



# Bedienungsanleitung

## Mode d'emploi

## Istruzioni per l'uso

**AMBIANO®**

# Klassische Küchenmaschine

Classique robot de cuisine | Planetaria

800 W

Deutsch .....	3
Français .....	25
Italiano .....	47



# Inhalt

<b>Zu dieser Bedienungsanleitung .....</b>	<b>4</b>
Zeichenerklärung.....	4
<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....</b>	<b>6</b>
<b>Sicherheitshinweise .....</b>	<b>7</b>
<b>Lieferumfang .....</b>	<b>11</b>
<b>Geräteübersicht.....</b>	<b>12</b>
Gerät.....	12
Zubehör .....	13
<b>Vor dem ersten Gebrauch .....</b>	<b>13</b>
Rührwerkzeuge einsetzen und wechseln .....	14
Anwendungsbereiche.....	14
<b>Küchenmaschine verwenden .....</b>	<b>17</b>
Praktische Tipps.....	18
<b>Reinigung .....</b>	<b>19</b>
<b>Fehlerbehebung.....</b>	<b>20</b>
<b>Lagerung/Transport.....</b>	<b>20</b>
<b>Entsorgung .....</b>	<b>21</b>
<b>Technische Daten.....</b>	<b>21</b>
<b>EU-Konformitätsinformation .....</b>	<b>22</b>
<b>Datenschutzerklärung .....</b>	<b>22</b>
<b>Serviceinformationen .....</b>	<b>23</b>
<b>Impressum .....</b>	<b>24</b>

## Zu dieser Bedienungsanleitung



Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

Lesen Sie vor Inbetriebnahme die Sicherheitshinweise aufmerksam durch. Beachten Sie die Warnungen auf dem Gerät und in der Bedienungsanleitung.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung immer in Reichweite auf. Wenn Sie das Gerät verkaufen oder weitergeben, händigen Sie unbedingt auch diese Bedienungsanleitung aus, da sie ein wesentlicher Bestandteil des Produktes ist.

## Zeichenerklärung

Ist ein Textabschnitt mit einem der nachfolgenden Warnsymbole gekennzeichnet, muss die im Text beschriebene Gefahr vermieden werden, um den dort beschriebenen, möglichen Konsequenzen vorzubeugen.



Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.



Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.



Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.



Dieses Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden.



Dieses Symbol gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Zusammenbau oder zum Betrieb.



Hinweise in der Bedienungsanleitung beachten!

- Aufzählungspunkt / Information über Ereignisse während der Bedienung
- Auszuführende Handlungsanweisung



Konformitätserklärung (siehe Kapitel „EU-Konformitätsinformation“): Mit diesem Symbol markierte Produkte erfüllen die Anforderungen der EG-Richtlinien.



### Schutzklasse II

Elektrogeräte der Schutzklasse II sind Elektrogeräte, die durchgehend doppelte und/oder verstärkte Isolierung besitzen und keine Anschlussmöglichkeiten für einen Schutzleiter haben.



Symbol für Wechselstrom



Gerät umweltgerecht entsorgen (siehe „Entsorgung“ auf Seite 21)



**Kennzeichnung von Verpackungsmaterialien bei der Mülltrennung mit den Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung:**  
1–7: Kunststoffe/20–22: Papier und Pappe/80–98: Verbundstoffe



In der EU verwendetes Symbol zur Kennzeichnung von Materialien mit Lebensmittelkontakt wie z. B. Verpackungen oder Geräteoberflächen.

## **Bestimmungsgemäßer Gebrauch**

Dieses Gerät ist für das Verarbeiten von Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen bestimmt: Kneten bzw. Rühren von Lebensmitteln wie Teig, Cremes, Sahne oder Eischnee.

Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Privathaushalt und ähnlichen Haushaltsanwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:

- In Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
- in landwirtschaftlichen Anwesen;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
- in Frühstückspensionen.

Bei Einsatz in gewerblichen Bereichen sind die dort gültigen Bestimmungen einzuhalten.

Bitte beachten Sie, dass im Falle des nicht bestimmungsgemäßen Gebrauchs die Haftung erlischt:

- Bauen Sie das Gerät nicht ohne unsere Zustimmung um und verwenden Sie keine nicht von uns genehmigten oder gelieferten Zusatzgeräte.
- Verwenden Sie nur von uns gelieferte oder genehmigte Ersatz- und Zubehörteile.
- Beachten Sie alle Informationen in dieser Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise. Jede andere Bedienung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Personen- oder Sachschäden führen.

## Sicherheitshinweise



### Verletzungsgefahr!

Verletzungsgefahr für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder).

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beauftragt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.



### Risiko eines Stromschlags.

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an. Die Netzspannung muss den technischen Daten des Gerätes entsprechen.
- Für den Fall, dass Sie das Gerät schnell vom Netz nehmen müssen, muss die Steckdose frei zugänglich sein.

- Vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Benutzung das Gerät sowie das Netzkabel auf Beschädigungen überprüfen.
- Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn das Gerät oder das Netzkabel sichtbare Schäden aufweist.
- Wenn Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich umgehend an den Service (siehe „Serviceinformationen“ auf Seite 23).
- Auf keinen Fall selbstständig Veränderungen am Gerät vornehmen oder versuchen, ein Geräteteil selbst zu öffnen und/oder zu reparieren.
- Das Netzkabel ausschließlich durch eine dafür qualifizierte Fachwerkstatt instand setzen lassen oder an den Service wenden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel keine heißen Geräteteile oder andere Hitzequellen berührt.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse.
- Ziehen Sie vor jeder Reinigung und Wartung sowie vor Auf- und Abbau des Zubehörs den Stecker des Gerätes aus der Steckdose.
- Reinigung und die Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden
- Das Netzkabel sollten nicht geknickt oder um das Gerät gewickelt werden. Wickeln Sie das Kabel für den Betrieb vollständig ab. Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
- Bei einem Gewitter können am Stromnetz angeschlossene Geräte beschädigt werden. Ziehen Sie deshalb bei Gewitter immer den Netzstecker.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Setzen Sie das Gerät keinen extremen Bedingungen aus. Zu vermeiden sind:
  - Hohe Luftfeuchtigkeit oder Nässe,
  - extrem hohe oder tiefe Temperaturen,
  - direkte Sonneneinstrahlung,

- offenes Feuer.

Das Gerät darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht oder unter fließendes Wasser gehalten werden oder in feuchten Räumen verwendet werden, da dies zu einem Stromschlag führen kann.

- Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose,
  - wenn Sie das Gerät reinigen,
  - wenn das Gerät feucht oder nass geworden ist,
  - bei fehlender Aufsicht,
  - wenn Sie das Gerät nicht mehr gebrauchen.
- Vermeiden Sie Berührungen mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Halten Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker fern von Waschbecken, Spülen oder ähnlichen.
- Keine mit Flüssigkeiten gefüllten Gegenstände, z. B. Vasen oder Getränke auf oder in die Nähe des Geräts stellen.
- Das Gerät oder das Netzkabel niemals mit nassen Händen berühren.
- Betreiben Sie das Gerät ausschließlich in Innenräumen.



### **Verletzungsgefahr!**

Das Berühren beweglicher Teile führt zu Verletzungen.

- Berühren beweglicher Teile vermeiden.
- Erst bei vollständigem Stillstand des Rührwerkzeugs am Rührschüsselrand klebenden Teig mit einem Spatel entfernen.
- Während des Betriebs Haare, Kleidung, Hände sowie Besteck, Kochlöffel o. ä. fernhalten, um Verletzungen oder Sachschäden zu verhindern.
- Vor der Reinigung Zubehörteile grundsätzlich vom Schwenkarm abnehmen.





**VORSICHT!**

### **Verletzungsgefahr durch Verbrennung!**

Bei der Verwendung von Lebensmitteln, die heißer als 60 °C sind, besteht Verbrühungsgefahr.

- Keine heißen Lebensmittel in das Gerät füllen.



**VORSICHT!**

### **Verletzungsgefahr!**

Es besteht das Risiko von Verletzungen durch unachtsame Verwendung.

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht zur Stolperfalle wird – keine Verlängerungskabel verwenden.
- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, ebene Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Tischkante; es könnte kippen und herunterfallen.

**HINWEIS!**

### **Mögliche Materialschäden!**

Das Gerät kann bei unsachgemäßem Gebrauch beschädigt werden.

- Verwenden Sie die Küchenmaschine nicht ohne Lebensmittel.
- Das Gerät nicht länger als 4 Minuten ohne Unterbrechung nutzen, um eine Überhitzung des Motors zu vermeiden.
- Lassen Sie das Gerät nach dieser Nutzungsdauer ca. 10 Minuten auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.
- Verarbeiten Sie nicht zu festen Teig in dem Gerät.
- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Gegenstände für die Reinigung des Zubehörs und des Gehäuses, da diese die Oberflächen beschädigen können.

- Der Spritzschutz ist nicht hitzebeständig. Stellen Sie die Temperatur der Geschirrspülmaschine nicht über 50 °C ein.

## Lieferumfang



### **Erstickungsgefahr!**

Es besteht Erstickungsgefahr durch Verschlucken oder Einatmen von Kleinteilen oder Folien.

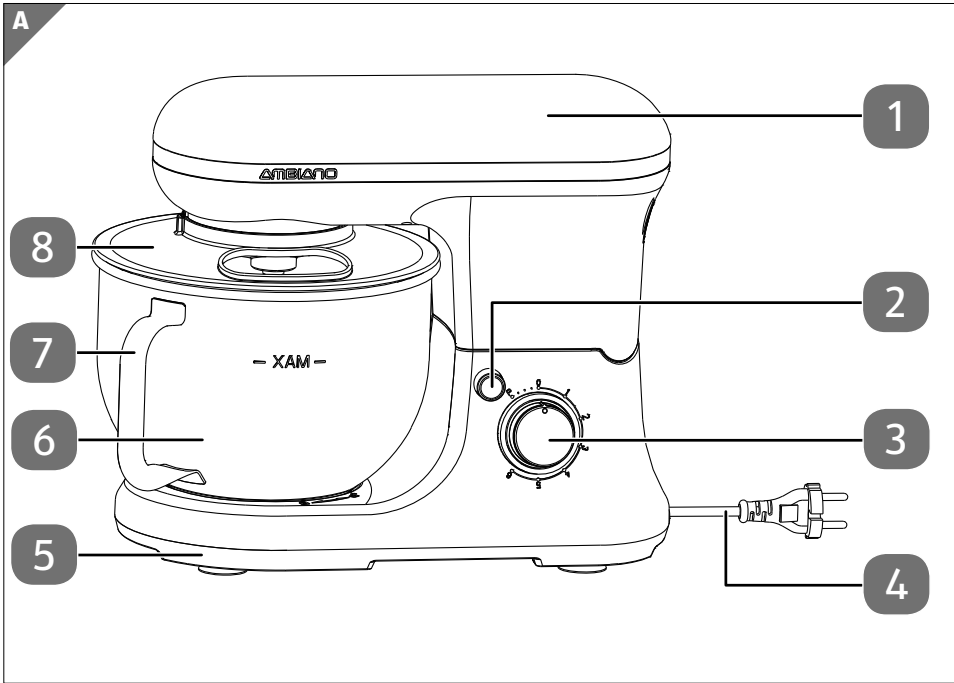
- Halten Sie die Verpackungsfolie von Kindern fern.
  - Entnehmen Sie das Produkt aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
  - Bitte überprüfen Sie die Vollständigkeit und Unversehrtheit der Lieferung und benachrichtigen Sie uns bitte innerhalb von 14 Tagen nach dem Kauf, falls die Lieferung nicht komplett oder beschädigt ist.

Mit dem von Ihnen erworbenen Paket haben Sie erhalten:

- Küchenmaschine
- Rührhaken (optional mit Antihafbeschichtung)
- Knethaken (optional mit Antihafbeschichtung)
- Schneebesen
- Spritzschutz mit Einfüllöffnung
- Bedienungsanleitung, Garantiekarte

# Geräteübersicht

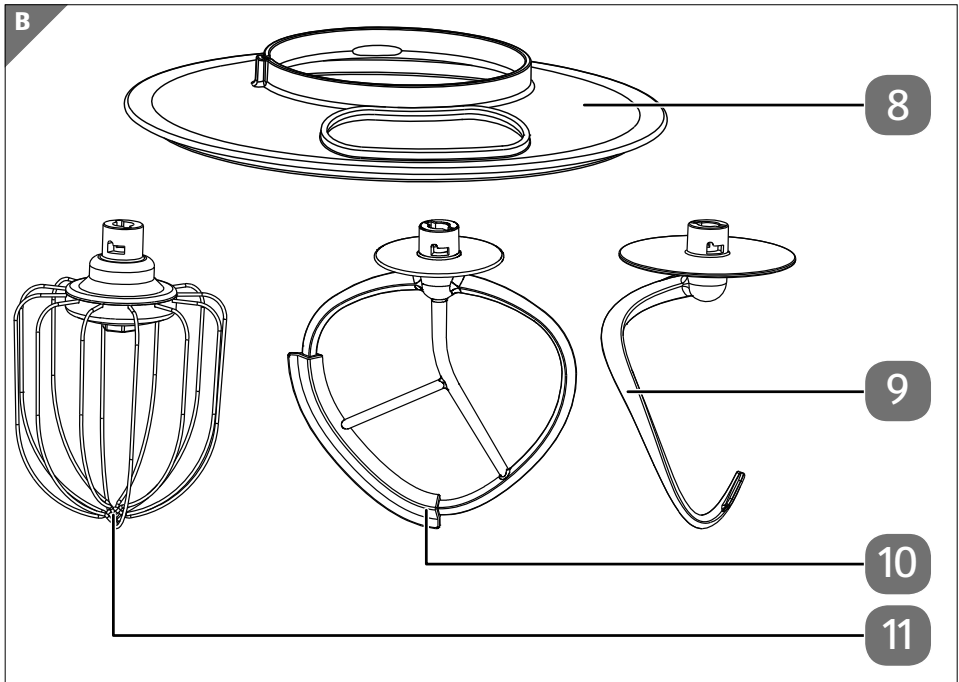
## Gerät



### Gerät (Abb. A)

- 1 Schwenkarm
- 2 Entriegelungstaste Schwenkarm
- 3 Geschwindigkeitsregler, Gerät einschalten
- 4 Netzkabel mit Stecker
- 5 Gerätesockel
- 6 Rührschüssel
- 7 Griff
- 8 Spritzschutz

## Zubehör



### Zubehör (Abb. B)

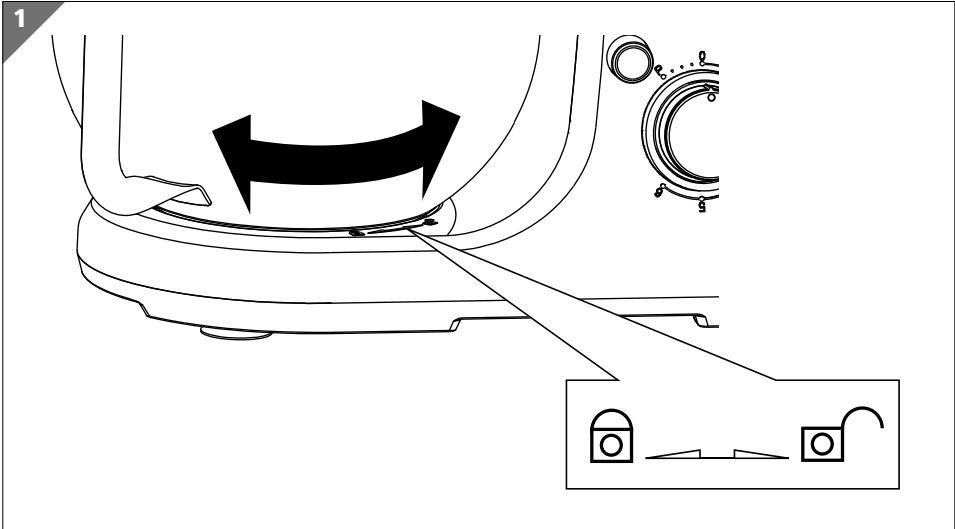
- 8 Spritzschutz
- 9 Knethaken
- 10 Rührhaken
- 11 Schneebesensätze

## Vor dem ersten Gebrauch

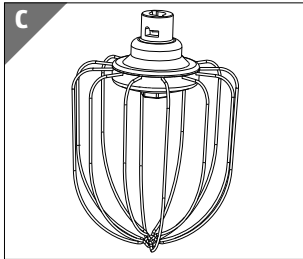
- Vor dem ersten Gebrauch spülen Sie das Zubehör (Rührhaken 10, Knethaken 9, Schneebesensätze 11, Rührschüssel 6) gründlich mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel ab. Nach der Reinigung trocknen Sie das Zubehör gründlich, bevor Sie das Gerät einschalten.

## Rührwerkzeuge einsetzen und wechseln

- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler **3** auf die Position **0** und drücken Sie die Entriegelungstaste **2**, um den Schwenkarm **1** anheben zu können. Achten Sie darauf, dass der Schwenkarm in der oberen Position einrastet.
- Stellen Sie die Rührschüssel **6** auf die Halterung des Gerätesockels.
- Drehen Sie die Rührschüssel bis zum Anschlag in die durch den Pfeil in Richtung angezeigte Richtung (im Uhrzeigersinn), bis sie einrastet (siehe **Abb. 1**).



## Anwendungsbereiche

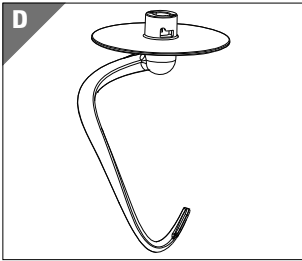


### Schneebesens **11**

Verwenden Sie den Schneebesens bei luftig aufgeschlagenen Lebensmitteln:

- Eier
- Eischnee
- Schlagsahne
- Pudding
- Kuchenglasuren
- einige Kuchen & Süßigkeiten ...

Empfohlene Geschwindigkeit: 4 oder 6, abhängig von der Schwere des Teiges/der Lebensmittelmischung

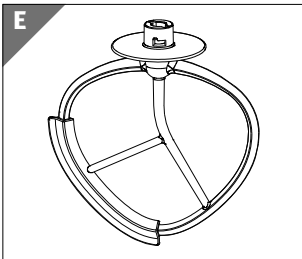


### **Knethaken 9**

Verwenden Sie den Knethaken zum Mischen und Kneten von Hefeteigen:

- Brote
- Brötchen
- Stuten
- Mürbeteig
- einige Kuchen ...

Empfohlene Geschwindigkeit: 1, 2 oder 3 abhängig von der Schwere des Teiges/der Lebensmittelmischung



### **Rührhaken 10**

Verwenden Sie den Rührhaken für normale bis schwere Teige bzw. Lebensmittelmischungen:

- Kuchen
- Pfannkuchenteig
- Süßigkeiten
- Cookies
- Gebäck ...

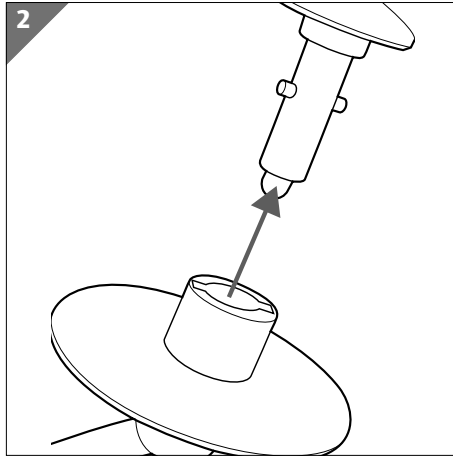
Empfohlene Geschwindigkeit: 4, 5 oder 6, abhängig von der Schwere des Teiges/der Lebensmittelmischung

- Setzen Sie den Spritzschutz auf den Schwenkarm, bis er einrastet. Er verhindert, dass die Antriebswelle mit dem Teig in Berührung kommt.

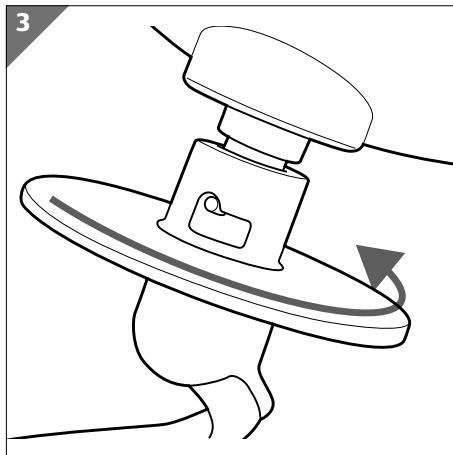
## Vor dem ersten Gebrauch

---

- Montieren Sie das Rührwerkzeug wie abgebildet an der Maschine:
- Setzen Sie das Rührwerkzeug von unten in die Aufnahme im Schwenkarm **1** (siehe **Abb. 2**).



- Drücken Sie das Rührwerkzeug nach oben und drehen es im Uhrzeigersinn, bis es einrastet. Ein Rührwerkzeug kann nur dann richtig eingesetzt und gedreht werden, wenn die Führungsnase in der entsprechenden Führungsnut sitzt (siehe **Abb. 3**).



- Drücken Sie die Entriegelungstaste **2** und klappen Sie den Schwenkarm nach unten in die Betriebsposition.

## Küchenmaschine verwenden

Die Küchenmaschine ist wie oben beschrieben vorbereitet und die Rührschüssel **6** ist mit den Zutaten befüllt. Sie können nachträglich durch die Einfüllöffnung am Spritzschutz **8** Lebensmittel nachfüllen.

- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an. Die Netzspannung muss den technischen Daten des Gerätes (siehe Seite 21) entsprechen.
- Vergewissern Sie sich, dass der Schwenkarm **1** in der Betriebsposition eingearastet ist.
- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler **3** auf die gewünschte Drehzahl ein. Die empfohlenen Geschwindigkeitseinstellungen für verschiedene Anwendungen sind oben aufgeführt.



Verwenden Sie den Knethaken **9** bei Geschwindigkeit **1, 2** oder **3** für schwere Teige wie Brot, Mürbeteig oder Pasta.

Sie können den Rührhaken **10** für viele Zutaten verwenden, von mittelschweren Teigen, wie z.B. Kuchenmischungen, bis hin zu leichteren Mischungen, wie z. B. Pfannkuchenteig. Verwenden Sie den Rührhaken je nach Bedarf mit Geschwindigkeit **4, 5** oder **6**.

Wenn Sie Sahne, Eier (ganz, Eigelb oder Eiweiß) oder Pudding schlagen, verwenden Sie den Schneebesens **11** mit hoher Geschwindigkeit (**4, 5** oder **6**).

- Für kurze, kraftvolle und kontinuierliche Impulsbewegungen drehen Sie den Geschwindigkeitsregler wiederholt in die Position **P**.
- Drehen Sie nach der Bedienung den Geschwindigkeitsregler auf Position **0**.
- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Drücken Sie die Entriegelungstaste **2** und der Schwenkarm hebt sich an, entfernen Sie das Rührwerkzeug von der Aufnahme am Schwenkarm.
- Drehen Sie die Rührschüssel gegen den Uhrzeigersinn ab.
- Wenn der Teig fertig ist, nehmen Sie ihn mit einem Spatel aus der Rührschüssel.
- Entfernen Sie den Spritzschutz vom Schwenkarm.
- Reinigen Sie die Schüssel, das Rührwerkzeug und den Spritzschutz (siehe Seite 19).



## Praktische Tipps

### Teig mischen und kneten

Verwenden Sie den Rührhaken **10** oder die Knethaken **9** zum Kneten von Teig.

- Die beste Teigmischung zum Kneten ist ein Verhältnis von 5 Teilen Mehl zu 3 Teilen Wasser. Füllen Sie die Rührschüssel **6** bis zu 3/4 voll.
- Beim Befüllen der Rührschüssel darauf achten, dass die maximale Mehl-Menge von 1,5 kg nicht überschritten wird.

Zum Mischen den Knethaken oder Rührhaken verwenden.

- Wenn Sie den Knethaken oder Rührhaken verwenden, schalten Sie für mindestens 30 Sekunden auf die Geschwindigkeitseinstellung 1, gefolgt von mindestens 30 Sekunden bei der Geschwindigkeitseinstellung 2 und schließlich für bis zu 3 Minuten auf die Geschwindigkeitseinstellung 3.
- Nicht länger als 4 Minuten betreiben. Wenn mehr Zeit erforderlich ist, warten Sie 10 Minuten bei ausgeschaltetem Gerät und setzen Sie die Verwendung dann fort.

### Schlagen von Eiern

Um Eier (Volldotter oder Eiweiß) zu schlagen, verwenden Sie den Schneebesen **11**.

- Verwenden Sie die Geschwindigkeitseinstellung 4, 5 oder 6 und schlagen Sie das Eiweiß kontinuierlich für ca. 4 Minuten steif.
- Schlagen Sie nicht das Eiweiß von mehr als 12 Eiern auf einmal.
- Nicht länger als 4 Minuten betreiben. Wenn mehr Zeit erforderlich ist, warten Sie 10 Minuten bei ausgeschaltetem Gerät und setzen Sie die Verwendung dann fort.

### Schlagsahne

- Um Sahne zu schlagen, verwenden Sie den Schneebesen.
- Verwenden Sie frische Sahne.
- Für Schlagsahne die Geschwindigkeitseinstellung 4 oder 6 verwenden und für 3 bis 4 Minuten schlagen.
- Achten Sie darauf, die Rührschüssel nicht zu überfüllen, wenn Sie frische Milch, Sahne oder andere Zutaten in die Rührschüssel geben.
- Nicht länger als 4 Minuten betreiben. Wenn mehr Zeit erforderlich ist, warten Sie 10 Minuten bei ausgeschaltetem Gerät und setzen Sie die Verwendung dann fort.

## Mischen von Shakes, Cocktails oder anderen Flüssigkeiten

Um Shakes, Cocktails und andere Flüssigkeiten zu mischen, verwenden Sie den Schneebesen.

- Die Zutaten nach dem gewünschten Rezept etwa 4 Minuten lang mit einer Geschwindigkeit von 1 bis 6 mischen.
- Achten Sie darauf, die Rührschüssel nicht zu überfüllen.
- Nicht länger als 4 Minuten betreiben. Wenn mehr Zeit erforderlich ist, warten Sie 10 Minuten bei ausgeschaltetem Gerät und setzen Sie die Verwendung dann fort.

## Reinigung



### Stromschlaggefahr!

Das Gerät darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht oder unter fließendes Wasser gehalten werden, da dies zu einem Stromschlag führen kann.

- Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät reinigen.
- Ziehen Sie immer am Stecker, nicht am Netzkabel.
- Setzen Sie das Gerät nicht Tropf- und Spritzwasser aus.

### HINWEIS!

### Mögliche Materialschäden!

Das Gerät kann bei unsachgemäßem Gebrauch beschädigt werden.

- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Gegenstände für die Reinigung des Zubehörs und des Gehäuses, da diese die Oberflächen beschädigen können.
- Der Spritzschutz ist nicht hitzebeständig. Stellen Sie die Temperatur der Geschirrspülmaschine nicht über 50 °C ein.
- Drücken Sie die Entriegelungstaste **2** für den Schwenkarm **1**, um ihn anzuheben.

## Fehlerbehebung

---

- Entfernen Sie das Rührwerkzeug, indem Sie es gegen den Uhrzeigersinn drehen und nach unten abziehen.
- Reinigen Sie die Rührschüssel **6**, das Rührwerkzeug und den Spritzschutz **8** mit einem milden Spülmittel oder in der Spülmaschine und trocknen Sie die Teile gründlich ab, bevor Sie sie erneut einsetzen.
- Wischen Sie mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch über die Oberfläche des Gerätes.
- Bringen Sie nach der Reinigung den Schwenkarm wieder in die abgesenkte Position.

## Fehlerbehebung

Das Produkt hat unser Haus in einem einwandfreien Zustand verlassen. Sollten Sie dennoch ein Problem feststellen, versuchen Sie es zunächst anhand der folgenden Tabelle zu beheben. Sollten Sie keinen Erfolg haben, kontaktieren Sie unseren Kundendienst (siehe Kap. „Serviceinformationen“ auf Seite 23).

<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Fehlerbehebung</b>
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht mit einer Steckdose verbunden.	Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an. Die Netzspannung muss den technischen Daten des Gerätes entsprechen.
	Das Gerät ist überhitzt.	Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen.

## Lagerung/Transport

- Wenn Sie das Gerät über längere Zeit nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker und bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, staub- und frostfreien Ort ohne direkte Sonneneinstrahlung auf.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt wird.
- Um Beschädigungen bei einem Transport zu vermeiden, empfehlen wir Ihnen, die Originalverpackung zu nutzen.

## Entsorgung



### VERPACKUNG

Ihr Gerät befindet sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung. Verpackungen sind aus Materialien hergestellt, die umweltschonend entsorgt und einem fachgerechten Recycling zugeführt werden können.



### GERÄT

Alle mit dem nebenstehenden Symbol gekennzeichneten Altgeräte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden.

Entsprechend Richtlinie 2012/19/EU ist das Gerät am Ende seiner Lebensdauer einer geordneten Entsorgung zuzuführen.

Dabei werden im Gerät enthaltene Wertstoffe der Wiederverwertung zugeführt und die Belastung der Umwelt vermieden.

Geben Sie das Altgerät an einer Sammelstelle für Elektroschrott oder einem Wertstoffhof ab.

Wenden Sie sich für nähere Auskünfte an Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen oder Ihre kommunale Verwaltung.

## Technische Daten

Modell:	MD 18684
Nennspannung:	220-240 V~50-60 Hz
Schutzart:	II
Nennleistung:	800 W
Rührschüssel:	5 Liter
Max. Kapazität (Mehl):	1,5 kg

### Abmessungen

Gerät mit Schüssel:	ca. 39 x 31,4 x 23 cm (B x H x T)
Gerät ohne Schüssel:	ca. 37,4 x 31,4 x 19,4 cm (B x H x T)
Nettogewicht mit Zubehör:	4,55 kg
Nettogewicht ohne Zubehör:	3,7 kg

## **EU-Konformitätsinformation**

Hiermit erklärt die MEDION AG, dass sich dieses Gerät in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen befindet:

- EMV-Richtlinie 2014/30/EU
- Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
- Öko-Design Richtlinie 2009/125/EG
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EU

## **Datenschutzerklärung**

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Wir teilen Ihnen mit, dass wir, die MEDION AG, Am Zehnthof 77, D-45307 Essen als Verantwortliche Ihre personenbezogenen Daten verarbeiten.

In datenschutzrechtlichen Angelegenheiten werden wir durch unseren betrieblichen Datenschutzbeauftragten, erreichbar unter MEDION AG, Datenschutz, Am Zehnthof 77, D-45307 Essen; datenschutz@medion.com unterstützt. Wir verarbeiten Ihre Daten zum Zweck der Garantieabwicklung und damit zusammenhängender Prozesse (z. B. Reparaturen) und stützen uns bei der Verarbeitung Ihrer Daten auf den mit uns geschlossenen Kaufvertrag.

Ihre Daten werden wir zum Zweck der Garantieabwicklung und damit zusammenhängender Prozesse (z. B. Reparaturen) an die von uns beauftragten Reparaturdienstleister übermitteln. Wir speichern Ihre personenbezogenen Daten im Regelfall für die Dauer von drei Jahren, um Ihre gesetzlichen Gewährleistungsrechte zu erfüllen.

Uns gegenüber haben Sie das Recht auf Auskunft über die betreffenden personenbezogenen Daten sowie auf Berichtigung, Löschung, Einschränkung der Verarbeitung, Widerspruch gegen die Verarbeitung sowie auf Datenübertragbarkeit.

Beim Auskunfts- und beim Löschungsrecht gelten jedoch Einschränkungen nach den §§ 34 und 35 BDSG ( Art. 23 DS-GVO), Darüber hinaus besteht ein Beschwerderecht bei einer zuständigen Datenschutzaufsichtsbehörde (Art. 77 DS-GVO i. V. m. § 19 BDSG). Für die MEDION AG ist das die Landesbeauftragte für Datenschutz und Informationsfreiheit Nordrhein Westfalen, Postfach 200444, D-40212 Düsseldorf, [www.lidi.nrw.de](http://www.lidi.nrw.de).

Die Verarbeitung Ihrer Daten ist für die Garantieabwicklung erforderlich; ohne Bereitstellung der erforderlichen Daten ist die Garantieabwicklung nicht möglich.

## Serviceinformationen

Sollte Ihr Gerät einmal nicht wie gewünscht und erwartet funktionieren, wenden Sie sich zunächst an unseren Kundenservice. Es stehen Ihnen verschiedene Wege zur Verfügung, um mit uns in Kontakt zu treten:

- In unserer Service-Community treffen Sie auf andere Benutzer sowie unsere Mitarbeiter und können dort Ihre Erfahrungen austauschen und Ihr Wissen weitergeben.  
Sie finden unsere Service-Community unter [community.medion.com](http://community.medion.com).
- Gerne können Sie auch unser Kontaktformular unter [www.medion.com/contact](http://www.medion.com/contact) nutzen.
- Selbstverständlich steht Ihnen unser Serviceteam auch über unsere Hotline oder postalisch zur Verfügung.

Öffnungszeiten	Multimedia-Produkte (PC, Notebook, etc.)
Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00	☎ 0848 - 24 24 25
	Haushalt & Heimelektronik
	☎ 0848 - 24 24 26
Serviceadresse	
<b>MEDION/LENOVO Service Center</b> <b>Ilfangstrasse 6</b> <b>8952 Schlieren</b> <b>Schweiz</b>	



Diese und viele weitere Bedienungsanleitungen stehen Ihnen über das Serviceportal [www.medionservice.com](http://www.medionservice.com) zum Download zur Verfügung.

Sie können auch den nebenstehenden QR-Code scannen und die Bedienungsanleitung über das Serviceportal auf Ihr mobiles Endgerät laden.

# Impressum

Copyright © 2022

Stand: 23.09.2022

Alle Rechte vorbehalten.

Diese Bedienungsanleitung ist urheberrechtlich geschützt.

Vervielfältigung in mechanischer, elektronischer und jeder anderen Form ohne die schriftliche Genehmigung des Herstellers ist verboten.

Das Copyright liegt bei der Firma:

**MEDION AG**

**Am Zehnthof 77**

**45307 Essen**

**Deutschland**

Bitte beachten Sie, dass die oben stehende Anschrift keine Retourenanschrift ist. Kontaktieren Sie zuerst immer unseren Kundenservice.

# Sommaire

<b>Concernant la présente notice d'utilisation .....</b>	<b>26</b>
Explication des symboles .....	26
<b>Utilisation conforme .....</b>	<b>28</b>
<b>Consignes de sécurité .....</b>	<b>29</b>
<b>Contenu de l'emballage .....</b>	<b>33</b>
<b>Vue d'ensemble de l'appareil .....</b>	<b>34</b>
Appareil .....	34
Accessoires .....	35
<b>Avant la première utilisation .....</b>	<b>36</b>
Mise en place et remplacement des instruments de mélange .....	36
Applications .....	37
<b>Utilisation du Robot pâtissier .....</b>	<b>39</b>
Conseils pratiques .....	40
<b>Nettoyage .....</b>	<b>41</b>
<b>Dépannage .....</b>	<b>42</b>
<b>Stockage/transport .....</b>	<b>42</b>
<b>Recyclage.....</b>	<b>43</b>
<b>Caractéristiques techniques.....</b>	<b>43</b>
<b>Information relative à la conformité UE .....</b>	<b>44</b>
<b>Déclaration de confidentialité .....</b>	<b>44</b>
<b>Informations relatives au service après-vente .....</b>	<b>45</b>
<b>Mentions légales .....</b>	<b>46</b>



## Concernant la présente notice d'utilisation



Merci d'avoir choisi notre produit. Nous vous souhaitons une bonne utilisation.

Lisez attentivement les consignes de sécurité avant de mettre l'appareil en service. Tenez compte des avertissements figurant sur l'appareil et dans la notice d'utilisation.

Conservez toujours la notice d'utilisation à portée de main. Cette notice d'utilisation fait partie intégrante du produit. Si vous vendez ou donnez l'appareil, remettez-la également impérativement au nouveau propriétaire.

### Explication des symboles

Le danger décrit dans les paragraphes signalés par l'un des symboles d'avertissement suivants doit être évité, afin d'empêcher les conséquences potentielles évoquées.



Ce terme signalétique désigne un risque de niveau élevé qui, s'il n'est pas évité, entraîne la mort ou une grave blessure.



Ce terme signalétique désigne un risque de niveau moyen qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou une grave blessure.



Ce terme signalétique désigne un risque de niveau réduit qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner une blessure légère ou modérée.



Ce terme signalétique prévient d'éventuels dommages matériels.



Ce symbole vous donne des informations complémentaires utiles pour l'assemblage ou le fonctionnement de l'appareil.



Tenez compte des remarques contenues dans la notice d'utilisation !

- Énumération/Information sur des événements se produisant pendant l'utilisation
- Action à exécuter



Déclaration de conformité (voir chapitre « Information relative à la conformité UE ») : Les produits portant ce symbole sont conformes aux exigences des directives européennes.



### Classe de protection II

Les appareils électriques de classe de protection II sont des appareils électriques qui possèdent une isolation double continue et/ou renforcée et qui ne présentent pas de possibilité de branchement pour une mise à la terre.



Symbole de courant alternatif



Éliminez l'appareil de manière écologique (voir « Recyclage » en page 43)



Marquage des matériaux d'emballage relevant des consignes de tri. Marquage avec abréviations (a) et numérotation (b) selon la classification suivante : 1-7 : plastiques/20-22 : papier et carton/80-98 : matériaux composites



Symbole utilisé dans l'Union européenne pour identifier les matières en contact avec des aliments tels que les emballages ou surfaces d'appareil.

## Utilisation conforme

Cet appareil est destiné à la préparation d'aliments en quantités ménagères : il permet de pétrir ou mélanger des aliments comme de la pâte, des crèmes, de la crème liquide ou encore de battre des blancs d'œuf en neige.

Cet appareil est destiné à un usage domestique ou à des applications domestiques similaires telles que :

- Dans les cuisines pour le personnel de magasins, de bureaux ou d'autres domaines professionnels ;
- Dans les exploitations agricoles ;
- Par des clients dans les hôtels, motels et autres établissements d'hébergement ;
- Dans les chambres d'hôtes.

Pour toute utilisation dans le domaine commercial, les dispositions en vigueur doivent être respectées.

Veillez noter qu'en cas d'utilisation non conforme, la garantie sera annulée :

- Ne transformez pas l'appareil sans notre accord et n'utilisez pas d'appareils auxiliaires autres que ceux autorisés ou fournis par nos soins.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange et accessoires fournis ou approuvés par nos soins.
- Tenez compte de toutes les informations contenues dans cette notice d'utilisation, en particulier des consignes de sécurité. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut entraîner des dommages corporels ou matériels.

## Consignes de sécurité



### Risque de blessure !

Risque de blessure pour les enfants et les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes (p. ex. personnes partiellement handicapées, personnes âgées avec diminution de leurs capacités physiques et mentales) ou manquant d'expérience et/ou de connaissances (p. ex. enfants plus âgés).

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Conservez l'appareil et son adaptateur secteur hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou manquant d'expérience et/ou de connaissances si elles sont surveillées ou si elles ont reçu des instructions pour pouvoir utiliser l'appareil en toute sécurité et ont compris les dangers en résultant.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Débranchez toujours l'appareil du secteur s'il est sans surveillance et avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer.



### Risque d'électrocution.

Les pièces sous tension présentent un risque de choc électrique.

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant réglementaire. La tension secteur doit correspondre à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de l'appareil.
- La prise de courant doit rester accessible, s'il devait s'avérer nécessaire de débrancher rapidement l'appareil.

- Avant la première mise en service et après chaque utilisation, vérifiez que l'appareil et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés.
- Si l'appareil ou le cordon d'alimentation présente des dommages visibles, ne mettez pas l'appareil en service.
- Si vous constatez un dommage causé lors du transport, contactez immédiatement le SAV (voir « Informations relatives au service après-vente » en page 45).
- Ne modifiez en aucun cas vous-même l'appareil et n'essayez pas d'ouvrir et/ou de réparer vous-même une quelconque pièce de l'appareil.
- Afin d'éviter tout danger, faites réparer le cordon d'alimentation uniquement par un atelier spécialisé qualifié ou contactez le SAV.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec des parties chaudes de l'appareil ou d'autres sources de chaleur.
- N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil.
- Débranchez toujours la fiche d'alimentation de l'appareil de la prise de courant avant de nettoyer et d'entretenir l'appareil ou de monter/démonter les accessoires.
- Le cordon d'alimentation ne doit être ni plié ni enroulé autour de l'appareil. Pour utiliser l'appareil, déroulez entièrement le cordon d'alimentation. Veillez à ne pas plier ou écraser le cordon d'alimentation.
- En cas d'orage, les appareils raccordés au réseau électrique peuvent être endommagés. Débranchez donc toujours la fiche d'alimentation de la prise de courant en cas d'orage.
- N'utilisez pas l'appareil en plein air.
- N'exposez pas le produit à des conditions extrêmes. À éviter :
  - Humidité de l'air élevée ou contact avec des liquides,
  - Températures extrêmement hautes ou basses,
  - Rayonnement direct du soleil,
  - Flamme nue.

Ne plongez en aucun cas l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides, ne le passez pas sous l'eau courante et ne l'utilisez pas dans des pièces humides, afin d'éviter tout risque d'électrocution.

- Débranchez la fiche d'alimentation de l'appareil de la prise de courant :
  - avant de nettoyer l'appareil,
  - si l'appareil est humide ou mouillé,
  - en l'absence de surveillance,
  - si vous n'utilisez plus l'appareil.
- Évitez tout contact de l'appareil avec de l'eau ou d'autres liquides. Tenez l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche d'alimentation à l'écart des lavabos, éviers, etc.
- Ne placez aucun récipient rempli de liquide, p. ex. un vase ou une boisson, sur ou à proximité de l'appareil.
- Ne touchez jamais l'appareil ou le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
- Utilisez l'appareil exclusivement en intérieur.



### **Risque de blessure !**

Toucher des pièces en mouvement entraîne des blessures.

- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
- Ne retirez la pâte des bords du bol à l'aide de la spatule que lorsque l'instrument de mélange est à l'arrêt complet.
- Lorsque vous utilisez l'appareil, tenez cheveux, vêtements et mains ainsi que couverts, cuillères en bois et ustensiles similaires à distance afin d'éviter toute blessure ou tout dommage matériel.
- Enlevez systématiquement les accessoires du bras pivotant avant de le nettoyer.



**ATTENTION !**

### **Risque de blessure par brûlure !**

Si vous utilisez des aliments d'une température supérieure à 60 °C, vous risquez de vous brûler.

- Ne versez donc pas d'aliments brûlants dans l'appareil.



**ATTENTION !**

### **Risque de blessure !**

Toute utilisation imprudente présente un risque de blessure.

- Disposez le cordon d'alimentation de manière à éviter tout risque de trébuchement – n'utilisez pas de rallonge.
- Installez l'appareil sur une surface stable et plane.
- Ne posez pas l'appareil sur le bord d'une table afin d'éviter qu'il ne bascule et tombe.

**AVIS !**

### **Détériorations matérielles possibles !**

L'appareil peut être endommagé en cas d'utilisation incorrecte.

- Ne faites jamais fonctionner le Robot pâtissier sans qu'il ne contienne d'aliments.
- N'utilisez pas l'appareil plus de 4 minutes sans interruption afin d'éviter toute surchauffe du moteur.
- Après cette période d'utilisation, laissez refroidir l'appareil env. 10 minutes à température ambiante avant de le remettre en service.
- Évitez de travailler des pâtes trop fermes dans l'appareil.
- N'utilisez pas de produits d'entretien abrasifs ou récurants ni d'objets coupants ou abrasifs pour nettoyer les accessoires et le boîtier : vous risqueriez d'en endommager les surfaces.
- La protection antiprojection ne résiste pas à la chaleur. Ne réglez pas la température du lave-vaisselle sur plus de 50 °C.

## Contenu de l'emballage



### **Risque de suffocation !**

L'ingestion ou l'inhalation de petites pièces ou de films présente un risque de suffocation.

- Conservez le film d'emballage hors de portée des enfants.
- Sortez le produit de son emballage et retirez tout le matériel d'emballage.
- Veuillez vérifier que tous les éléments sont présents et intacts et informez-nous dans un délai de 14 jours à compter de la date d'achat si ce n'est pas le cas.

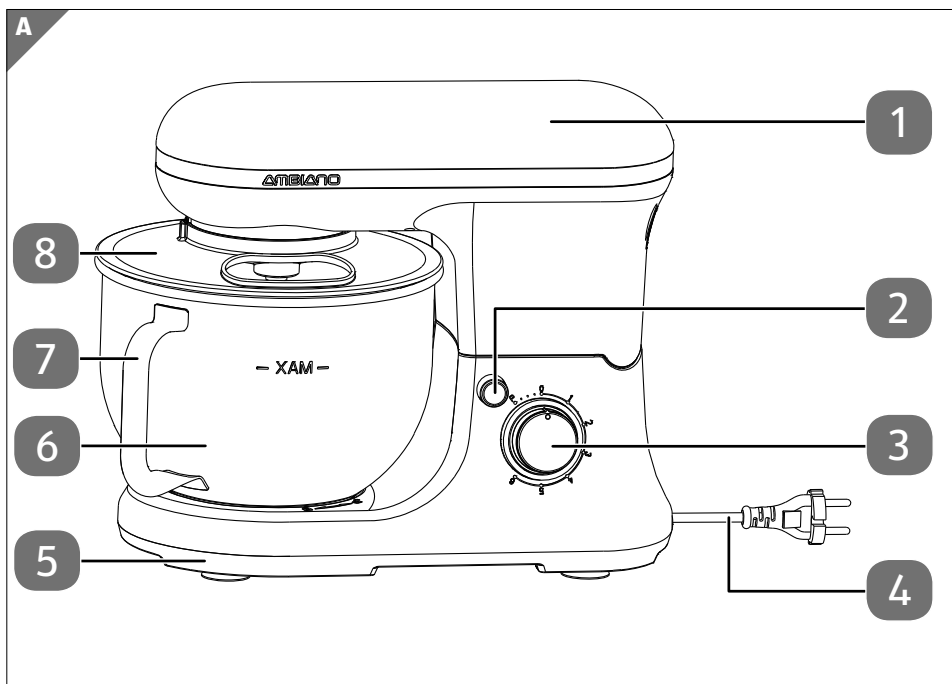
Le produit que vous avez acheté comprend :

- Robot pâtissier
- Fouet mélangeur
- Crochet pétrisseur
- Fouet batteur
- Protection antiprojection avec orifice de remplissage
- Notice d'utilisation, carte de garantie



## Vue d'ensemble de l'appareil

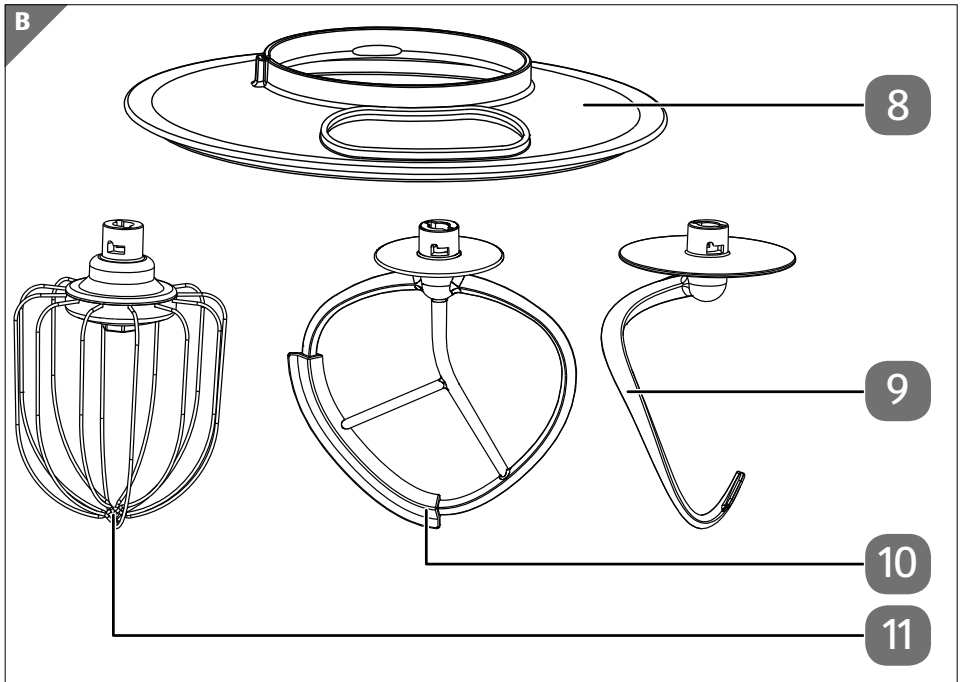
### Appareil



#### Appareil (fig. A)

- 1 Bras pivotant
- 2 Touche de déverrouillage du bras pivotant
- 3 Bouton de réglage de la vitesse, mise en marche de l'appareil
- 4 Cordon d'alimentation avec fiche
- 5 Socle de l'appareil
- 6 Bol
- 7 Poignée
- 8 Protection antiprojection

## Accessoires



### Accessoires (fig. B)

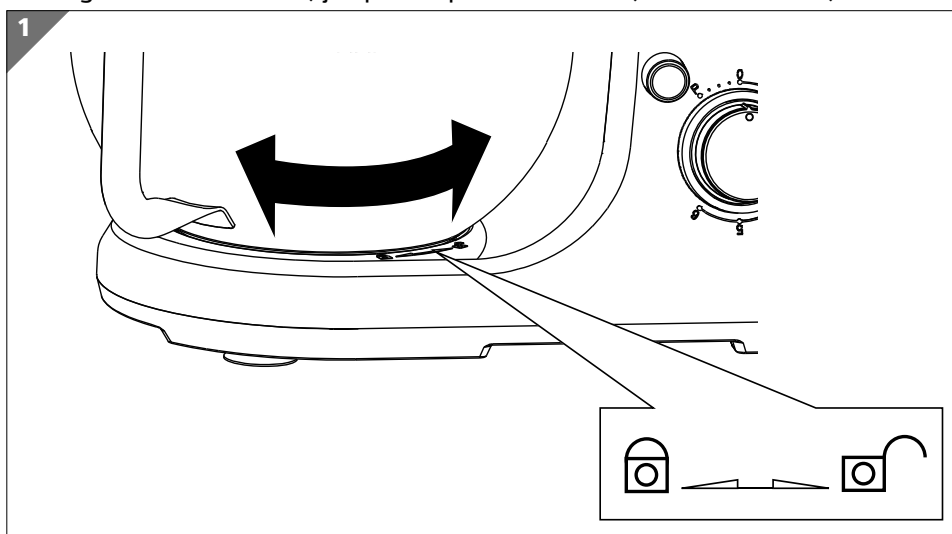
- 8 Protection antiprojection
- 9 Crochet pétrisseur
- 10 Fouet mélangeur
- 11 Fouet batteur

## Avant la première utilisation

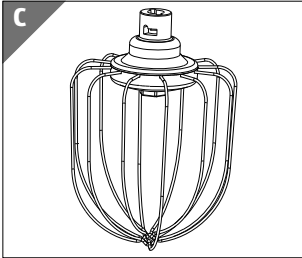
- Avant la première utilisation, rincez soigneusement les accessoires (fouet mélangeur **10**, crochet pétrisseur **9**, fouet batteur **11**, bol **6**) à l'eau chaude avec du produit vaisselle. Une fois lavés, séchez soigneusement les accessoires avant de mettre l'appareil en marche.

## Mise en place et remplacement des instruments de mélange

- Placez le bouton de réglage de la vitesse **3** sur la position **0** et appuyez sur la touche de déverrouillage **2** afin de pouvoir lever le bras pivotant **1**. Veillez à ce que le bras pivotant s'enclenche en position supérieure.
- Placez le bol **6** sur le support du socle de l'appareil.
- Tournez le bol jusqu'en butée dans le sens indiqué par la flèche (dans le sens des aiguilles d'une montre) jusqu'à ce qu'il s'enclenche (voir **illustration 1**).



## Applications

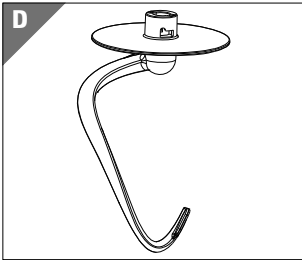


### Fouet batteur 11

Utilisez le fouet batteur pour les aliments à battre en neige aérée :

- Œufs
- Blancs en neige
- Crème fouettée
- Entremets
- Glaçages
- Certains gâteaux et sucreries...

Vitesse recommandée : 4 ou 6, en fonction de la fermeté de la pâte/du mélange d'ingrédients

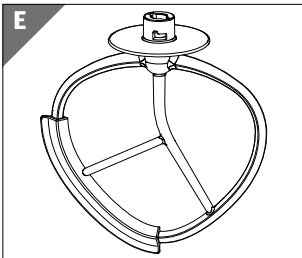


### Crochet pétrisseur 9

Utilisez le crochet pétrisseur pour mélanger et pétrir des pâtes levées :

- Pains
- Petits pains
- Brioches
- Pâte brisée
- Certains gâteaux...

Vitesse recommandée : 1, 2 ou 3 en fonction de la fermeté de la pâte/du mélange d'ingrédients



### Fouet mélangeur 10

Utilisez le fouet mélangeur pour des pâtes ou mélanges d'ingrédients normaux à fermes :

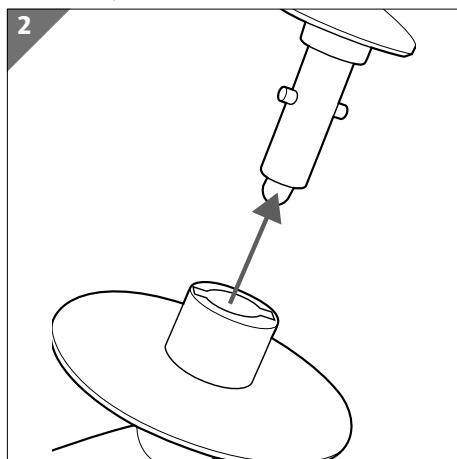
- Gâteaux
- Pâte à crêpes
- Sucreries
- Cookies
- Pâtisseries...

Vitesse recommandée : 4, 5 ou 6 en fonction de la fermeté de la pâte/du mélange d'ingrédients

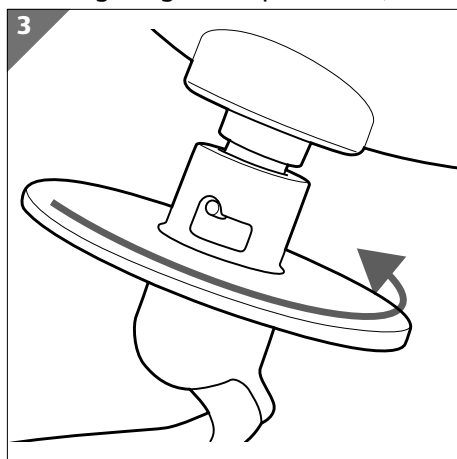
## Avant la première utilisation

---

- Positionnez la protection antiprojection sur le bras pivotant jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. Elle empêche que l'arbre d'entraînement n'entre en contact avec la pâte.
- Montez l'instrument de mélange comme illustré :
- Introduisez l'instrument de mélange par le bas dans le logement du bras pivotant **1** (voir **illustration 2**).



- Poussez l'instrument de mélange vers le haut et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Un instrument de mélange ne peut être installé et tourné correctement que lorsque la patte de guidage se trouve dans la rainure de guidage correspondante (voir **illustration 3**).



- Appuyez sur la touche de déverrouillage **2** et rabattez le bras pivotant vers le bas en position de fonctionnement.

## Utilisation du Robot pâtissier

Le Robot pâtissier est préparé comme décrit ci-dessus et le bol **6** est rempli d'ingrédients. Vous pouvez rajouter plus tard des ingrédients par l'orifice de remplissage situé sur la protection antiprojection **8**.

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant réglementaire. La tension secteur doit correspondre à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de l'appareil (en paPage 43).
- Assurez-vous que le bras pivotant **1** est enclenché en position de fonctionnement.
- Placez le bouton de réglage de la vitesse **3** sur la vitesse de rotation souhaitée. Les réglages de vitesse recommandés pour les différentes applications sont énumérés précédemment.



Utilisez le crochet pétrisseur **9** à la vitesse **1, 2** ou **3** pour des pâtes fermes comme le pain, la pâte brisée ou les pâtes.

Vous pouvez utiliser le fouet mélangeur **10** pour de nombreux ingrédients, des pâtes moyennement fermes, comme les préparations pour gâteaux, aux appareils plus légers, comme la pâte à crêpes. Utilisez le crochet pétrisseur en fonction des besoins à la vitesse **4, 5** ou **6**.

Lorsque vous battez de la crème, des œufs (entiers, jaunes d'œuf ou blanc d'œuf) ou des entremets, utilisez le fouet batteur **11** à une vitesse élevée (**4, 5** ou **6**).

- Pour des mouvements par impulsions courts, puissants et continus, tournez à nouveau le bouton de réglage de la vitesse en position **P**.
- Une fois l'utilisation terminée, tournez le bouton de réglage de la vitesse en position **0**.
- Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage **2** pour lever le bras pivotant et retirez l'instrument de mélange du logement du bras pivotant.
- Tournez le bol dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- Une fois la pâte terminée, retirez-la du bol à l'aide d'une spatule.
- Retirez la protection antiprojection du bras pivotant.
- Nettoyez le bol, l'instrument de mélange et la protection antiprojection (en paPage 41).

## Conseils pratiques

### Mélanger et pétrir la pâte

Utilisez le fouet mélangeur **10** ou le crochet pétrisseur **9** pour pétrir la pâte.

- Le mélange de pâte idéal pour le pétrissage est composé d'un rapport de 5 volumes de farine pour 3 volumes d'eau. Remplissez le bol **6** aux 3/4.
- Lors du remplissage du bol, veillez à ne pas dépasser la quantité maximale de farine de 1,5 kg.

Utilisez le fouet mélangeur ou le crochet pétrisseur pour mélanger.

- Si vous utilisez le crochet pétrisseur ou le fouet mélangeur, utilisez le réglage de vitesse 1 pendant au moins 30 secondes, suivi de 30 secondes au moins en réglage de vitesse 2, puis jusqu'à 3 minutes en réglage de vitesse 3.
- Ne faites pas fonctionner le robot pendant plus de 4 minutes sans interruption. S'il vous faut plus de temps, éteignez le robot et patientez 10 minutes puis reprenez le fonctionnement.

### Battre des œufs

Pour battre des œufs (jaunes d'œuf ou blancs d'œuf), utilisez le fouet batteur **11**.

- Utilisez le réglage de vitesse 4, 5 ou 6 et battez les blancs d'œuf en neige en continu pendant env. 4 minutes.
- Ne battez pas plus de 12 blancs d'œuf en neige à la fois.
- Ne faites pas fonctionner le robot pendant plus de 4 minutes sans interruption. S'il vous faut plus de temps, éteignez le robot et patientez 10 minutes puis reprenez le fonctionnement.

### Crème fouettée

- Pour fouetter de la crème, utilisez le fouet batteur .
- Utilisez de la crème fraîche.
- Utilisez le réglage de vitesse 4 ou 6 pour la crème fouettée et battez pendant 3 à 4 minutes.
- Veillez à ne pas trop remplir le bol lorsque vous ajoutez du lait frais, de la crème ou d'autres ingrédients dans le bol.
- Ne faites pas fonctionner le robot pendant plus de 4 minutes sans interruption. S'il vous faut plus de temps, éteignez le robot et patientez 10 minutes puis reprenez le fonctionnement.

## Mélange de milk-shakes, cocktails ou autres liquides

Pour mélanger des milk-shakes, cocktails et autres liquides, utilisez le fouet batteur.

- Mélangez les ingrédients d'après la recette souhaitée pendant env. 4 minutes à une vitesse de 1 à 6.
- Veillez à ne pas trop remplir le bol.
- Ne faites pas fonctionner le robot pendant plus de 4 minutes sans interruption. S'il vous faut plus de temps, éteignez le robot et patientez 10 minutes puis reprenez le fonctionnement.

## Nettoyage



### Risque d'électrocution !

Ne plongez pas l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides et ne le passez pas sous l'eau courante afin d'éviter tout risque d'électrocution.

- Débranchez la fiche d'alimentation de l'appareil de la prise de courant si vous nettoyez l'appareil.
- Débranchez toujours l'appareil en tirant au niveau de la fiche d'alimentation, jamais sur le cordon d'alimentation.
- N'exposez pas l'appareil à des éclaboussures ou à des gouttes d'eau.

### AVIS !

### Détériorations matérielles possibles !

L'appareil peut être endommagé en cas d'utilisation incorrecte.

- N'utilisez pas de produits d'entretien abrasifs ou récurants ni d'objets coupants ou abrasifs pour nettoyer les accessoires et le boîtier : vous risqueriez d'en endommager les surfaces.
- La protection antiprojection ne résiste pas à la chaleur. Ne réglez pas la température du lave-vaisselle sur plus de 50 °C.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage **2** du bras pivotant **1** pour le lever.



## Dépannage

---

- Retirez l'instrument de mélange en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et en le tirant vers le bas.
- Nettoyez le bol (6), l'instrument de mélange et la protection antiprojection (8) avec un liquide vaisselle doux ou au lave-vaisselle et séchez soigneusement les pièces avant de les réutiliser.
- Essuyez la surface de l'appareil avec un chiffon doux et légèrement humidifié.
- Une fois le nettoyage effectué, remplacez le bras pivotant en position abaissée.

## Dépannage

Cet appareil a quitté notre usine en parfait état. Si vous constatez cependant un problème avec l'appareil, essayez tout d'abord de le résoudre à l'aide du tableau suivant. Si le problème persiste, veuillez contacter notre SAV (voir chap. « Informations relatives au service après-vente » en page 45).

Problème	Cause possible	Dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche d'alimentation n'est pas branchée sur une prise de courant.	Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant réglementaire. La tension secteur doit correspondre à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de l'appareil.
	L'appareil est en surchauffe.	Laissez l'appareil refroidir à température ambiante.

## Stockage/transport

- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée, débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant et rangez l'appareil dans un endroit sec, à l'abri de la poussière, du gel et du rayonnement direct du soleil.
- Veillez à ce que l'appareil soit rangé hors de portée des enfants.
- Afin d'éviter tout dommage lors du transport, nous vous recommandons d'utiliser l'emballage d'origine.

## Recyclage



### EMBALLAGE

L'appareil est placé dans un emballage afin de le protéger contre tout dommage pendant le transport. Les emballages sont fabriqués à partir de matériaux qui peuvent être éliminés de manière écologique et remis à un service de recyclage approprié.



### APPAREIL

Il est interdit d'éliminer les appareils usagés portant le symbole ci-contre avec les déchets ménagers.

Conformément à la directive 2012/19/UE, l'appareil doit être recyclé de manière réglementaire lorsqu'il arrive en fin de cycle de vie.

Les matériaux recyclables contenus dans l'appareil seront réutilisés, ce qui permet de respecter l'environnement.

Remettez l'appareil usagé à un point de collecte de déchets électriques et électroniques ou auprès d'une déchetterie.

Pour de plus amples renseignements, adressez-vous à l'entreprise d'élimination des déchets locale ou à la municipalité.

## Caractéristiques techniques

Modèle :	MD 18684
Tension nominale :	220 – 240 V~50 – 60 Hz
Type de protection :	II
Puissance nominale :	800 W
Bol :	5 litres
Capacité max. (farine) :	1,5 kg

### Dimensions

Appareil avec bol :	env. 39 x 31,4 x 23 cm (l x H x P)
Appareil sans bol :	env. 37,4 x 31,4 x 19,4 cm (l x H x P)
Poids net avec accessoires :	4,55 kg
Poids net sans accessoires :	3,7 kg

## Information relative à la conformité UE

Par la présente, MEDION AG déclare que cet appareil est conforme aux exigences essentielles et aux autres réglementations pertinentes :

- Directive CEM 2014/30/UE
- Directive basse tension 2014/35/UE
- Directive sur l'écoconception 2009/125/CE
- Directive RoHS 2011/65/UE

## Déclaration de confidentialité

Chère cliente, cher client,

Nous vous informons que MEDION AG, Am Zehnthof 77, 45307 Essen, est responsable du traitement de vos données à caractère personnel.

En matière de protection des données, nous sommes assistés par le délégué à la protection des données personnelles de notre entreprise, que vous pouvez contacter à l'adresse MEDION AG, Datenschutz, Am Zehnthof 77, D - 45307 Essen ; datenschutz@medion.com. Nous traitons vos données dans le cadre du traitement de la garantie et des processus connexes (p. ex. réparations) ; à cet effet, nous nous référons au contrat de vente que nous avons conclu.

Nous transmettons vos données aux prestataires de services de réparation que nous avons mandatés dans le cadre du traitement de la garantie et des processus connexes (p. ex. réparations). En règle générale, nous conservons vos données personnelles pendant une période de trois ans, afin de respecter vos droits de garantie légaux.

Vous pouvez exercer vos droits d'information, de rectification, de suppression des données vous concernant ainsi que vos droits de limitation et d'opposition au traitement et à la portabilité de vos données personnelles.

Toutefois, des restrictions en matière de droits d'accès et de suppression des données s'appliquent en vertu des §§ 34 et 35 de la loi fédérale allemande sur la protection des données (BDSG) (art. 23 du RGPD). En outre, il existe un droit de recours auprès d'une autorité de contrôle compétente en matière de protection des données (art. 77 du RGPD en liaison avec le § 19 de la BDSG). Pour MEDION AG, il s'agit du Commissaire d'État à la Protection des Données et à la liberté d'information de Rhénanie-du-Nord-Westphalie, Postfach 200444, 40212 Düsseldorf, [www.lidi.nrw.de](http://www.lidi.nrw.de).

Le traitement de vos données est nécessaire dans le cadre du traitement de la garantie. Sans la mise à disposition des données nécessaires, le traitement de la garantie n'est pas possible.

## Informations relatives au service après-vente

Si votre appareil ne fonctionne pas de la manière dont vous le souhaitez, veuillez d'abord vous adresser à notre service après-vente. Vous disposez des moyens suivants pour entrer en contact avec nous :

- Au sein de notre Service-Community, vous pouvez discuter avec d'autres utilisateurs ainsi qu'avec nos collaborateurs pour partager vos expériences et vos connaissances.  
Vous pouvez accéder à notre Service-Community ici : [community.medion.com](http://community.medion.com).
- Vous pouvez également utiliser notre formulaire de contact disponible ici : [www.medion.com/contact](http://www.medion.com/contact).
- Notre équipe du service après-vente se tient également à votre disposition via notre assistance téléphonique ou par courrier.

Horaires d'ouverture	Produits multimédia (PC, notebook, etc.)
Lun - Ven : 9h00 à 19h00	☎ 0848 - 24 24 25
	<b>Électroménager et électronique grand public</b>
	☎ 0848 - 24 24 26
<b>Adresse du service après-vente</b>	
<b>MEDION/LENOVO Service Center</b> <b>Ifangstrasse 6</b> <b>8952 Schlieren</b> <b>Suisse</b>	



La présente notice d'utilisation et bien d'autres sont disponibles au téléchargement sur le portail du SAV [www.medionservice.com](http://www.medionservice.com). Vous pouvez également scanner le code QR ci-contre pour charger la notice d'utilisation sur un appareil mobile via le portail de service.

## Mentions légales

Copyright © 2022

Date : 23.09.2022

Tous droits réservés.

La présente notice d'utilisation est protégée par les droits d'auteur.

Toute reproduction sous forme mécanique, électronique ou sous toute autre forme est interdite sans l'autorisation préalable écrite du fabricant.

L'entreprise suivante possède les droits d'auteur :

**MEDION AG**

**Am Zehnthof 77**

**45307 Essen**

**Allemagne**

Veuillez noter que l'adresse ci-dessus n'est pas celle du service des retours. Contactez toujours notre SAV d'abord.

# Sommario

<b>Informazioni sulle presenti istruzioni per l'uso.....</b>	<b>48</b>
Spiegazione dei simboli .....	48
<b>Utilizzo conforme .....</b>	<b>50</b>
<b>Indicazioni di sicurezza .....</b>	<b>51</b>
<b>Contenuto della confezione .....</b>	<b>55</b>
<b>Panoramica prodotto .....</b>	<b>56</b>
Dispositivo .....	56
Accessori .....	57
<b>Prima del primo utilizzo .....</b>	<b>57</b>
Inserimento e sostituzione degli accessori (fruste e gancio) .....	58
Utilizzi .....	58
<b>Utilizzo della planetaria .....</b>	<b>61</b>
Suggerimenti pratici .....	62
<b>Pulizia .....</b>	<b>63</b>
<b>Risoluzione dei problemi .....</b>	<b>64</b>
<b>Conservazione/trasporto .....</b>	<b>64</b>
<b>Smaltimento .....</b>	<b>64</b>
<b>Dati tecnici .....</b>	<b>65</b>
<b>Informazioni sulla conformità UE.....</b>	<b>66</b>
<b>Informativa sulla protezione dei dati personali.....</b>	<b>66</b>
<b>Informazioni relative al servizio di assistenza .....</b>	<b>67</b>
<b>Note legali .....</b>	<b>68</b>

## Informazioni sulle presenti istruzioni per l'uso



La ringraziamo per aver scelto il nostro prodotto. Ci auguriamo che sia soddisfatto.

Prima di mettere in funzione l'apparecchio, leggere attentamente le indicazioni di sicurezza. Osservare le avvertenze riportate sull'apparecchio e nelle istruzioni per l'uso.

Tenere le istruzioni per l'uso sempre a portata di mano. Esse sono parte integrante del prodotto e, in caso di vendita o cessione dello stesso, devono essere consegnate al nuovo proprietario.

## Spiegazione dei simboli

Quando un paragrafo è contrassegnato da uno dei seguenti simboli di avvertenza è necessario evitare il pericolo indicato per prevenire le possibili conseguenze descritte.



Questa parola chiave denota un livello di rischio elevato che, se non viene evitato, causa la morte o gravi lesioni.



Questa parola chiave denota un livello di rischio medio che, se non viene evitato, può causare la morte o gravi lesioni.



Questa parola chiave denota un livello di rischio basso che, se non viene evitato, può causare una lesione lieve o modesta.



Questa parola chiave mette in guardia da possibili danni materiali.



Questo simbolo fornisce informazioni supplementari utili per l'assemblaggio o per il funzionamento.



Osservare le indicazioni contenute nelle istruzioni per l'uso!

- Punto elenco/informazioni relative a eventi che si possono verificare durante l'utilizzo
- Istruzioni operative da seguire



Dichiarazione di conformità (vedere il capitolo "Informazioni sulla conformità UE"): I prodotti contrassegnati da questo simbolo soddisfano i requisiti delle direttive CE.



### **Classe di protezione II**

Gli apparecchi elettrici della classe di protezione II possiedono un isolamento doppio e/o rinforzato permanente e non hanno possibilità di allacciamento per un conduttore di terra.



Simbolo della corrente alternata



Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente (vedere "Smaltimento" a pagina 64)



Etichettatura dei materiali di imballaggio per la separazione dei rifiuti. Contrassegno con abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: plastiche / 20-22: carta e cartone / 80-98: materiali compositi



Simbolo usato nell'UE per indicare materiali a contatto con gli alimenti quali ad esempio imballaggi o superfici di apparecchi.



## **Utilizzo conforme**

Questo apparecchio è destinato alla trasformazione di alimenti in quantità normali per uso domestico: impastare o mescolare alimenti come impasti, creme, composti o creme o montare a neve panna o albumi.

L'apparecchio è destinato all'utilizzo domestico o simile, ad esempio:

- in cucine per i collaboratori di negozi, uffici e altri ambienti professionali;
- in tenute agricole;
- da parte dei clienti di hotel, motel e altre strutture ricettive;
- in bed & breakfast.

Per l'utilizzo nei contesti commerciali occorre rispettare le norme applicabili.

L'utilizzo non conforme comporta il decadimento della garanzia:

- Non modificare l'apparecchio senza la nostra approvazione e non utilizzare alcun altro apparecchio ausiliario non approvato o non fornito da noi.
- Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio e accessori forniti o approvati da noi.
- Attenersi a tutte le indicazioni fornite nelle presenti istruzioni per l'uso, in particolare alle indicazioni di sicurezza. Qualsiasi altro utilizzo è considerato non conforme e può provocare danni a persone o cose.

## Indicazioni di sicurezza



### **Pericolo di lesioni!**

Pericolo di lesioni per bambini e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o intellettive (ad esempio persone parzialmente disabili, anziani con capacità fisiche o intellettive ridotte) o con carenza di esperienza e di conoscenze (ad esempio bambini grandi).

- Il presente apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Il presente apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o intellettive ridotte o con carenza di esperienza e/o di conoscenze, a condizione che siano sorvegliate o istruite circa l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e che abbiano compreso i pericoli che ne derivano.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Quando l'apparecchio non è sorvegliato, come pure prima di ogni operazione di montaggio, smontaggio o pulizia, la spina dell'apparecchio deve essere staccata dalla presa.



### **Rischio di scossa elettrica.**

Pericolo di scossa elettrica dovuto alla presenza di componenti sotto tensione.

- Collegare l'apparecchio solo a una presa di corrente installata a regola d'arte. La tensione di rete deve corrispondere a quella indicata nei dati tecnici dell'apparecchio.
- La presa deve essere liberamente accessibile per consentire di scollegare rapidamente l'apparecchio dalla rete elettrica in caso di emergenza.

- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, e in seguito dopo ogni uso, verificare che l'apparecchio e il cavo di alimentazione non siano danneggiati.
- Non mettere in funzione l'apparecchio se lo stesso o il cavo di alimentazione presentano danni visibili.
- Nel caso si riscontrino danni dovuti al trasporto, rivolgersi immediatamente all'assistenza (vedi "Informazioni relative al servizio di assistenza" a pagina 67).
- Non apportare in nessun caso modifiche all'apparecchio e non tentare di aprire e/o riparare autonomamente un componente dell'apparecchio.
- Al fine di escludere eventuali pericoli, affidare le riparazioni del cavo di alimentazione esclusivamente a un centro specializzato oppure rivolgersi al servizio di assistenza.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non venga a contatto con parti calde dell'apparecchio o con altre fonti di calore.
- Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio.
- Prima di ogni pulizia e manutenzione, così come prima di montare o smontare gli accessori, scollegare la spina dell'apparecchio dalla presa elettrica.
- La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite dai bambini.
- Non piegare il cavo di alimentazione e non avvolgerlo intorno all'apparecchio. Durante l'utilizzo dell'apparecchio, distendere completamente il cavo di alimentazione. Non piegare o schiacciare il cavo di alimentazione.
- In caso di temporale, gli apparecchi collegati alla rete elettrica potrebbero subire danni. Pertanto, estrarre la spina dalla presa elettrica in caso di temporale.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Non esporre l'apparecchio a condizioni estreme. Occorre evitare:
  - elevata umidità dell'aria o umidità in generale,

- temperature estremamente alte o basse,
- raggi diretti del sole,
- fiamme libere.

Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi, non tenerlo sotto acqua corrente e non collocarlo in ambienti umidi. Ciò può provocare scosse elettriche.

- Estrarre la spina dell'apparecchio dalla presa elettrica
  - quando si pulisce l'apparecchio,
  - quando l'apparecchio è umido o bagnato,
  - quando l'apparecchio è incustodito,
  - quando non si utilizza più l'apparecchio.
- Evitare il contatto con acqua o altri liquidi. Tenere l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina lontani da lavandini, lavabi o simili.
- Non collocare oggetti contenenti liquidi, per es. vasi o bevande, sopra o in prossimità dell'apparecchio.
- Non toccare mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione con le mani bagnate.
- Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti chiusi.



### **Pericolo di lesioni!**

Componenti in movimento possono causare lesioni.

- Evitare di toccare le parti in movimento.
- Solo quando l'accessorio (fruste o gancio) si è completamente fermato, estrarre l'impasto dalla ciotola aiutandosi con una spatola.
- Durante l'uso tenere lontani capelli, vestiti, mani, posate, cucchiai di legno o simili per evitare lesioni alle persone o danni alle cose.

- Prima della pulizia rimuovere gli accessori dal braccio meccanico.



**ATTENZIONE!**

### **Pericolo di lesioni causate da ustioni!**

Se si utilizzano alimenti che hanno temperature superiori a 60 °C vi è il rischio di scottature.

- Non versare alimenti molto caldi nell'apparecchio.



**ATTENZIONE!**

### **Pericolo di lesioni!**

Un utilizzo disattento comporta il pericolo di lesioni.

- Assicurarsi che non vi sia il rischio di inciampare nel cavo di alimentazione. Non utilizzare prolunghe.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile.
- Non posizionare l'apparecchio sul bordo di un tavolo, in quanto potrebbe rovesciarsi e cadere.

**AVVISO!**

### **Possibili danni materiali!**

L'apparecchio potrebbe subire danni a causa di utilizzo improprio.

- Non utilizzare la planetaria senza alimenti.
- Non utilizzare l'apparecchio per più di 4 minuti senza interruzioni per evitare il surriscaldamento del motore.
- Dopo questo periodo di utilizzo, lasciare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente per ca. 10 minuti prima di rimetterlo in funzione.
- Non lavorare impasti dalla consistenza troppo compatta.
- Per la pulizia degli accessori e dell'involucro non utilizzare detersivi oppure oggetti corrosivi o abrasivi in quanto potrebbero danneggiare le superfici dell'apparecchio.

- La protezione paraspruzzi non è resistente al calore. Non impostare la lavastoviglie a una temperatura superiore ai 50 °C.

## Contenuto della confezione



### **Pericolo di soffocamento!**

Pericolo di soffocamento in caso di ingestione o inalazione di componenti piccoli o pellicole dell'imballaggio.

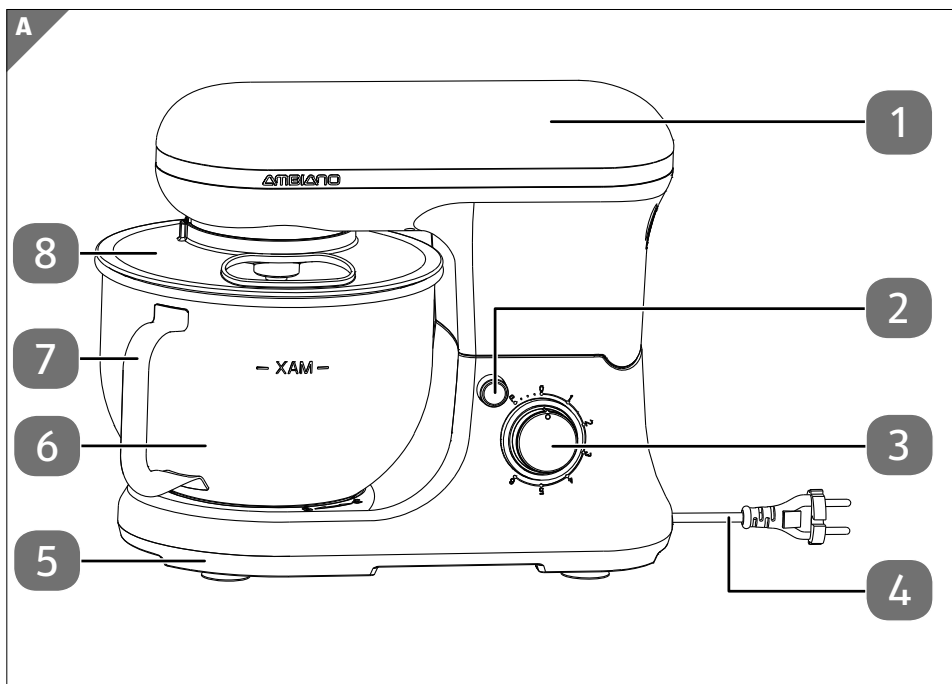
- Tenere la pellicola dell'imballaggio fuori dalla portata dei bambini.
  - Estrarre il prodotto dalla confezione e rimuovere tutto il materiale d'imballaggio.
  - Verificare la completezza e l'integrità della fornitura e comunicarne l'eventuale incompletezza o il danneggiamento entro 14 giorni dall'acquisto.

La confezione acquistata include:

- Planetaria
- Frusta a foglia (a richiesta con rivestimento antiaderente)
- Gancio impastatore (a richiesta con rivestimento antiaderente)
- Frusta a filo
- Protezione paraspruzzi con apertura di riempimento
- Istruzioni per l'uso, tagliando di garanzia

## Panoramica prodotto

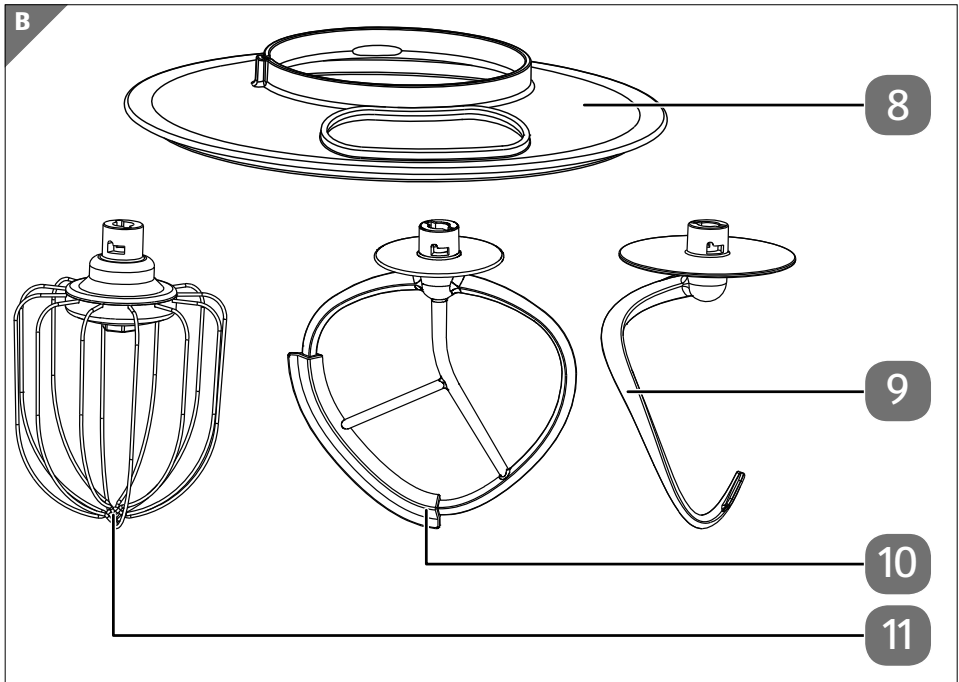
### Dispositivo



#### Dispositivo (Fig. A)

- 1 Braccio meccanico
- 2 Tasto di sblocco braccio meccanico
- 3 Regolatore di velocità, accensione dell'apparecchio
- 4 Cavo di rete con spina
- 5 Base per ciotola
- 6 Ciotola
- 7 Maniglia
- 8 Paraspruzzi

## Accessori



### Accessori (Fig. B)

- 8 Paraspruzzi
- 9 Gancio impastatore
- 10 Frusta a foglia
- 11 Frusta a filo

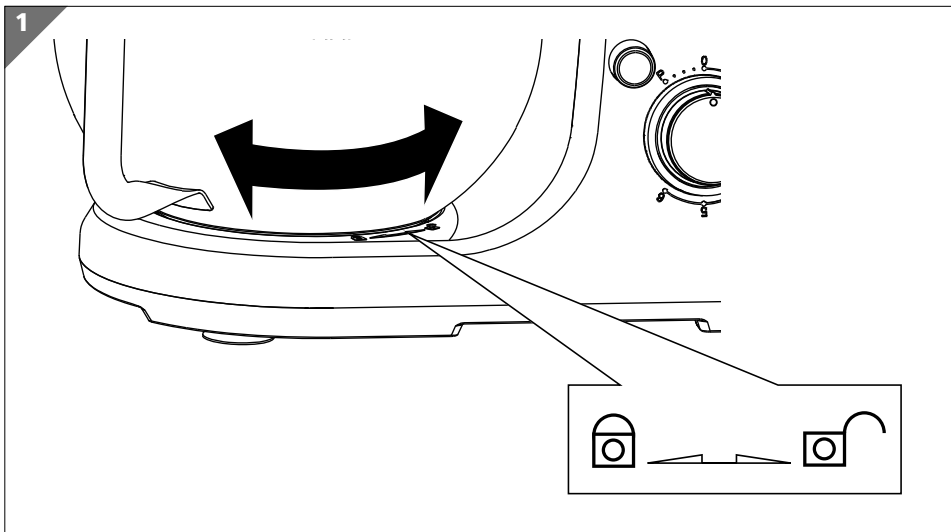
## Prima del primo utilizzo

- Prima del primo utilizzo sciacquare gli accessori (frusta a foglia 10, gancio impastatore 9, frusta a filo 11, ciotola 6) accuratamente con acqua calda e detersivo per stoviglie. Dopo la pulizia asciugare accuratamente gli accessori prima di accendere l'apparecchio.

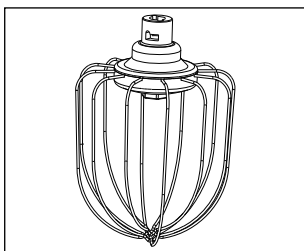


## Inserimento e sostituzione degli accessori (fruste e gancio)

- Ruotare il regolatore di velocità **3** sulla posizione **0** e premere il tasto di sblocco **2** per sollevare il braccio meccanico **1**. Accertarsi che il braccio meccanico si innesti nella posizione superiore.
- Collocare la ciotola **6** sulla base dell'apparecchio.
- Ruotare la ciotola fino all'arresto nella direzione indicata dalla freccia (in senso orario) finché non si innesta in posizione (vedere la **fig. 1**).



## Utilizzi

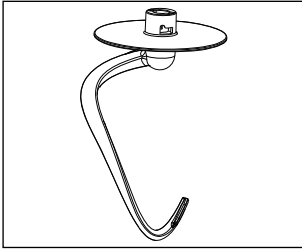


### Frusta a filo **11**

Utilizzare la frusta a filo per montare a neve o per lavorare composti soffici e spumosi:

- uova
- albumi montati a neve
- panna montata
- budini
- glassa per torte
- alcuni tipi di torte & dolci ...

Velocità consigliata: 4 o 6, a seconda della consistenza dell'impasto/del composto

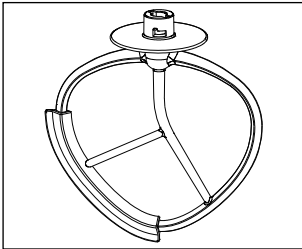


### **Gancio impastatore 9**

Utilizzare il gancio impastatore per mescolare e impastare impasti lievitati:

- pane
- panini
- pasta brioche
- pasta frolla
- alcuni tipi di torte ...

Velocità consigliata: 1, 2 o 3 a seconda della consistenza dell'impasto/del composto



### **Frusta a foglia 10**

Utilizzare la frusta a foglia per lavorare impasti o composti di consistenza normale o compatta:

- torte
- composto per pancake
- dolci
- biscotti
- piccola pasticceria ...

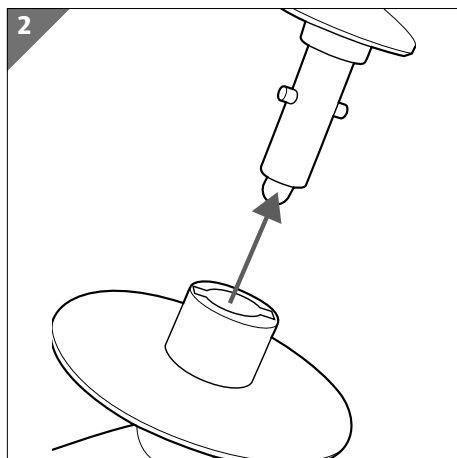
Velocità consigliata: 4, 5 o 6 a seconda della consistenza dell'impasto/del composto

- Posizionare il paraspruzzi sul braccio meccanico finché non si innesta. Impedisce che l'albero motore venga a contatto con l'impasto.

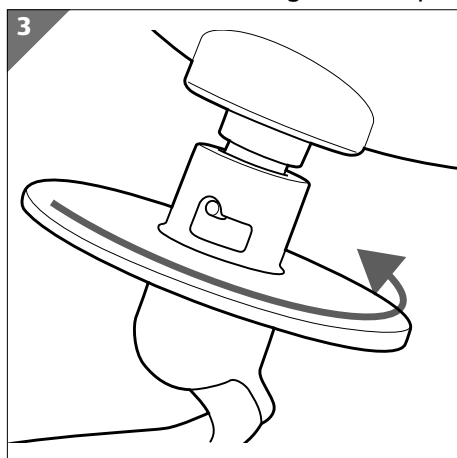
## Prima del primo utilizzo

---

- Montare l'accessorio come illustrato:
- Inserire l'accessorio nel supporto nel braccio meccanico dal basso **1**.(vedere **fig. 2**).



- Spingere l'accessorio verso l'alto e ruotarlo in senso orario fino all'innesto. L'accessorio può essere inserito e ruotato correttamente solo se la sporgenza è inserita correttamente nella scanalatura di guida corrispondente(vedere **fig. 3**).



- Premere il pulsante di sblocco **2** e abbassare il braccio meccanico in posizione di lavoro.

## Utilizzo della planetaria

La planetaria viene preparata come sopra descritto e la ciotola **6** è riempita con gli ingredienti. È possibile aggiungere **8** altri alimenti in un secondo momento attraverso l'apertura di riempimento sul paraspruzzi.

- Collegare l'apparecchio solo a una presa di corrente installata a regola d'arte. La tensione di rete deve corrispondere a quella indicata nei dati tecnici dell'apparecchio (vedere Pagina 65).
- Accertarsi che il braccio meccanico **1** sia innestato nella posizione di lavoro.
- Portare il regolatore di velocità **3** al numero di giri desiderato. Le impostazioni di velocità consigliate per i vari utilizzi sono elencate sopra.



Utilizzare il gancio impastatore **9** alla velocità **1, 2 o 3** per lavorare impasti dalla consistenza più compatta come pane, pasta frolla o pasta.

La frusta a foglia **10** può essere utilizzata per molti ingredienti, da impasti di consistenza corposa, come gli impasti per torte, a composti più leggeri, come per pancake. A seconda del tipo di utilizzo, usare la frusta a foglia con velocità **4, 5 o 6**.

Per montare panna, uova (interi, tuorli o albumi) o mescolare budini, utilizzare la frusta a filo **11** ad alta velocità (**4, 5 o 6**).

- Per movimenti a impulsi brevi, potenti e continui, ruotare il regolatore di velocità ripetutamente sulla posizione **P**.
- Dopo l'uso, ruotare il regolatore di velocità in posizione **0**.
- Estrarre la spina dalla presa.
- Dopo aver premuto il pulsante di sblocco **2** il braccio meccanico si solleva ed è possibile rimuovere l'accessorio dal supporto del braccio meccanico.
- Ruotare la ciotola in senso antiorario.
- Quando l'impasto è pronto, estrarlo dalla ciotola aiutandosi con una spatola.
- Rimuovere il paraspruzzi dal braccio meccanico.
- Pulire la ciotola, l'accessorio utilizzato e il paraspruzzi (vedere Pagina 63).

## Suggerimenti pratici

### Mescolare e impastare l'impasto

Utilizzare la frusta a foglia **10** o il gancio impastatore **9** per impastare.

- La miscela ottimale per un impasto si ottiene con 5 parti di farina e 3 parti di acqua. Riempire la ciotola **6** fino a 3/4.
- Nel riempire la ciotola, assicurarsi che non venga superata la quantità massima di farina di 1,5 kg.

Per mescolare utilizzare il gancio impastatore o la frusta a foglia.

- Quando si utilizza il gancio impastatore o la frusta a foglia, attivare la velocità 1 per almeno 30 secondi, passare successivamente alla velocità 2 per almeno altri 30 secondi e infine fino a 3 minuti alla velocità 3.
- Non tenere l'apparecchio in funzione per più di 4 minuti. Qualora fosse necessario più tempo, attendere 10 minuti con l'apparecchio spento, quindi riprendere l'uso.

### Montare le uova

Per montare le uova (tuorli o albumi), utilizzare la frusta a filo **11**.

- Utilizzare le velocità 4, 5 o 6 e montare gli albumi continuamente per circa 4 minuti fino a raggiungere la consistenza ottimale.
- Non montare gli albumi di più di 12 uova alla volta.
- Non tenere l'apparecchio in funzione per più di 4 minuti. Qualora fosse necessario più tempo, attendere 10 minuti con l'apparecchio spento, quindi riprendere l'uso.

### Panna montata

- Per montare la panna, utilizzare la frusta a filo.
- Usare panna fresca.
- Per la panna montata, utilizzare la velocità 4 o 6 e montare per 3-4 minuti.
- Fare attenzione a non riempire troppo la ciotola quando vi si versano latte fresco, panna o altri ingredienti.
- Non tenere l'apparecchio in funzione per più di 4 minuti. Qualora fosse necessario più tempo, attendere 10 minuti con l'apparecchio spento, quindi riprendere l'uso.

## Miscelare frullati, cocktail o altri liquidi

Per miscelare frappè, cocktail o altri liquidi, utilizzare la frusta a filo.

- Mescolare gli ingredienti secondo la ricetta desiderata per circa 4 minuti ad una velocità da 1 a 6.
- Fare attenzione a non riempire eccessivamente la ciotola.
- Non tenere l'apparecchio in funzione per più di 4 minuti. Qualora fosse necessario più tempo, attendere 10 minuti con l'apparecchio spento, quindi riprendere l'uso.

## Pulizia



**AVVERTENZA!**

### Pericolo di scossa elettrica!

Per evitare il pericolo di scosse elettriche, non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi e non tenerlo sotto acqua corrente.

- Quando si pulisce l'apparecchio, scollegare la spina dalla presa elettrica.
- Per estrarre la spina dalla presa elettrica tirare sempre la spina, non il cavo di alimentazione.
- Non esporre l'apparecchio a spruzzi e gocce d'acqua.

**AVVISO!**

### Possibili danni materiali!

L'apparecchio potrebbe subire danni a causa di utilizzo improprio.

- Per la pulizia degli accessori e dell'involucro non utilizzare detersivi oppure oggetti corrosivi o abrasivi in quanto potrebbero danneggiare le superfici dell'apparecchio.
- La protezione paraspruzzi non è resistente al calore. Non impostare la lavastoviglie a una temperatura superiore ai 50 °C.
  - Premere il pulsante di sblocco **2** del braccio meccanico **1** per sollevarlo.
  - Rimuovere l'accessorio ruotandolo in senso antiorario e tirandolo verso il basso.

## Risoluzione dei problemi

- Pulire la ciotola **6**, l'accessorio utilizzato e il paraspruzzi **8** con un detergente per stoviglie delicato o in lavastoviglie e asciugare accuratamente i componenti prima di riutilizzarli.
- Pulire la superficie dell'apparecchio con un panno morbido e leggermente inumidito.
- Dopo aver pulito il braccio meccanico riportarlo in posizione abbassata.

## Risoluzione dei problemi

Al momento della spedizione il prodotto è in condizioni perfette. Se nonostante ciò si dovesse riscontrare un problema, provare innanzitutto a risolverlo con l'ausilio della tabella seguente. In caso di malfunzionamento, si prega di contattare il nostro servizio clienti (vedere cap. "Informazioni relative al servizio di assistenza" a pagina 67).

Problema	Possibile causa	Risoluzione dei problemi
L'apparecchio non funziona.	La spina non è collegata a una presa elettrica.	Collegare l'apparecchio solo a una presa di corrente installata a regola d'arte. La tensione di rete deve corrispondere a quella indicata nei dati tecnici dell'apparecchio.
	L'apparecchio si è surriscaldato.	Lasciare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente.

## Conservazione/trasporto

- Quando non si utilizza l'apparecchio a lungo, staccare la spina e conservarlo in un luogo asciutto, al riparo da polvere e gelo e non esposto ai raggi solari diretti.
- Assicurarsi di tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- Per evitare danni durante il trasporto, consigliamo di utilizzare l'imballaggio originale.

## Smaltimento



### IMBALLAGGIO

L'imballaggio protegge l'apparecchio da eventuali danni durante il trasporto. Gli imballaggi sono prodotti con materiali che possono essere smaltiti nel rispetto dell'ambiente e destinati a un corretto riciclaggio.



### APPARECCHIO

Tutti gli apparecchi usati contrassegnati con il simbolo a lato non devono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici.

Come previsto dalla direttiva 2012/19/UE, al termine del ciclo di vita dell'apparecchio occorre smaltirlo correttamente.

In questo modo i materiali contenuti nell'apparecchio verranno riciclati e si ridurrà l'impatto ambientale.

Consegnare il vecchio apparecchio a un centro di raccolta per rifiuti elettronici o a un centro di riciclaggio.

Per ulteriori informazioni, rivolgersi all'azienda locale di smaltimento o all'amministrazione comunale.

## Dati tecnici

Modello:	MD 18684
Tensione nominale:	220-240 V~50-60 Hz
Tipo di protezione:	II
Potenza nominale:	800 W
Ciotola:	5 litri
Max. capacità (farina):	1,5 kg

## Dimensioni

Apparecchio con ciotola:	ca. 39 x 31,4 x 23 cm (L x A x P)
Apparecchio senza ciotola:	ca. 37,4 x 31,4 x 19,4 cm (L x A x P)
Peso netto con accessori:	4,55 kg
Peso netto senza accessori:	3,7 kg



## Informazioni sulla conformità UE

MEDION AG dichiara che l'apparecchio è conforme ai requisiti basilari e alle altre disposizioni in materia:

- Direttiva EMC 2014/30/UE
- Direttiva Bassa tensione 2014/35/UE
- Direttiva sulla progettazione ecocompatibile 2009/125/CE
- Direttiva RoHS 2011/65/UE

## Informativa sulla protezione dei dati personali

Gentile cliente,

La informiamo che noi, MEDION AG, Am Zehnthof 77, D-45307 Essen, Germania, siamo responsabili del trattamento dei suoi dati personali.

In materia di protezione dei dati siamo supportati dal nostro responsabile aziendale del trattamento dati che può essere contattato all'indirizzo MEDION AG, Datenschutz, Am Zehnthof 77, D - 45307 Essen, Germania; [datenschutz@medion.com](mailto:datenschutz@medion.com). Elaboriamo i suoi dati ai fini della gestione della garanzia e dei processi a essa collegati (ad es. riparazioni) e basiamo il trattamento dei suoi dati sul contratto di acquisto con noi stipulato.

Trasmetteremo i suoi dati ai fornitori di servizi di riparazione da noi incaricati ai fini della gestione della garanzia e dei relativi processi (ad es. riparazioni). Di norma, conserviamo i suoi dati personali per un periodo di tre anni al fine di rispettare i suoi diritti di garanzia previsti dalla legge.

Nei nostri confronti ha il diritto di ottenere informazioni sui dati personali di cui sopra, di ottenerne la rettifica e la cancellazione, di limitarne il trattamento, di opporsi al trattamento nonché il diritto alla portabilità dei dati.

I diritti di accesso e di cancellazione sono tuttavia soggetti a restrizioni ai sensi degli §§ 34 e 35 della Legge federale tedesca sulla protezione dei dati (Bundesdatenschutzgesetz, BDSG) (art. 23 GDPR). Sussiste inoltre il diritto di ricorso presso un'autorità di controllo competente per la protezione dei dati (art. 77 GDPR in combinato disposto con § 19 BDSG). Per MEDION AG si tratta dell'incaricato regionale per la protezione dei dati e la libertà d'informazione della Renania Settentrionale-Vestfalia: Landesbeauftragte für Datenschutz und Informationsfreiheit Nordrhein Westfalen, Postfach 200444, D-40212 Düsseldorf, [www.lidi.nrw.de](http://www.lidi.nrw.de).

Il trattamento dei suoi dati è necessario ai fini della gestione della garanzia; senza i dati necessari non è possibile evadere la procedura di garanzia.

## Informazioni relative al servizio di assistenza

Nel caso in cui il dispositivo non funzioni come desiderato o come previsto, per prima cosa contattare il nostro servizio clienti. Esistono diversi modi per mettersi in contatto con noi.

- In alternativa è possibile compilare il modulo di contatto disponibile alla pagina [www.medion.com/contact](http://www.medion.com/contact).
- Il nostro team di assistenza è raggiungibile anche via posta o telefonicamente.

Orari di apertura	Prodotti multimediali (PC, notebook ecc.)
Lun.-ven.: 9.00-19.00	☎ 0848 - 24 24 25
	Elettronica di consumo
	☎ 0848 - 24 24 26
Indirizzo del servizio di assistenza	
<b>MEDION/LENOVO Service Center</b> <b>Ifangstrasse 6</b> <b>8952 Schlieren</b> <b>Svizzera</b>	



Queste e altre istruzioni per l'uso possono essere scaricate dal portale dell'assistenza [www.medionservice.com](http://www.medionservice.com).

È inoltre possibile effettuare una scansione del codice QR riportato a fianco e scaricare le istruzioni per l'uso dal portale dell'assistenza utilizzando un dispositivo portatile.

## **Note legali**

Copyright © 2022

Ultimo aggiornamento: 23.09.2022

Tutti i diritti riservati.

Le presenti istruzioni per l'uso sono protette da copyright.

È vietata la riproduzione in forma meccanica, elettronica e in qualsiasi altra forma senza l'autorizzazione scritta da parte del produttore.

Il copyright appartiene al distributore:

**MEDION AG**

**Am Zehnthof 77**

**45307 Essen**

**Germania**

L'indirizzo riportato sopra non è quello a cui spedire la merce resa. Per prima cosa contattare sempre il nostro servizio clienti.



CH

Vertrieben durch: | Commercialisé par: |  
Commercializzato da:

MEDION AG  
AM ZEHNTHOF 77  
45307 ESSEN  
DEUTSCHLAND/ALLEMAGNE/GERMANIA

KUNDENDIENST · SERVICE APRÈS-VENTE  
ASSISTENZA POST-VENDITA 823569

 CH **0848 - 24 24 26**  
0,08 CHF/Min.

 [www.medion.ch](http://www.medion.ch)

Modell/Modèle/Modello:  
MD 18684 06/2023

**3**

JAHRE GARANTIE  
ANS GARANTIE  
ANNI DI GARANZIA