



Bedienungsanleitung

Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso

AMBIANO®

Profi -Küchenmaschine

Robot de cuisine haut de gamme |

Planetaria Premium

MD 16580



Deutsch	3
Français.....	27
Italiano.....	51

Inhalt

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	4
Zeichenerklärung	4
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5
Sicherheitshinweise.....	5
Gerät aufstellen.....	7
Sicher mit dem Gerät umgehen.....	7
Lieferumfang	8
Geräteübersicht	9
Hauptgerät.....	9
Übersicht der Zubehörteile	10
Gerät vorbereiten	12
Verwendung als Küchenmaschine	12
Verwendung des Fleischwolves	13
Fleischwolf zum Wolfen ausrüsten.....	15
Fleischwolf mit Wurstaufsatz ausrüsten	16
Fleischwolf zum Pasta herstellen ausrüsten.....	18
Fleischwolf zum Herstellen von Kebbe ausrüsten.....	18
Küchenmaschine verwenden.....	19
Teig rühren und kneten	19
Eiweiß schlagen	19
Sahne schlagen.....	19
Mixen von Shakes, Cocktails oder anderen Flüssigkeiten	20
Fleischwolf verwenden	20
Fleisch zerkleinern	20
Wurst herstellen	20
Spritzgebäck herstellen	20
Empfohlene Einstellungen	21
Geschwindigkeiten und Anwendungen.....	21
Nach der Verwendung.....	22
Reinigung.....	22
Fehlerbehebung	23
Längerer Nichtgebrauch und Transport.....	23
Entsorgung.....	24
Technische Daten	24
EU-Konformitätsinformation	24
Ersatzteile.....	24
Serviceinformationen.....	25
Impressum	25
Datenschutzerklärung	26

Informationen 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 und die gesamte Anleitung 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!



CE-Kennzeichnung

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



Symbol für Wechselstrom



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



Verpackung umweltgerecht entsorgen (siehe Kapitel „Entsorgung“)





Gerät umweltgerecht entsorgen (siehe Kapitel „Entsorgung“)

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät darf nur zum Kneten bzw. Rühren von Lebensmitteln wie Teig, Cremes, Sahne oder Eischnee in der Rührschüssel verwendet werden. Der Fleischwolf-Aufsatz dient zum Zerkleinern von Lebensmitteln und zum Herstellen von Hackfleisch, Würsten, Pasta, Spritzgebäck oder Kebbe mit den zugehörigen Aufsätzen.

Das Gerät ist ausschließlich für diesen Zweck bestimmt und sollte nur dafür verwendet werden. Es darf nur so verwendet werden, wie es in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ist.

Jede andere Verwendung gilt als unsachgemäß und kann zu Sach- oder Personenschäden führen.

- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Privathaushalt verwendet zu werden, nicht jedoch für gewerbliche Zwecke oder in ähnlichen Haushaltsanwendungen 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.

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

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN – SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR DEN WEITEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN!



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).

- Gerät und Zubehör an einem für Kinder unerreichbaren Platz aufbewahren.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.

- Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden.
- Kinder erkennen nicht die Gefahren, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Seien Sie beim Gebrauch des Gerätes bitte besonders aufmerksam, wenn Kinder in der Nähe sind.



Erstickungsgefahr!

Verpackungsfolien können verschluckt oder unsachgemäß benutzt werden, daher besteht Erstickungsgefahr!

- Halten Sie das Verpackungsmaterial, wie z. B. Folien oder Plastikbeutel, von Kindern fern.
- Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen lassen.



Risiko eines Stromschlags/Kurzschlusses!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags/Kurzschlusses durch stromführende Teile.

- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte und gut erreichbare Steckdose an, die sich in der Nähe des Aufstellortes befindet. Die örtliche 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.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose,
 - wenn Sie das Gerät reinigen oder warten,
 - wenn Sie das Gerät auf- oder abbauen,
 - wenn das Gerät feucht oder nass geworden ist,
 - wenn Sie das Gerät nicht mehr gebrauchen,
 - bei fehlender Aufsicht,
 - bei Gewitter.
- Ziehen Sie immer am Stecker, nicht am Netzkabel.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit heißen Gegenständen oder Oberflächen (z. B. Herdplatte) in Berührung kommt.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Gerät oder Netzkabel sichtbare Schäden aufweisen oder das Gerät heruntergefallen ist.
- Vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Benutzung das Gerät sowie das Netzkabel auf Beschädigungen überprüfen.
- Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab.
- Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
- 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.
- Auf keinen Fall selbstständig Veränderungen am Gerät vornehmen oder versuchen, ein Geräteteil selbst zu öffnen und/oder zu reparieren.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Vermeiden Sie Berührungen mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Halten Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker fern von Waschbecken, Spülen oder Ähnlichem.
- 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.
- Tauchen Sie die Antriebseinheit des Gerätes niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Betreiben Sie das Gerät ausschließlich in Innenräumen. Nicht in feuchten Räumen verwenden.
- Setzen Sie das Gerät keinen extremen Bedingungen aus. Zu vermeiden sind:
 - Hohe Luftfeuchtigkeit oder Nässe,
 - extrem hohe oder tiefe Temperaturen,
 - direkte Sonneneinstrahlung,
 - offenes Feuer.

Gerät aufstellen

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle auf (z. B. Gasherd, Elektroherd).
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Tischkante; es könnte kippen und herunterfallen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht zur Stolperfalle wird und verwenden Sie kein Verlängerungskabel.

Sicher mit dem Gerät umgehen



Verletzungsgefahr!

Das Berühren beweglicher und scharfkantiger Teile kann zu Schnitt- oder Quetschverletzungen führen.

- Vermeiden Sie das Berühren beweglicher Teile.
- Gehen Sie beim Verwenden des Fleischwolfs und beim Reinigen vorsichtig mit dem Kreuzmesser um.
- Nehmen Sie vor der Reinigung Zubehöerteile grundsätzlich vom Hauptgerät ab.
- Verwenden Sie das Gerät bei Nutzung des Fleischwolfs nur mit aufgesetzter Einfüllschale.
- Achten Sie darauf, dass sich während des Betriebs keine Fremdgegenstände im Zuführschacht oder in der Einfüllschale befinden.
- Drücken Sie niemals Nahrungsmittel mit den Händen in den Zuführschacht.
- Drücken Sie Nahrungsmittel nur mit dem Stopfer in den Zuführschacht.
- Die Schneideinsätze sind sehr scharf. Vermeiden Sie das Berühren der Klingen.
- Nehmen Sie die Einfüllschale niemals vor dem vollständigem Stillstand der Schneidwerkzeuge ab.
- Halten Sie während des Betriebs Haare, Kleidung, Hände sowie Besteck, Kochlöffel o. Ä. fern, um Verletzungen oder Sachschäden zu verhindern.
- Verwenden Sie das Gerät grundsätzlich nur, wenn es vollständig zusammengebaut ist.
- Rühr- oder Knetfunktion niemals gleichzeitig mit dem Fleischwolf verwenden, sondern immer nur eine Funktion verwenden.



Mögliche Gesundheitsgefährdung durch Bakterienbildung!

Nach der Zubereitung können sich durch verbliebene Lebensmittelrückstände Bakterien bilden.

- Reinigen Sie das Gerät und alle verwendeten Zubehörteile unmittelbar nach jeder Benutzung gründlich.

HINWEIS!

Mögliche Materialschäden!

Das Gerät kann bei unsachgemäßem Gebrauch beschädigt werden.

- Benutzen Sie das Gerät ohne Unterbrechung nicht länger als 5 Minuten. Lassen Sie das Gerät nach 5 Minuten Betrieb für 10 Minuten abkühlen.
- Wenn das Schneidwerkzeug beim Betrieb blockiert, ziehen Sie den Netzstecker und entfernen Sie den Blockadegrund (siehe Kapitel „Reinigung“ auf Seite 22).

Lieferumfang



Erstickungsgefahr!

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

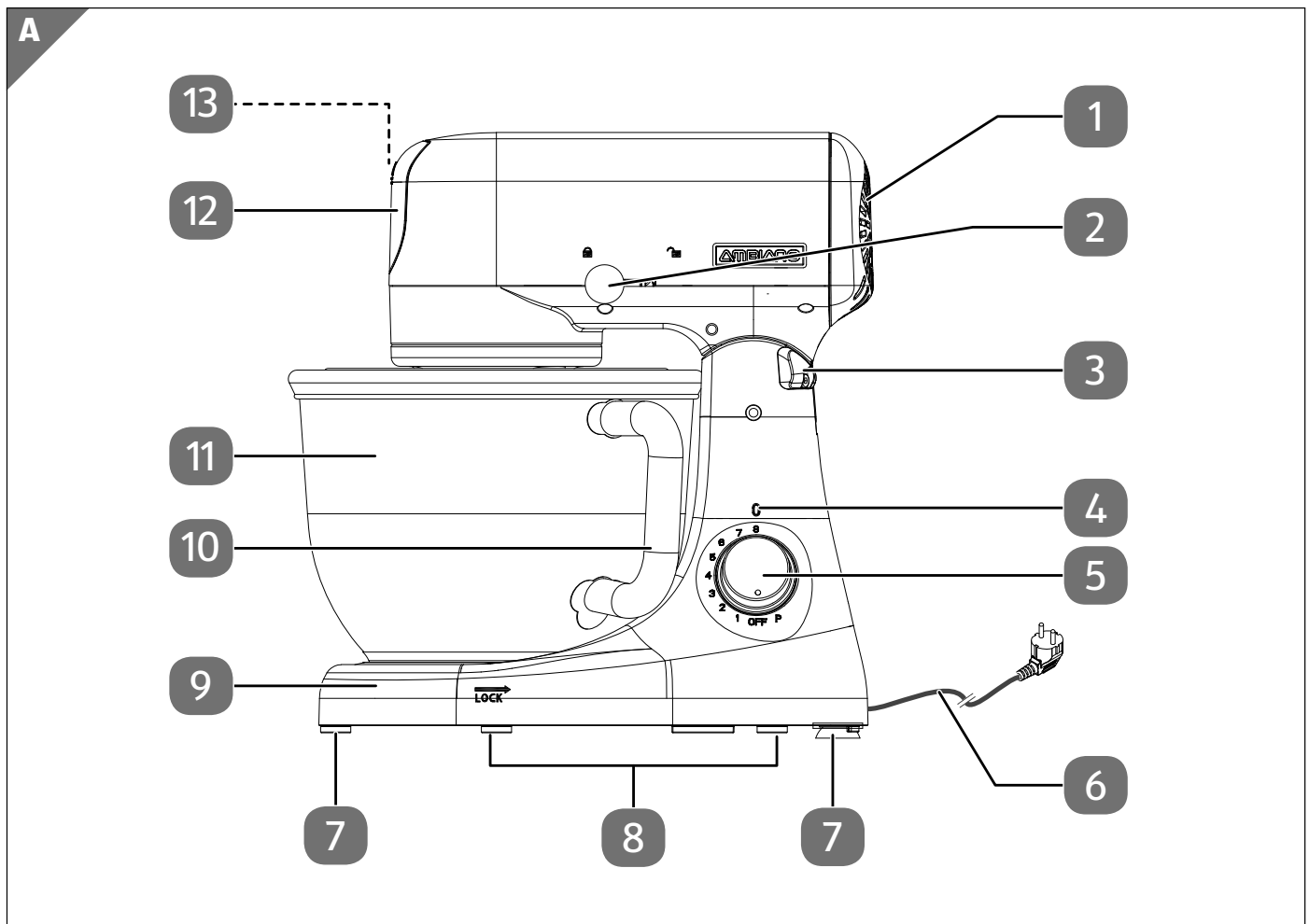
- Halten Sie die Verpackungsfolie von Kindern fern.
- Entnehmen Sie das Produkt aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Bitte überprüfen Sie die Vollständigkeit der Lieferung und benachrichtigen Sie uns bitte innerhalb von 14 Tagen nach dem Kauf, falls die Lieferung nicht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

Mit dem von Ihnen erworbenen Paket haben Sie erhalten:

- Küchenmaschine
- Zubehör und Anbauteile der Küchenmaschine (Siehe „Übersicht der Zubehörteile“ auf Seite 10)
- Bedienungsanleitung und Garantiekarte

Geräteübersicht

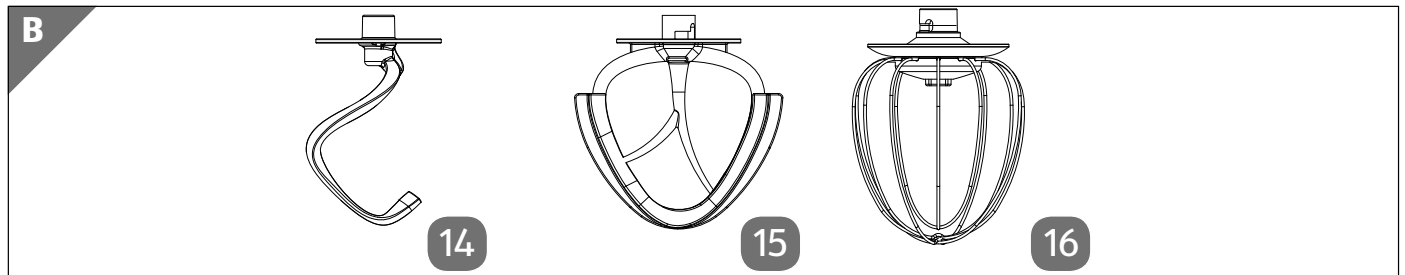
Hauptgerät



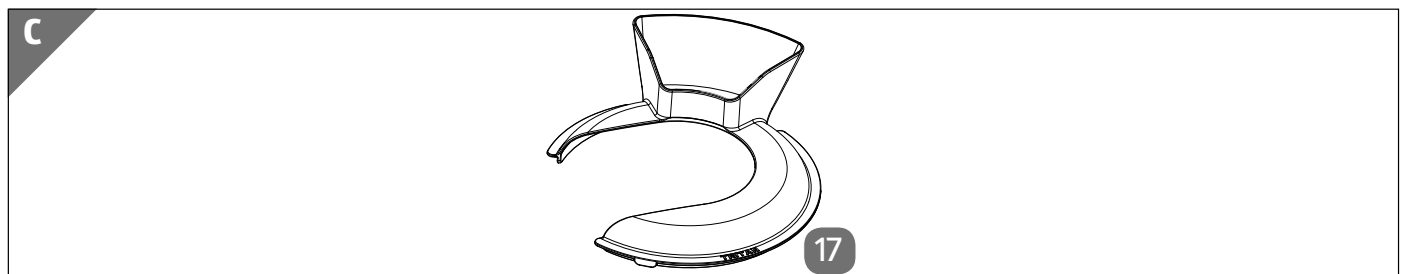
- 1 Belüftungsschlitze
- 2 Schwenkarmhebel
- 3 Haltegriff beim Schwenken
- 4 Betriebs-LED
- 5 Leistungsstufenregler
- 6 Netzkabel mit Netzstecker
- 7 Saugfüße
- 8 Standfüße
- 9 Bodenplatte
- 10 Rührschüsselgriff
- 11 Rührschüssel
- 12 Abdeckung Fleischwolfanschluss
- 13 Entriegelungstaste Fleischwolf (unter der Abdeckung, nicht dargestellt)

Übersicht der Zubehörteile

Rühraufsätze

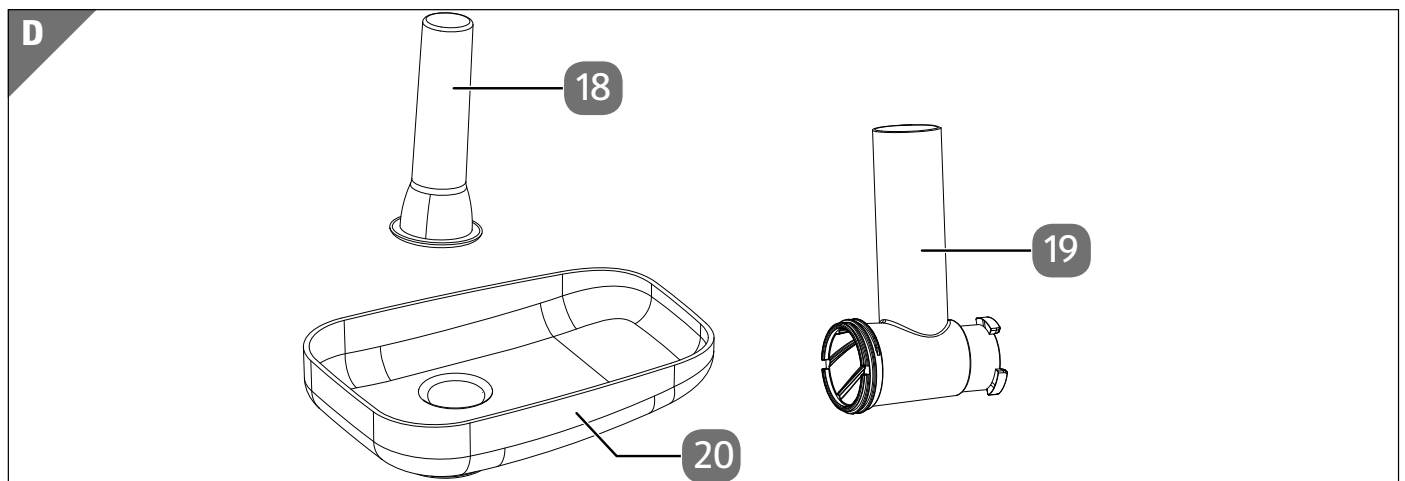


- 14 Knethaken
- 15 Rührhaken
- 16 Schneebesen

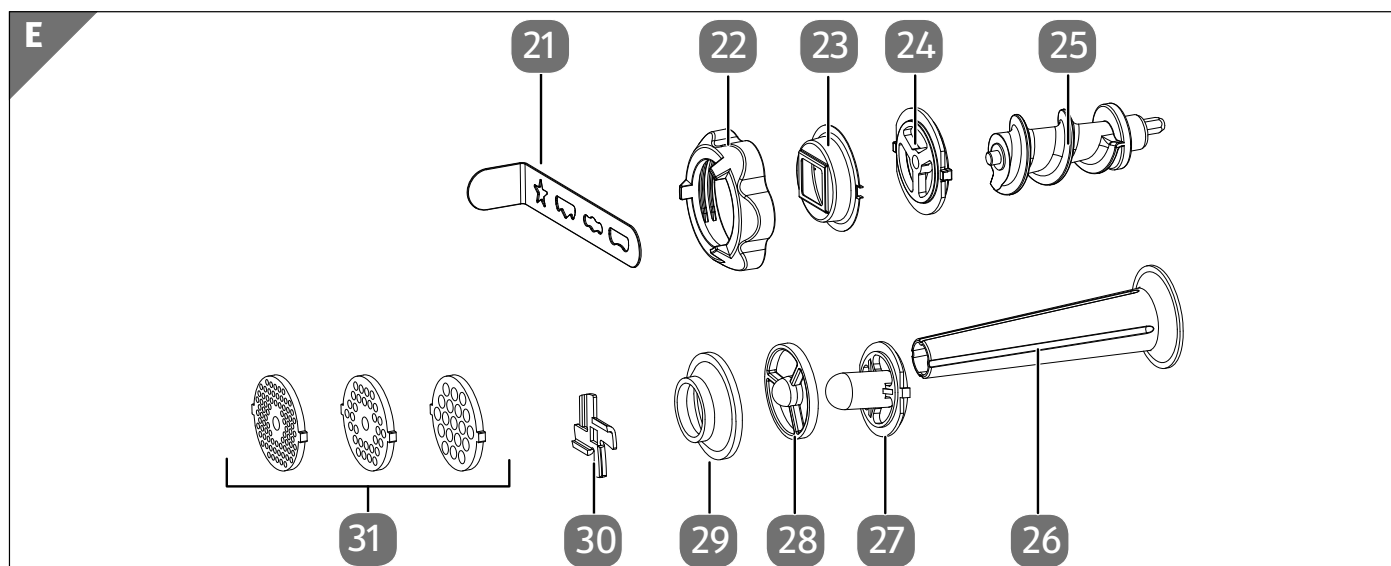


- 17 Spritzschutz mit Einfüllöffnung

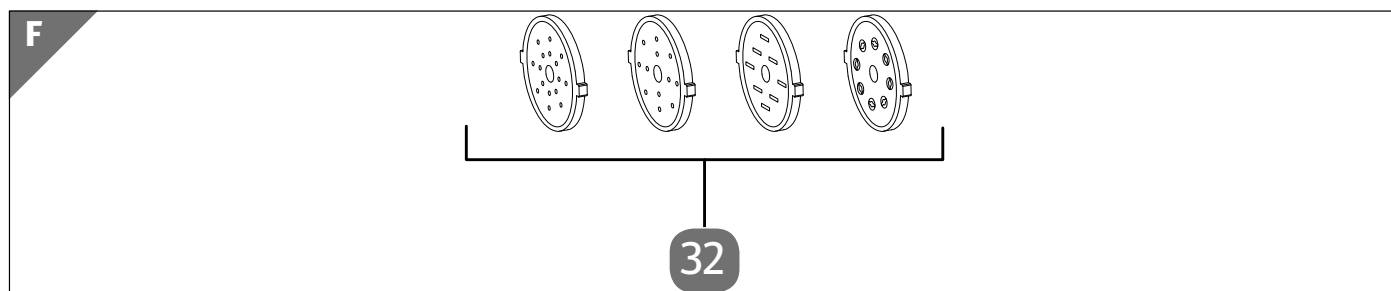
Fleischwolf-Zubehör



- 18 Stopfer
- 19 Schneckengehäuse
- 20 Einfüllschale



- 21** Spritzgebäckschablone
- 22** Befestigungsring
- 23** Halter für Spritzgebäckschablone
- 24** Schneckenführung Spritzgebäck
- 25** Förderschnecke
- 26** Wurstfüllstutzen
- 27** Kebbeaufsatz
- 28** Wurstaufsatz
- 29** Kebbestutzen
- 30** Kreuzmesser
- 31** Lochmesserscheiben



- 32** Nudelaufsätze

Gerät vorbereiten

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Vor dem ersten Gebrauch spülen Sie das Zubehör gründlich mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel ab. Alles gut abtrocknen.



Verletzungsgefahr!

Es besteht Quetschgefahr durch rotierende und bewegliche Teile.

- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.

HINWEIS!

Möglicher Geräteschaden!

Es besteht die Gefahr der Überhitzung durch übermäßigen Betrieb.

- Benutzen Sie das Gerät ohne Unterbrechung nicht länger als ca. 5 Minuten.
- Lassen Sie das Gerät nach 5 Minuten Betrieb für 10 Minuten abkühlen.

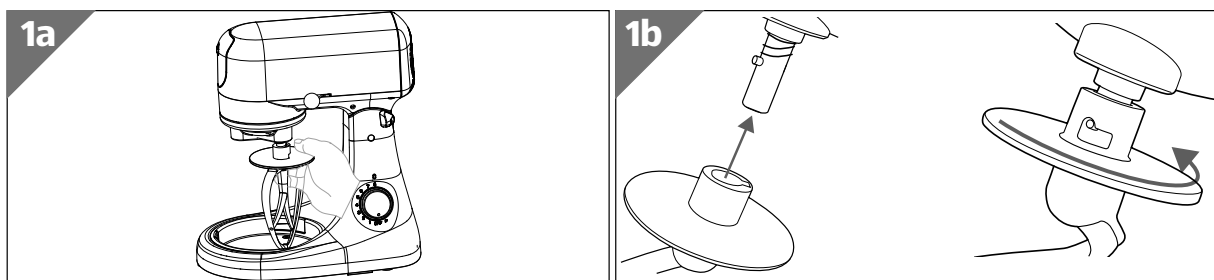


Laufgeräusche bei der Inbetriebnahme!

In den ersten 10-20 Minuten der Gesamtlaufzeit kann es zu erhöhten Laufgeräuschen kommen. Das verwendete, hochwertige Schmierfett hat eine sehr hohe Viskosität, die erst bei längerer Gesamtlaufzeit nachlässt. Wenn das Schmierfett seine ideale Viskosität erreicht hat, werden die Laufgeräusche leiser.

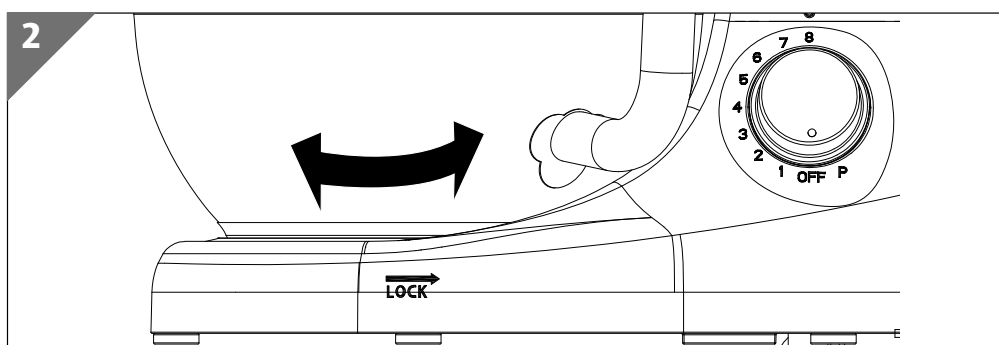
Verwendung als Küchenmaschine

1. Drehen Sie den Leistungsstufenregler **5** auf „0“ und drücken Sie den Schwenkarmhebel **2** zum Heben des Schwenkarms.




2. Stecken Sie den gewünschten Rühraufsatz (Knethaken **14**, Rührhaken **15** oder Schneebesens **16**) wie in **Abb. 1a** und **1b** abgebildet in die Maschine.

Die Rühraufsätze lassen sich nur an die Maschine stecken und drehen, wenn die Rastnase in der entsprechenden Vertiefung am Gerät sitzt.



3. Setzen Sie die Rührschüssel (11) auf die Haltung der Bodenplatte (9), drehen Sie die Rührschüssel in Pfeilrichtung (siehe Aufdruck LOCK) bis zum Anschlag, um die Rührschüssel (11) zu verriegeln.
4. Füllen Sie nun die Zutaten in die Rührschüssel (11) ein. Achten Sie darauf, die Rührschüssel (11) nicht zu überfüllen (ca. 1,5 kg Mehl max.).
5. Setzen Sie den Spritzschutz (16) auf die Rührschüssel (11) auf:

Zum Befüllen während des Betriebs dient die Befüllöffnung.


6. Drücken Sie den Schwenkarmhebel (2) nach hinten (Richtung Symbol ) und stellen Sie den Schwenkarm nach unten. Achten Sie darauf, dass der Schwenkarm am Gehäuseunterteil eingerastet ist.

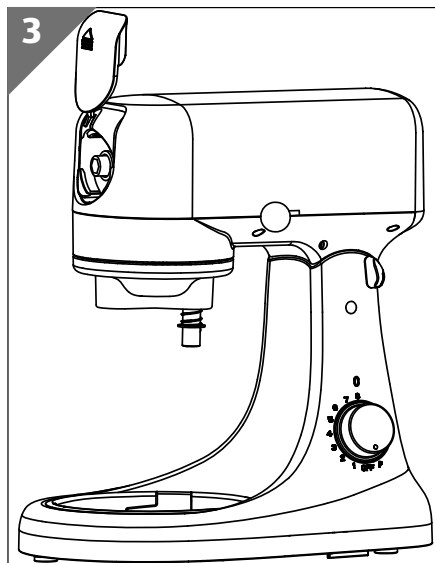
Verwendung des Fleischwolfs



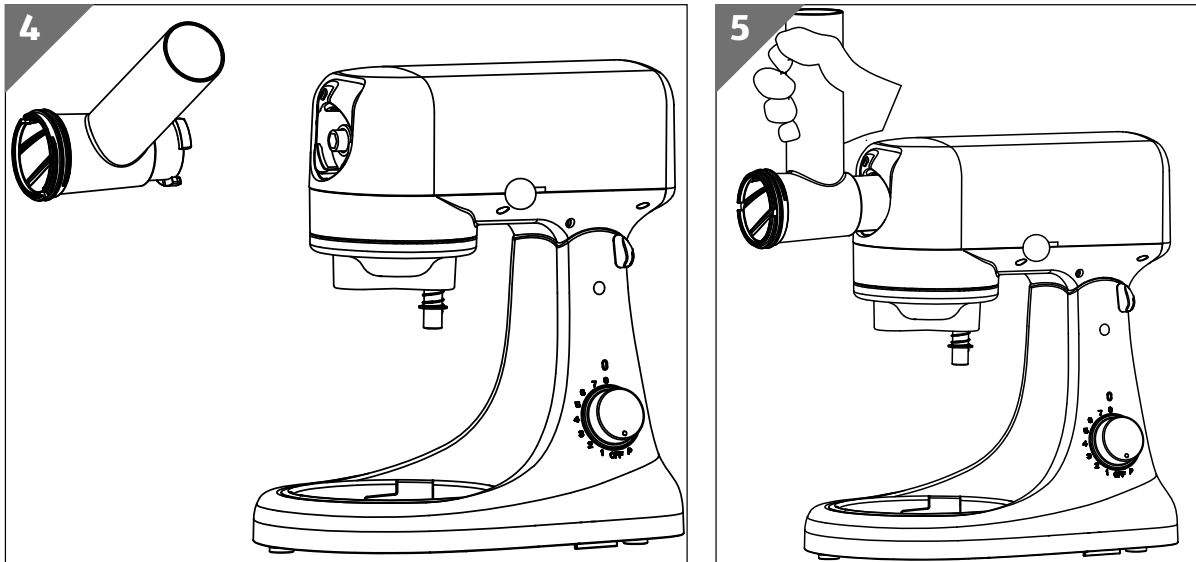
Verletzungsgefahr!

Es besteht die Gefahr von Verletzungen durch bewegliche und scharfkantige Teile.

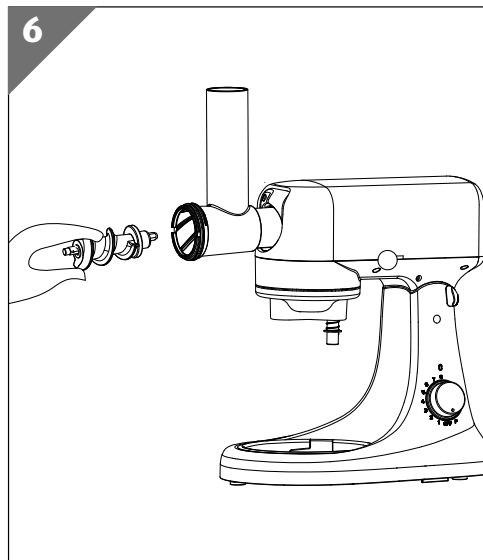
- Setzen Sie auch beim Betrieb als Fleischwolf die Rührschüssel (11) ein damit die rotierende Aufnahme für die Rührwerke geschützt ist. Es besteht Quetschgefahr!
 - Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit den scharfen Kanten des Kreuzmessers (30).
1. Ziehen Sie den Netzstecker ab, um die Küchenmaschine vom Strom zu trennen.
 2. Drücken Sie gegebenenfalls den Schwenkarmhebel (2) nach hinten (Richtung Symbol ) und stellen Sie den Schwenkarm nach unten. Achten Sie darauf, dass der Schwenkarm am Gehäuseunterteil eingerastet ist.



3. Schieben Sie die Abdeckung des Fleischwolfanschlusses (12) nach oben hin ab und legen Sie die Abdeckung sicher zur Seite (siehe **Abb. 3**).

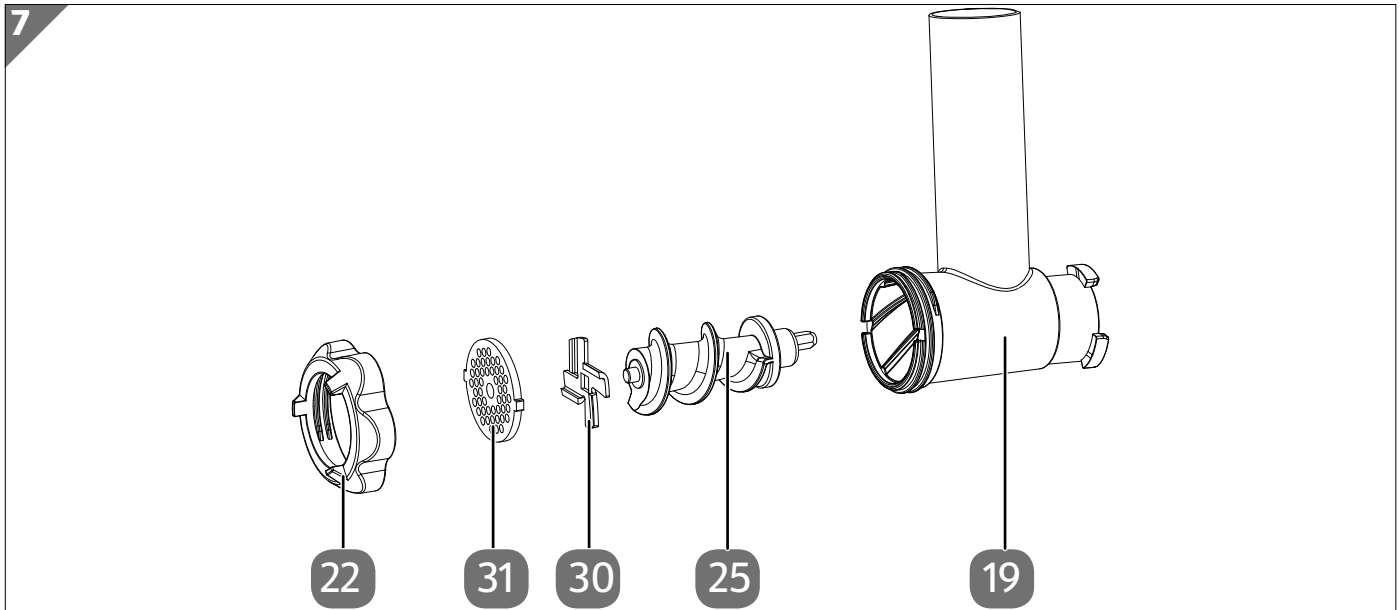


4. Setzen Sie das Schneckengehäuse 19 wie in **Abb. 4** dargestellt im Fleischwolfanschluss 12 ein und drehen Sie es durch eine Drehung nach links fest, so dass die Befüllöffnung oben steht (siehe **Abb. 5**). Vergewissern Sie sich, dass das Schneckengehäuse 19 fest im Fleischwolfanschlusses 12 der Küchenmaschine sitzt.



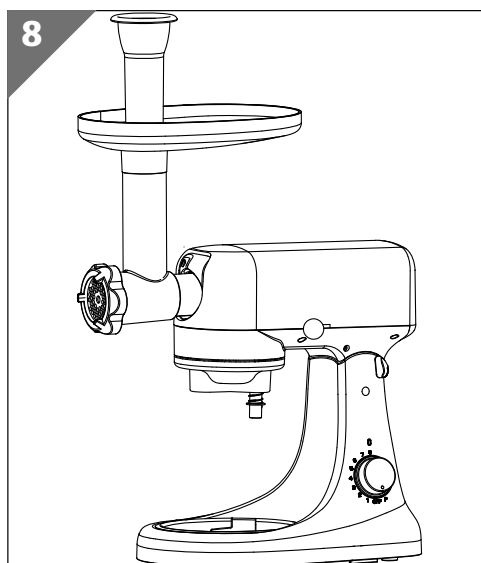
5. Setzen Sie die Förderschnecke 25 mit dem Sechskantstück voran in das Schneckengehäuse 19.
6. Wählen Sie nun die passenden Werkzeuge für Ihre Anwendung und montieren Sie die Werkzeuge wie im folgenden beschrieben.
7. Schrauben Sie jeweils abschließend den Befestigungsring 22 im Uhrzeigersinn auf das Gewinde.

Fleischwolf zum Wolfen ausrüsten



Verwenden Sie zum Herstellen von Hack (Wolfen) das Kreuzmesser **30** und je nach gewünschtem Ergebnis eine der drei Lochmesserscheiben **31**.

- Setzen Sie das Kreuzmesser **30** auf die Förderschnecke und die Lochmesserscheibe **31** in der Reihenfolge wie in Abb. 7 abgebildet zusammen.
- Schrauben Sie abschließend den Befestigungsring **22** im Uhrzeigersinn auf das Gewinde des Schneckengehäuses **19**.

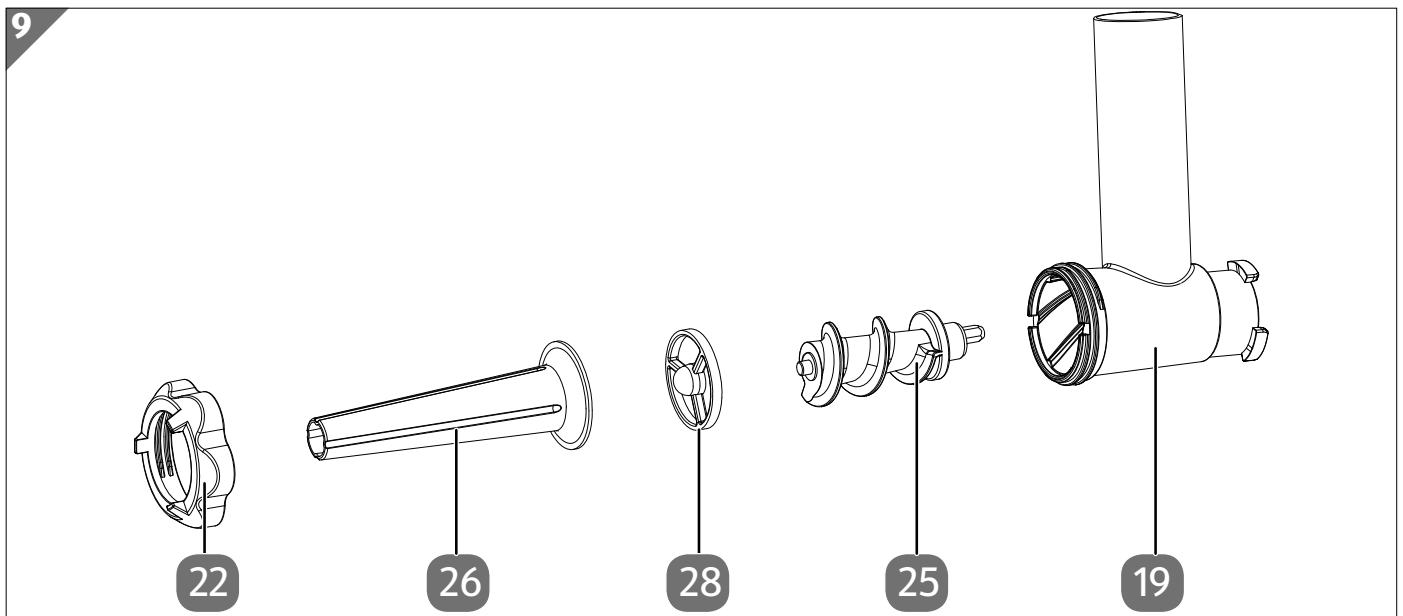


- Stecken Sie die Einfüllschale **20** von oben auf den Einfüllschacht des Schneckengehäuses (siehe **Abb. 8**).
- Legen Sie das Fleisch in die Einfüllschale **20** und nutzen Sie den Stopfer **18**, um das Fleisch in den Einfüllschacht zu drücken.

Verwenden Sie den Fleischwolf nicht länger als 5 Minuten und halten Sie danach eine Pause von mindestens 10 Minuten ein.

Fleischwolf mit Wurstaufsatz ausrüsten

Verarbeiten von fertigem Wurstbrät

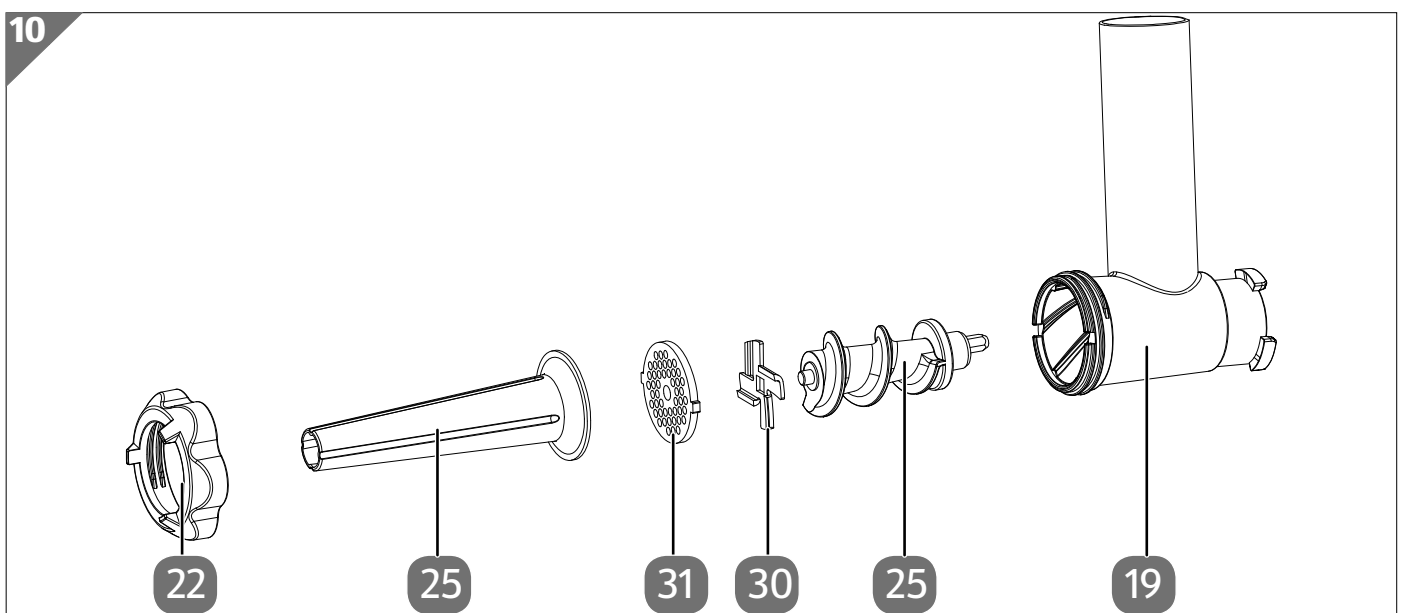


Verwenden Sie für das Füllen von Wurstbrät in geeignete Natur- oder Kunstdärme den Wurstaufsatz **28** und den Wurstfüllstutzen **26**.

Bei Verarbeitung eines fertigen Wurstbräts fahren Sie wie folgt fort:

- Setzen Sie das Zubehör wie in **Abb. 9** abgebildet zusammen.
- Schrauben Sie abschließend den Befestigungsring **22** im Uhrzeigersinn auf das Gewinde des Schneckengehäuses **19**.
- Stecken Sie die Einfüllschale **20** von oben auf den Einfüllschacht des Schneckengehäuses (siehe **Abb. 7**).
- Legen Sie das Wurstbrät in die Einfüllschale **20** und nutzen Sie den Stopfer **18**, um das Wurstbrät in den Einfüllschacht zu drücken.

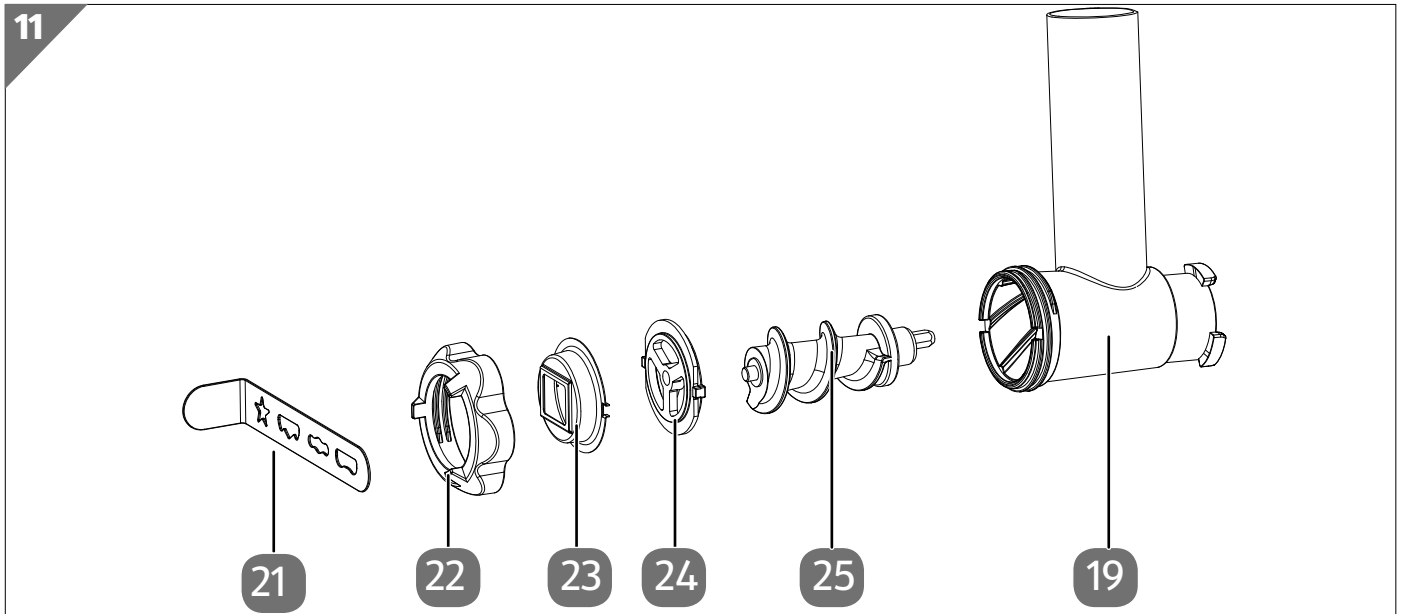
Fleisch wolfen und Wurst herstellen in einem Arbeitsgang



- Um in einem Arbeitsgang Fleischstücke zu wolfen und Wurst herzustellen, montieren Sie den Fleischwolf mit Lochmesserscheibe **31** und Kreuzmesser **30** sowie den Wurstfüllstutzen **25** (siehe **Abb. 10**).

- Schrauben Sie abschließend den Befestigungsring **22** im Uhrzeigersinn auf das Gewinde des Schneckengehäuses **19**.
- Stecken Sie die Einfüllschale **20** von oben auf den Einfüllschacht des Schneckengehäuses (siehe **Abb. 7**).
- Legen Sie das Fleisch in die Einfüllschale **20** und nutzen Sie den Stopfer **18**, um das Fleisch in den Einfüllschacht zu drücken.

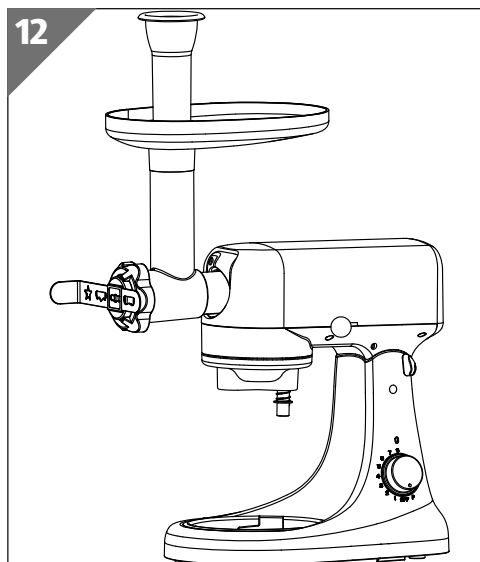
Fleischwolf zum Spritzgebäck herstellen ausrüsten



Für das Herstellen von Spritzgebäck aus Plätzchenteig montieren Sie den Halter **23** und die Spritzgebäckschablone **21** sowie die Schneckenführung **24** in der Reihenfolge wie in **Abb. 11** dargestellt.

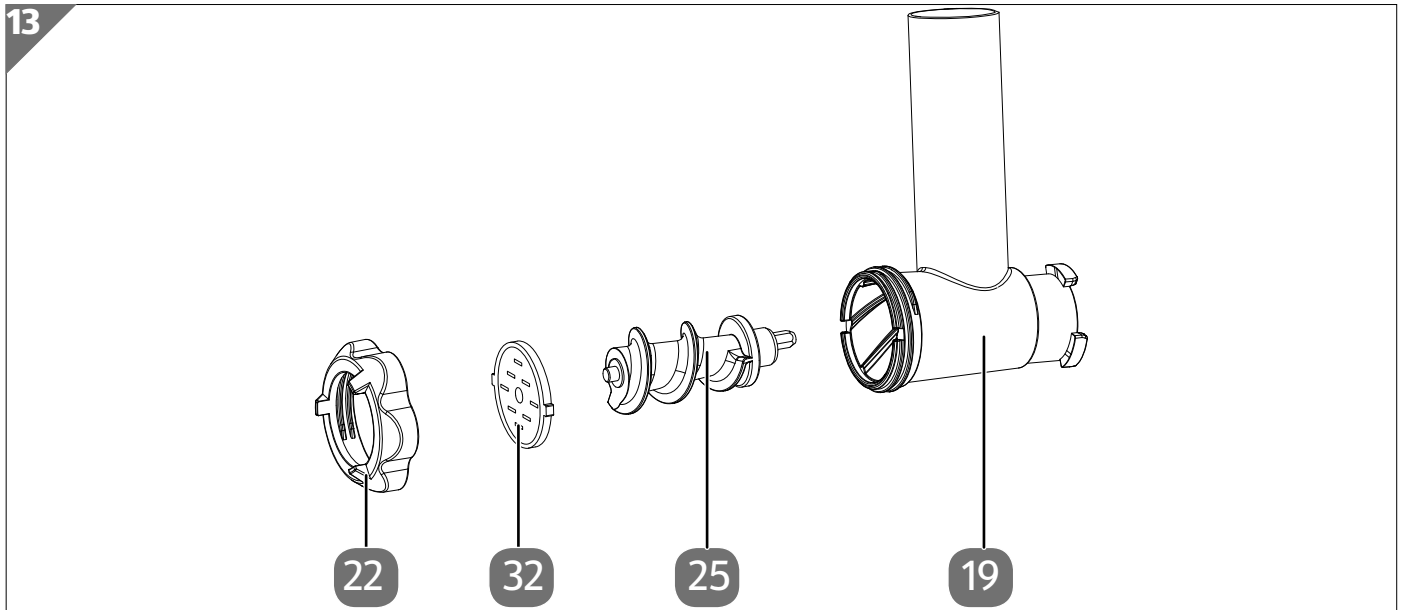
Die Schneckenführung **24** sowie der Halter **23** sind bereits vormontiert.

- Schrauben Sie den Befestigungsring **22** im Uhrzeigersinn auf das Gewinde des Schneckengehäuses **19**.



- Schieben Sie die Spritzgebäckschablone **21** seitlich in den Halter **23**. Schieben Sie die Schablone vor die Befüllöffnung, die für Ihr Gebäck vorgesehen ist (siehe **Abb. 12**).
- Stecken Sie die Einfüllschale **20** von oben auf den Einfüllschacht des Schneckengehäuses (siehe **Abb. 12**).
- Legen Sie den Teig in die Einfüllschale **20** und nutzen Sie den Stopfer **18**, um den Teig in den Einfüllschacht zu drücken.

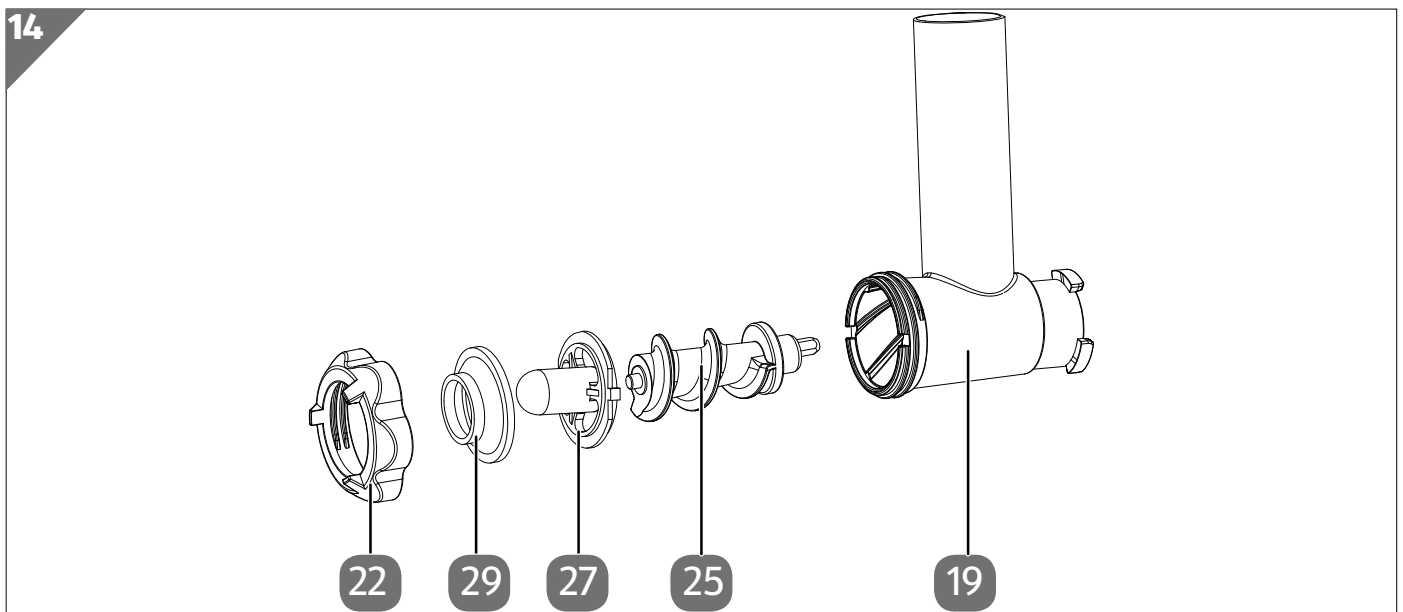
Fleischwolf zum Pasta herstellen ausrüsten



Für das Herstellen von Pasta aus Nudelteigmasse verwenden Sie einen der vier Pasta-Aufsätze (32) (siehe **Abb. 13**).

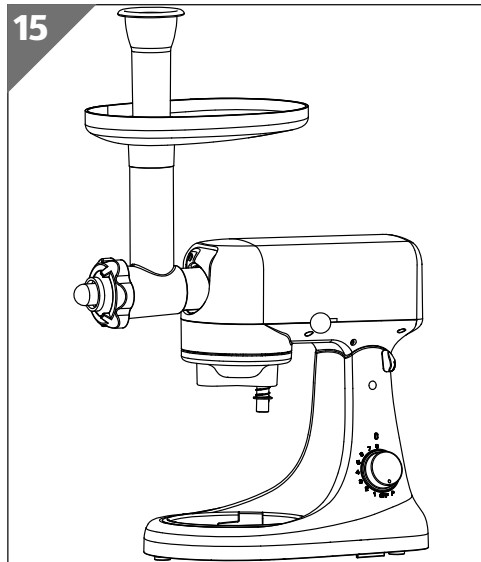
- Setzen Sie das Zubehör wie in **Abb. 13** abgebildet zusammen.
- Schrauben Sie den Befestigungsring (22) im Uhrzeigersinn auf das Gewinde des Schneckengehäuses (19).
- Stecken Sie die Einfüllschale (20) von oben auf den Einfüllschacht des Schneckengehäuses.
- Legen Sie den Teig in die Einfüllschale (20) und nutzen Sie den Stopfer (18), um den Teig in den Einfüllschacht zu drücken.

Fleischwolf zum Herstellen von Kebbe ausrüsten



Verwenden Sie für das Herstellen von Kebbemasse den Kebbestutzen (29) und den Kebbeaufsatz (27).

- Setzen Sie das Zubehör wie in **Abb. 14** abgebildet zusammen.
- Schrauben Sie abschließend den Befestigungsring (22) im Uhrzeigersinn auf das Gewinde des Schneckengehäuses (19).



- Stecken Sie die Einfüllschale **20** von oben auf den Einfüllschacht des Schneckengehäuses (siehe **Abb. 15**).
- Legen Sie die Kebabmasse in die Einfüllschale **20** und nutzen Sie den Stopfer **18**, um die Kebabmasse in den Einfüllschacht zu drücken.

Küchenmaschine verwenden

Teig rühren und kneten

- Benutzen Sie zum Kneten von Teig den Knethaken **14** oder den Rührhaken **15**.
- Die beste Mischung zum Teigkneten erzielen Sie mit einer Mischung Mehl und Wasser im Verhältnis von 5:3. Füllen Sie die Rührschüssel **11** maximal zu 3/4 voll.
- Stellen Sie beim Füllen der Rührschüssel **11** sicher, dass die maximale Füllmenge von 1,5 kg nicht überschritten wird.
- Wenn Sie den Knethaken **14** oder den Rührhaken **15** verwenden, schalten Sie den Leistungsstufenregler **5** erst für min. 30 Sekunden auf Leistungsstufe 1 und anschließend für min. 30 Sekunden auf Stufe 2, danach Stufe 3 für max. 5 Minuten.
- Verwenden Sie den Knethaken **14** oder den Rührhaken **15** nicht länger als 5 Minuten und halten Sie danach eine Pause von mindestens 10 Minuten ein.

Eiweiß schlagen

- Benutzen Sie zum Schlagen von Eiweiß den Schneebesens **16**.
- Stellen Sie zum Schlagen den Leistungsstufenregler **5** auf die Stufe 7 oder 8 ein und schlagen Sie das Eiweiß ohne Unterbrechung für ca. 5 Minuten, bis das Eiweiß steif ist.
- Schlagen Sie nicht mehr als 15 Stück Eiweiß auf einmal.
- Verwenden Sie den Schneebesens **16** nicht länger als 5 Minuten und halten Sie danach eine Pause von mindestens 10 Minuten ein.

Sahne schlagen

- Benutzen Sie zum Schlagen von Sahne den Schneebesens **16**. Verwenden Sie frische Sahne.
- Stellen Sie für ca. 250 ml Schlagsahne den Leistungsstufenregler **5** auf die Stufe 7 oder 8 und schlagen Sie die Sahne für ca. 3 bis 5 Minuten.
- Stellen Sie sicher, dass die maximale Füllmenge beim Füllen der Rührschüssel **11** mit frischer Milch, Sahne oder anderen Zutaten nicht überschritten wird.
- Verwenden Sie den Schneebesens **16** nicht länger als 5 Minuten und halten Sie danach eine Pause von mindestens 10 Minuten ein.

Mixen von Shakes, Cocktails oder anderen Flüssigkeiten

- Benutzen Sie zum Mixen von Shakes, Cocktails und anderen Flüssigkeiten den Schneebesen **16**.
- Mischen Sie die Zutaten nach Ihrem Rezept für ca. 3 bis 5 Minuten mit einer Leistungsstufe von 1 bis 8.
- Überschreiten Sie nicht die Höchstfüllmenge der Rührschüssel **11**.
- Verwenden Sie den Schneebesen **16** nicht länger als 5 Minuten und halten Sie danach eine Pause von mindestens 10 Minuten ein.

Fleischwolf verwenden

Fleisch zerkleinern

- Zerkleinern Sie keine harten Gegenstände wie Knochen.
- Schneiden Sie das Fleisch in kleine Stücke (sehnenfrei, ohne Knochen, ca. 20 x 20 x 60 mm), sodass sie leicht im Schneckengehäuse zerkleinert werden können.

Wurst herstellen

Sie können sowohl Natur- als auch Kunstdarm verwenden.

Wenn Sie einen Naturdarm verwenden, weichen Sie diesen vorher einige Zeit in Wasser ein. Verknoten Sie ein Ende des Darms.

- Schieben Sie den Darm über den Wurstfüllstutzen **26**.
- Die Wurstmasse wird durch den Wurstfüllstutzen **26** gedrückt und der Wurstdarm wird gefüllt.
 - Achten Sie darauf, dass der Wurstdarm „locker“ gefüllt ist, da Wurst sich beim Kochen bzw. Braten ausdehnt und der Darm aufreißen kann.
- Hat die erste Wurst die gewünschte Länge erreicht, pressen Sie die Wurst am Ende des Wurstaufsatzes mit den Fingern zusammen.
- Drehen Sie die Wurst ein bis zweimal um die eigene Achse.
 - Zur einfacheren Handhabung können Sie das Gerät nach jeder Wurstlänge ausschalten.

Spritzgebäck herstellen

- Bereiten Sie eine Fläche vor, auf der Sie im Anschluss das Spritzgebäck auslegen können.
- Mit der Spritzgebäckschablone **21** können Sie dem vorbereiteten Plätzchenteig verschiedene Formen geben.
- Nachdem Sie das Schneckengehäuse **19** mit Plätzchenaufsatz **23**/**24** am Gerät vormontiert haben, schieben Sie die Spritzgebäckschablone **21** seitlich in den Halter **23**. Schieben Sie die Spritzgebäckschablone vor die Befüllöffnung, die für Ihr Gebäck vorgesehen ist (siehe **Abb. 12**).
- Verwenden Sie den Fleischwolf nicht länger als 5 Minuten und halten Sie danach eine Pause von mindestens 10 Minuten ein.

Empfohlene Einstellungen

Stufe	Ideal für ...	Hinweis
1	Rühren Verwenden Sie die Stufe 1 zum Rühren, Mischen oder Verbinden. Verwenden Sie diese Stufe, um Flüssigkeiten zu trockenen Zutaten hinzuzufügen oder um trockene Zutaten (z. B. Mehl) zum Teig hinzuzufügen.	Für kurze, kräftige und dauerhafte Impuls-Bewegungen drehen Sie den Leistungsstufenregler 5 wiederholt in die Position „P“.
2-3	Mischen Verwenden Sie die Stufe 2-3 für schnelleres Rühren und langsames Mischen. Anwendbar zum Mischen von schweren Teiglingen und Süßigkeiten, zum Pürieren von Kartoffeln oder Gemüse. Auch zum Mischen und Kneten von Hefeteig verwendbar.	
4-5	Mischen, Aufschlagen Verwenden Sie die Stufe 4-5, um halbschwere Teige (z. B. Kekse) und Kuchenmischungen mit mittlerer Geschwindigkeit zu mischen. Verwenden Sie diese Stufe auch, um Zucker und Backfett zu vermengen oder um Zucker zu Eiweiß für Meringues hinzuzufügen.	
5-6	Aufschlagen, Creaming Verwenden Sie die Stufe 5-6 zum Schlagen oder Aufschlagen von Cremes, Frostings und cremigen Füllungen. Diese Stufen eignen sich für Kuchenmischungen, Krapfen und andere Backwaren.	
6-8	schnelles Aufschlagen Verwenden Sie die Stufe 6-8 für Sahne, Eiweiß und gekochte Frostings.	
8	kurzes Aufschlagen Verwenden Sie die Stufe 8 um kleinere Mengen Sahne oder Eiweiß aufzuschlagen.	


Geschwindigkeiten und Anwendungen

Anwendung	Werkzeug	Stufe	Zutatenmenge
Kneten schwerer Teige (z. B. Brot, Nudelteig oder Mürbteig)	Knethaken 14	1 - 3	max. 1.5 kg
Vermengen von mittelschweren bis schweren Teigen (z. B. Kuchenteig)	Rührhaken 15	3 - 5	max. 1.5 kg
Vermengen von leichten Teigen (z. B. Waffelteig, Biskuitteig oder Eierspeisen)	Rührhaken 15	1 - 5	min. 200 ml max. 1.5 l
Cremes (z. B. Kuchenfüllungen und Cremes)	Schneebesen 16	5 - 8	min. 200 ml max. 1.0 l
kurzes Aufschlagen (z. B. Aufschlagen kleinere Mengen von Cremes oder Eiweiß)	Schneebesen 16	8	min. 4 Eier max. 20 Eier
Fleisch wolfen	Fleischwolf 30 / 31	6 - 8	
Pasta herstellen	Pastazubehör 32	6 - 8	
Spritzgebäck herstellen	Kekszubehör 21 / 23 / 24	6 - 8	
Würste herstellen	Würstchenaufsatz 26 / 28	6 - 8	
Kebbe herstellen	Kebbeaufsatz 27 / 29	6 - 8	

Nach der Verwendung

- Schalten Sie das Gerät aus.
- Ziehen Sie den Netzstecker.

Bei der Verwendung als Küchenmaschine

- Drücken Sie den Schwenkarmhebel **2** in Richtung Symbol , der Schwenkarm hebt sich.
- Entnehmen Sie das Rührwerkzeug. Öffnen Sie dazu die Verriegelung entgegen dem Uhrzeigersinn.
- Drehen Sie die Rührschüssel **11** um eine kurze Drehung im Uhrzeigersinn, um sie zu entnehmen.
- Lösen Sie den fertigen Teig mit Hilfe eines Spatels und nehmen Sie ihn aus der Rührschüssel.
- Reinigen Sie die verwendeten Teile wie unter „Reinigung“ auf Seite 22 beschrieben.

Bei der Verwendung des Fleischwolfs

- Entfernen Sie das Zubehör in umgekehrter Reihenfolge wie unter „Verwendung des Fleischwolfs“ auf Seite 13 beschrieben.
- Um das Schneckengehäuse entfernen zu können, drücken Sie die Entriegelungstaste **13**.
- Setzen Sie die Abdeckung **12** auf den Fleischwolfanschluss.
- Reinigen Sie die verwendeten Teile wie unter „Reinigung“ auf Seite 22 beschrieben.

Reinigung



Stromschlaggefahr!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

- Stellen Sie vor der Reinigung den Leistungsstufenregler **5** auf Position „0“ und ziehen Sie den Netzstecker.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder Flüssigkeiten!
- Ziehen Sie vor jeder Reinigung und Wartung sowie vor Auf- und Abbau des Zubehörs den Stecker des Gerätes aus der Steckdose.
- Vor der Reinigung Zubehörteile grundsätzlich vom Hauptgerät abnehmen.



Verletzungsgefahr!

Es besteht Verletzungsgefahr durch scharfkantige Klingen am Fleischmesser.

- Berühren der scharfen Klingen vermeiden.
- Um Verletzungen zu vermeiden, verwenden Sie eine Reinigungsbürste oder ähnlich geeignete Reinigungsmittel zur Reinigung der Klingen.



Mögliche Gesundheitsgefährdung durch Bakterienbildung!

Nach der Zubereitung können sich durch verbliebene Lebensmittelrückstände Bakterien bilden.

- Reinigen Sie das Gerät und alle verwendeten Zubehörteile unmittelbar nach jeder Benutzung gründlich.

HINWEIS!**Möglicher Geräteschaden!**

Empfindliche Oberflächen

- Verwenden Sie keine aggressive oder abrasive Reinigungsmittel, scharfe oder metallische Reinigungsgegenstände wie Drahtbürste, Messer oder harte Spatel.
- Geben Sie das Gerät nicht in die Spülmaschine, es würde unwiederbringlich zerstört werden.
 - Entfernen Sie das Zubehör wie unter „Nach der Verwendung“ auf Seite 22 beschrieben.

Motorgehäuse:

- Reinigen Sie das Gerätegehäuse mit einem leicht mit Wasser und Spülmittel angefeuchteten Tuch. Trocknen Sie mit einem Tuch nach.

Knethaken 14, Rührhaken 15, Schneebesens 16, Kreuzmesser 30, Einfüllschale 20, Lochmesserscheiben 31 und Rührschüssel 11:

- Reinigen Sie diese Zubehörteile mit warmem Wasser und Spülmittel oder in der Spülmaschine.

Sonstige Zubehörteile und der Spritzschutz:

- Der Spritzschutz 17 und sonstige Teile sind nicht spülmaschinengeeignet. Reinigen Sie die Teile mit lauwarmen Wasser und etwas Spülmittel.

Zubehör wie Förderschnecke 25, Einfüllschacht mit Schneckengehäuse 19 und Befestigungsring 22:

- Diese Bauteile aus Aluminium-Druckguss sind nicht zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät lässt sich nicht starten.	Der Netzstecker 6 ist nicht richtig eingesteckt.	– Stecken Sie den Netzstecker 6 korrekt in die Steckdose.
	Die Steckdose ist defekt.	– Überprüfen Sie die Steckdose, indem Sie ein anderes Gerät anschließen.
Das Gerät stoppt plötzlich.	Das Gerät ist überlastet.	– Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen. – Verringern Sie ggf. die zu verarbeitenden Zutaten.
	Das Zubehör nicht korrekt eingesetzt.	– Prüfen Sie den korrekten Sitz des Zubehörs.

Längerer Nichtgebrauch und Transport

- Wenn Sie das Gerät über längere Zeit nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker 6, reinigen Sie das Gerät und das Zubehör und bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, staub- und frostfreien Ort ohne direkte Sonneneinstrahlung auf.
- Um Beschädigungen des Produkts 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

Name oder Handelsmarke des Lieferanten:	AMBIANO®
Anschrift des Lieferanten:	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen DEUTSCHLAND
Modell:	MD 16580
Nennspannung:	220-240 V~, 50-60 Hz
Nennleistung:	1000 W
Schutzklasse:	I (das Gerät muss geerdet werden)
Rührschüssel:	4,6 Liter
Max. Füllmenge Mehl:	1,5 kg
Abmessungen Gerät (B x H x T):	ca. 32,5 x 34 x 20,5 cm

EU-Konformitätsinformation



Hiermit erklärt 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.

Ersatzteile

Wenn Sie Ersatzteile nachbestellen möchten, besuchen Sie unseren MEDIONServiceshop unter <https://www.medion.com/medionserviceshop>.

Dort finden Sie alle passenden Ersatzteile zu Ihrem Produkt.

Alle verfügbaren Ersatzteile können für einen Zeitraum von 7 Jahren erworben werden.

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.
- Gerne können Sie auch unser Kontaktformular unter 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	
MEDION/LENOVO Service Center Ifangstrasse 6 8952 Schlieren Schweiz	



Diese und viele weitere Bedienungsanleitungen stehen Ihnen über das Serviceportal 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: 29.09.2022

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.

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.

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

Sommaire

Informations concernant la présente notice d'utilisation	28
Explication des symboles.....	28
Utilisation conforme	29
Consignes de sécurité	29
Installation de l'appareil	31
Manipulation de l'appareil en toute sécurité.....	31
Contenu de l'emballage	32
Vue d'ensemble de l'appareil	33
Appareil	33
Aperçu des accessoires	34
Préparation de l'appareil	36
Utilisation comme robot ménager	36
Utilisation du hachoir	37
Équiper le hachoir pour le hachage.....	39
Équiper le hachoir d'un embout pour saucisses.....	40
Équiper le hachoir pour la préparation de pâtes.....	42
Équiper le hachoir pour la préparation de kebbés.....	42
Utilisation du robot de cuisine	43
Mélanger et pétrir la pâte	43
Battre des blancs d'œufs.....	43
Fouetter de la crème.....	43
Mélanger des milk-shakes, cocktails ou autres liquides	44
Utiliser le hachoir	44
Hacher de la viande	44
Préparer des saucisses.....	44
Préparer des biscuits sablés.....	44
Réglages recommandés	45
Vitesses et utilisations	45
Après l'utilisation	46
Nettoyage	46
Dépannage	47
Non-utilisation prolongée et transport	47
Recyclage	48
Caractéristiques techniques	48
Information relative à la conformité UE	48
Pièces détachées	49
Informations relatives au service après-vente.....	49
Mentions légales	49
Déclaration de confidentialité	50

Informations concernant la présente notice d'utilisation



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

Veillez lire attentivement les consignes de sécurité et la notice d'utilisation dans son intégralité avant la mise en service du produit. 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 !



Marquage CE

Les produits portant ce symbole sont conformes aux exigences des directives de l'Union européenne (voir chapitre « Information relative à la conformité UE »).



Symbole de courant alternatif



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



Éliminez l'emballage de manière écologique (voir le chapitre « Recyclage »)





Éliminez l'appareil de manière écologique (voir le chapitre « Recyclage »)

Utilisation conforme

L'appareil doit être utilisé uniquement pour pétrir ou mélanger des aliments comme de la pâte, des crèmes, de la crème liquide ou encore pour battre des blancs d'œufs en neige dans le bol mélangeur. L'accessoire hachoir à viande est utilisé pour hacher les aliments et préparer de la viande hachée, des saucisses, des pâtes, des biscuits sablés ou des kebbés avec les accessoires correspondants.

L'appareil est exclusivement destiné à cet usage et ne doit être utilisé que pour cela. Il ne doit être utilisé que de la manière décrite dans la présente notice d'utilisation.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut entraîner des dommages matériels ou corporels.

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans le cadre domestique, mais pas à des fins commerciales ou dans des applications ménagères similaires, comme par exemple :
 - dans les cuisines pour le personnel de magasins, de bureaux ou d'autres domaines professionnels ;
 - dans les exploitations agricoles ;
 - par les clients dans les hôtels, motels et autres établissements d'hébergement ;
 - dans les chambres d'hôtes.

Veuillez 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 livrés par nos soins.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange et accessoires livrés ou autorisés 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

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES – À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR UNE UTILISATION ULTÉRIEURE !



Risque de blessure !

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

- Conservez l'appareil et les accessoires dans un endroit 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.

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Conservez l'appareil et son adaptateur secteur hors de portée des enfants.
- Le nettoyage et la maintenance de l'appareil incombant à l'utilisateur ne doivent pas être exécutés par des enfants.
- Ces derniers ne sont pas capables de reconnaître les dangers que comporte la manipulation d'appareils électriques. Utilisez l'appareil avec la plus grande prudence lorsque des enfants se trouvent à proximité.



Risque de suffocation !

Les films d'emballage présentent un risque de suffocation en cas d'ingestion ou d'utilisation non conforme !

- Conservez les emballages tels que les films ou sachets en plastique hors de portée des enfants.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec les emballages.



Risque d'électrocution/de court-circuit !

Il existe un risque de choc électrique/court-circuit dû aux pièces conductrices de courant.

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant réglementaire et facilement accessible située à proximité du lieu d'installation de l'appareil. La tension secteur locale 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.
- Débranchez la fiche d'alimentation de l'appareil de la prise de courant,
 - lors du nettoyage ou de l'entretien de l'appareil,
 - lors du montage ou du démontage de l'appareil,
 - si l'appareil est humide ou mouillé,
 - si vous n'utilisez plus l'appareil,
 - en l'absence de surveillance,
 - en cas d'orage.
- Débranchez toujours l'appareil en tirant au niveau de la fiche d'alimentation, jamais sur le cordon d'alimentation.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec des objets ou surfaces brûlants (p. ex. plaques électriques).
- N'allumez pas l'appareil lorsque le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même présente des dommages visibles ou si ce dernier est tombé par terre.
- Avant la première mise en service et après chaque utilisation, vérifiez que l'appareil et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés.
- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation.
- Veillez à ne pas plier ou écraser le cordon d'alimentation.
- 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.

- 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.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit alors être remplacé par le fabricant, son SAV ou par une personne de qualification similaire pour éviter tout risque.
- 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 éloignés des lavabos, des éviers, et autres installations comparables.
- 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.
- Ne plongez jamais l'unité motrice de l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- Utilisez l'appareil exclusivement en intérieur. N'utilisez pas l'appareil dans des pièces humides.
- N'exposez pas l'appareil 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.

Installation de l'appareil

- Installez l'appareil sur une surface stable et plane.
- N'installez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur (p. ex. gazinière, cuisinière électrique).
- Ne posez pas l'appareil sur le bord d'une table afin d'éviter qu'il ne bascule et tombe.
- Disposez le cordon d'alimentation de manière à éviter tout risque de trébuchement et n'utilisez pas de rallonge.

Manipulation de l'appareil en toute sécurité



Risque de blessure !

Tout contact avec des pièces mobiles et tranchantes peut entraîner des blessures par écrasement ou par coupure.

- Évitez de toucher les pièces mobiles.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez le hachoir ou au moment du nettoyage pour éviter de vous blesser avec la lame cruciforme.
- Enlevez systématiquement les accessoires de l'appareil avant de le nettoyer.
- Lors de l'utilisation du hachoir, utilisez l'appareil uniquement lorsque le plateau de remplissage est installé.
- Veillez à ce qu'aucun objet étranger ne se trouve dans l'orifice de remplissage ou dans le plateau de remplissage pendant le fonctionnement.
- N'introduisez jamais les aliments dans l'orifice de remplissage avec les mains.
- Utilisez impérativement le poussoir pour introduire les aliments dans l'orifice de remplissage.
- Les inserts de coupe sont très tranchants. Évitez de toucher les lames.
- N'enlevez jamais le plateau de remplissage avant l'arrêt complet des outils de coupe.

- Lorsque vous utilisez l'appareil, tenez cheveux, vêtements et mains ainsi que couverts, cuillères en bois, etc., à distance afin d'éviter des blessures ou des dommages matériels.
- De manière générale, n'utilisez l'appareil que s'il est entièrement assemblé.
- N'utilisez jamais la fonction mélangeur ou pétrisseur en même temps que le hachoir, n'utilisez toujours qu'une seule fonction.



Risque possible pour la santé en raison de la formation de bactéries !

Après la préparation, des bactéries peuvent se former en raison des résidus alimentaires.

- Nettoyez soigneusement l'appareil et tous les accessoires utilisés immédiatement après chaque utilisation.

AVIS !

Dommages matériels possibles !

En cas d'utilisation incorrecte, l'appareil peut être endommagé.

- N'utilisez pas l'appareil sans interruption pendant plus de 5 minutes. Laissez l'appareil refroidir pendant au moins 10 minutes après 5 minutes de fonctionnement.
- Si l'outil de coupe est bloqué pendant le fonctionnement de l'appareil, débranchez la fiche d'alimentation et enlevez les aliments à l'origine du blocage (voir chapitre « Nettoyage » en page 46).

Contenu de l'emballage



Risque de suffocation !

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

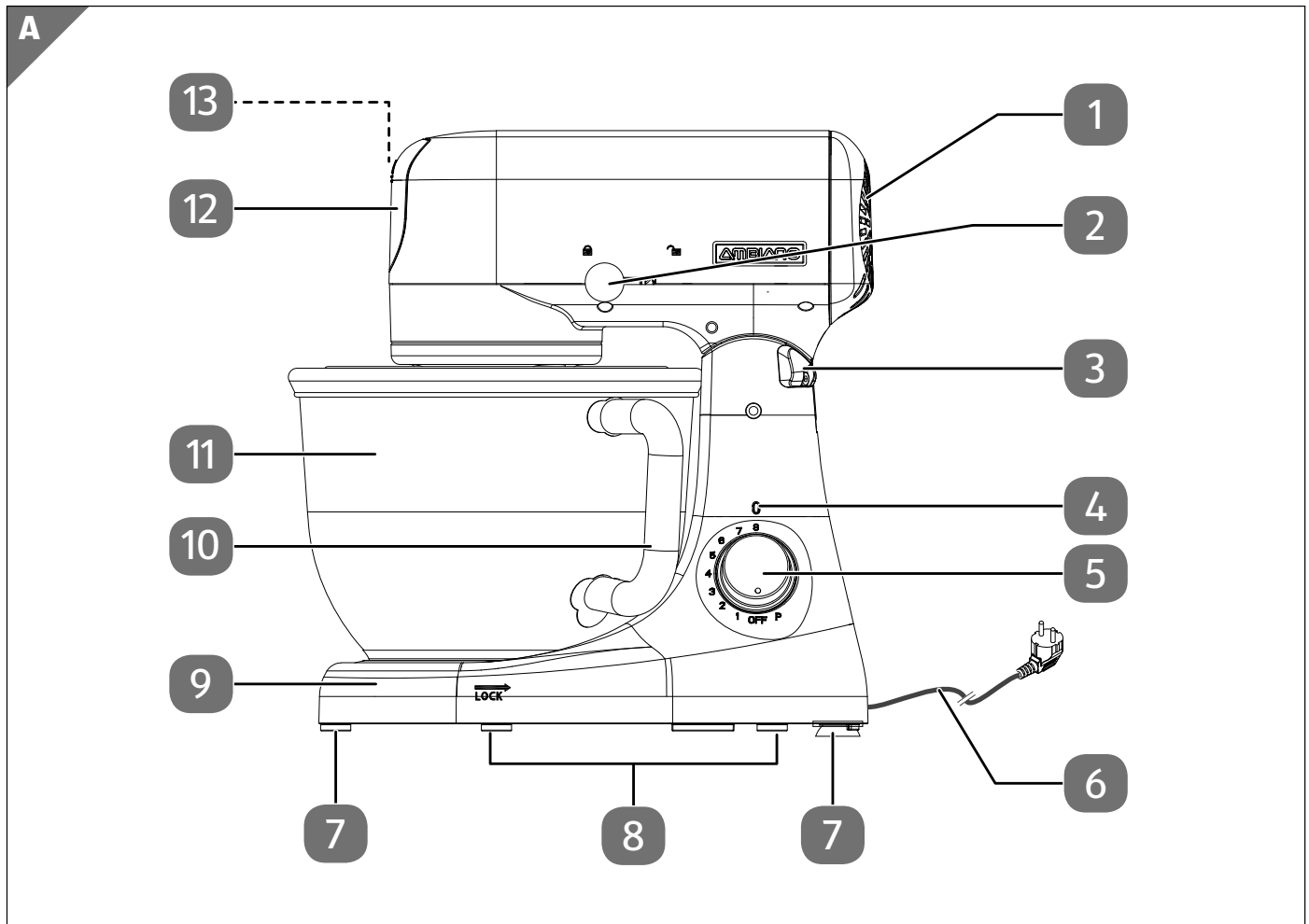
- Conservez le film d'emballage hors de portée des enfants.
- Retirez le produit de l'emballage et enlevez tous les matériaux d'emballage.
- Veuillez vérifier si tous les éléments sont présents et nous signaler toute pièce manquante dans les 14 jours suivant l'achat.

Le produit que vous avez acheté comprend :

- Robot de cuisine
- Accessoires et pièces à monter sur le robot de cuisine (voir « Aperçu des accessoires » en page 34)
- Notice d'utilisation et carte de garantie

Vue d'ensemble de l'appareil

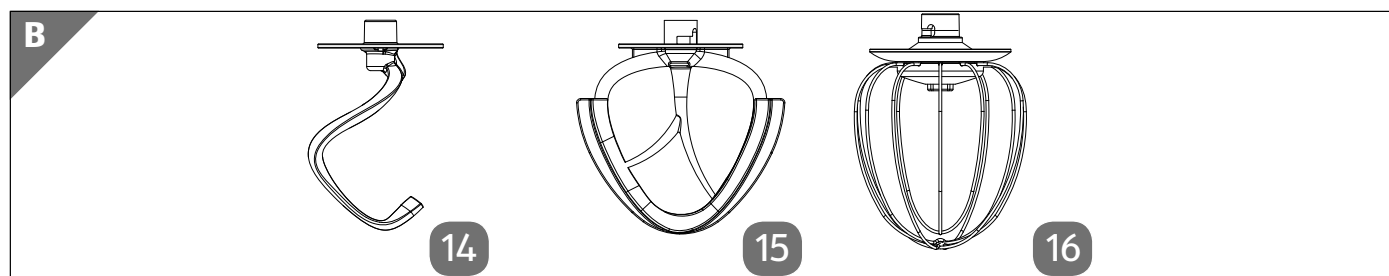
Appareil



- 1 Fentes d'aération
- 2 Levier du bras pivotant
- 3 Poignée pour le pivotement
- 4 LED de fonctionnement
- 5 Bouton de réglage de la puissance
- 6 Cordon d'alimentation avec fiche d'alimentation
- 7 Pieds ventouse
- 8 Pieds
- 9 Socle
- 10 Poignée du bol mélangeur
- 11 Bol mélangeur
- 12 Couvercle du raccordement du hachoir
- 13 Touche de déverrouillage du hachoir (sous le couvercle, non représentée)

Aperçu des accessoires

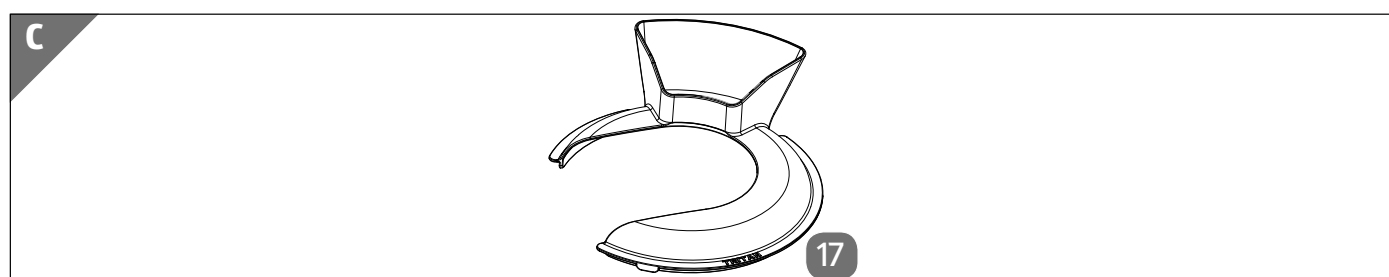
Embouts mélangeurs



14 Crochet pétrisseur

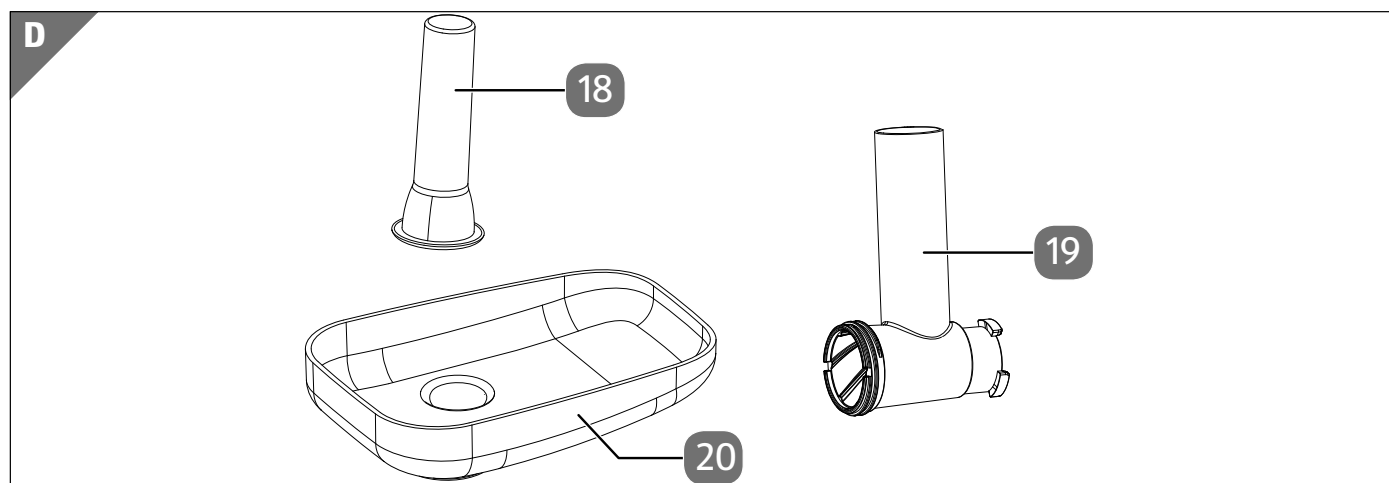
15 Batteur plat

16 Fouet



17 Protection antiprojection avec orifice de remplissage

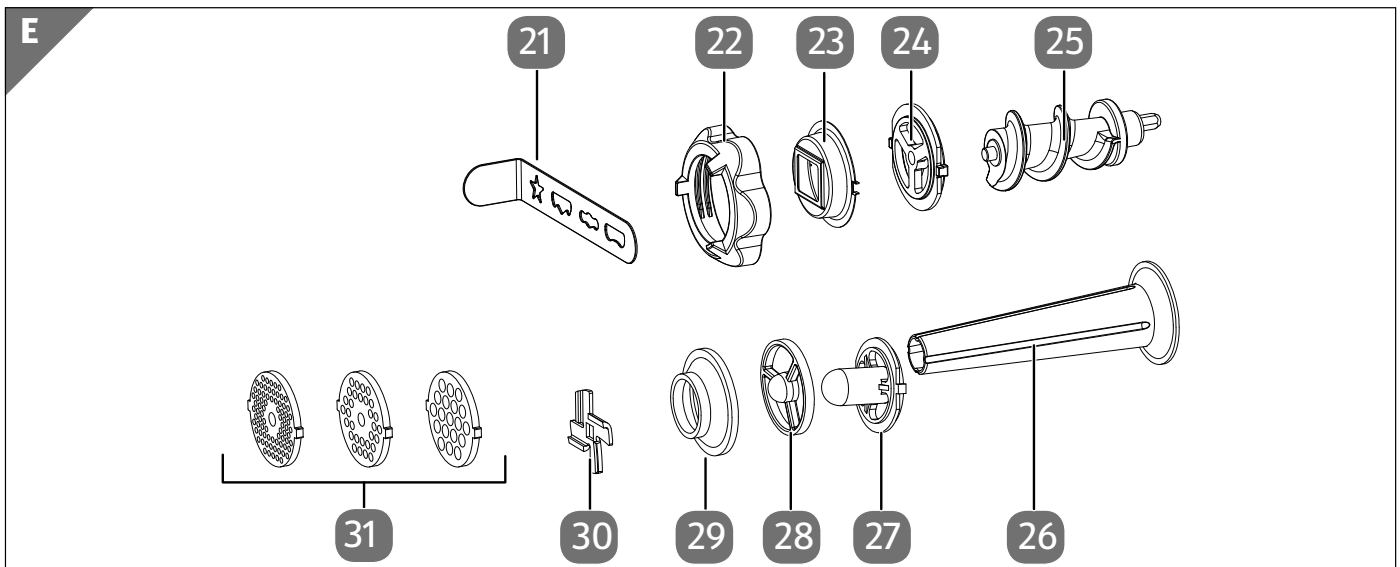
Accessoires du hachoir



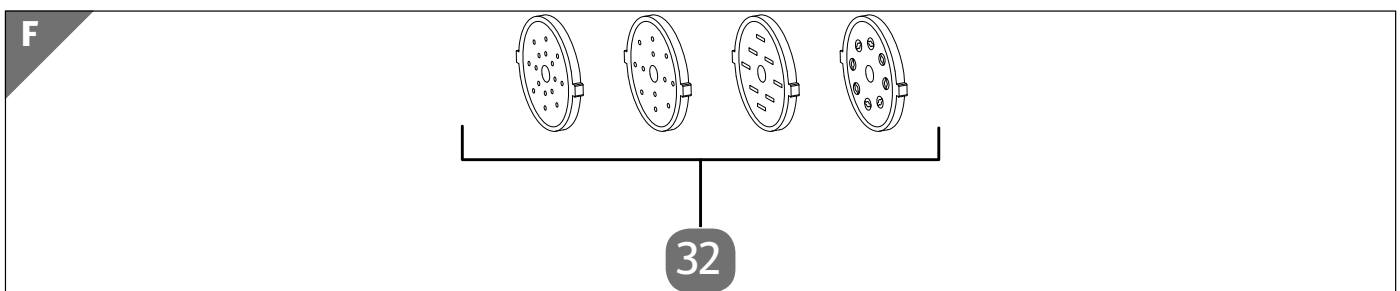
18 Poussoir

19 Boîtier à vis sans fin

20 Plateau de remplissage



- 21 Emporte-pièce pour biscuits sablés
- 22 Bague de fixation
- 23 Support pour emporte-pièce pour biscuits sablés
- 24 Guidage de vis sans fin pour biscuits sablés
- 25 Vis sans fin
- 26 Embout de remplissage pour saucisses
- 27 Embout pour kebbés
- 28 Embout pour saucisses
- 29 Tubulure pour kebbés
- 30 Lame cruciforme
- 31 Grilles



- 32 Embouts pour pâtes

Préparation de l'appareil

- Retirez tous les emballages.
- Avant la première utilisation, rincez soigneusement les accessoires avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Séchez bien toutes les pièces.



Risque de blessure !

Il existe un risque d'écrasement en raison des pièces rotatives et mobiles.

- Avant de remplacer des accessoires ou des pièces supplémentaires en mouvement pendant le fonctionnement, l'appareil doit être éteint et débranché du secteur.

AVIS !

Endommagement possible de l'appareil !

Il existe un risque de surchauffe en raison d'un fonctionnement excessif.

- N'utilisez pas l'appareil sans interruption pendant plus de 5 minutes environ.
- Laissez l'appareil refroidir pendant au moins 10 minutes après 5 minutes de fonctionnement.

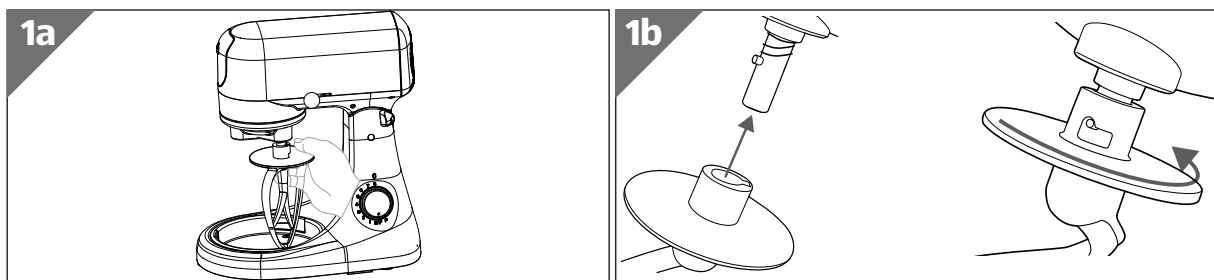


Bruits de fonctionnement lors de la première mise en service!

Au cours des 10 à 20 premières minutes d'utilisation, des bruits de fonctionnement plus importants peuvent se faire entendre. Le lubrifiant de qualité supérieure qui est utilisé présente une très grande viscosité qui ne s'estompe qu'au bout d'un temps d'utilisation prolongé. Les bruits de fonctionnement diminuent lorsque le lubrifiant a atteint sa viscosité idéale.

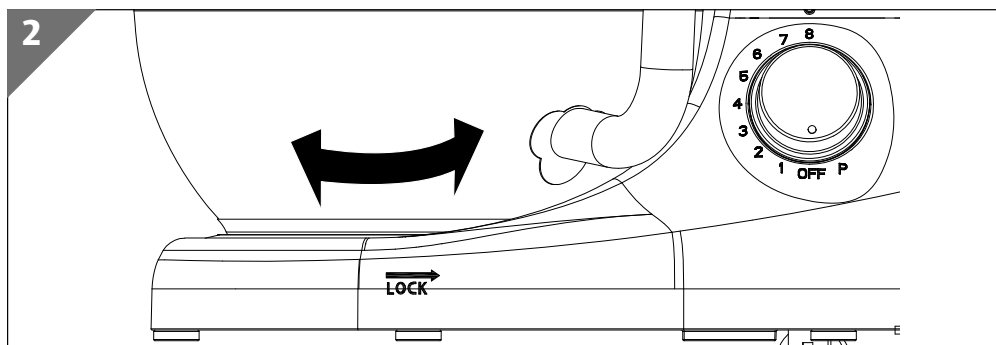
Utilisation comme robot ménager


1. Tournez le bouton de réglage de la puissance (5) sur « 0 » et appuyez sur le levier du bras pivotant (2) pour lever le bras pivotant.



2. Insérez le mélangeur souhaité (crochet pétrisseur (14), batteur plat (15) ou fouet (16)) dans la machine comme indiqué dans les fig. 1a et 1b.

Les mélangeurs ne peuvent être fixés à la machine et tournés que si l'ergot se trouve dans l'évidement correspondant de l'appareil.




3. Placez le bol mélangeur (11) sur le support de la plaque de base (9), tournez le bol mélangeur (11) dans le sens de la flèche (voir l'inscription LOCK) jusqu'à la butée afin de le verrouiller.
 4. Versez maintenant les ingrédients dans le bol mélangeur (11). Veillez à ne pas trop remplir le bol mélangeur (11) (env. 1,5 kg de farine max.).
 5. Placez la protection antiprojection (16) sur le bol mélangeur (11).
- L'ouverture de remplissage est utilisée pour le remplissage pendant le fonctionnement.
6. Poussez le levier du bras pivotant (2) vers l'arrière (en direction du symbole ) et abaissez le bras pivotant vers le bas. Veillez à ce que le bras pivotant soit enclenché sur la partie inférieure du boîtier.

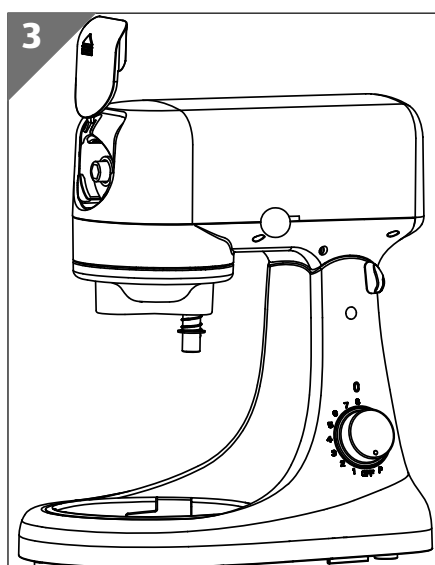
Utilisation du hachoir



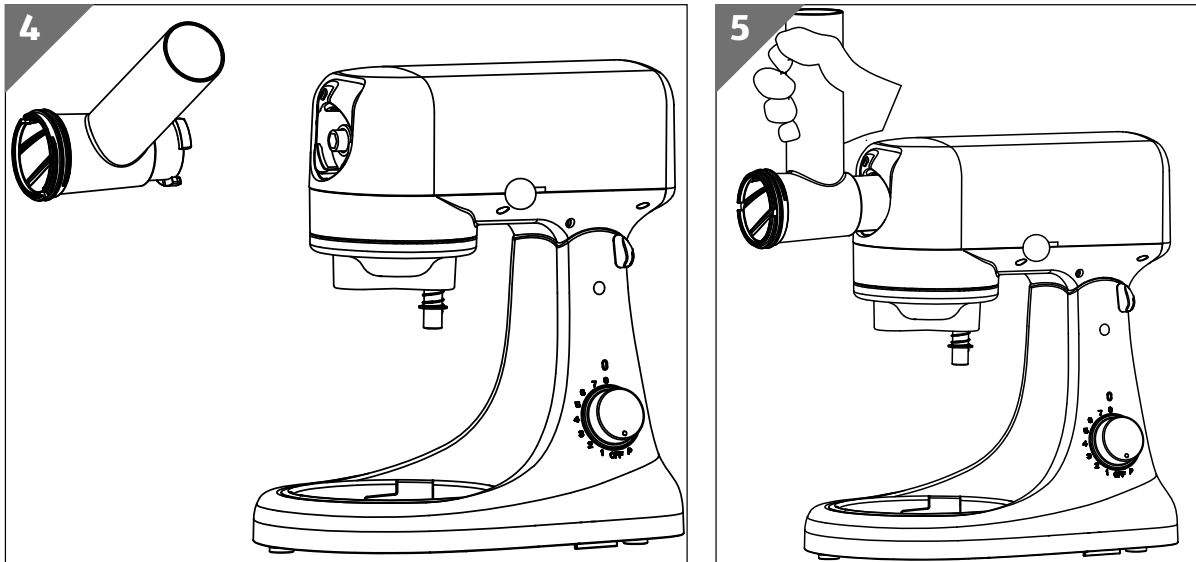
Risque de blessure !

Les pièces en mouvement et tranchantes présentent un risque de blessure.

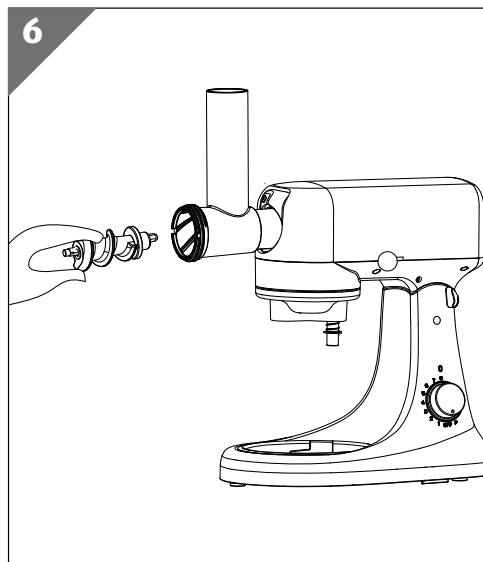
- Insérez le bol mélangeur (11) même lors du fonctionnement avec le hachoir, afin de protéger le logement rotatif des bras mélangeurs. Il existe un risque d'écrasement !
 - Soyez prudent lorsque vous manipulez les bords tranchants de la lame cruciforme (30).
1. Retirez la fiche d'alimentation pour débrancher le robot de cuisine de l'alimentation électrique.
 2. Poussez le cas échéant le levier du bras pivotant (2) vers l'arrière (en direction du symbole ) et abaissez le bras pivotant vers le bas. Veillez à ce que le bras pivotant soit enclenché sur la partie inférieure du boîtier.



3. Faites glisser le couvercle du raccordement du hachoir (12) vers le haut et mettez le couvercle de côté dans un endroit sûr (voir **fig. 3**).

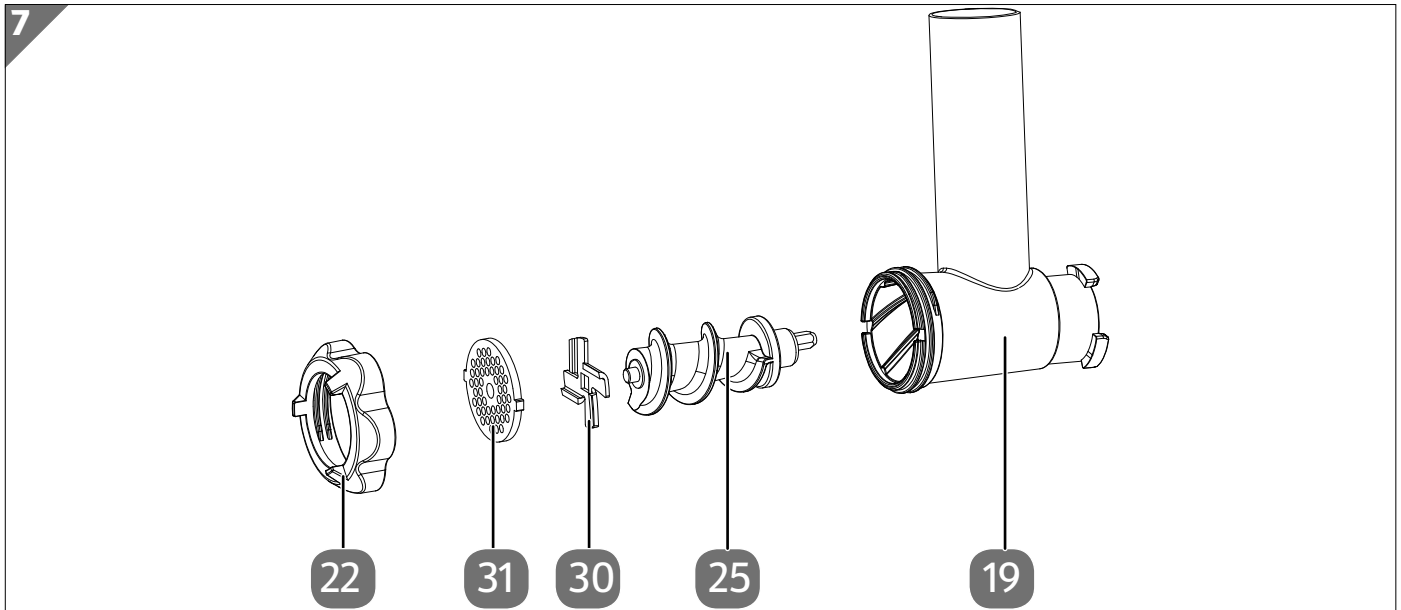


4. Insérez le boîtier de la vis sans fin (19) dans le raccordement du hachoir (12) comme indiqué à la **fig. 4** et tournez-le vers la gauche pour le fixer de manière à ce que l'ouverture de remplissage soit en haut (voir **fig. 5**). Assurez-vous que le boîtier de la vis sans fin (19) est bien fixé dans le raccordement du hachoir (12) du robot ménager.



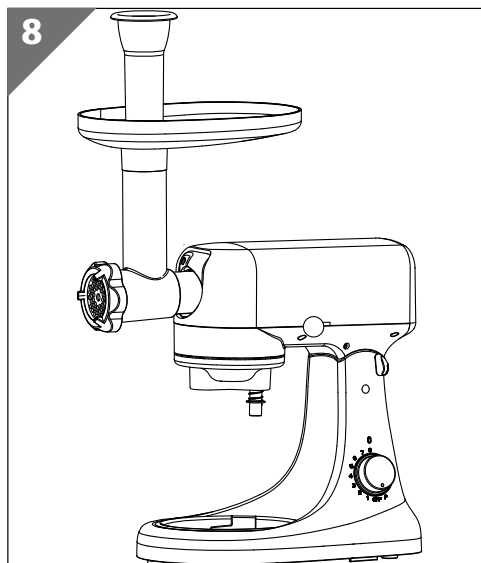
5. Placez la vis sans fin (25) dans le boîtier de la vis sans fin (19), avec la partie hexagonale en premier.
6. Choisissez maintenant les outils adaptés à votre utilisation et montez les outils comme décrit ci-dessous.
7. Pour finir, vissez à chaque fois la bague de fixation (22) dans le sens des aiguilles d'une montre sur le filetage.

Équiper le hachoir pour le hachage



Pour produire du hachis (hachage), utilisez la lame cruciforme **30** et, selon le résultat souhaité, l'une des trois grilles **31**.

- Placez la lame cruciforme **30** sur la vis sans fin et la grille **31** dans l'ordre indiqué à la figure 7.
- Pour finir, vissez la bague de fixation **22** dans le sens des aiguilles d'une montre sur le filetage du boîtier de la vis sans fin **19**.

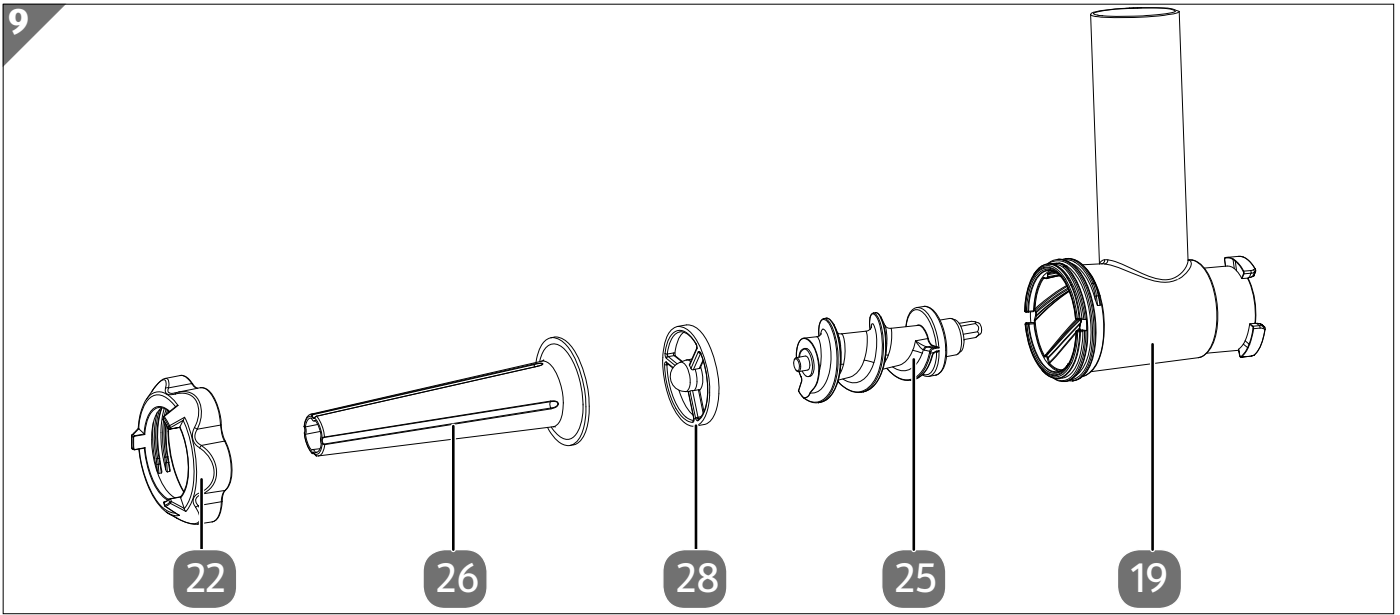


- Placez le plateau de remplissage **20** par le haut sur la goulotte de remplissage du boîtier de la vis sans fin (voir **fig. 8**).
- Placez la viande dans le plateau de remplissage **20** et utilisez le poussoir **18** pour enfoncer la viande dans la goulotte de remplissage.

N'utilisez pas le hachoir pendant plus de 5 minutes, puis faites une pause d'au moins 10 minutes.

Équiper le hachoir d'un embout pour saucisses

Transformation de chair à saucisses préparée

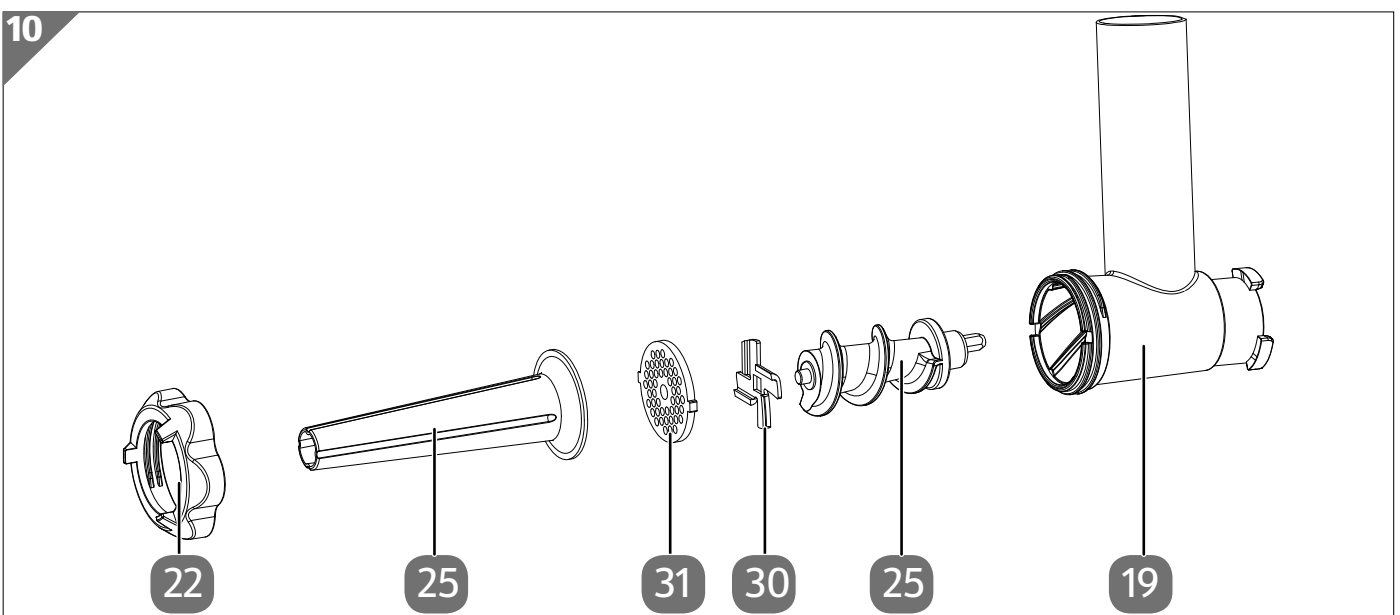


Pour remplir des boyaux naturels ou artificiels appropriés de chair à saucisses, utilisez l'embout pour saucisses **28** et l'embout de remplissage pour saucisses **26**.

Pour transformer une chair à saucisses préparée, procédez comme suit :

- Assemblez les accessoires comme indiqué sur la **Fig. 9**.
- Pour finir, vissez la bague de fixation **22** dans le sens des aiguilles d'une montre sur le filetage du boîtier de la vis sans fin **19**.
- Placez le plateau de remplissage **20** par le haut sur la goulotte de remplissage du boîtier de la vis sans fin (voir **fig. 7**).
- Placez la chair à saucisses sur le plateau de remplissage **20** et utilisez le poussoir **18** pour l'enfoncer dans la goulotte de remplissage.

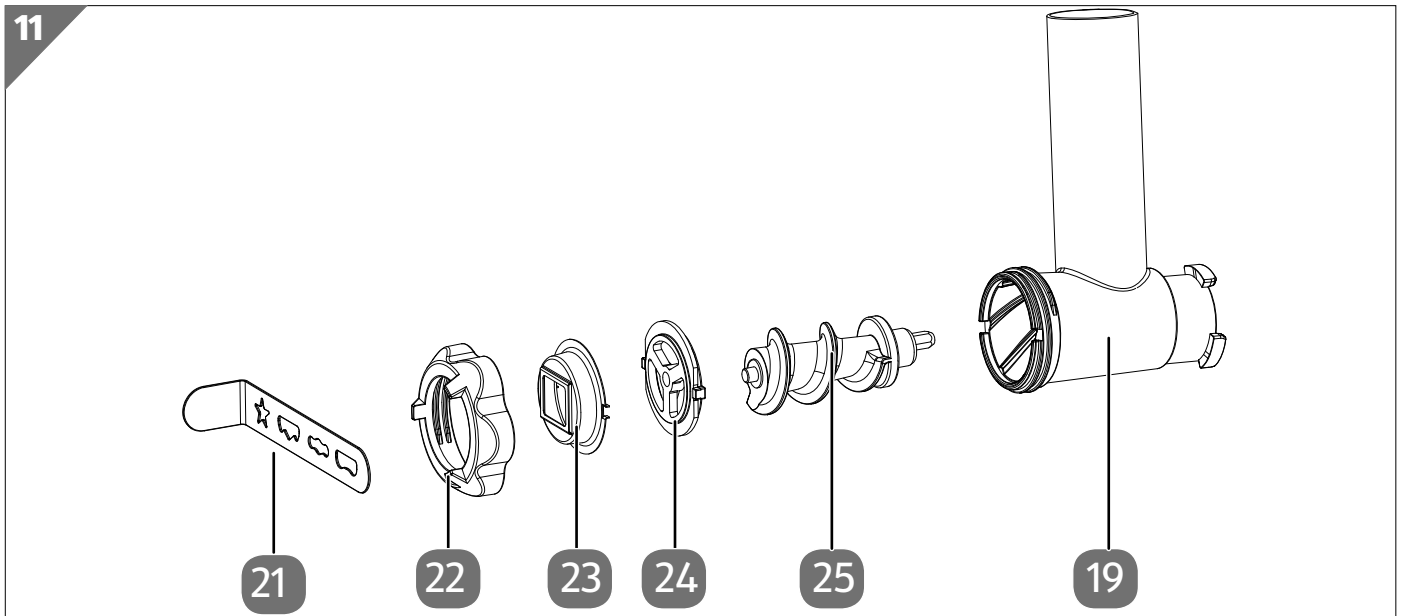
Hacher de la viande et préparer des saucisses en une seule opération



- Pour hacher des morceaux de viande et préparer des saucisses en une seule opération, montez le hachoir avec la grille **31** et la lame cruciforme **30** ainsi que l'embout de remplissage pour saucisses **25** (voir **fig. 10**).

- Pour finir, vissez la bague de fixation **22** dans le sens des aiguilles d'une montre sur le filetage du boîtier de la vis sans fin **19**.
- Placez le plateau de remplissage **20** par le haut sur la goulotte de remplissage du boîtier de la vis sans fin (voir **fig. 7**).
- Placez la viande dans le plateau de remplissage **20** et utilisez le poussoir **18** pour enfoncer la viande dans la goulotte de remplissage.

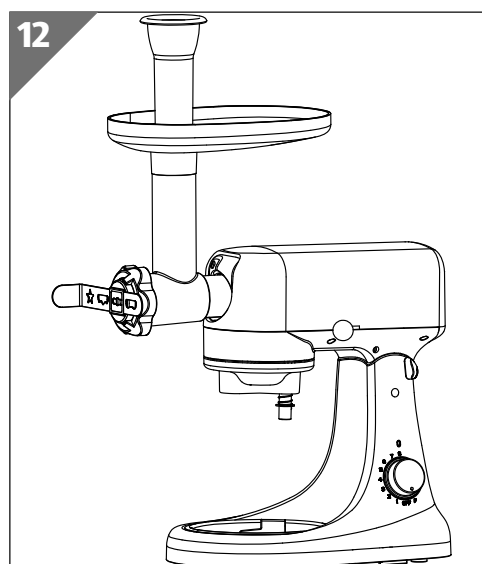
Équiper le hachoir pour la préparation de biscuits sablés



Pour réaliser des biscuits à partir de pâte à biscuits, montez le support **23** et l'emperte-pièce pour biscuits sablés **21** ainsi que le guidage de vis sans fin pour biscuits sablés **24** dans l'ordre indiqué dans la **fig. 11**.

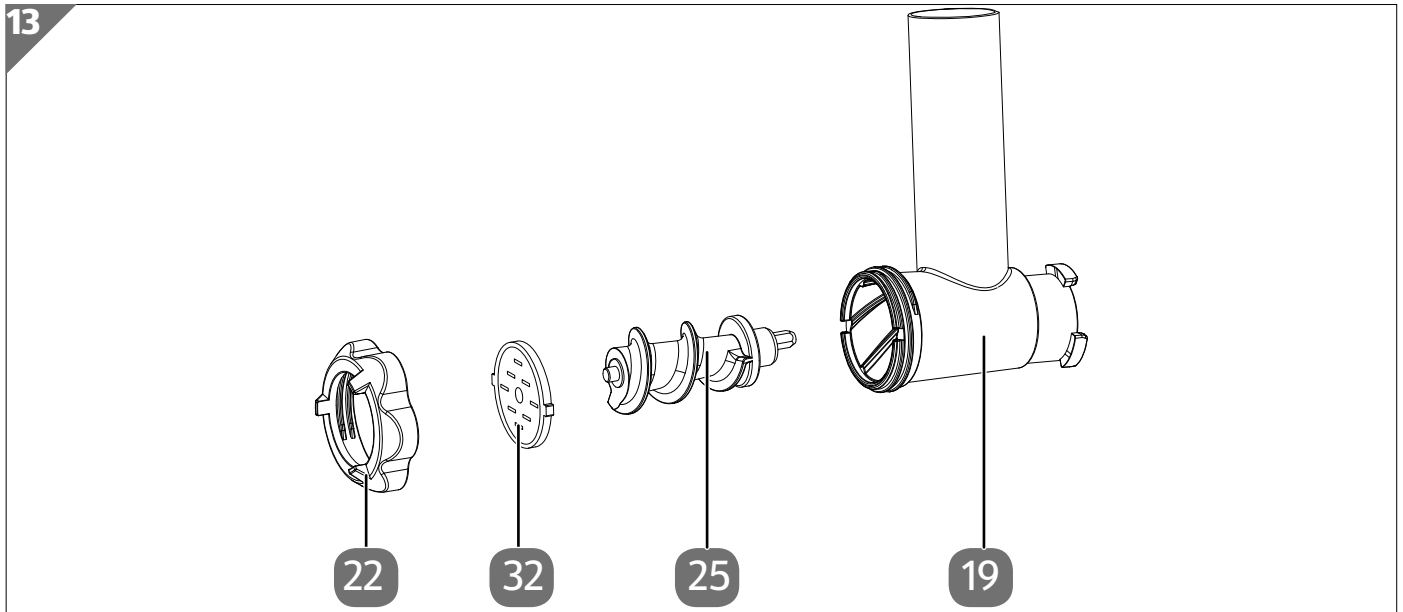
Le guidage de vis sans fin **24** et le support **23** sont déjà prémontés.

- Vissez la bague de fixation **22** dans le sens des aiguilles d'une montre sur le filetage du boîtier de la vis sans fin **19**.



- Insérez l'emperte-pièce pour biscuits sablés **21** latéralement dans le support **23**. Faites glisser l'emperte-pièce devant l'ouverture de remplissage prévue pour vos biscuits (voir **fig. 12**).
- Placez le plateau de remplissage **20** par le haut sur la goulotte de remplissage du boîtier de la vis sans fin (voir **fig. 12**).
- Placez la pâte sur le plateau de remplissage **20** et utilisez le poussoir **18** pour l'enfoncer dans la goulotte de remplissage.

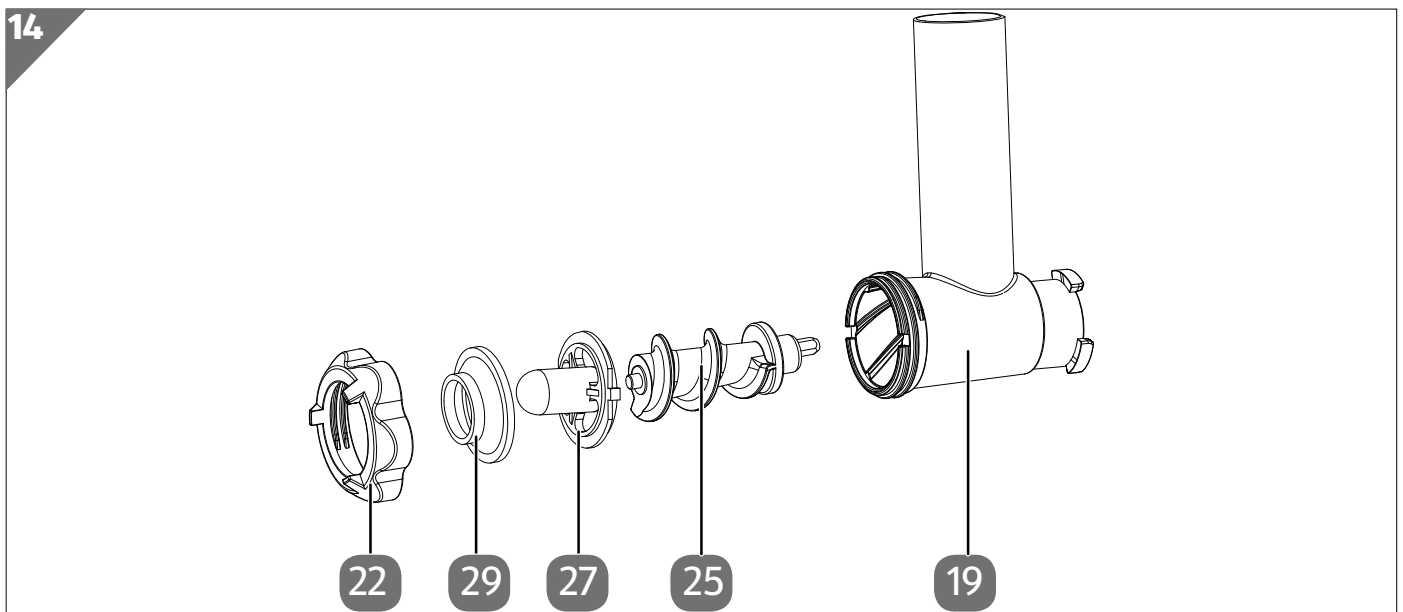
Équiper le hachoir pour la préparation de pâtes



Pour préparer des pâtes à partir d'une pâte à pâtes, utilisez l'un des quatre embouts pour pâtes **32** (voir **fig. 13**).

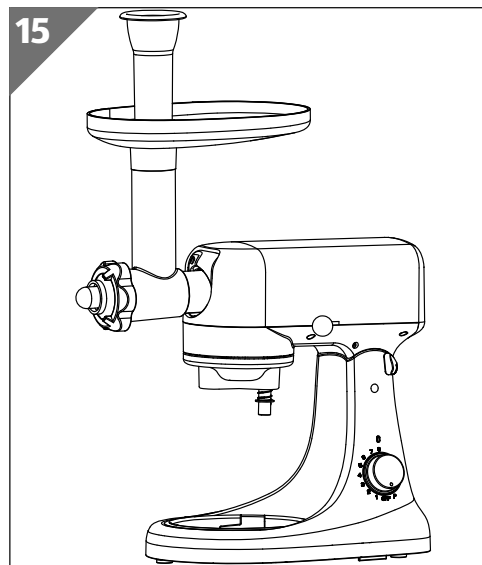
- Assemblez les accessoires comme indiqué sur la **fig. 13**.
- Vissez la bague de fixation **22** dans le sens des aiguilles d'une montre sur le filetage du boîtier de la vis sans fin **19**.
- Placez le plateau de remplissage **20** par le haut sur la goulotte de remplissage du boîtier de la vis sans fin.
- Placez la pâte sur le plateau de remplissage **20** et utilisez le poussoir **18** pour l'enfoncer dans la goulotte de remplissage.

Équiper le hachoir pour la préparation de kebbés



Utilisez la tubulure pour kebbés **29** et l'embout pour kebbés **27** pour préparer le mélange pour kebbés.

- Assemblez les accessoires comme indiqué sur la **fig. 14**.
- Pour finir, vissez la bague de fixation **22** dans le sens des aiguilles d'une montre sur le filetage du boîtier de la vis sans fin **19**.



- Placez le plateau de remplissage (20) par le haut sur la goulotte de remplissage du boîtier de la vis sans fin (voir fig. 15).
- Placez le mélange pour kebbés sur le plateau de remplissage (20) et utilisez le poussoir (18) pour l'enfoncer dans la goulotte de remplissage.

Utilisation du robot de cuisine

Mélanger et pétrir la pâte

- Utilisez le crochet pétrisseur (14) ou le batteur plat (15) pour pétrir la pâte.
- Le meilleur mélange pour le pétrissage de la pâte est un mélange de farine et d'eau dans un rapport de 5 pour 3. Remplissez le bol mélangeur (11) aux 3/4 au maximum.
- Lorsque vous remplissez le bol mélangeur (11), veillez à ne pas dépasser la quantité maximale de remplissage de 1,5 kg.
- Si vous utilisez le crochet pétrisseur (14) ou le batteur plat (15), placez d'abord le bouton de réglage de la puissance (5) sur la puissance 1 pendant au moins 30 secondes, puis sur la puissance 2 pendant au moins 30 secondes, puis sur la puissance 3 pendant un maximum 5 minutes.
- N'utilisez pas le crochet pétrisseur (14) ou le batteur plat (15) pendant plus de 5 minutes, puis faites une pause d'au moins 10 minutes.

Batte des blancs d'œufs

- Utilisez le fouet (16) pour battre les blancs d'œufs.
- Pour battre, réglez le bouton de réglage de la puissance (5) sur 7 ou 8 et battez les blancs d'œufs sans vous arrêter pendant environ 5 minutes jusqu'à ce que les blancs d'œufs soient fermes.
- Ne battez pas plus de 15 blancs d'œufs à la fois.
- N'utilisez pas le fouet (16) pendant plus de 5 minutes, puis faites une pause d'au moins 10 minutes.

Fouetter de la crème

- Utilisez le fouet (16) pour fouetter la crème. Utilisez de la crème fraîche.
- Pour environ 250 ml de crème à fouetter, réglez le bouton de réglage de la puissance (5) sur 7 ou 8 et fouettez la crème pendant environ 3 à 5 minutes.
- Veillez à ne pas dépasser la capacité maximale lorsque vous remplissez le bol mélangeur (11) de lait frais, de crème ou d'autres ingrédients.
- N'utilisez pas le fouet (16) pendant plus de 5 minutes, puis faites une pause d'au moins 10 minutes.

Mélanger des milk-shakes, cocktails ou autres liquides

- Utilisez le fouet 16 pour mélanger les milk-shakes, les cocktails et autres liquides.
- Mélangez les ingrédients, selon votre recette, pendant environ 3 à 5 minutes à une puissance de 1 à 8.
- Ne dépassez pas la capacité maximale du bol mélangeur 11.
- N'utilisez pas le fouet 16 pendant plus de 5 minutes, puis faites une pause d'au moins 10 minutes.

Utiliser le hachoir

Hacher de la viande

- Ne hachez pas d'aliments durs tels que des os.
- Coupez la viande en petits morceaux d'environ 20 x 20 x 60 mm (sans nerfs, sans os) afin qu'ils puissent être facilement hachés dans le boîtier à vis sans fin.

Préparer des saucisses

Vous pouvez utiliser un boyau naturel ou artificiel.

Si vous utilisez un boyau naturel, faites-le tremper dans l'eau pendant un certain temps au préalable. Faites un nœud à l'une des extrémités du boyau.

- Faites glisser le boyau sur l'embout de remplissage pour saucisses 26.
- La masse de la saucisse est pressée à travers l'embout de remplissage pour saucisses 26 et le boyau de la saucisse est rempli.
 - Assurez-vous que le boyau de la saucisse est rempli « sans forcer » car la saucisse se dilate pendant la cuisson ou la friture et le boyau peut se déchirer.
- Lorsque la première saucisse a atteint la longueur souhaitée, pressez la saucisse à l'extrémité de l'embout pour saucisses avec vos doigts.
- Faites tourner la saucisse autour de son axe une ou deux fois.
 - Pour faciliter la manipulation, vous pouvez éteindre l'appareil après chaque longueur de saucisse.

Préparer des biscuits sablés

- Préparez une surface sur laquelle vous pourrez ensuite disposer les biscuits sablés.
- Vous pouvez utiliser l'emporte-pièce pour biscuits sablés 21 pour donner différentes formes à la pâte à biscuits préparée.
- Après avoir préassemblé le boîtier à vis sans fin 19 et l'embout pour biscuits 23/24 sur l'appareil, faites glisser l'emporte-pièce pour biscuits sablés 21 dans le support 23. Faites glisser l'emporte-pièce pour biscuits sablés devant l'ouverture de remplissage prévue pour vos biscuits (voir **fig. 12**).
- N'utilisez pas le hachoir pendant plus de 5 minutes, puis faites une pause d'au moins 10 minutes.

Réglages recommandés

Niveau	Idéal pour ...	Remarque
1	Remuer Utilisez la puissance 1 pour remuer, mélanger ou lier. Utilisez cette puissance pour ajouter des liquides aux ingrédients secs ou pour ajouter des ingrédients secs (p. ex. de la farine) à la pâte.	Pour des impulsions courtes, puissantes et de longue durée, tournez le bouton de réglage de la puissance 5 à plusieurs reprises sur la position « P ».
2-3	Mélanger Utilisez la puissance 2-3 pour remuer plus rapidement et mélanger lentement. Utilisable pour mélanger des pâtes lourdes et des sucreries, pour réduire en purée des pommes de terre ou des légumes. Peut également être utilisé pour mélanger et pétrir une pâte levée.	
4-5	Mélanger, fouetter Utilisez la puissance 4-5 pour mélanger à vitesse moyenne les pâtes semi-lourdes (comme les biscuits) et les préparations pour gâteaux. Utilisez également cette puissance pour mélanger le sucre et la matière grasse ou pour ajouter du sucre aux blancs d'œufs pour les meringues.	
5-6	Fouetter, crémer Utilisez la puissance 5-6 pour fouetter ou crémer les crèmes, les glaçages et les garnitures crémeuses. Ces puissances sont parfaites pour les préparations pour gâteaux, les beignets et autres produits de boulangerie.	
6-8	Fouetter rapidement Utilisez les puissances 6-8 pour la crème, les blancs d'œufs et les glaçages cuits.	
8	Fouetter brièvement Utilisez la puissance 8 pour fouetter de plus petites quantités de crème ou des blancs d'œufs.	

Vitesses et utilisations


Utilisation	Outil	Niveau	Quantité d'ingrédients
Pétrissage des pâtes lourdes (p. ex. pain, pâte à nouilles ou pâte brisée)	Crochet pétrisseur 14	1 – 3	1,5 kg maximum
Mélange de pâtes moyennes à lourdes (p. ex. pâte à gâteau)	Batteur plat 15	3 – 5	1,5 kg maximum
Mélange de pâtes légères (p. ex. pâte à gaufres, pâte à biscuits ou plats à base d'œufs)	Batteur plat 15	1 – 5	min. 200 ml max. 1,5 l
Crèmes (p. ex. garnitures de gâteaux et crèmes)	Fouet 16	5 – 8	min. 200 ml max. 1,0 l
Fouetter brièvement (p. ex. fouetter de petites quantités de crèmes ou des blancs d'œufs)	Fouet 16	8	min. 4 œufs max. 20 œufs
Hacher de la viande	Hachoir 30 / 31	6 – 8	
Préparer des pâtes	Accessoires pour pâtes 32	6 – 8	
Préparer des biscuits sablés	Accessoires pour biscuits 21 / 23 / 24	6 – 8	
Préparer des saucisses	Embout pour saucisses 26 / 28	6 – 8	

Utilisation	Outil	Niveau	Quantité d'ingrédients
Préparer des kebbés	Embout pour kebbés 27 / 29	6 – 8	

Après l'utilisation

- Éteignez l'appareil.
- Débranchez la fiche d'alimentation.

En cas d'utilisation comme robot ménager

- Abaissez le levier du bras pivotant vers le bas 2 en direction du symbole , le bras pivotant se soulève.
- Retirez l'embout mélangeur. Pour ce faire, ouvrez le verrouillage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Tournez le bol mélangeur 11 d'un petit tour dans le sens des aiguilles d'une montre pour le retirer.
- Détachez la pâte prête à l'aide d'une spatule et retirez-la du bol mélangeur.
- Nettoyez les pièces utilisées comme indiqué sous « Nettoyage » en page 46.

En cas d'utilisation du hachoir

- Retirez les accessoires dans l'ordre inverse de la description du paragraphe « Utilisation du hachoir » en page 37.
- Pour pouvoir retirer le boîtier de la vis sans fin, appuyez sur la touche de déverrouillage 13.
- Posez le couvercle 12 sur le raccordement du hachoir.
- Nettoyez les pièces utilisées comme indiqué sous « Nettoyage » en page 46.

Nettoyage



Risque d'électrocution !

Les pièces sous tension présentent un risque de choc électrique.

- Avant le nettoyage, réglez le bouton de réglage de la puissance 5 sur la position « 0 » et débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.
- Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide !
- 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.
- Enlevez systématiquement les accessoires de l'appareil avant de le nettoyer.



Risque de blessure !

Les lames tranchantes du couteau à viande présentent un risque de blessure.

- Évitez de toucher les lames tranchantes.
- Pour éviter les blessures, utilisez une brosse de nettoyage ou des produits de nettoyage appropriés similaires pour nettoyer les lames.

**ATTENTION !****Risque possible pour la santé en raison de la formation de bactéries !**

Après la préparation, des bactéries peuvent se former en raison des résidus alimentaires.

- Nettoyez soigneusement l'appareil et tous les accessoires utilisés immédiatement après chaque utilisation.

AVIS !**Endommagement possible de l'appareil !**

Surfaces sensibles

- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs, ni d'objets de nettoyage tranchants ou métalliques comme une brosse métallique, un couteau ou une spatule dure.
- Ne mettez pas l'appareil au lave-vaisselle, il serait irrémédiablement détruit.
 - Retirez les accessoires comme cela est décrit au paragraphe « Après l'utilisation » en page 46.

Boîtier du moteur :

- Nettoyez le boîtier de l'appareil avec un chiffon légèrement imbibé d'eau et de produit vaisselle. Séchez avec un chiffon.

Crochet pétrisseur (14), batteur plat (15), fouet (16), lame cruciforme (30), plateau de remplissage (20), grilles (31) et bol mélangeur (11) :

- Nettoyez ces accessoires à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle ou au lave-vaisselle.

Autres accessoires et protection antiprojection :

- La protection antiprojection (17) et les autres pièces ne passent pas au lave-vaisselle. Nettoyez ces pièces dans de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle.

Accessoires tels que vis sans fin (25), goulotte de remplissage avec boîtier de vis sans fin (19) et anneau de fixation (22) :

- Ces éléments en aluminium moulé sous pression ne peuvent pas être nettoyés au lave-vaisselle.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne démarre pas.	La fiche d'alimentation (6) n'est pas branchée correctement.	– Branchez la fiche d'alimentation (6) correctement dans la prise de courant.
	La prise de courant est défectueuse.	– Vérifiez la prise de courant en y branchant un autre appareil.
L'appareil s'arrête brusquement.	L'appareil est surchargé.	– Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir. – Le cas échéant, réduisez les ingrédients à traiter.
	L'accessoire n'est pas correctement inséré.	– Vérifiez que l'accessoire est correctement placé.

Non-utilisation prolongée et transport

- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée, débranchez la fiche d'alimentation (6) de la prise de courant, nettoyez l'appareil et les accessoires et rangez-les dans un endroit sec, à l'abri de la poussière, du gel et du rayonnement direct du soleil.
- Afin d'éviter tout dommage du produit 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 de collecte des déchets locale ou à votre municipalité.

Caractéristiques techniques

Nom ou marque commerciale du fournisseur :	AMBIANO®
Adresse du fournisseur :	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen ALLEMAGNE
Modèle :	MD 16580
Tension nominale :	220-240 V~, 50/60 Hz
Puissance nominale :	1000 W
Classe de protection :	I (l'appareil doit être mis à la terre)
Bol mélangeur :	4,6 litres
Contenance max. farine :	1,5 kg
Dimensions de l'appareil (l x H x P) :	env. 32,5 x 34 x 20,5 cm

Information relative à la conformité UE



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

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

Pièces détachées

Pour commander des pièces détachées, rendez-vous dans notre boutique en ligne de pièces détachées MEDION à l'adresse <https://www.medion.com/medionserviceshop>.

Vous y trouverez toutes les pièces détachées nécessaires concernant votre produit.

Toutes les pièces de rechange disponibles peuvent être achetées pendant une période de 7 ans.

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.
- Vous pouvez également utiliser notre formulaire de contact disponible ici : 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
	Électroménager et électronique grand public
	☎ 0848 - 24 24 26
Adresse du service après-vente	
MEDION/LENOVO Service Center	
Ifangstrasse 6	
8952 Schlieren	
Suisse	



La présente notice d'utilisation et bien d'autres sont disponibles au téléchargement sur le portail du SAV 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 : 29.09.2022

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 que ce soit 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

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

Déclaration de confidentialité

Chère cliente, cher client,

Nous vous informons que nous, MEDION AG, Am Zehnthof 77, D-45307 Essen, sommes responsables du traitement de vos données personnelles.

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 déroulement de la garantie et des processus connexes (p. ex. des réparations) et basons le traitement de vos données sur le 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 déroulement de la garantie et des processus connexes (p. ex. des réparations). En règle générale, nous conservons vos données personnelles pendant une durée de trois ans afin de respecter vos droits de garantie légaux.

Vous avez le droit d'obtenir des informations sur les données personnelles vous concernant ainsi que de les faire rectifier, supprimer, limiter leur traitement, vous opposer à leur traitement et à leur transmission.

Toutefois, les droits d'information et de suppression sont soumis à des restrictions en vertu des §§ 34 et 35 des dispositions légales allemandes spéciales en matière de protection des données conformément à la loi fédérale allemande sur la protection des données (BDSG) (art. 23 GDPR), et il existe également un droit de recours auprès d'une autorité de surveillance compétente en matière de protection des données (art. 77 GDPR en relation avec le § 19 des dispositions légales allemandes spéciales en matière de protection des données conformément à la loi fédérale allemande sur la protection des données (BDSG)). En cas de recours auprès de MEDION AG, adressez-vous au responsable de la protection des données et de la liberté d'information de Rhénanie-du-Nord-Westphalie, Postfach 200444, 40212 Düsseldorf, www.lidi.nrw.de.

Le traitement de vos données est nécessaire pour le déroulement de la garantie ; sans la mise à disposition des données nécessaires, le déroulement de la garantie n'est pas possible.

Sommario

Informazioni relative alle presenti istruzioni per l'uso	52
Spiegazione dei simboli	52
Utilizzo conforme	53
Indicazioni di sicurezza	53
Posizionamento dell'apparecchio	55
Utilizzo sicuro dell'apparecchio.....	55
Contenuto della confezione.....	56
Panoramica dell'apparecchio	57
Apparecchio principale	57
Panoramica degli accessori.....	58
Preparazione dell'apparecchio	60
Utilizzo come planetaria.....	60
Utilizzo del tritacarne	61
Montare il tritacarne	63
Montare la corona attacco per salsicce sul tritacarne	64
Montare una trafilatura per pasta sul tritacarne	66
Montare l'attacco per kibbeh sul tritacarne	66
Utilizzo della planetaria	67
Mescolare e impastare	67
Montare gli albumi.....	67
Montare la panna.....	67
Miscelare frullati, cocktail o altri liquidi	68
Utilizzare il tritacarne	68
Tritare la carne	68
Preparare le salsicce	68
Preparare i biscotti.....	68
Impostazioni consigliate.....	69
Velocità e utilizzi	69
Dopo l'utilizzo.....	70
Pulizia	70
Risoluzione dei problemi.....	71
Inutilizzo prolungato e trasporto	71
Smaltimento.....	72
Dati tecnici.....	72
Informazioni sulla conformità UE	72
Ricambi.....	72
Informazioni relative al servizio di assistenza	73
Note legali	73
Informativa sulla protezione dei dati personali	74

Informazioni relative alle presenti istruzioni per l'uso



Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Ci auguriamo che sia soddisfatto dell'apparecchio.

Prima di utilizzare il prodotto, leggere attentamente le indicazioni di sicurezza e queste istruzioni nella loro interezza. 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!



Marchio CE

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



Simbolo della corrente alternata



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



Smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente (vedere il capitolo "Smaltimento")



Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente (vedere il capitolo "Smaltimento")

Utilizzo conforme

L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente per impastare o mescolare alimenti come impasti, creme o montare a neve panna o albumi all'interno della ciotola. Il tritacarne serve per tritare gli alimenti e per preparare carne macinata, salsicce, pasta, biscotti o kibbeh con gli appositi accessori.

L'apparecchio è progettato e deve essere utilizzato esclusivamente per tale scopo. L'unico utilizzo possibile è quello conforme a quanto descritto nelle presenti istruzioni.

Qualsiasi altro utilizzo è considerato non conforme e può provocare danni a persone o cose.

- L'apparecchio è destinato all'utilizzo domestico e non a quello commerciale o in contesti simili, quali:
 - nelle cucine allestite per i collaboratori di negozi, uffici e altri ambienti professionali;
 - tenute agricole;
 - locali riservati ai clienti di hotel, motel e altre strutture ricettive;
 - bed & breakfast.

L'utilizzo non conforme comporta il decadimento della garanzia:

- Non modificare l'apparecchio senza la nostra approvazione e non utilizzare alcun altro dispositivo non approvato o 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

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA: LEGGERLE ATTENTAMENTE E CONSERVARLE PER OGNI FUTURA CONSULTAZIONE!



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).

- Tenere l'apparecchio e gli accessori fuori dalla portata dei bambini.
- Questo 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.
- Il presente apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- La pulizia e la manutenzione a cura dell'utilizzatore non devono essere eseguite dai bambini.
- I bambini non riconoscono i pericoli associati all'utilizzo degli elettrodomestici. Prestare particolare attenzione quando si utilizza il dispositivo in presenza di bambini.



Pericolo di soffocamento!

Le pellicole utilizzate per l'imballaggio possono essere inghiottite o utilizzate in modo improprio con conseguente rischio di soffocamento!

- Tenere il materiale utilizzato per l'imballaggio, ad es. pellicole o sacchetti di plastica, fuori dalla portata dei bambini.
- Non permettere ai bambini di giocare con il materiale d'imballaggio.



Pericolo di scossa elettrica/cortocircuito!

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

- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa con messa a terra, installata a norma, ben accessibile e posta in prossimità del luogo di utilizzo. La tensione di rete locale 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.
- Estrarre la spina di alimentazione dell'apparecchio dalla presa elettrica:
 - quando l'apparecchio viene sottoposto a pulizia o manutenzione,
 - quando si monta o smonta l'apparecchio,
 - quando l'apparecchio è umido o bagnato,
 - quando non si utilizza più l'apparecchio,
 - quando l'apparecchio è incustodito,
 - in caso di temporale.
- Per estrarre la spina dalla presa elettrica tirare la spina, non il cavo di alimentazione.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non entri in contatto con oggetti o superfici calde (ad es. fornelli).
- Non mettere in funzione l'apparecchio se l'apparecchio stesso o il cavo di alimentazione presentano danni visibili o in caso di caduta dell'apparecchio.
- 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.
- Srotolare completamente il cavo di alimentazione.
- Non piegare o schiacciare il cavo di alimentazione.
- 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 al servizio di assistenza.
- Non apportare in nessun caso modifiche all'apparecchio e non tentare di aprire e/o riparare autonomamente un componente dell'apparecchio.
- In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione dell'apparecchio, la sua sostituzione dovrà essere eseguita dal produttore, dal suo Servizio clienti o da personale tecnico qualificato in modo da escludere possibili pericoli.
- Proteggerlo dal contatto con acqua o altri liquidi. Tenere l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina di alimentazione lontani da lavandini, lavabi e simili.

- Non collocare oggetti contenenti liquidi, per esempio vasi o bevande, sopra o in prossimità dell'apparecchio.
- Non toccare mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione con le mani bagnate.
- Non immergere mai il blocco motore dell'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti chiusi. Non utilizzare l'apparecchio in ambienti a elevata umidità.
- 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.

Posizionamento dell'apparecchio

- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile e piana.
- Non posizionare l'apparecchio vicino a fonti di calore (ad es. fornelli a gas, fornelli elettrici).
- Non posizionare l'apparecchio sul bordo di un tavolo, in quanto potrebbe rovesciarsi e cadere.
- Assicurarsi che non vi sia il rischio di inciampare nel cavo di alimentazione e non utilizzare prolunghe.

Utilizzo sicuro dell'apparecchio



Pericolo di lesioni!

Il contatto con parti in movimento e con spigoli vivi può provocare tagli o lesioni da schiacciamento.

- Evitare il contatto con parti in movimento.
- Prestare attenzione alla lama a croce mentre si utilizza il tritacarne e durante le operazioni di pulizia.
- Prima della pulizia rimuovere gli accessori dall'apparecchio principale.
- Durante l'uso del tritacarne, utilizzare l'apparecchio soltanto con l'apposito vassoio.
- Accertarsi che durante il funzionamento non vi siano corpi estranei nell'apertura di alimentazione o nel vassoio.
- Non spingere mai gli alimenti nell'apertura di alimentazione con le mani.
- Spingere gli alimenti nell'apertura di alimentazione usando esclusivamente il pestello.
- Gli inserti da taglio sono molto affilati. Evitare di toccare le lame.
- Non rimuovere mai il vassoio prima che gli utensili da taglio si siano completamente arrestati.
- Durante l'utilizzo dell'apparecchio, tenere lontani capelli, vestiti, mani, posate, cucchiaini da cucina o simili per evitare lesioni alle persone o danni materiali.
- Utilizzare l'apparecchio solo quando è completamente montato.
- Non utilizzare mai la funzione di mescolatura o impasto insieme al tritacarne, bensì usare sempre solo una funzione alla volta.



ATTENZIONE!

Possibili rischi per la salute dovuti alla formazione di colonie batteriche!

Dopo la preparazione possono formarsi colonie batteriche dovute alla presenza di resti di cibo.

- Pulire subito e a fondo l'apparecchio e tutti gli accessori utilizzati dopo ogni utilizzo.

AVVISO!

Possibili danni materiali!

L'apparecchio potrebbe danneggiarsi se utilizzato in modo improprio.

- Non utilizzare l'apparecchio ininterrottamente per più di 5 minuti. Dopo 5 minuti di funzionamento, lasciare raffreddare l'apparecchio per 10 minuti.
- Se l'utensile da taglio si blocca durante il funzionamento, estrarre la spina dalla presa elettrica e rimuovere ciò che ha provocato il blocco (vedere il capitolo "Pulizia" a pagina 70).

Contenuto della confezione



PERICOLO!

Pericolo di soffocamento!

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

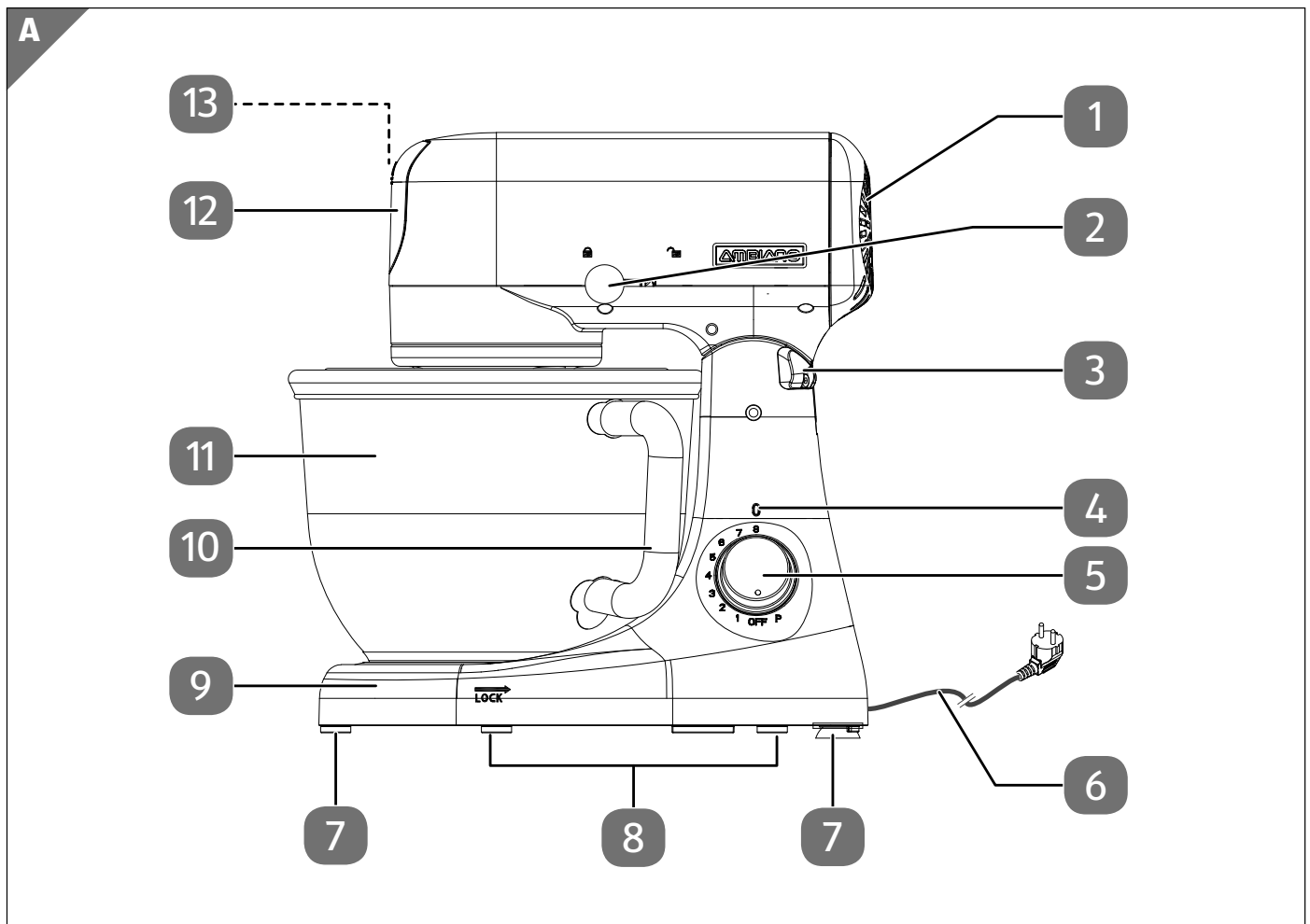
- Tenere la pellicola dell'imballaggio fuori dalla portata dei bambini.
- Estrarre il prodotto dalla confezione e rimuovere tutto il materiale d'imballaggio.
- Verificare l'integrità della confezione e comunicare l'eventuale incompletezza della fornitura entro 14 giorni dall'acquisto.

La confezione acquistata include:

- Planetaria
- Accessori e pezzi aggiuntivi della planetaria (vedere "Panoramica degli accessori" a pagina 58)
- Istruzioni per l'uso e tagliando di garanzia

Panoramica dell'apparecchio

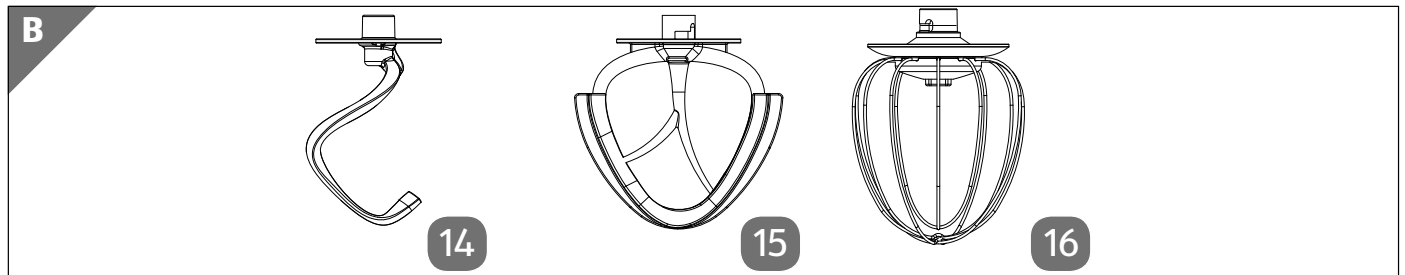
Apparecchio principale



- 1 Fessure di aerazione
- 2 Leva del braccio girevole
- 3 Impugnatura per l'inclinazione
- 4 LED di funzionamento
- 5 Manopola di regolazione della potenza
- 6 Cavo di alimentazione con spina
- 7 Piedini a ventosa
- 8 Piedi
- 9 Base
- 10 Impugnatura della ciotola
- 11 Ciotola
- 12 Coperchio per attacco del tritacarne
- 13 Tasto di sblocco per tritacarne (sotto al coperchio, non visibile nell'immagine)

Panoramica degli accessori

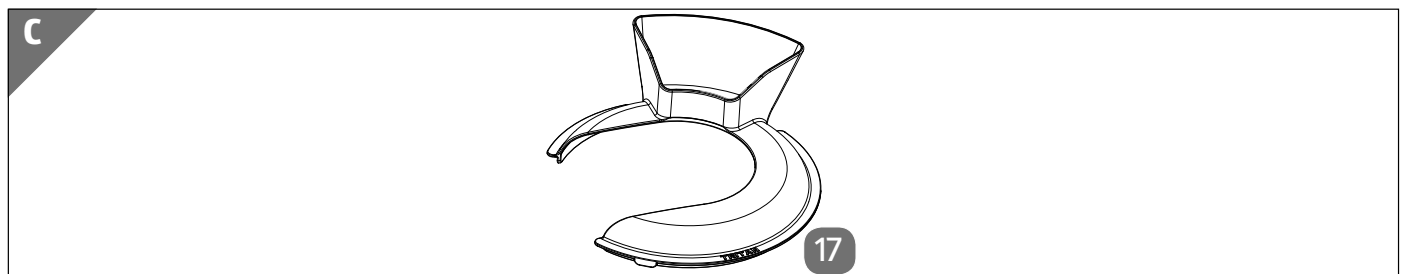
Accessori per impastatrice



14 Gancio impastatore

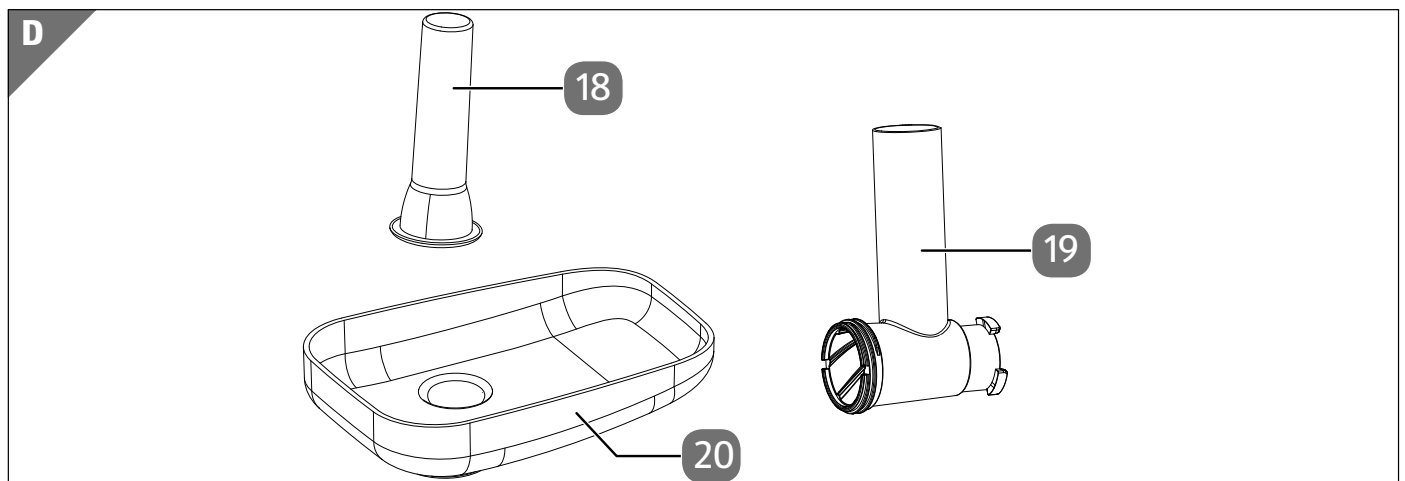
15 Frusta a foglia

16 Frusta a filo



17 Paraschizzi con apertura di riempimento

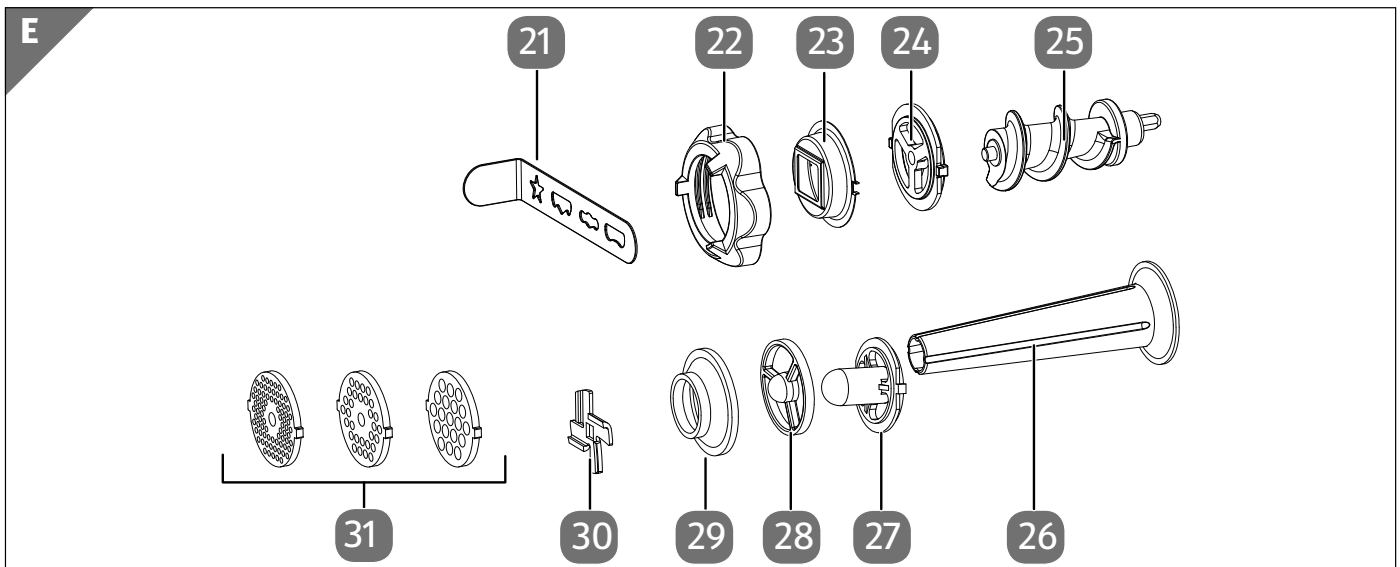
Accessori per tritacarne



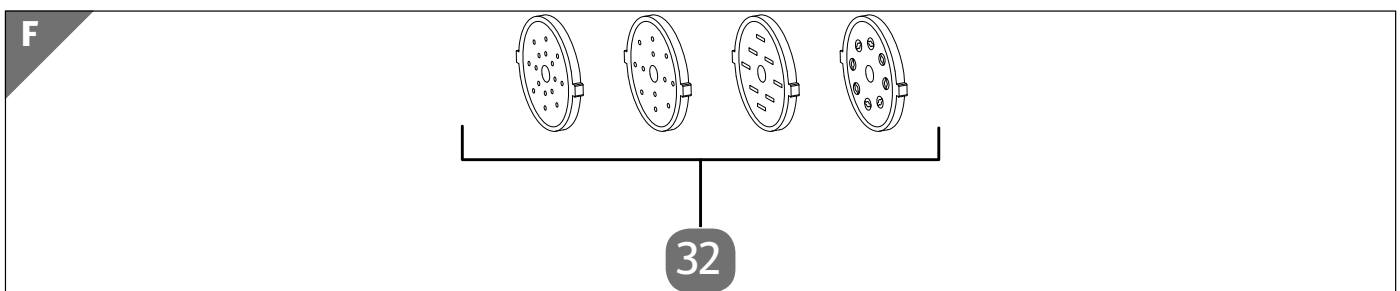
18 Pestello

19 Alloggiamento per coclea

20 Vassoio



- 21 Trafila per biscotti
- 22 Anello di bloccaggio
- 23 Supporto per trafilatura per biscotti
- 24 Guida elicoidale per trafilatura per biscotti
- 25 Coclea
- 26 Imbuto insaccatore per salsicce
- 27 Corona attacco per kibbeh
- 28 Corona attacco per salsicce
- 29 Attacco per kibbeh
- 30 Lama a croce
- 31 Dischi forati



- 32 Trafile per pasta

Preparazione dell'apparecchio

- Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
- Prima del primo utilizzo lavare gli accessori accuratamente con acqua calda e detersivo per stoviglie. Asciugare bene tutto.



ATTENZIONE!

Pericolo di lesioni!

Sussiste il pericolo di lesioni da schiacciamento dovute a parti in rotazione e in movimento.

- Prima di sostituire gli accessori o i componenti aggiuntivi che si muovono durante il funzionamento, occorre spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica.

AVVISO!

Possibili danni all'apparecchio!

Sussiste il pericolo di surriscaldamento dovuto a una durata di funzionamento eccessiva.

- Non utilizzare l'apparecchio ininterrottamente per più di 5 minuti circa.
- Dopo 5 minuti di funzionamento, lasciare raffreddare l'apparecchio per 10 minuti.

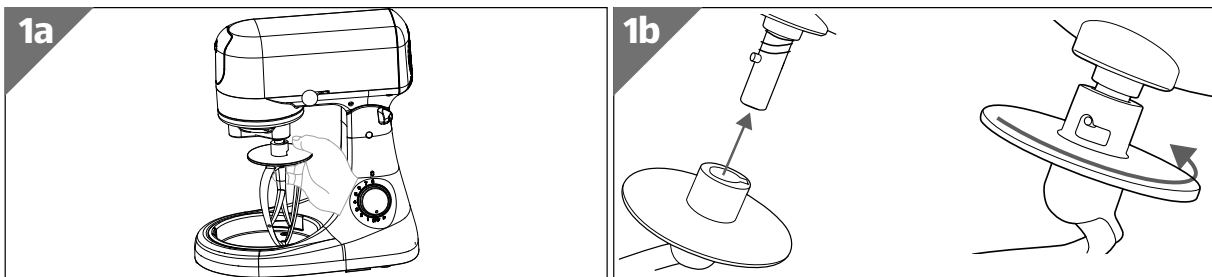


Rumorosità alla messa in funzione!

Nei primi 10-20 minuti di funzionamento può verificarsi un aumento della rumorosità. Il grasso di alta qualità utilizzato ha una viscosità molto elevata, che diminuisce solo dopo un certo tempo di funzionamento. Quando il grasso ha raggiunto la sua viscosità ideale, la rumorosità percepita durante il funzionamento diminuisce.

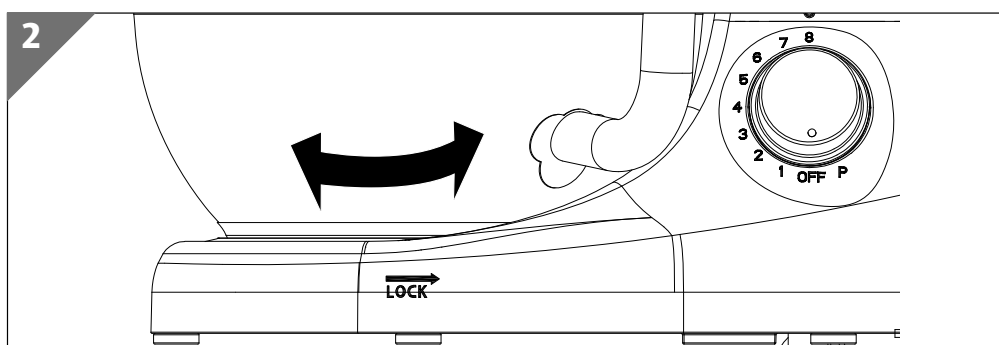
Utilizzo come planetaria

1. Portare la manopola di regolazione della potenza **5** su "0" e premere la leva del braccio girevole **2** per sollevarlo.




2. Inserire nell'apparecchio l'accessorio di mescolatura desiderato (gancio impastatore **14**, frusta a foglia **15** o frusta a filo **16**) come illustrato nelle **fig. 1a e 1b**.

Le fruste possono essere inserite nella planetaria e ruotano solo se la linguetta di arresto è ben inserita nell'apposito incavo dell'apparecchio.



3. Posizionare la ciotola **11** sul supporto della base **9**, ruotare la ciotola in direzione della freccia (vedere la scritta LOCK) fino all'arresto per bloccare la ciotola **11**.
4. Ora versare gli ingredienti all'interno della ciotola **11**. Assicurarsi di non riempire eccessivamente la ciotola **11** (max. ca. 1,5 kg di farina).
5. Posizionare il paraschizzi **16** sulla ciotola **11**:

l'apertura di riempimento serve per versare gli ingredienti durante il funzionamento.


6. Premere la leva del braccio girevole **2** all'indietro (in direzione del simbolo ) e posizionare il braccio girevole verso il basso. Assicurarsi che il braccio girevole sia inserito correttamente nella parte inferiore dell'alloggiamento.

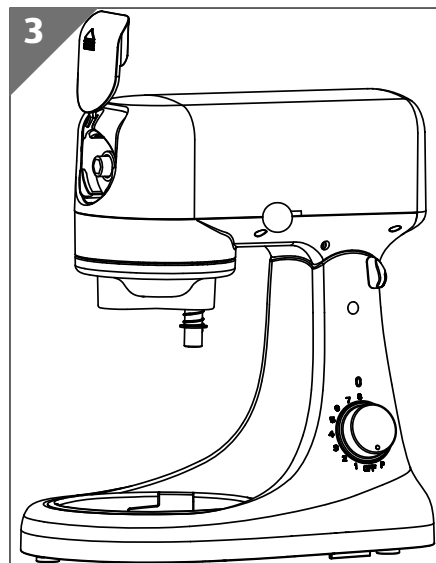
Utilizzo del tritacarne



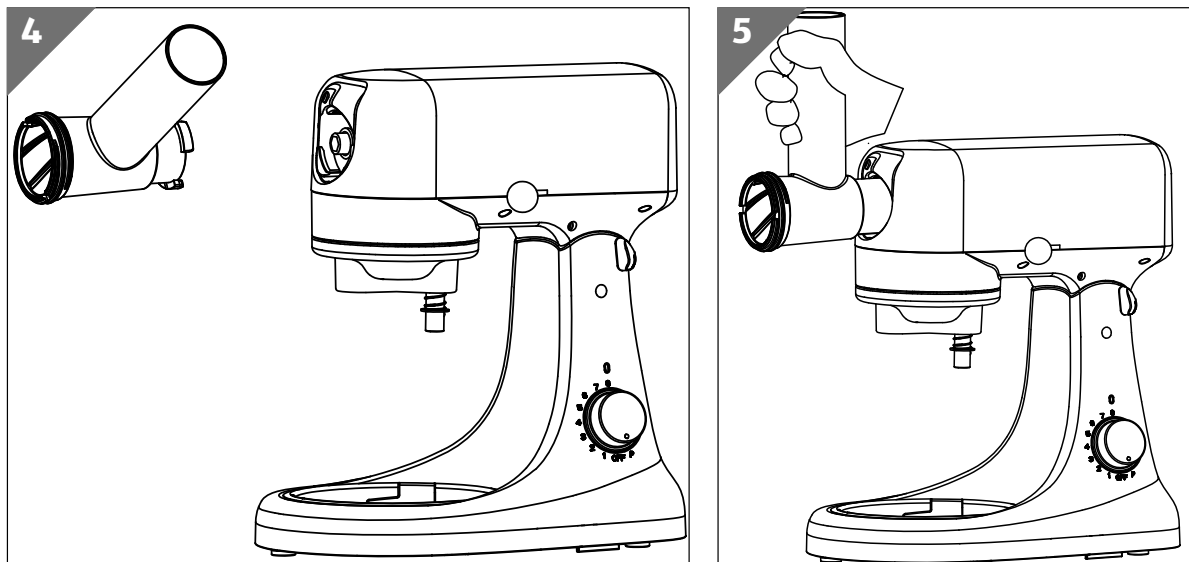
Pericolo di lesioni!

Pericolo di lesioni dovuto alla presenza di parti taglienti in movimento.

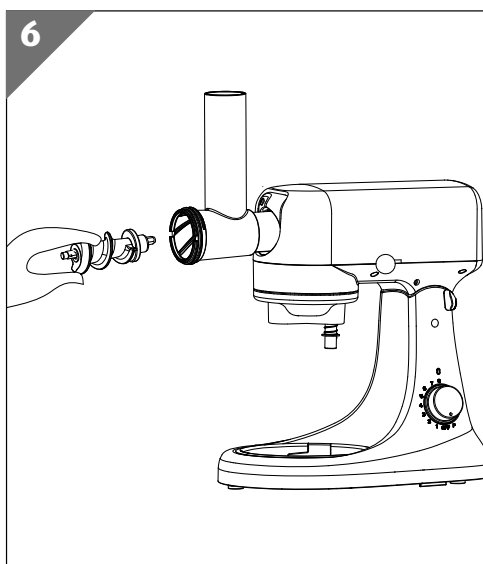
- Durante il funzionamento come tritacarne, posizionare la ciotola **11** in modo che l'attacco rotante per le pale sia protetto. Sussiste il pericolo di schiacciamento!
 - Maneggiare con cautela i bordi taglienti della lama a croce **30**.
1. Estrarre la spina dalla presa per scollegare la planetaria dalla rete elettrica.
 2. Se necessario, premere la leva del braccio girevole **2** all'indietro (in direzione del simbolo ) e posizionare il braccio girevole verso il basso. Assicurarsi che il braccio girevole sia inserito correttamente nella parte inferiore dell'alloggiamento.



3. Sollevare verso l'alto il coperchio per attacco del tritacarne **12** e posizionarlo di lato in un punto sicuro (vedere la **fig. 3**).

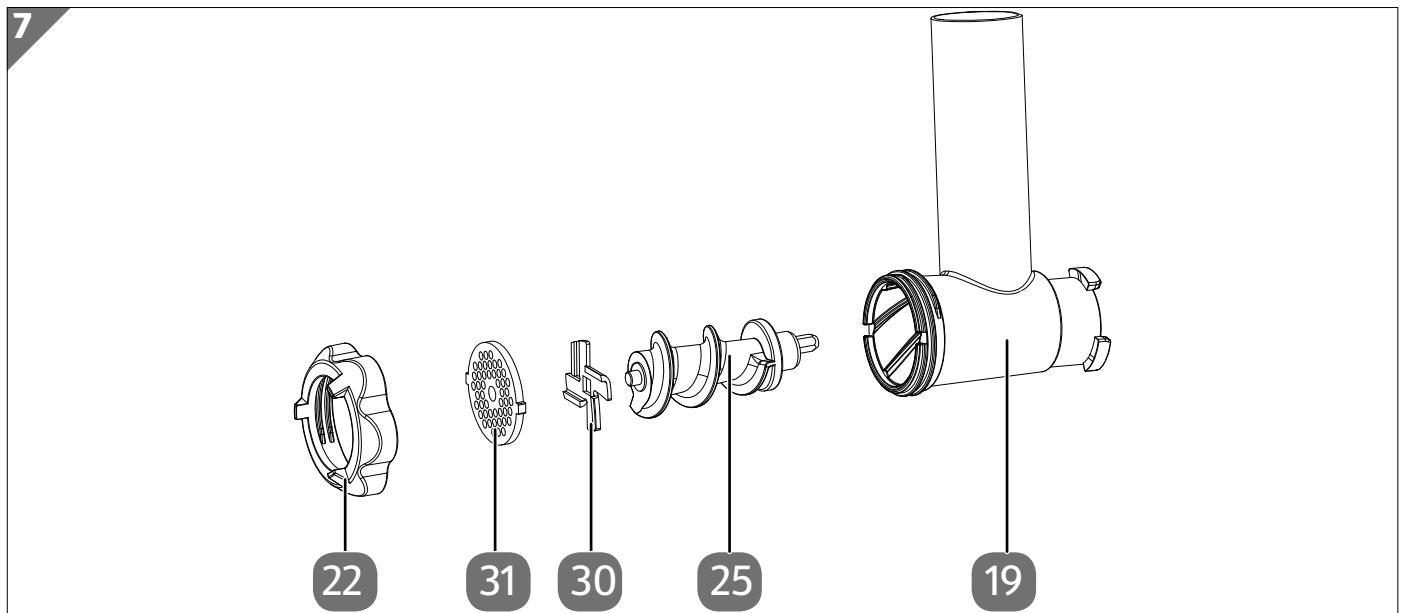


4. Inserire l'alloggiamento per coclea **19** nell'attacco del tritacarne **12** come mostrato nella **fig. 4**, quindi ruotarlo verso sinistra per fissarlo in modo che l'apertura di riempimento sia rivolta verso l'alto (vedere la **fig. 5**). Assicurarsi che l'alloggiamento per coclea **19** sia ben fissato all'attacco del tritacarne **12** della planetaria.



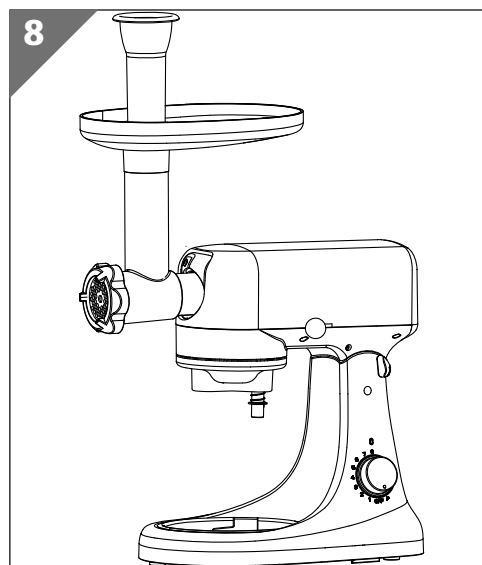
5. Inserire la coclea **25** nell'alloggiamento per coclea **19**, con l'elemento esagonale sul davanti.
6. Scegliere ora gli utensili adatti per l'uso desiderato e montare tali utensili come descritto di seguito.
7. Infine, avvitare l'anello di bloccaggio **22** in senso orario sulla filettatura.

Montare il tritacarne



Utilizzare la lama a croce **30** per tritare la carne e, in base al risultato desiderato, uno dei tre dischi forati **31**.

- Inserire in sequenza la lama a croce **30** sulla coclea e il disco forato **31** come mostrato nella fig. 7.
- Infine, avvitare l'anello di bloccaggio **22** in senso orario sulla filettatura dell'alloggiamento per coclea **19**.

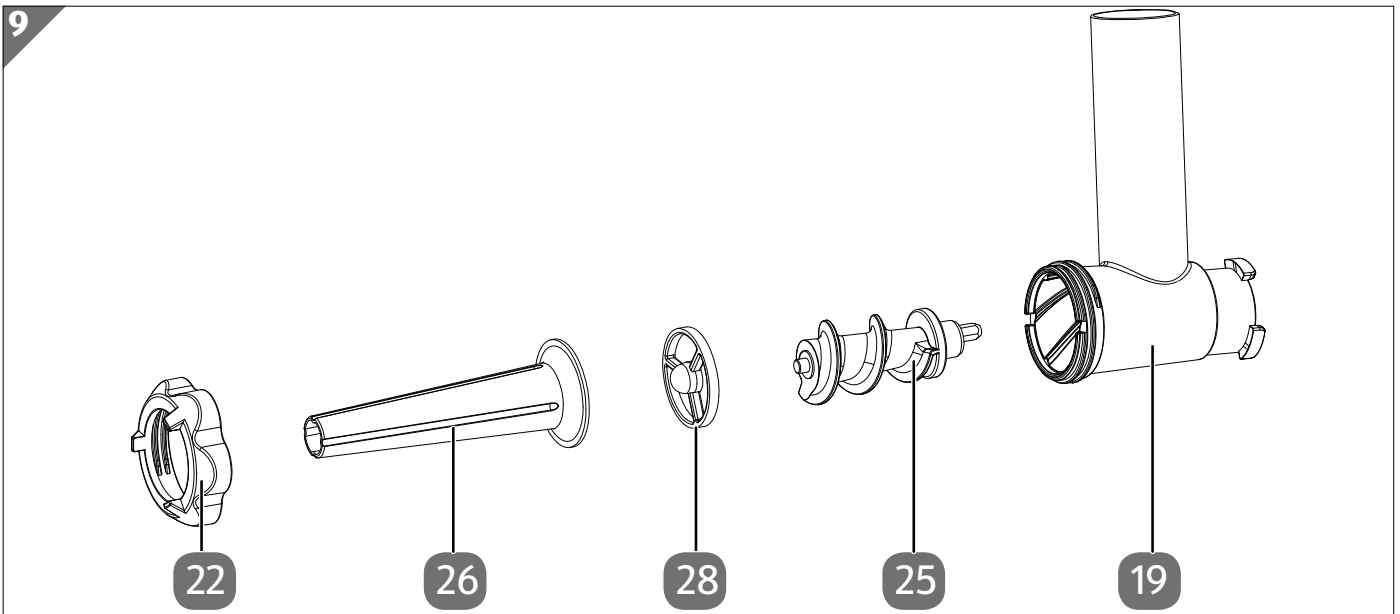


- Dall'alto, inserire il vassoio **20** sulla bocca di riempimento dell'alloggiamento per coclea (vedere la **fig. 8**).
- Trasferire la carne nel vassoio **20** e usare il pestello **18** per spingerla nella bocca di riempimento.

Non usare il tritacarne per più di 5 minuti, quindi attendere almeno 10 minuti prima di utilizzarlo nuovamente.

Montare la corona attacco per salsicce sul tritacarne

Lavorazione di carne per salsicce già pronta

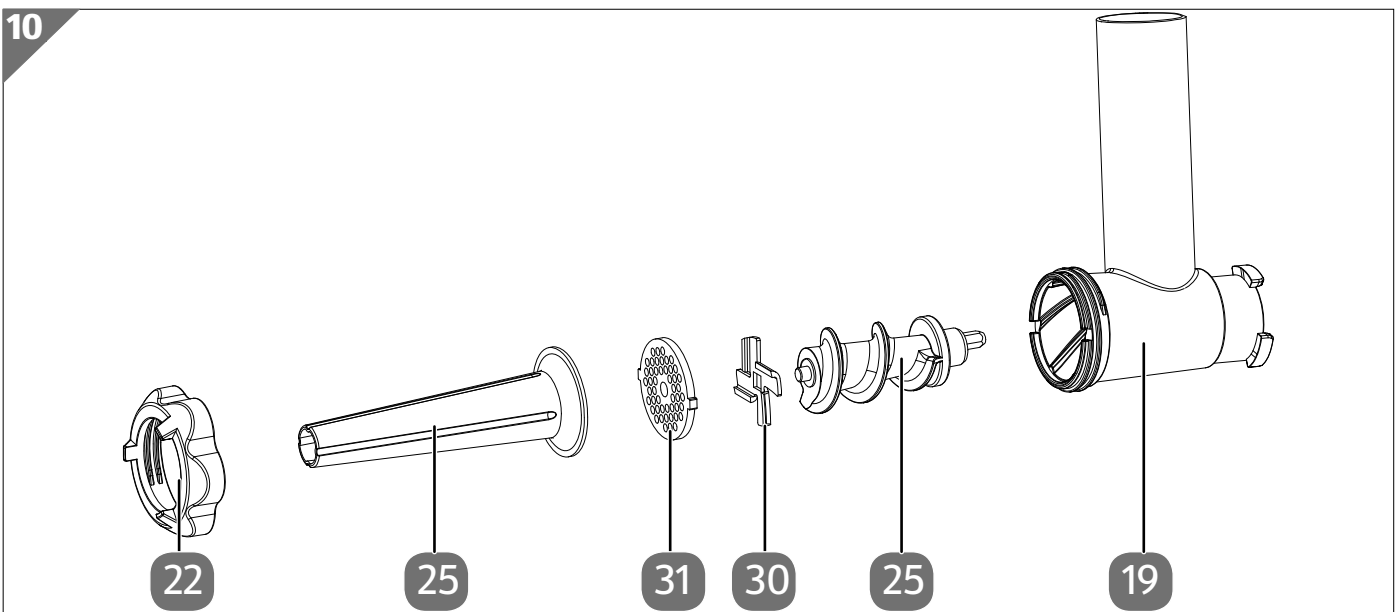


Per riempire i budelli naturali o sintetici con la carne per salsicce, utilizzare la corona attacco per salsicce 28 e l'imbuto insaccatore 26.

Durante la lavorazione di carne per salsicce già pronta, procedere come segue:

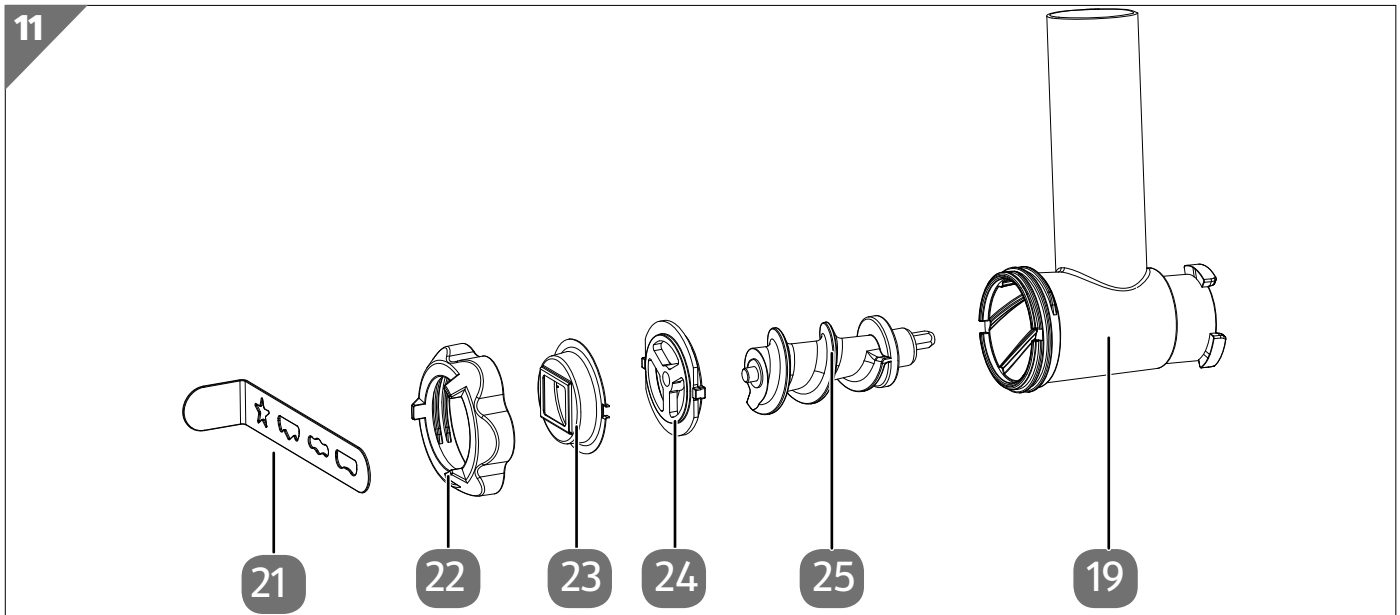
- Assemblare l'accessorio come mostrato nella **fig. 9**.
- Infine, avvitare l'anello di bloccaggio 22 in senso orario sulla filettatura dell'alloggiamento per coclea 19.
- Dall'alto, inserire il vassoio 20 sulla bocca di riempimento dell'alloggiamento per coclea (vedere la **fig. 7**).
- Trasferire la carne per salsicce nel vassoio 20 e usare il pestello 18 per spingerla nella bocca di riempimento.

Tritare la carne e preparare le salsicce in un unico passaggio



- Per tritare i pezzi di carne e preparare le salsicce in un unico passaggio, montare il tritacarne con il disco forato 31 e la lama a croce 30 nonché l'imbuto insaccatore 25 (vedere la **fig. 10**).
- Infine, avvitare l'anello di bloccaggio 22 in senso orario sulla filettatura dell'alloggiamento per coclea 19.
- Dall'alto, inserire il vassoio 20 sulla bocca di riempimento dell'alloggiamento per coclea (vedere la **fig. 7**).
- Trasferire la carne nel vassoio 20 e usare il pestello 18 per spingerla nella bocca di riempimento.

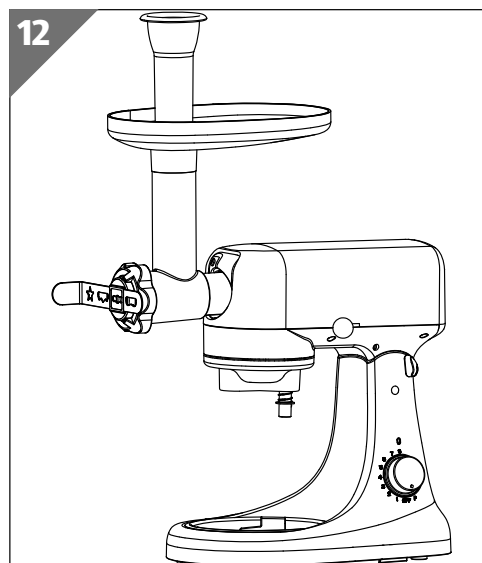
Montare lo stampo per biscotti sul tritacarne



Per la realizzazione di biscotti con l'impasto per biscotti montare in sequenza il supporto **23** e la trafilatura per biscotti **21** nonché la guida elicoidale **24** come mostrato nella **fig. 11**.

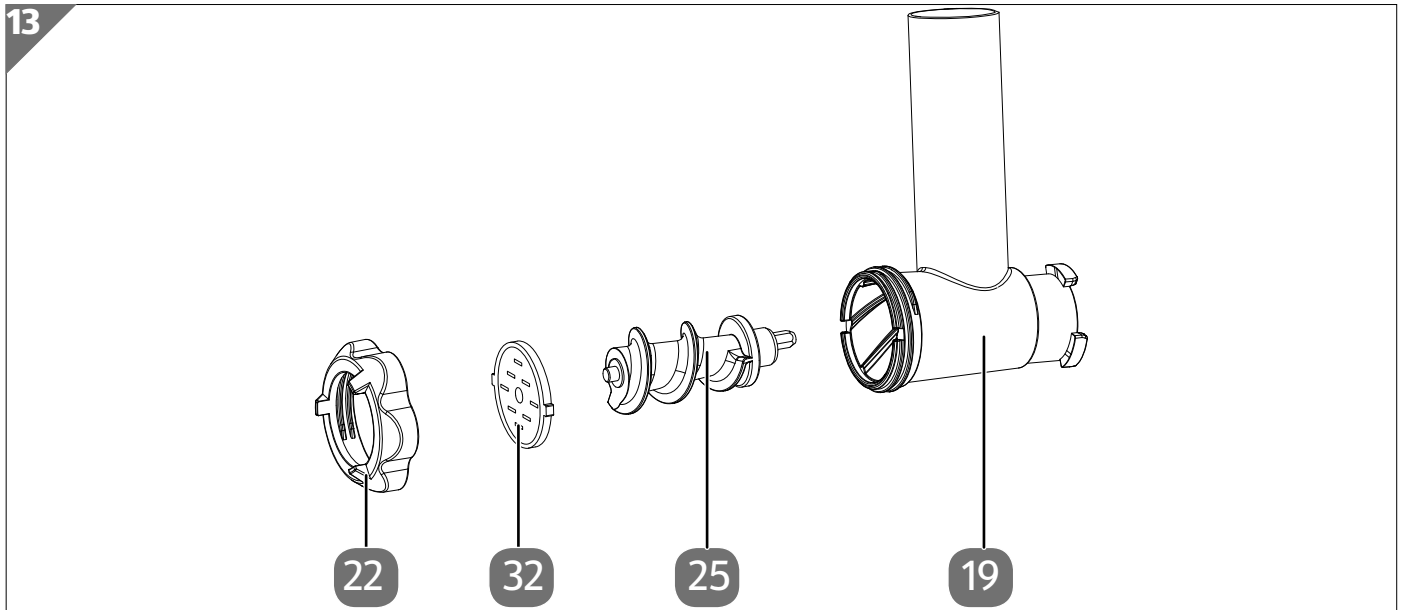
La guida elicoidale **24** e il supporto **23** sono già premontati.

- Avvitare l'anello di bloccaggio **22** in senso orario sulla filettatura dell'alloggiamento per coclea **19**.



- Spingere la trafilatura per biscotti **21** di lato nell'apposito supporto **23**. Inserire la trafilatura per la realizzazione dei biscotti desiderati prima dell'apertura di riempimento (vedere la **fig. 12**).
- Dall'alto, inserire il vassoio **20** sulla bocca di riempimento dell'alloggiamento per coclea (vedere la **fig. 12**).
- Trasferire l'impasto nel vassoio **20** e usare il pestello **18** per spingerlo nella bocca di riempimento.

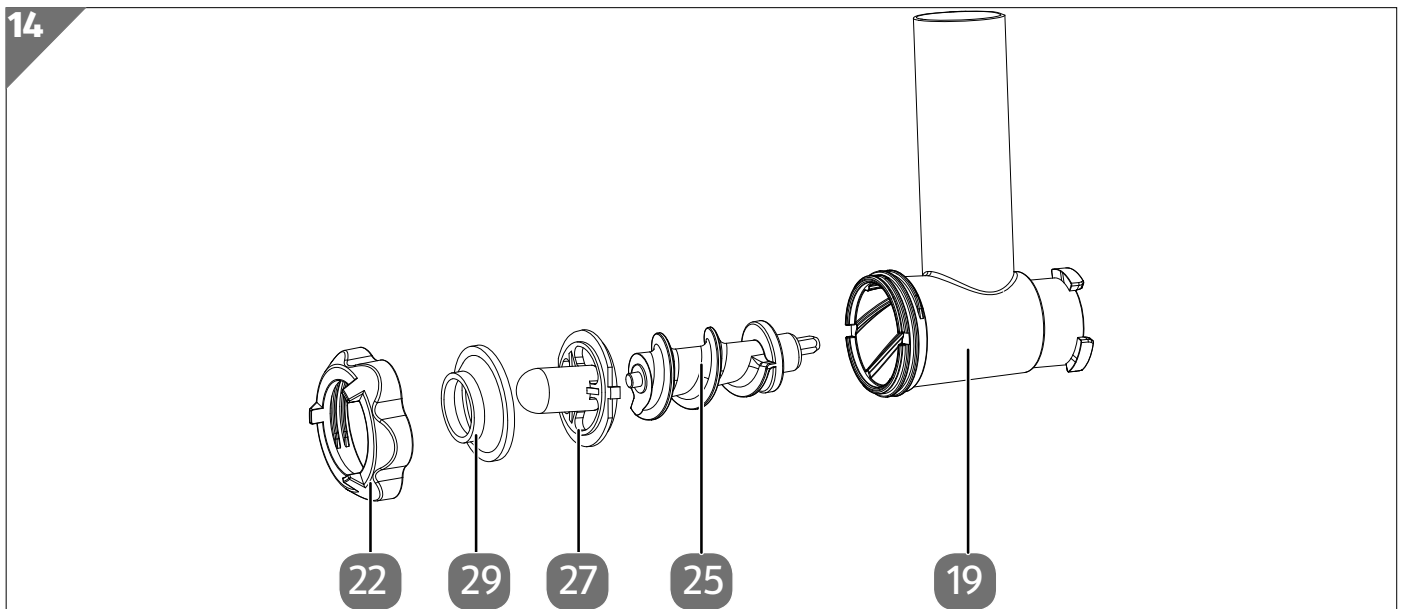
Montare una trafilatura per pasta sul tritacarne



Per realizzare la pasta dall'apposito impasto, usare una delle quattro trafilature per pasta (32) (vedere la **fig. 13**).

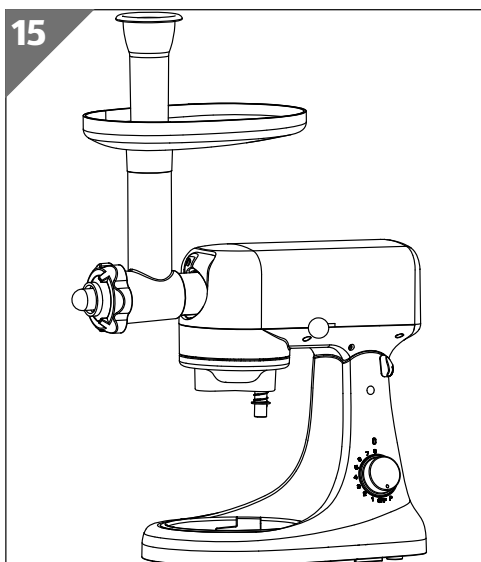
- Assemblare l'accessorio come mostrato nella **fig. 13**.
- Avvitare l'anello di bloccaggio (22) in senso orario sulla filettatura dell'alloggiamento per coclea (19).
- Dall'alto, inserire il vassoio (20) sulla bocca di riempimento dell'alloggiamento per coclea.
- Trasferire l'impasto nel vassoio (20) e usare il pestello (18) per spingerlo nella bocca di riempimento.

Montare l'attacco per kibbeh sul tritacarne



Per preparare i kibbeh con l'apposito impasto, usare l'attacco per kibbeh (29) e la corona per l'attacco (27).

- Assemblare l'accessorio come mostrato nella **fig. 14**.
- Infine, avvitare l'anello di bloccaggio (22) in senso orario sulla filettatura dell'alloggiamento per coclea (19).



- Dall'alto, inserire il vassoio **20** sulla bocca di riempimento dell'alloggiamento per coclea (vedere la **fig. 15**).
- Trasferire la carne per kibbeh nel vassoio **20** e usare il pestello **18** per spingerla nella bocca di riempimento.

Utilizzo della planetaria

Mescolare e impastare

- Per impastare utilizzare il gancio impastatore **14** o la frusta a foglia **15**.
- La miscela perfetta per impastare si ottiene miscelando farina e acqua in una proporzione di 5:3. Riempire la ciotola **11** fino a massimo 3/4.
- Durante il riempimento della ciotola **11** assicurarsi di non superare la quantità di riempimento massima di 1,5 kg.
- Se si utilizza il gancio impastatore **14** o la frusta a foglia **15**, portare dapprima la manopola di regolazione della potenza **5** sul livello 1 per almeno 30 secondi, poi sul livello 2 per almeno 30 secondi e infine sul livello 3 per un massimo di 5 minuti.
- Non usare il gancio impastatore **14** o la frusta a foglia **15** per più di 5 minuti, quindi attendere almeno 10 minuti prima di riutilizzarli.

Montare gli albumi

- Utilizzare la frusta a filo **16** per montare gli albumi a neve.
- Portare la manopola di regolazione della potenza **5** sul livello 7 o 8 e iniziare a montare gli albumi ininterrottamente per circa 5 minuti fino a che non saranno ben fermi.
- Non montare contemporaneamente più di 15 albumi.
- Non usare la frusta a filo **16** per più di 5 minuti, quindi attendere almeno 10 minuti prima di riutilizzarla.

Montare la panna

- Utilizzare la frusta a filo **16** per montare la panna. Usare panna fresca.
- Per circa 250 ml di panna da montare, portare la manopola di regolazione della potenza **5** sul livello 7 o 8 e iniziare a montare la panna per circa 3-5 minuti.
- Quando si versano latte fresco, panna o altri ingredienti nella ciotola **11**, assicurarsi di non superare la quantità di riempimento massima.
- Non usare la frusta a filo **16** per più di 5 minuti, quindi attendere almeno 10 minuti prima di riutilizzarla.

Miscelare frullati, cocktail o altri liquidi

- Utilizzare la frusta a filo **16** per miscelare frullati, cocktail e altri liquidi.
- Mescolare gli ingredienti indicati nella ricetta per circa 3-5 minuti a un livello di potenza compreso tra 1 e 8.
- Non superare la quantità di riempimento massima della ciotola **11**.
- Non usare la frusta a filo **16** per più di 5 minuti, quindi attendere almeno 10 minuti prima di riutilizzarla.

Utilizzare il tritacarne

Tritare la carne

- Non tritare alimenti duri come gli ossi.
- Tagliare la carne a pezzi piccoli (privi di tendini e ossi, di circa 20 x 20 x 60 mm) in modo che possa essere facilmente tritata nell'alloggiamento per coclea.

Preparare le salsicce

È possibile utilizzare sia budella naturali che budella sintetiche.

Se si utilizzano budella naturali, metterle prima in ammollo in acqua. Annodare un'estremità del budello.

- Infilare il budello sull'imbuto insaccatore per salsicce **26**.
- L'impasto di carne spinto attraverso l'imbuto insaccatore **26** andrà a riempire il budello.
 - Assicurarsi di non riempire eccessivamente il budello, poiché la salsiccia si espande durante la cottura e il budello può aprirsi.
- Quando la prima salsiccia ha raggiunto la lunghezza desiderata, comprimere con le dita la salsiccia sull'estremità della corona attacco per salsicce.
- Far ruotare la salsiccia una o due volte intorno al proprio asse.
 - Per un uso più agevole, è possibile spegnere l'apparecchio ogni volta che la salsiccia raggiunge la lunghezza desiderata.

Preparare i biscotti

- Preparare un piano su cui disporre i biscotti di pasta frolla.
- Con la trafilatura per biscotti **21** è possibile dare all'impasto per biscotti diverse forme.
- Dopo aver premontato l'alloggiamento per coclea **19** con l'attacco per biscotti **23/24** sull'apparecchio, spingere la trafilatura per biscotti **21** di lato nel supporto **23**. Inserire la trafilatura per biscotti desiderata prima dell'apertura di riempimento (vedere la **fig. 12**).
- Non usare il tritacarne per più di 5 minuti, quindi attendere almeno 10 minuti prima di riutilizzarlo.

Impostazioni consigliate

Livello	Ideale per...	Nota
1	Impastare Utilizzare il livello 1 per impastare, mescolare o amalgamare gli ingredienti. Utilizzare questo livello per aggiungere i liquidi agli ingredienti secchi oppure gli ingredienti secchi (ad es. la farina) all'impasto.	Per un funzionamento a impulsi breve, potente e continuo, ruotare ripetutamente la manopola di regolazione della potenza 5 in posizione "P".
2-3	Mescolare Utilizzare il livello 2-3 per impastare più velocemente e mescolare lentamente. Indicato per mescolare impasti e dolci dalla consistenza più compatta e per ridurre in purea patate e verdure. Indicato anche per mescolare e impastare prodotti lievitati.	
4-5	Mescolare, montare Utilizzare il livello 4-5 per mescolare a velocità media impasti di consistenza medio-compatta (ad es. biscotti) e preparati per torte. Utilizzare questo livello anche per amalgamare zucchero e grassi vegetali o per aggiungere zucchero agli albumi per la preparazione delle meringhe.	
5-6	Montare, preparare creme Utilizzare il livello 5-6 per sbattere o montare creme, glasse e ripieni cremosi. Questi livelli sono indicati per preparati per torte, bomboloni e altri prodotti da forno.	
6-8	Montatura rapida Utilizzare il livello 6-8 per panna, albumi e glasse cotte.	
8	Montatura breve Utilizzare il livello 8 per montare piccole quantità di panna o albumi.	


Velocità e utilizzi

Utilizzo	Utensile	Livello	Quantità di ingredienti
Preparare impasti dalla consistenza più compatta (ad es. pane, pasta o pasta frolla)	Gancio impastatore 14	1 - 3	max. 1,5 kg
Amalgamare composti di consistenza da corposa a compatta (ad es. impasti per torte)	Frusta a foglia 15	3 - 5	max. 1,5 kg
Amalgamare composti dalla consistenza più leggera (ad es. impasto per waffel, biscotti o piatti a base di uova)	Frusta a foglia 15	1 - 5	min. 200 ml max. 1,5 l
Crema (ad es. ripieni per torte e creme)	Frusta a filo 16	5 - 8	min. 200 ml max. 1,0 l
Montatura breve (ad es. per montare piccole quantità di crema o albumi)	Frusta a filo 16	8	min. 4 uova max. 20 uova
Tritare la carne	Tritacarne 30 31	6 - 8	
Preparare la pasta	Accessori per pasta 32	6 - 8	
Preparare i biscotti	Accessori per biscotti 21 / 23 / 24	6 - 8	
Preparare le salsicce	Attacco per salsicce 26 / 28	6 - 8	
Preparare i kibbeh	Corona attacco per kibbeh 27 / 29	6 - 8	

Dopo l'utilizzo

- Spegnere l'apparecchio.
- Estrarre la spina di alimentazione dalla presa elettrica.

Durante l'utilizzo come planetaria

- Spingere la leva del braccio girevole **2** in direzione del simbolo  per sollevare il braccio girevole.
- Rimuovere la pala. A tal fine, ruotare il meccanismo di blocco in senso antiorario per aprirlo.
- Ruotare la ciotola **11** in senso orario per rimuoverla.
- Riunire l'impasto con l'aiuto di una spatola, quindi prelevarlo dalla ciotola.
- Pulire gli accessori utilizzati come descritto al punto "Pulizia" a pagina 70.

Durante l'utilizzo del tritacarne

- Rimuovere gli accessori in sequenza contraria come illustrato al punto "Utilizzo del tritacarne" a pagina 61.
- Per rimuovere l'alloggiamento per coclea, premere il tasto di sblocco **13**.
- Posizionare il coperchio **12** sull'attacco del tritacarne.
- Pulire gli accessori utilizzati come descritto al punto "Pulizia" a pagina 70.

Pulizia



Pericolo di scossa elettrica!

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

- Prima della pulizia, posizionare la manopola di regolazione **5** sulla posizione "0" ed estrarre la spina di alimentazione dalla presa elettrica.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi!
- Prima di ogni pulizia e manutenzione, così come prima di montare o smontare gli accessori, scollegare la spina dell'apparecchio dalla presa elettrica.
- Prima della pulizia rimuovere gli accessori dall'apparecchio principale.



Pericolo di lesioni!

Sussiste il pericolo di lesioni causate dalle lame affilate.

- Evitare il contatto con le lame affilate.
- Per evitare lesioni, pulire le lame con una spazzola o un utensile adatto.



Possibili rischi per la salute dovuti alla formazione di colonie batteriche!

Dopo la preparazione possono formarsi colonie batteriche dovute alla presenza di resti di cibo.

- Pulire subito e a fondo l'apparecchio e tutti gli accessori utilizzati dopo ogni utilizzo.

AVVISO!**Possibili danni all'apparecchio!****Superfici delicate**

- Non utilizzare alcun detergente aggressivo o abrasivo, utensili di pulizia appuntiti o metallici come spazzole metalliche, coltelli o spatole in materiale duro.
- Non lavare l'apparecchio in lavastoviglie in quanto si danneggerebbe irrimediabilmente.
 - Rimuovere l'accessorio come mostrato al punto "Dopo l'utilizzo" a pagina 70.

Alloggiamento del motore:

- Pulire l'alloggiamento dell'apparecchio con un panno leggermente inumidito con acqua e detersivo per stoviglie. Asciugare con un panno.

Gancio impastatore 14, frusta a foglia 15, frusta a filo 16, lama a croce 30, vassoio 20, dischi forati 31 e ciotola 11:

- lavare tali accessori con acqua calda e detersivo, oppure in lavastoviglie.

Altri accessori e paraschizzi:

- il paraschizzi 17 e gli altri accessori non sono adatti al lavaggio in lavastoviglie. Lavare gli accessori con acqua tiepida e una piccola quantità di detersivo per stoviglie.

Accessori come la coclea 25, la bocca di riempimento con l'alloggiamento per coclea 19 e l'anello di bloccaggio 22:

- tali componenti in alluminio pressofuso non sono adatti al lavaggio in lavastoviglie.

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Rimedio
Non si riesce a mettere in funzione l'apparecchio.	La spina 6 non è inserita correttamente.	- Inserire correttamente la spina 6 nella presa elettrica.
	La presa elettrica è guasta.	- Controllare la presa elettrica collegandovi un altro apparecchio.
L'apparecchio si arresta improvvisamente.	L'apparecchio è in sovraccarico.	- Spegnerne l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
	L'accessorio non è inserito correttamente.	- Ridurre, se necessario, gli ingredienti da lavorare. - Verificare l'inserimento corretto dell'accessorio.

Inutilizzo prolungato e trasporto

- Quando si prevede di non utilizzare l'apparecchio per lungo tempo, staccare la spina 6, pulire l'apparecchio e gli accessori come descritto e riporli in un luogo asciutto, al riparo da polvere, gelo e raggi diretti del sole.
- Per evitare danni al prodotto durante il trasporto, si consiglia 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.



APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE

Tutti gli apparecchi usati contrassegnati con il simbolo riportato qui 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

Nome o marchio commerciale del fornitore:	AMBIANO®
Indirizzo del fornitore:	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen GERMANIA
Modello:	MD 16580
Tensione nominale:	220-240 V~, 50-60 Hz
Potenza nominale:	1000 W
Classe di protezione:	I (l'apparecchio deve essere collegato a terra)
Ciotola:	4,6 litri
Quantità di riempimento max. farina:	1,5 kg
Dimensioni dell'apparecchio (L x A x P):	ca. 32,5 x 34 x 20,5 cm

Informazioni sulla conformità UE

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

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

Ricambi

Per ordinare i ricambi, visitare il MEDION Service Shop all'indirizzo <https://www.medion.com/medionserviceshop>. Lì sono disponibili tutti i ricambi dei nostri prodotti.

Tutti i ricambi disponibili possono essere richiesti per 7 anni dalla data di acquisto.

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.
- 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	① 0848 - 24 24 25
	Elettronica di consumo
	① 0848 - 24 24 26
Indirizzo del servizio di assistenza	
MEDION/LENOVO Service Center Ifangstrasse 6 8952 Schlieren Svizzera	



Queste e altre istruzioni per l'uso possono essere scaricate dal portale dell'assistenza 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: 29.09.2022

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 all'azienda:

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.

Informativa sulla protezione dei dati personali

Egregio 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 incaricato aziendale, che può essere contattato presso MEDION AG, Datenschutz, Am Zehnthof 77, D-45307 Essen, Germania; datenschutz@medion.com. Trattiamo i suoi dati ai fini dell'elaborazione della garanzia e dei processi eventualmente connessi (ad es. riparazioni) e basiamo l'elaborazione dei suoi dati sul contratto di acquisto concluso con noi.

Trasmetteremo i suoi dati ai fornitori di servizi di riparazione da noi incaricati per la 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 all'informazione sui dati personali interessati, nonché alla correzione, cancellazione, limitazione dell'elaborazione, opposizione all'elaborazione e alla trasferibilità dei dati.

I diritti d'informazione e di cancellazione sono tuttavia soggetti a restrizioni ai sensi dei §§ 34 e 35 secondo le speciali disposizioni legali tedesche in materia di protezione dei dati in conformità con la BDSG (art. 23 RGPD). Sussiste inoltre un diritto di ricorso presso un'autorità di controllo competente per la protezione dei dati (art. 77 RGPD in combinato disposto con l'articolo 19 secondo le speciali disposizioni legali tedesche in materia di protezione dei dati in conformità con la BDSG). Per MEDION AG, si tratta dell'incaricato regionale per la protezione dei dati e la libertà d'informazione della Renania Settentrionale-Vestfalia, casella postale 200444, 40212 Düsseldorf, www.ldi.nrw.de.

L'elaborazione dei suoi dati è necessaria per la gestione della garanzia; senza la disponibilità dei dati necessari tale gestione non è possibile.



**Vertrieben durch: | Commercialisé par: |
Commercializzato da:**

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

**KUNDENDIENST · SERVICE APRÈS-VENTE
ASSISTENZA POST-VENDITA** 822569/822570



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



www.medion.ch

MODELL/TYPE/MODELLO:
MD 16580

03/2023

3

**JAHRE GARANTIE
ANS GARANTIE
ANNI DI GARANZIA**