medion

Bedienungsanleitung
Notice d‘utilisation
Gebruiksaanwijzing
Manual de instrucciones
Istruzioni per l‘uso
User Manual



Digitale Küchenmaschine
Robot de cuisine numérique
Digitale keukenmachine
Robot de cocina digital
Planetaria digitale
Digital Stand Mixer

MEDION MD 12600

Inhaltsverzeichnis

1. Informationen zu dieser Bedienungsanleitung 3
1.1. Zeichenerklärung 3
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch 3
3. Sicherheitshinweise 3
4. Lieferumfang 6
5. Geräteübersicht 6
5.1. Übersicht der Zubehörteile 7
6. Gerät vorbereiten 8
6.1. Verwendung als Küchenmaschine 8
6.2. Verwendung des Fleischwolfs 9
6.3. Fleischwolf zum Wolfen ausrüsten 10
6.4. Fleischwolf mit Wurstaufsatz ausrüsten 10
6.5. Fleischwolf zum Spritzgebäck herstellen ausrüsten 11
6.6. Fleischwolf zum Pasta herstellen ausrüsten 11
6.7. Fleischwolf zum Herstellen von Kebbe ausrüsten 11
6.8. Gemüseaufsatz verwenden 12
7. Küchenmaschine verwenden/Gerät ein-/ausschalten 12
8. Empfohlene Einstellungen 13
8.1. Geschwindigkeiten und Anwendungen 13
8.2. Betriebszeit/Geschwindigkeit voreinstellen 14
8.3. Teig rühren und kneten 14
8.4. Eiweiß schlagen 14
8.5. Sahne schlagen 14
8.6. Mixen von Shakes, Cocktails oder anderen Flüssigkeiten 14
9. Fleischwolf verwenden 15
9.1. Fleisch zerkleinern 15
9.2. Wurst herstellen 15
9.3. Spritzgebäck herstellen 15
10. Fleischwolf-Rezepte 15
10.1. Frikadellen 15
10.2. Kebbe 16
11. Gemüse schneiden/raspeln 16
12. Nach der Verwendung 16
13. Reinigung 17
14. Fehlerbehebung 17
15. Längerer Nichtgebrauch und Transport 18
16. Entsorgung 18
17. Technische Daten 19
18. EU-Konformitätsinformation 19
19. Ersatzteile 19
20. Serviceinformationen 20
21. Impressum 20

1. 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.

1.1. 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.



GEFAHR!
Warnung vor unmittelbarer Lebensgefahr!



WARNUNG!
Warnung vor möglicher Lebensgefahr und/oder schweren, irreversiblen Verletzungen!



VORSICHT!
Warnung vor möglichen mittelschweren und/oder leichten Verletzungen!



VORSICHT!
Quetschgefahr durch bewegliche Teile.



HINWEIS!
Hinweise beachten, um Sachschäden zu vermeiden!



WARNUNG!
Warnung vor Gefahr durch elektrischen Schlag!



Hinweise zum Zusammenbau oder zum Betrieb



Hinweise in der Bedienungsanleitung beachten!



Symbol für Wechselstrom



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

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist für das Verarbeiten von Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen bestimmt:

- Kneten bzw. Rühren von Lebensmitteln wie Teig, Cremes, Sahne oder Eischnee
- Verarbeiten/Zerkleinern von Fleisch, Fisch, Geflügel, Speck, Obst und Gemüse und Käse

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

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

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

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

3. Sicherheitshinweise

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

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- 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.
- 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.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.



WARNUNG!
Risiko eines Stromschlags.
Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an. Die Netzspannung muss den technischen Daten des Gerätes entsprechen.
- Für den Fall, dass Sie das Gerät schnell vom Netz nehmen müssen, muss die Steckdose frei zugänglich sein.
- Vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Benutzung das Gerät sowie das Netzkabel auf Beschädigungen überprüfen.
- Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn das Gerät oder das Netzkabel sichtbare Schäden aufweist.
- Wenn Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich umgehend an den Service (siehe „20. Serviceinformationen“ auf Seite 20).
- 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.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel keine heißen Geräteteile oder andere Hitzequellen berührt.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse.
- Das Netzkabel sollten nicht geknickt oder um das Gerät gewickelt werden. Wickeln Sie das Kabel für den Betrieb vollständig ab. Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Setzen Sie das Gerät keinen extremen Bedingungen aus. Zu vermeiden sind:
  - Hohe Luftfeuchtigkeit oder Nässe,
  - extrem hohe oder tiefe Temperaturen,
  - direkte Sonneneinstrahlung,
  - offenes Feuer.

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

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

- Es ist keine Aktion der Benutzer erforderlich um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.



WARNUNG!
Verletzungsgefahr!
Das Berühren beweglicher Teile und/oder bei unsachgemäßem Gebrauch des Gerätes führt zu Verletzungen.

- Berühren beweglicher Teile vermeiden.
- Erst bei vollständigem Stillstand des Rührwerkzeugs am Rührschüsselrand klebenden Teig mit einem Spatel entfernen.
- Während des Betriebs Haare, Kleidung, Hände sowie Besteck, Kochlöffel o. ä. fernhalten, um Verletzungen oder Sachschäden zu verhindern.
- Vor der Reinigung Zubehörteile grundsätzlich vom Schwenkarm abnehmen.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Gehen Sie beim Leeren der Schüssel und beim Reinigen vorsichtig vor.
- Verarbeiten Sie mit diesem Gerät nur Lebensmittel in haushaltsüblichen Mengen.
- Verwenden Sie das Gerät grundsätzlich nur, wenn es für die Anwendung vollständig zusammengebaut ist.
- Die Schneideinsätze des Fleischwolfs und des Gemüseschneiders sind sehr scharf. Vermeiden Sie das Berühren der Klingen.



VORSICHT!
Verletzungsgefahr durch Verbrennung!
Bei der Verwendung von Lebensmitteln, die heißer als 60 °C sind, besteht Verbrühungsgefahr.

- Keine heißen Lebensmittel in den Mixbehälter oder die Rührschüssel füllen.



VORSICHT!
Verletzungsgefahr!
Es besteht das Risiko von Verletzungen durch unachtsame Verwendung.

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



VORSICHT!
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.

- Verwenden Sie die Küchenmaschine nicht ohne Lebensmittel.
- Das Gerät bei Maximalleistung nicht länger als 5 Minuten ohne Unterbrechung nutzen, um eine Überhitzung des Motors zu vermeiden.
  Lassen Sie das Gerät nach dieser Nutzungsdauer ca. 10 Minuten auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.
- Verarbeiten Sie nicht zu festen Teig in dem Gerät.
- Rühr- oder Knetfunktion niemals gleichzeitig mit dem Fleischwolf verwenden, sondern immer nur eine Funktion verwenden.

- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Gegenstände für die Reinigung des Zubehörs und des Gehäuses, da diese die Oberflächen beschädigen können.
- Der Spritzschutz ist nicht hitzebeständig. Stellen Sie die Temperatur der Geschirrspülmaschine nicht über 50 °C ein.
- Wenn das Schneidwerkzeug beim Betrieb blockiert, ziehen Sie den Netzstecker und entfernen Sie den Blockadegrund.

4. Lieferumfang

⚠ GEFAHR!

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.

▸ Überprüfen Sie die Vollständigkeit der Lieferung und benachrichtigen Sie uns 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 „5. Geräteübersicht“ auf Seite 6)
- Kurzanleitung

5. Geräteübersicht

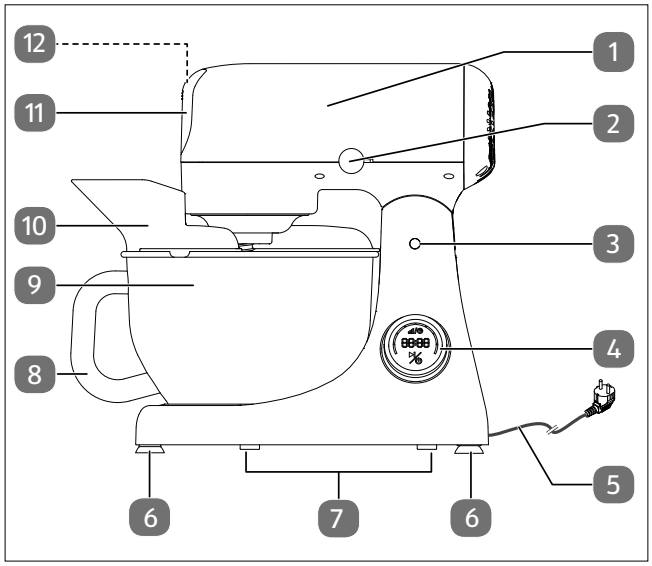


Abb. 1 – Hauptgerät

1. Schwenkarm
2. Schwenkarmhebel
3. Schwenkarmscharnier
4. Geschwindigkeitsregler (Drehen)/Bedienelemente/Anzeigefeld
5. Netzkabel mit Netzstecker
6. Saugfüße
7. Standfüße
8. Rührschüsselgriff
9. Rührschüssel
10. Spritzschutz
11. Abdeckung Fleischwolfanschluss
12. Entriegelungstaste Fleischwolf (unter der Abdeckung, nicht dargestellt)

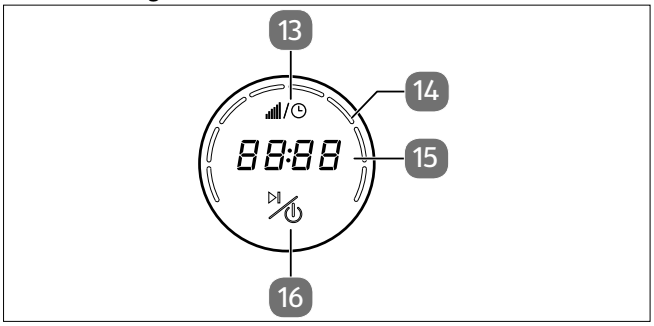


Abb. 2 – Bedienelemente

13. Timer: Abschaltautomatik/Geschwindigkeit einstellen
14. Balkenanzeige Geschwindigkeit
15. Betriebszeitanzeige, Fehlercodeanzeige
16. Gerät ein-/ausschalten, Rührvorgang starten/unterbrechen

5.1. Übersicht der Zubehörteile

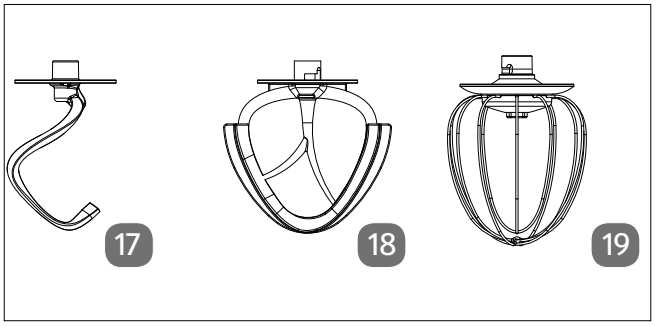


Abb. 3 – Rühraufsätze

17. Knethaken
18. Flachrührer
19. Schneebesen

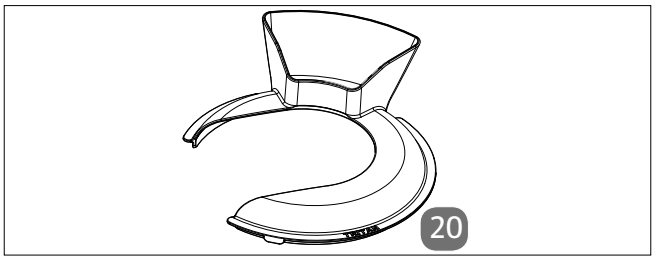


Abb. 4 – Spritzschutz

20. Spritzschutz mit Einfüllöffnung

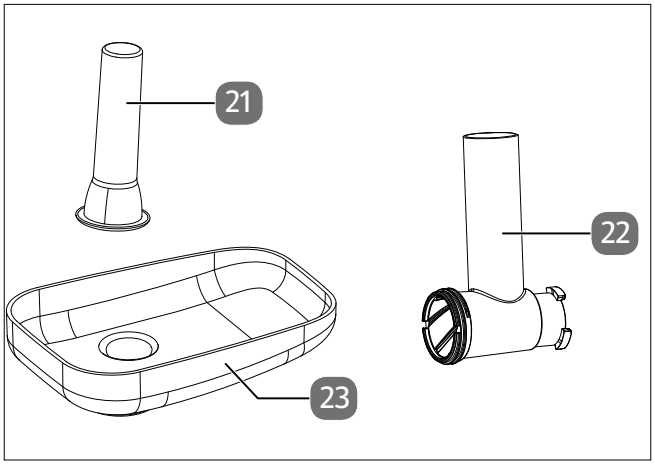


Abb. 5 – Zubehörteile Fleischwolf

21. Stopfer
22. Schneckengehäuse
23. Einfüllschale

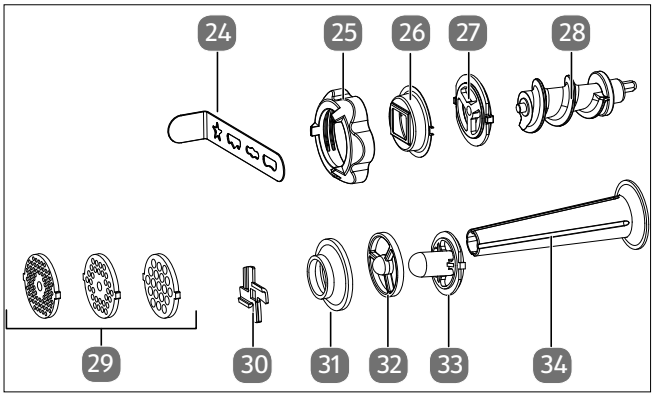


Abb. 6 – Fleischwolf-Zubehör

24. Spritzgebäckschablone
25. Befestigungsring
26. Halter für Spritzgebäckschablone
27. Schneckenführung Spritzgebäck
28. Förderschnecke
29. Lochmesserscheiben
30. Kreuzmesser
31. Kebbestutzen
32. Wurstaufsatz
33. Kebbeaufsatz
34. Wurstfüllstutzen

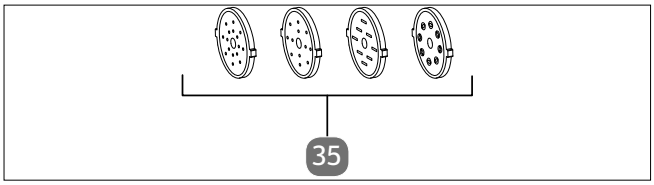


Abb. 7 – Nudelschablonen

35. Nudelschablonen

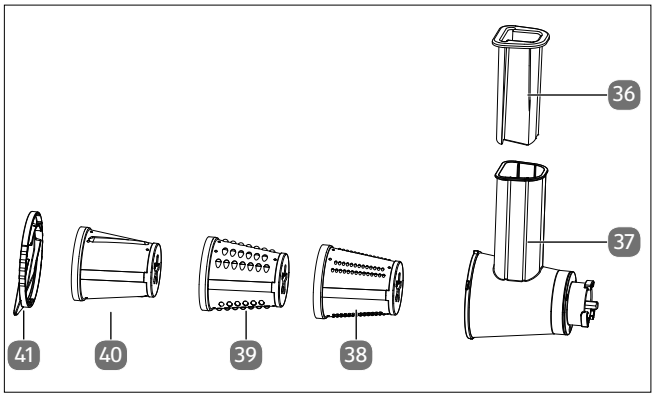


Abb. 8 – Zubehör Gemüseraspel

36. Stopfer für Gemüseschneider
37. Gemüserasplergehäuse
38. Gemüseschneider-Einsatz, fein Raspeln
39. Gemüseschneider-Einsatz, grob Raspeln
40. Gemüseschneider-Einsatz, Schneiden
41. Gehäuseverriegelung

6. Gerät vorbereiten

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

⚠ VORSICHT!

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.

Das Gerät wird durch einen Elektromotor angetrieben. Dies kann zu einer Geruchsbildung bei der ersten Inbetriebnahme führen. Die Geruchsbildung ist normal und kein Zeichen für einen Defekt des Geräts. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

6.1. Verwendung als Küchenmaschine

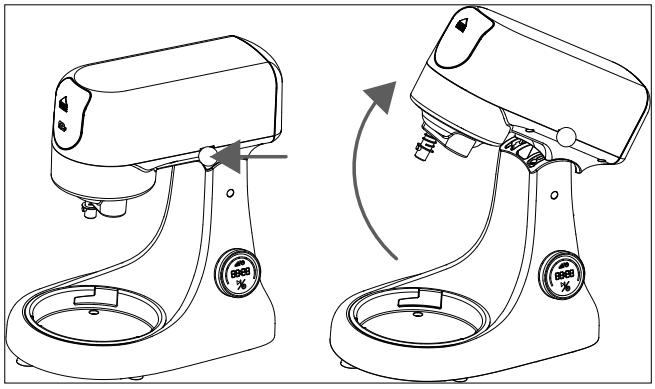


Abb. 9 – Schwenkarm entriegeln und hochklappen

1. Drücken Sie die Schaltfläche ⏯, um das Gerät auszuschalten und drücken Sie den Schwenkarmhebel zum Heben des Schwenkarms.

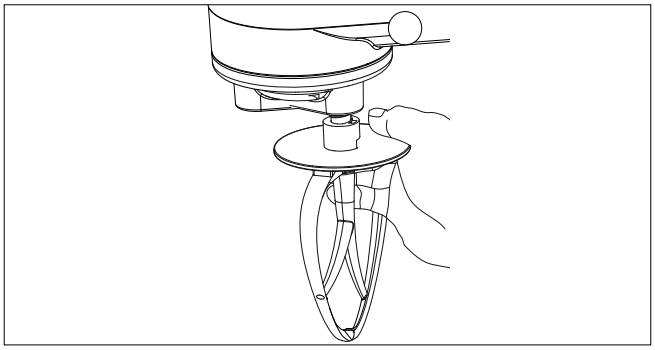


Abb. 10 – Rührwerkzeug anbringen

2. Stecken Sie den gewünschten Rühraufsatz (Knethaken, Flachrührer oder Schneebesen) wie abgebildet in die Maschine (siehe Abb. 11).

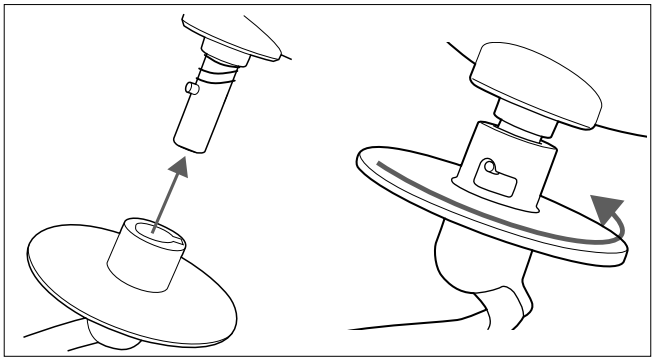


Abb. 11 – Rühraufsatz aufstecken und verriegeln

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

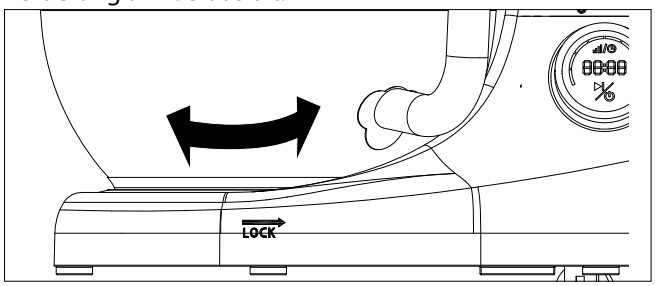


Abb. 12 – Rührschüssel verriegeln

3. Setzen Sie die Rührschüssel auf die Halterung der Bodenplatte, drehen Sie die Rührschüssel in Pfeilrichtung (siehe Aufdruck LOCK) bis zum Anschlag, um die Rührschüssel zu verriegeln.
4. Füllen Sie nun die Zutaten in die Rührschüssel ein. Achten Sie darauf, die Rührschüssel nicht zu überfüllen (ca. 1,5 kg Mehl max.).
5. Setzen Sie den Spritzschutz auf die Rührschüssel auf. Zum Befüllen während des Betriebs dient die Befüllöffnung.
6. Drücken Sie den Schwenkarmhebel nach hinten (Richtung Symbol 🔓) und stellen Sie den Schwenkarm nach unten. Achten Sie darauf, dass der Schwenkarm am Gehäuseunterteil eingerastet ist.

6.2. Verwendung des Fleischwolfs

⚠ VORSICHT!

Verletzungsgefahr!

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

- Setzen Sie auch beim Betrieb als Fleischwolf die Rührschüssel ein, damit die rotierende Aufnahme für die Rührwerke geschützt ist. Es besteht Quetschgefahr!
- Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit den scharfen Kanten des Kreuzmessers.

1. Ziehen Sie den Netzstecker ab, um die Küchenmaschine vom Strom zu trennen.
2. Drücken Sie gegebenenfalls den Schwenkarmhebel nach hinten (Richtung Symbol 🔓) und stellen Sie den Schwenkarm nach unten. Achten Sie darauf, dass der Schwenkarm am Gehäuseunterteil eingerastet ist.

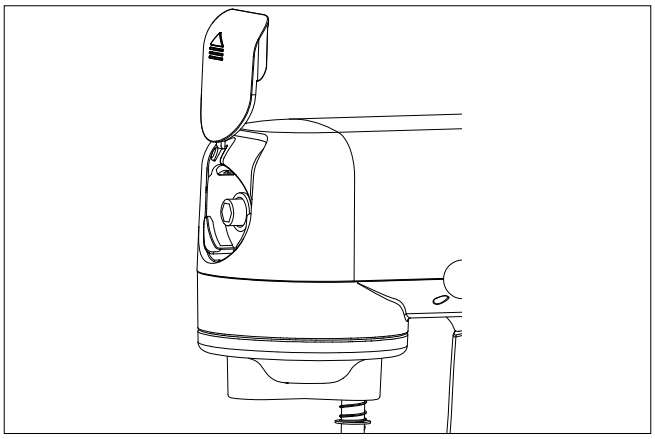


Abb. 13 – Abdeckung entfernen

3. Schieben Sie die Abdeckung des Fleischwolfanschlusses nach oben hin ab und legen Sie die Abdeckung sicher zur Seite (siehe Abb. 13).

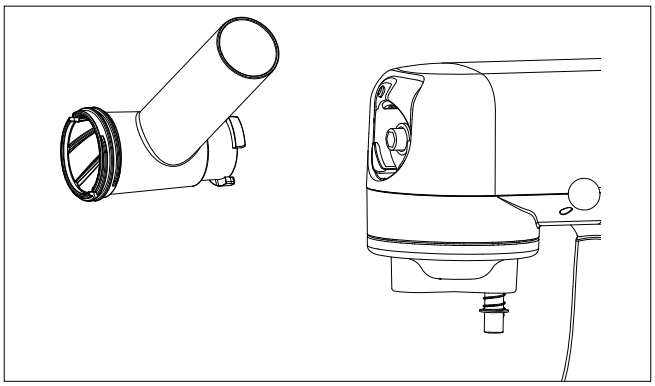


Abb. 14 – Schneckengehäuse montieren

4. Setzen Sie das Schneckengehäuse in den Fleischwolfanschluss ein (siehe Abb. 14).

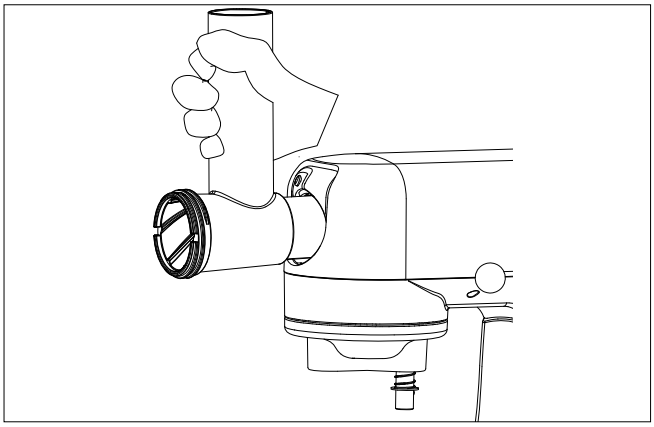


Abb. 15 – Schneckengehäuse festdrehen

5. Drehen Sie es durch eine Drehung nach links fest, so dass die Befüllöffnung oben steht (siehe Abb. 15). Vergewissern Sie sich, dass das Schneckengehäuse fest im Fleischwolfanschluss der Küchenmaschine sitzt.

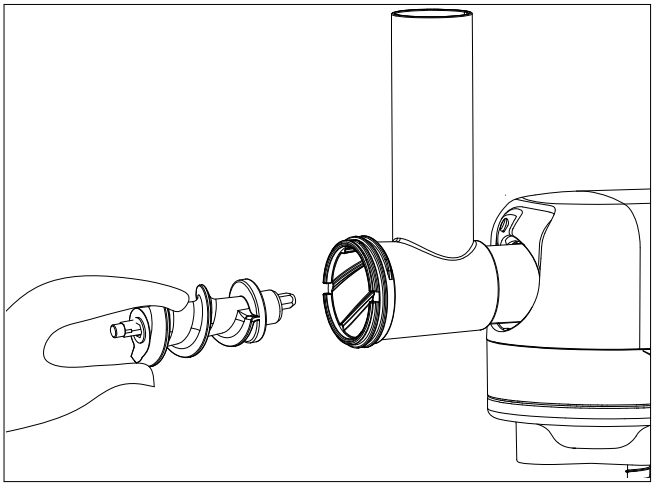


Abb. 16 – Förderschnecke einsetzen

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

6.3. Fleischwolf zum Wolfen ausrüsten

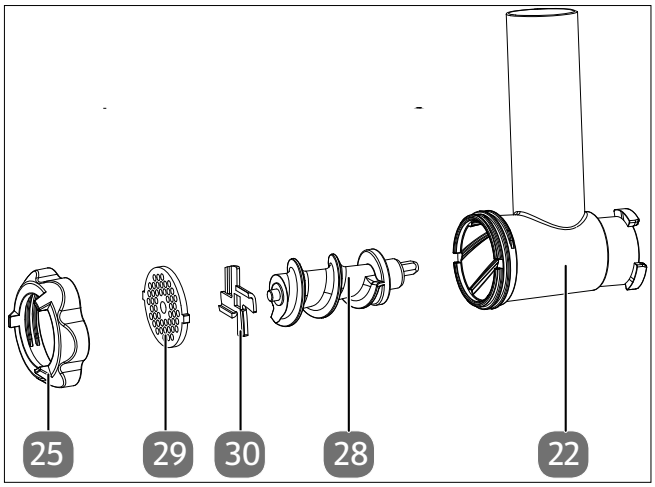


Abb. 17 – Zubehörteile für das Wolfen

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

1. Setzen Sie das Kreuzmesser mit der scharfen Karten nach außen zur Achse auf die Förderschnecke und dann die Lochmesserscheibe in der Reihfolge wie abgebildet zusammen (siehe Abb. 17).
2. Schrauben Sie abschließend den Befestigungsring im Uhrzeigersinn auf das Gewinde des Schneckengehäuses.

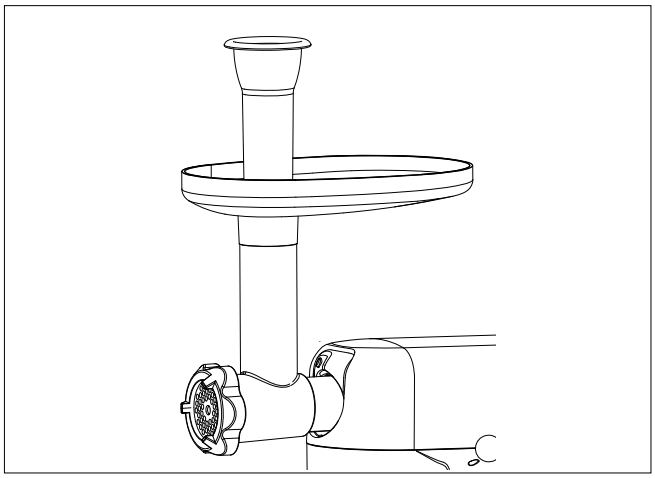


Abb. 18 – Montierter Fleischwolf mit Einfüllschale und Stopfer

3. Stecken Sie die Einfüllschale von oben auf den Einfüllschacht des Schneckengehäuses (siehe Abb. 18).
4. Legen Sie das Fleisch in die Einfüllschale und nutzen Sie den Stopfer, 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.

6.4. Fleischwolf mit Wurstaufsatz ausrüsten

6.4.1. Verarbeiten von fertigem Wurstbrät

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

Bei Verarbeitung eines fertigen Wurstbräts fahren Sie wie folgt fort:

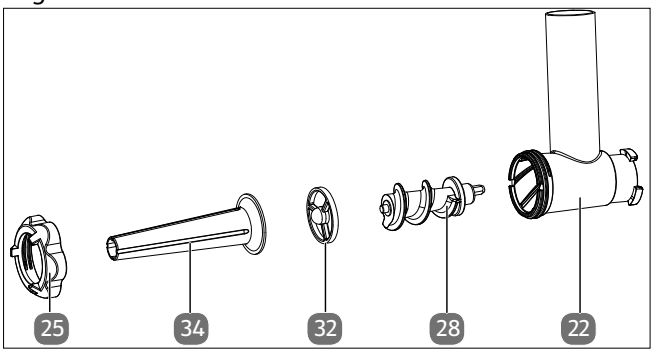


Abb. 19 – Zubehörteile Wurst herstellen

1. Setzen Sie das Zubehör wie abgebildet zusammen (siehe Abb. 19).
2. Schrauben Sie abschließend den Befestigungsring im Uhrzeigersinn auf das Gewinde des Schneckengehäuses.
3. Stecken Sie die Einfüllschale von oben auf den Einfüllschacht des Schneckengehäuses.
4. Legen Sie das Wurstbrät in die Einfüllschale und nutzen Sie den Stopfer, um das Wurstbrät in den Einfüllschacht zu drücken.

6.4.2. Fleisch wolfen und Wurst herstellen in einem Arbeitsgang

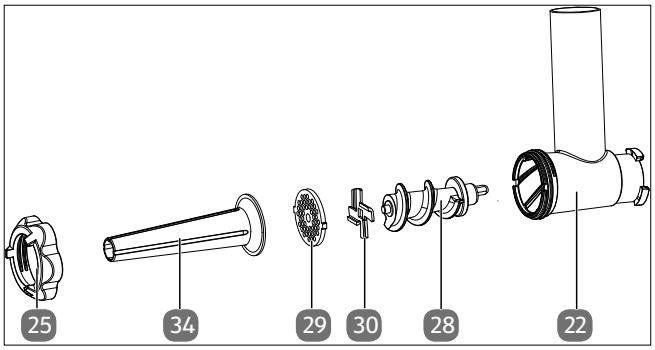


Abb. 20 – Wolfen/Wurst herstellen

1. Um in einem Arbeitsgang Fleischstücke zu wolfen und Wurst herzustellen, montieren Sie den Fleischwolf mit Lochmesserscheibe und Kreuzmesser mit der scharfen Karten nach außen zur Achse sowie den Wurstfüllstutzen (siehe Abb. 20).
2. Schrauben Sie abschließend den Befestigungsring im Uhrzeigersinn auf das Gewinde des Schneckengehäuses.
3. Stecken Sie die Einfüllschale von oben auf den Einfüllschacht des Schneckengehäuses.
4. Legen Sie das Fleisch in die Einfüllschale und nutzen Sie den Stopfer, um das Fleisch in den Einfüllschacht zu drücken.

6.5. Fleischwolf zum Spritzgebäck herstellen ausrüsten

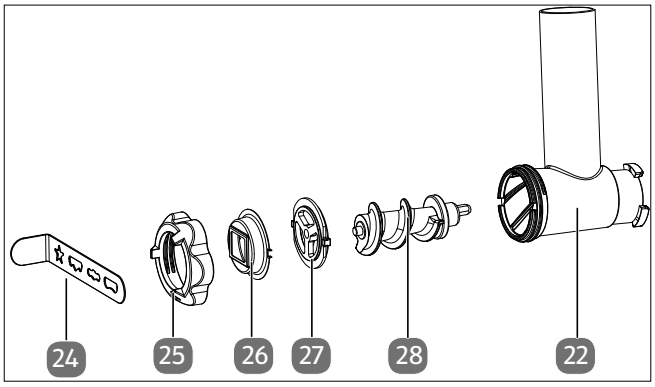


Abb. 21 – Zubehörteile Spritzgebäck

1. Für das Herstellen von Spritzgebäck aus Plätzchenteig montieren Sie den Halter und die Spritzgebäckschablone sowie die Schneckenführung in der Reihenfolge wie dargestellt (siehe Abb. 21).
2. Die Schneckenführung sowie der Halter sind bereits vormontiert.
3. Schrauben Sie den Befestigungsring im Uhrzeigersinn auf das Gewinde des Schneckengehäuses.

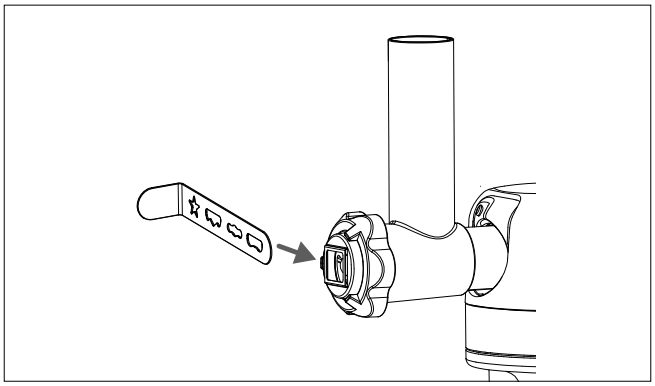


Abb. 22 – Spritzgebäckschablone seitlich einschieben

4. Schieben Sie die Spritzgebäckschablone seitlich in den Halter. Schieben Sie die gewünschte Schablone vor die Befüllöffnung (siehe Abb. 22).
5. Stecken Sie die Einfüllschale von oben auf den Einfüllschacht des Schneckengehäuses.
6. Legen Sie den Teig in die Einfüllschale und nutzen Sie den Stopfer, um den Teig in den Einfüllschacht zu drücken.

6.6. Fleischwolf zum Pasta herstellen ausrüsten

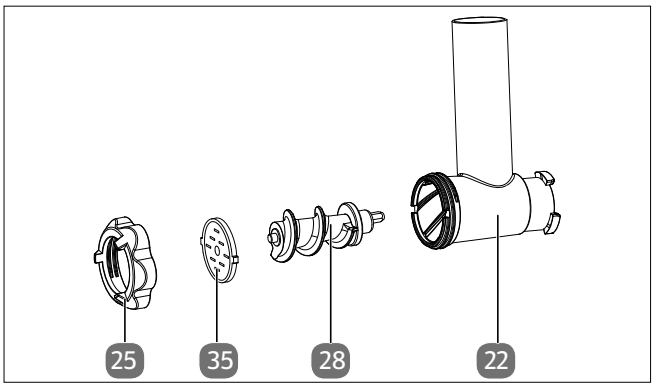


Abb. 23 – Zubehörteile Pasta

Für das Herstellen von Pasta aus Nudelteigmasse verwenden Sie einen der vier Pasta-Schablonen.

1. Setzen Sie das Zubehör wie abgebildet zusammen (siehe Abb. 23).
2. Schrauben Sie den Befestigungsring im Uhrzeigersinn auf das Gewinde des Schneckengehäuses.
3. Stecken Sie die Einfüllschale von oben auf den Einfüllschacht des Schneckengehäuses.
4. Legen Sie den Teig in die Einfüllschale und nutzen Sie den Stopfer, um den Teig in den Einfüllschacht zu drücken.

6.7. Fleischwolf zum Herstellen von Kebbe ausrüsten

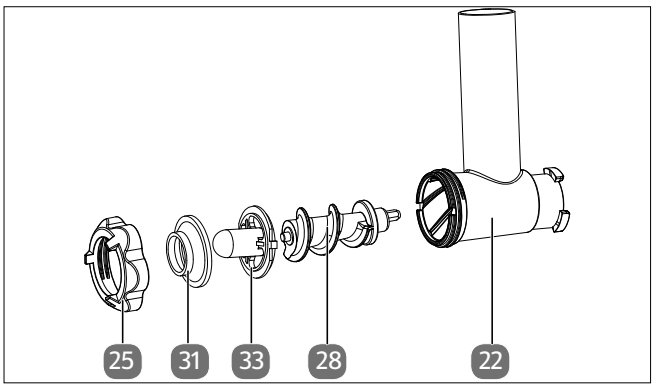


Abb. 24 – Zubehörteile Kebbe

Verwenden Sie für das Herstellen von Kebbemasse den Kebbestutzen und den Kebbeaufsatz.

1. Setzen Sie das Zubehör wie abgebildet zusammen (siehe Abb. 24).
2. Schrauben Sie abschließend den Befestigungsring im Uhrzeigersinn auf das Gewinde des Schneckengehäuses.
3. Stecken Sie die Einfüllschale von oben auf den Einfüllschacht des Schneckengehäuses.
4. Legen Sie die Kebbemasse in die Einfüllschale und nutzen Sie den Stopfer, um die Kebbemasse in den Einfüllschacht zu drücken.

6.8. Gemüseaufsatz verwenden

⚠ VORSICHT!

Verletzungsgefahr!

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

- Setzen Sie auch beim Gemüseschneiden die Rührschüssel ein damit die rotierende Aufnahme für die Rührwerke geschützt ist. Es besteht Quetschgefahr!
- Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit den scharfen Klingen der Gemüse-Einsätze.

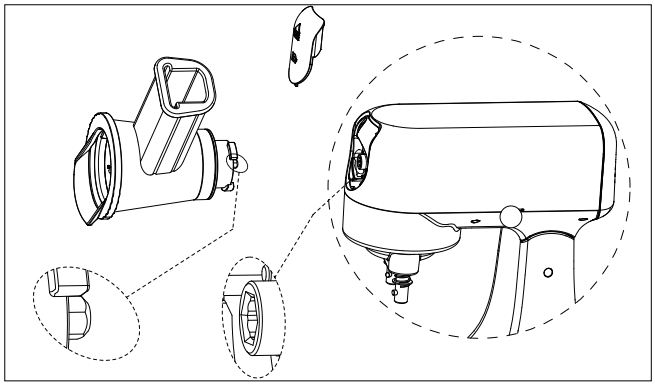


Abb. 25 – Gemüseaufsatz montieren

1. Ziehen Sie den Netzstecker ab, um die Küchenmaschine vom Strom zu trennen.
2. Drücken Sie gegebenenfalls den Schwenkarmhebel 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 nach oben hin ab und legen Sie die Abdeckung sicher zur Seite (siehe Abb. 13).
4. Setzen Sie den Gemüseschneider-Aufsatz mit dem Sechskantstück voran im Fleischwolfanschluss ein. Die Einfülloffnung des Gemüseschneider-Aufsatzes zeigt hierbei nach rechts (siehe Abb. 25).

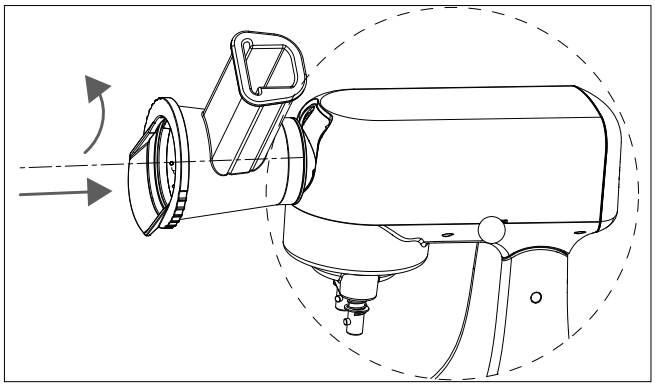


Abb. 26 – Gemüseschneider-Aufsatz sichern

5. Drehen Sie den Gemüseschneider-Aufsatz nach links, bis er hörbar einrastet und die Einfüllöffnung nach oben zeigt.
6. Setzen Sie einen der Gemüseschneider-Einsätze in die passende Öffnung des Aufsatzes ein.

Es stehen Ihnen folgende Gemüseschneider-Einsätze zur Verfügung:

Gemüseschneider-Einsatz	Anwendungsbeispiele
Schneiden	Schneiden von Kartoffelscheiben für Gratin, von Gurkenscheiben für einen Gurkensalat, Apfelscheiben für einen Apfelkuchen
grob Raspeln	Möhren, Zwiebeln, Äpfel, Kartoffeln, Zucchinis, Käse
fein Raspeln	Möhren, Kartoffeln, Zucchinis, hartes Brot für Paniermehl

7. Achten Sie darauf, dass der Boden des Gemüseschneider-Einsatzes bis zum Anschlag in die Öffnung des Gemüseschneider-Aufsatzes eingeführt ist.
8. Sichern Sie den Gemüseschneider-Einsatz mit der Gehäuseverriegelung.

7. Küchenmaschine verwenden/ Gerät ein-/ausschalten

HINWEIS!

Möglicher Geräteschaden!

Der Motor kann überhitzen und beschädigt werden.

- Überlasten Sie den Motor nicht, indem Sie die Rührschüssel überladen (max. 2,8 kg, davon 1,5 kg Mehl).
- Die maximale Betriebszeit beträgt 5 Minuten, wenn das Gerät bei voller Leistung betrieben wird.

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

- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an. Die Netzspannung muss den technischen Daten des Gerätes (siehe Seite 19) entsprechen.

Die Schaltfläche leuchtet.

- Vergewissern Sie sich, dass der Schwenkarm in der Betriebsposition eingerastet ist.
- Drücken Sie die Schaltfläche, um das Gerät einzuschalten. Das Anzeigefeld zeigt in der Betriebszeitanzeige **0000** und die Geschwindigkeitsanzeige zeigt keinen Balken.

Bei dem Geschwindigkeitsregler handelt es sich um einen Wippschalter:
Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler leicht jeweils einmal bis zum Anschlag für jede/s Geschwindigkeitsstufe / 30-Sekundenintervall, bis der gewünschte Wert angezeigt wird.

- Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler nicht umlaufend!

- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Stufe ein:
  - Nach rechts drehen: Geschwindigkeit erhöhen
  - Nach links drehen: Geschwindigkeit verringern

Die empfohlenen Geschwindigkeitseinstellungen für verschiedene Anwendungen sind unter „8. Empfohlene Einstellungen“ auf Seite 13 aufgeführt. Es sind die Stufen **0** (aus) bis **8** (schnell) einstellbar und werden durch die Balkenanzeige angezeigt.

- Drücken Sie die Schaltfläche, um den Vorgang zu starten.
- Drücken Sie die Schaltfläche kurz, um den Vorgang zu unterbrechen.
- Drücken und halten Sie die Schaltfläche, um das Gerät auszuschalten.

Impuls-Funktion

Die Impuls-Funktion bietet Ihnen die individuelle Kontrolle von Dauer und Frequenz bei der Lebensmittelverarbeitung.

- Ist noch keine Geschwindigkeit eingestellt, drehen Sie den Geschwindigkeitsregler nach links. Halten Sie den Geschwindigkeitsregler kurz in der Position, um das Gerät für einen Impuls einzuschalten. Sobald Sie den Geschwindigkeitsregler loslassen, stoppt das Gerät.

Wird während des Betriebs die Entriegelungstaste gedrückt und der Schwenkarm hebt sich an, wird die Geschwindigkeit sofort auf Stufe **0** gesetzt und in der Betriebszeitanzeige wird **E:01** angezeigt. Wird der Schwenkarm wieder gesenkt und er ist eingerastet, wird der Vorgang fortgesetzt und die restliche Betriebszeit wird angezeigt.

- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Drücken Sie den Schwenkarmhebel und der Schwenkarm hebt sich an, entfernen Sie das Rührwerkzeug von der Aufnahme am Schwenkarm.
- Drehen Sie die Rührschüssel gegen den Uhrzeigersinn ab.
- Wenn der Teig fertig ist, nehmen Sie ihn mit einem Spatel aus der Rührschüssel.
- Entfernen Sie den Spritzschutz vom Schwenkarm.
- Reinigen Sie die Schüssel, das Rührwerkzeug und den Spritzschutz (siehe Seite 17).

8. Empfohlene Einstellungen

Stufe	Ideal für ...
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.
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 Stufen 6-8 für Sahne, Eiweiß und gekochte Frostings.
8	**kurzes Aufschlagen** Verwenden Sie die Stufe 8 um kleinere Mengen Sahne oder Eiweiß aufzuschlagen.

Für kurze, kräftige und dauerhafte Impuls-Bewegungen nutzen Sie wiederholt die Impulsfunktion (siehe „Impuls-Funktion“ auf Seite 13)

8.1. Geschwindigkeiten und Anwendungen

Anwendung	Werkzeug	Stufe	Zutatenmenge
Kneten schwerer Teige (z. B. Brot, Nudelteig oder Mürbeteig)	**Knethaken**	1 - 3	max. 1.5 kg
Vermengen von mittelschweren bis schweren Teigen (z. B. Kuchenteig)	**Flachrührer**	3 - 5	max. 1.5 kg
Vermengen von leichten Teigen (z. B. Waffelteig, Biskuitteig oder Eierspeisen)	**Flachrührer**	1 - 5	min. 200 ml max. 1.5 l

Anwendung	Werkzeug	Stufe	Zutatenmenge
Cremes (z. B. Kuchenfüllungen und Cremes)	**Schneebesen**	5 - 8	min. 200 ml max. 1.0 l
kurzes Aufschlagen (z. B. Aufschlagen kleinere Mengen von Cremes oder Eiweiß)	**Schneebesen**	8	min. 4 Eier max. 20 Eier
Fleisch wolfen	**Fleischwolf**	6 - 8	
Pasta herstellen	**Pastazubehör**	6 - 8	
Spritzgebäck herstellen	**Spritzgebäckzubehör**	6 - 8	
Würste herstellen	**Würstchenaufsatz**	6 - 8	
Kebbe herstellen	**Kebbeaufsatz**	6 - 8	
Gemüse schneiden/raspeln	**Gemüseaufsatz**	6 - 8	

8.2. Betriebszeit/Geschwindigkeit voreinstellen

- Drücken Sie die Schaltfläche /, um die Betriebszeit einzustellen. Nach der eingestellten Zeit schaltet das Gerät automatisch ab (max. 20 MInuten).
  - Nach rechts drehen: Betriebszeit um jeweils 30 Sekunden verlängern
  - Nach links drehen: Betriebszeit um jeweils 30 Sekunden verkürzen

Wenn Sie keine Betriebszeit einstellen, schaltet das Gerät nach 20 Minuten automatisch ab.

- Drücken Sie die Schaltfläche / erneut, um die Geschwindigkeit einzustellen.
  - Nach rechts drehen: Geschwindigkeit erhöhen
  - Nach links drehen: Geschwindigkeit verringern
- Drücken Sie die Schaltfläche , um den Vorgang zu starten.

8.3. Teig rühren und kneten

- Benutzen Sie zum Kneten von Teig den Knethaken oder den Flachrührer.
- Die beste Teigmischung zum Kneten ist ein Verhätlnis von 5 Teilen Mehl zu 3 Teilen Wasser. Füllen Sie die Rührschüssel maximal zu 3/4 voll.
- Stellen Sie beim Füllen der Rührschüssel sicher, dass die maximale Füllmenge von 1,5 kg (Mehl) nicht überschritten wird.
- Wenn Sie den Knethaken oder den Flachrührer verwenden, schalten Sie den Leistungsstufenregler 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 oder den Flachrührer bei voller Leistung nicht länger als 5 Minuten und halten Sie danach eine Pause von mindestens 10 Minuten ein.

8.4. Eiweiß schlagen

- Benutzen Sie zum Schlagen von Eiweiß den Schneebesen.
- Stellen Sie zum Schlagen den Leistungsstufenregler 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 Schneebesen bei voller Leistung nicht länger als 5 Minuten und halten Sie danach eine Pause von mindestens 10 Minuten ein.

8.5. Sahne schlagen

- Benutzen Sie zum Schlagen von Sahne den Schneebesen. Verwenden Sie frische Sahne.
- Stellen Sie für ca. 250 ml Schlagsahne den Leistungsstufenregler 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 mit frischer Milch, Sahne oder anderen Zutaten nicht überschritten wird.
- Verwenden Sie den Schneebesen bei voller Leistung nicht länger als 5 Minuten und halten Sie danach eine Pause von mindestens 10 Minuten ein.

8.6. Mixen von Shakes, Cocktails oder anderen Flüssigkeiten

- Benutzen Sie zum Mixen von Shakes, Cocktails und anderen Flüssigkeiten den Schneebesen.
- 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.
- Verwenden Sie den Schneebesen bei voller Leistung nicht länger als 5 Minuten und halten Sie danach eine Pause von mindestens 10 Minuten ein.

9. Fleischwolf verwenden

⚠ VORSICHT!

Verletzungsgefahr!

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

- Setzen Sie auch beim Betrieb mit Fleischwolf die Rührschüssel ein, damit die rotierende Aufnahme für die Rührwerke geschützt ist. Es besteht Quetschgefahr!
- Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit den scharfen Kanten des Schneidwerkzeugs.
- Greifen Sie während des Fleischwolfbetriebs niemals mit den Händen in den Füllschacht oder in die Auslassöffnung.
- Drücken Sie Nahrungsmittel nur mit dem Stopfer in den Füllschacht.
- Führen Sie niemals andere Gegenstände in den Füllschacht als den zum Aufsatz und zu den verarbeitenden Lebensmitteln gehörenden Stopfer.
- Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb kurz nach. Warten Sie vor dem Auswechseln von Zubehör oder Teilen den vollständigen Stillstand des Antriebs ab.
- Nehmen Sie die Einfüllschale niemals vor dem vollständigem Stillstand der Schneidwerkzeuge ab.

HINWEIS!

Mögliche Materialschäden!

Das Gerät kann bei unsachgemäßem Gebrauch beschädigt werden.

- Verwenden Sie den Kebbe-Aufsatz nicht zusammen mit dem Messer und einer Lochscheibe.
- Verarbeiten Sie keine harten oder faserreichen Lebensmittel, z. B. Knochen, Nüsse, Ingwer.

9.1. Fleisch zerkleinern

- Schneiden Sie das Fleisch in Stücke, so dass die Fleischstücke einfach in den Einfüllschacht passen (ca. 20 x 20 x 60 mm).

Die Stücke sollten sehnenfrei, ohne Knochen und möglichst fettarm sein.

- Füllen Sie das Fleisch in die Einfüllschale und stopfen Sie ohne großen Druck mit dem Stopfer nach.

9.2. 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.

- Bereiten Sie das Fleisch nach Rezept vor.
- Schieben Sie den Darm über den Wurstfüllstutzen und verknoten Sie das Ende.
- Die Wurstmasse wird durch den Wurstfüllstutzen 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.

9.3. Spritzgebäck herstellen

- Bereiten Sie eine Fläche vor, auf der Sie im Anschluss das Spritzgebäck auslegen können.
- Mit der Spritzgebäckschablone können Sie dem vorbereiteten Plätzchenteig verschiedene Formen geben.
- Nachdem Sie das Schneckengehäuse mit Plätzchenaufsatz am Gerät vormontiert haben, schieben Sie die Spritzgebäckschablone seitlich in den Halter. Schieben Sie die Spritzgebäckschablone vor die Befüllöffnung, die für Ihr Gebäck vorgesehen ist (siehe Abb. 22).
- Verwenden Sie den Fleischwolf bei voller Leistung nicht länger als 5 Minuten und halten Sie danach eine Pause von mindestens 10 Minuten ein.

10. Fleischwolf-Rezepte

10.1. Frikadellen

Zutaten für ca. 8 Frikadellen			
500 g	Rindfleisch, Schweinefleisch oder Lammfleisch	1/2 TL	Pfeffer
1	Ei (Größe M)	3 EL	Paniermehl
2 EL	Joghurt	1	mittelgroße Zwiebel
1 TL	Paprikapulver	1	Zehe Knoblauch
1 EL	Senf	2 TL	Petersilie
1 TL	Salz	2–3 EL	Speiseöl zum Braten

Zubereitung:

- Verwenden Sie die feine Lochscheibe, um das Hackfleisch mit dem Fleischwolf herzustellen.
- Zerkleinern Sie die Zwiebel und den Knoblauch.
- Geben Sie die gehackten Zwiebeln und den Knoblauch in eine Schüssel und geben Sie die weiteren Zutaten hinzu.
- Vermengen Sie die Zutaten zu einer glatten Masse.
- Formen Sie aus jeweils ca. 3 EL Masse eine Frikadelle. Damit das Formen leichter fällt, bestreuen Sie die Masse mit Paniermehl. Drücken Sie die Frikadelle etwas flach.
- Braten Sie die Frikadellen in einer beschichteten Pfanne zunächst von beiden Seiten scharf an, garen Sie die Frikadellen bei mittlerer bis schwacher Hitze ca. 8–10 Minuten fertig. Wenden Sie die Frikadellen ca. 2-3 mal während der Garzeit.

10.2. Kebbe

Zutaten für die Füllung		Zutaten für die Kebbe-hülle	
100 g	mageres Rind- oder Lammfleisch	450 g	mageres Rind- oder Lammfleisch
1	mittelgroße Zwiebel	150–200 g	Mehl
1 TL	Mehl	1 TL	gehackte Nüsse
1 Prise	Salz	1 TL	Salz
nach Vorliebe	z. B. Gewürzmischung aus: Coriander, Piment, Pfeffer, Zimt, Nelken, Muskatnuss, Cumin, Cardamom	nach Vorliebe	z. B. Gewürzmischung aus: Coriander, Piment, Pfeffer, Zimt, Nelken, Muskatnuss, Cumin, Cardamom
		1 TL	Paprikapulver
		nach Vorliebe	Chilipulver
Frittierfett oder -öl			

Zubereitung Füllung:

- Zerkleinern Sie das Rind- oder Lammfleisch ein- oder zweimal mit dem Fleischwolf. Verwenden Sie erst die grobe Lochscheibe, dann die feine Lochscheibe.
- Zerkleinern Sie die Zwiebel. Braten Sie die Zwiebel braun an.
- Geben Sie das Hackfleisch, die gebratene Zwiebel, die Gewürze, das Salz und das Mehl in eine Schüssel. Vermengen Sie die Zutaten zu einer gleichmäßigen Masse.

Zubereitung Kebbe-Hülle:

- Zerkleinern Sie das Rind- oder Lammfleisch zweimal mit dem Fleischwolf. Verwenden Sie erst die grobe Lochscheibe, dann die feine Lochscheibe.
- Geben Sie die Zutaten in eine Schüssel. Vermengen Sie die Zutaten zu einer gleichmäßigen Masse. Variieren Sie ggf. die Mehlmenge je nach Konsistenz.
- Zerkleinern Sie die Masse mit dem Fleischwolf erneut. Verwenden Sie die feine Lochscheibe.
- Schalten Sie das Gerät aus und wechseln Sie den Aufsatz gegen den Kebbe-Aufsatz.
- Formen Sie mit dem Kebbe-Aufsatz Kebbe-Röllchen und schneiden Sie diese in der gewünschten Länge ab.
- Befüllen Sie die Hackfleischröllchen mit der vorbereiteten Kebbe-Füllung.
- Verschließen Sie die Kebbe durch leichtes Andrücken der Enden und Seiten.
- Frittieren Sie die Röllchen in heißem Speiseöl (ca. 180 °C) für ca. 3–4 Minuten.

11. Gemüse schneiden/raspeln

- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- Drücken Sie die Schaltfläche ⏯, um das Gerät einzuschalten.
- Füllen Sie die Lebensmittel in die Einfüllöffnung ein und stopfen Sie ohne großen Druck mit dem Stopfer nach.
- Drücken Sie die Schaltfläche ⏯, um das Gerät wieder auszuschalten.

Wenn Lebensmittel in einem der Gemüseschneider-Aufsätze hängen bleiben, drücken Sie die Schaltfläche ⏯, um das Gerät auszuschalten. Warten Sie bis zum vollständigen Stillstand des Antriebs ab. Entfernen Sie die Lebensmittel mit einem Löffel.

TIPPS

- Schneiden Sie Gemüse oder Käse in Stücke, die maximal 4 x 4 cm groß sind.
- Sie können die Scheibenstärke mit dem Einsatz Schneiden bei Bedarf über den Druck des Stopfens variieren.
- Verwenden Sie eine geeignete hohe Schüssel um zu vermeiden, dass Lebensmittel seitlich weggeschleudert werden.

12. Nach der Verwendung

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

Bei der Verwendung als Küchenmaschine

- Drücken Sie den Schwenkarmhebel in Richtung Symbol 🔓, der Schwenkarm hebt sich.
- Entnehmen Sie das Rührwerkzeug. Öffnen Sie dazu die Verriegelung entgegen dem Uhrzeigersinn.
- Drehen Sie die Rührschüssel 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 „13. Reinigung“ auf Seite 17 beschrieben.

Bei der Verwendung des Fleischwolfs/Gemüseschneiders

- Entfernen Sie das Zubehör in umgekehrter Reihenfolge wie unter „6.2. Verwendung des Fleischwolfs“ auf Seite 9 bzw. „6.8. Gemüseaufsatz verwenden“ auf Seite 12 beschrieben.
- Um das Schneckengehäuse/den Gemüseschneider entfernen zu können, drücken Sie die Entriegelungstaste.
- Setzen Sie die Abdeckung auf den Fleischwolfanschluss.
- Reinigen Sie die verwendeten Teile wie unter „13. Reinigung“ auf Seite 17 beschrieben.

13. Reinigung

⚠ WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

- ▸ Drücken Sie vor der Reinigung die Schaltfläche ⏯, um das Gerät auszuschalten 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.

⚠ WARNUNG!

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.

⚠ VORSICHT!

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.

- ■ Verwenden Sie auf keinen Fall scharfe, schmirgelnde oder körnige, essigsäure-, soda- oder lösemittelhaltige Reinigungsmittel. Diese können die Oberflächen oder die Bedruckung des Gerätes beschädigen.
- ■ Benutzen Sie keine Drahtbürste, harte Gegenstände oder andere scheuernden Gegenstände.
- ■ Der Spritzschutz ist nicht spülmaschinengeeignet.
- ■ Geben Sie das Gerät nicht in die Spülmaschine, es würde unwiederbringlich zerstört werden.

- ▸ Entfernen Sie das Zubehör wie unter „12. Nach der Verwendung“ auf Seite 16 beschrieben.

Motorgehäuse:

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

Knethaken, Flachrührer, Schneebesen, Kreuzmesser, Einfüllschale, Lochmesserscheiben, Gemüseschneider und Rührschüssel:

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

Sonstige Zubehörteile und der Spritzschutz:

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

Zubehör wie Förderschnecke, Einfüllschacht mit Schneckengehäuse und Befestigungsring:

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

14. Fehlerbehebung

Das Produkt hat unser Haus in einem einwandfreien Zustand verlassen. Sollten Sie dennoch ein Problem feststellen, versuchen Sie es zunächst anhand der folgenden Tabelle zu beheben. Sollten Sie keinen Erfolg haben, kontaktieren Sie unseren Kundendienst (siehe Kap. „20. Serviceinformationen“ auf Seite 20).

Problem/ Fehlermeldung	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht mit einer Steckdose verbunden.	Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an. Die Netzspannung muss den technischen Daten des Gerätes entsprechen.
E:01	Schwenkarm hochgeschwenkt, nicht in der korrekten Position	Schwenkarm absenken, bis er eingerastet ist und Gerät starten.
E:02	unterbrochener Stromkreis am Anschluss des NTC-Temperatursensors	Kundendienst kontaktieren
E:03	Hallsensor defekt, Motor stoppt	Kundendienst kontaktieren
H	Das Gerät ist überhitzt.	Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur ca. 30 Minuten abkühlen.

Problem/ Fehlermeldung	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Gerät regelt Geschwindigkeit automatisch herunter	Wenn das Gerät Lebensmittel mit den Geschwindigkeitsstufen 3-8 verarbeitet und die Gesamtleistung 300 W für mehr als 2 Sekunden erreicht, wird die Geschwindigkeitsstufe automatisch heruntergesetzt.	▸ Reduzieren Sie die Beladung mit Lebensmitteln oder verringern Sie die Geschwindigkeit. ▸ Entfernen Sie bestehende Blockaden beim Rühren, am Fleischwolf oder dem Gemüseschneider.

15. Längerer Nichtgebrauch und Transport

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

16. Entsorgung



VERPACKUNG

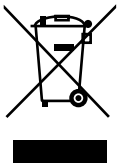
Ihr Gerät befindet sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung. Verpackungen sind aus Materialien hergestellt, die umweltschonend entsorgt und einem fachgerechten Recycling zugeführt werden können.



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



(Nur für Frankreich)
Das „Triman"-Symbol informiert den Verbraucher darüber, dass das Produkt recycelbar ist, einem erweiterten System der Herstellerverantwortung und in Frankreich einer Sortieranweisung unterliegt.



GERÄT (nur für Deutschland)

Alle mit dem nebenstehenden Symbol gekennzeichneten Elektro- bzw. Elektronikgeräte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern sind vom Endnutzer am Ende ihrer Lebenserwartung einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen.

Die Endnutzer haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zerstörungsfrei zu trennen und einer separaten Sammlung zuzuführen.

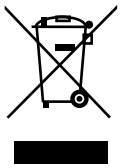
Vertreiber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 Quadratmetern, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen, sind verpflichtet, bei der Abgabe eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes an einen Endnutzer ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen und auf Verlangen des Endnutzers unabhängig vom Kauf eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes bis zu drei Altgeräte pro Geräteart, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen.

Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln gelten alle Lager-

und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte des Vertreibers als Verkaufsfläche sowie alle Lager- und Verkaufsflächen des Vertreibers als Gesamtverkaufsfläche. Zudem ist bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln bei Abgabe des neuen Elektro- bzw. Elektronikgerätes durch Auslieferung bei einem privaten Haushalt die unentgeltliche Abholung des Altgerätes bei diesem Ort der Abgabe auf Geräte der Kategorien 1, 2 und 4 der Anlage 1 zu § 2 Abs. 1 ElektroG beschränkt (Wärmeüberträger, Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 Quadratzentimetern enthalten, Großgeräte).

Zur Abgabe von Altgeräten stehen in Ihrer Nähe kostenfreie Erfassungsstellen sowie ggf. weitere Annahmestellen für die Wiederverwendung der Altgeräte zur Verfügung. Die Adressen können Sie von Ihrer Kommunalverwaltung erhalten.

Verfügt das Altgerät über Datenspeicher, sollten vor der Rückgabe alle Daten extern gesichert und von dem Altgerät dauerhaft und unwiderruflich gelöscht werden. Endnutzer sind ausschließlich selbst dafür verantwortlich, dass alle personenbezogenen Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten gelöscht sind.



GERÄT (für alle anderen deutschsprachigen Länder)

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 und negative Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit 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.

17. Technische Daten

Anschrift des Lieferanten:	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen DEUTSCHLAND
Modell:	MD 12600
Nennspannung:	220–240 V~, 50–60 Hz
Nennleistung:	800 W
Schutzklasse:	I (das Gerät muss geerdet werden)
Rührschüssel:	4,6 Liter
Max. Kapazität Rührschüssel:	2,8 kg
Abmessungen Gerät (B x H x T):	ca. 37 x 34 x 23 cm

Intertek GS geprüfte Sicherheit

18. EU-Konformitätsinformation

CE 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.

19. 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.

20. 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.

Deutschland	
Öffnungszeiten	**Multimedia-Produkte (PC, Notebook, etc.)**
Mo. - Fr.: 07:00 - 20:00 Sa.: 10:00 - 18:00	✆ 0201 22099-111
	Haushalt & Heimelektronik
	✆ 0201 22099-222
	Mobiltelefon; Tablet & Smartphone
	✆ 0201 22099-333
Serviceadresse	
MEDION AG 45092 Essen Deutschland	

Österreich	
Öffnungszeiten	**Rufnummer**
Mo. - Fr.: 08:00 - 20:00 Sa.: 10:00 - 18:00	✆ 01 9287661
Serviceadresse	
MEDION Service Center Franz-Fritsch-Str. 11 4600 Wels Österreich	

Schweiz	
Öffnungszeiten	**Rufnummer**
Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00	✆ 0848 - 33 33 32
Serviceadresse	
MEDION/LENOVO Service Center Ifangstrasse 6 8952 Schlieren Schweiz	

Belgien & Luxemburg	
Öffnungszeiten	**Rufnummer (Belgien)**
Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00	✆ 02 - 200 61 98
	Rufnummer (Luxemburg)
	✆ 34-20 808 664
Serviceadresse	
MEDION B.V. John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Die Niederlande	

Diese und viele weitere Bedienungsanleitungen stehen Ihnen über das Serviceportal www.medionservice.com zum Download zur Verfügung.
Aus Gründen der Nachhaltigkeit verzichten wir auf gedruckte Garantiebedingungen, Sie finden unsere Garantiebedingungen ebenfalls in unserem Serviceportal.
Sie können auch den nebenstehenden QR-Code scannen und die Bedienungsanleitung über das Serviceportal auf Ihr mobiles Endgerät laden.

21. Impressum

Copyright 2024
Stand: 14. Oktober 2024
Alle Rechte vorbehalten.

Diese Bedienungsanleitung ist urheberrechtlich geschützt.
Vervielfältigung in mechanischer, elektronischer und jeder anderen Form ohne die schriftliche Genehmigung des Herstellers ist verboten.
Das Copyright liegt bei der Firma:

MEDION AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Deutschland

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

Sommaire

1. Informations concernant la présente notice d'utilisation 22
1.1. Explication des symboles 22
2. Utilisation conforme 22
3. Consignes de sécurité 22
4. Contenu de l'emballage 25
5. Vue d'ensemble de l'appareil 25
5.1. Aperçu des accessoires 26
6. Préparation de l'appareil 27
6.1. Utilisation comme robot ménager 27
6.2. Utilisation du hachoir 28
6.3. Équiper le hachoir pour le hachage 29
6.4. Équiper le hachoir d'un embout pour saucisses 29
6.5. Équiper le hachoir pour la préparation de biscuits sablés 30
6.6. Équiper le hachoir pour la préparation de pâtes 30
6.7. Équiper le hachoir pour la préparation de kebbés 30
6.8. Utiliser l'accessoire pour légumes 31
7. Utiliser le robot de cuisine/mettre en marche/éteindre l'appareil 31
8. Réglages recommandés 32
8.1. Vitesses et utilisations 32
8.2. Prérégler le temps de fonctionnement/la vitesse 33
8.3. Mélanger et pétrir la pâte 33
8.4. Battre des blancs d'œufs 33
8.5. Fouetter de la crème 33
8.6. Mélanger des milk-shakes, cocktails ou autres liquides 33
9. Utiliser le hachoir 34
9.1. Hacher de la viande 34
9.2. Préparer des saucisses 34
9.3. Préparer des biscuits sablés 34
10. Recettes avec le hachoir à viande 34
10.1. Boulettes de viande 34
10.2. Kebbé 35
11. Couper/râper les légumes 35
12. Après l'utilisation 35
13. Nettoyage 36
14. Dépannage 36
15. Non-utilisation prolongée et transport 37
16. Recyclage 37
17. Caractéristiques techniques 37
18. Information relative à la conformité UE 37
19. Pièces détachées 37
20. Informations relatives au SAV 38
21. Mentions légales 38

1. Informations concernant la présente notice d'utilisation

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

Veuillez 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.

1.1. 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.



DANGER !
Danger de mort imminente !



AVERTISSEMENT !
Éventuel danger de mort et/ou de blessures graves irréversibles !



ATTENTION !
Risque de blessures légères et/ou moyennement graves !



ATTENTION !
Risque d'écrasement dû à des pièces mobiles.



AVIS !
Respectez les consignes afin d'éviter tout dommage matériel !



AVERTISSEMENT !
Risque d'électrocution !



Instructions de montage ou d'utilisation



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



Symbole de courant alternatif



Symbole utilisé dans l'Union européenne pour le marquage des matériaux en contact avec les aliments, tels que les emballages ou les surfaces d'appareil.

2. Utilisation conforme

Cet appareil est destiné à la préparation d'aliments en quantités ménagères :

- Pétrir ou mélanger des aliments tels que la pâte, les crèmes, la crème liquide ou encore battre des blancs d'œuf en neige ;
- Transformer/hacher de la viande, du poisson, de la volaille, du lard, des fruits et légumes et du fromage.

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

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

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

- 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.

3. Consignes de sécurité

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

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Conservez l'appareil et son adaptateur secteur hors de portée des enfants.
- 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.
- 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.
- L'appareil doit toujours être débranché du secteur en l'absence de surveillance et avant d'être assemblé, démonté ou nettoyé.



AVERTISSEMENT !
Risque d'électrocution.
Les pièces sous tension présentent un risque de choc électrique.

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant installée correctement. La tension secteur doit correspondre à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de l'appareil.
- La prise de courant doit rester accessible, s'il devait s'avérer nécessaire de débrancher rapidement l'appareil.
- Avant la première mise en service et après chaque utilisation, vérifiez que l'appareil et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés.
- Si l'appareil ou le cordon d'alimentation présente des dommages visibles, ne mettez pas l'appareil en service.
- Si vous constatez un dommage causé lors du transport, contactez immédiatement le SAV (voir « 20. Informations relatives au SAV » en page 38).
- 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 une personne de qualification similaire pour éviter tout risque.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec des parties chaudes de l'appareil ou d'autres sources de chaleur.
- N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil.
- Le cordon d'alimentation ne doit être ni plié, ni enroulé autour de l'appareil. Pour utiliser l'appareil, déroulez entièrement le cordon. Veillez à ne pas plier ou écraser le cordon d'alimentation.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- 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.

Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides, ne pas le tenir sous l'eau courante ou l'utiliser dans des locaux humides, car cela pourrait provoquer un choc électrique.

- 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.
- Évitez tout contact de l'appareil avec de l'eau ou d'autres liquides. Tenez l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche d'alimentation à l'écart des lavabos, des éviers ou autres.
- 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 humides ou mouillées.
- Utilisez l'appareil exclusivement en intérieur.
- Aucune action n'est requise de la part de l'utilisateur pour changer le produit de 50 à 60 Hz. Le produit s'adapte aussi bien à 50 qu'à 60 Hz.



AVERTISSEMENT !
Risque de blessure !
Le fait de toucher des pièces en mouvement et/ou d'utiliser l'appareil de manière inappropriée entraîne des blessures.

- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
- Ne retirez la pâte des bords du bol à l'aide de la spatule que lorsque l'instrument de mélange est à l'arrêt complet.
- Lorsque vous utilisez l'appareil, tenez cheveux, vêtements et mains ainsi que couverts, cuillères en bois et ustensiles similaires à distance afin d'éviter toute blessure ou tout dommage matériel.
- Enlevez systématiquement les accessoires du bras pivotant avant de le nettoyer.
- Avant de remplacer des accessoires ou des pièces supplémentaires en mouvement pendant le fonctionnement, l'appareil doit être éteint et débranché du secteur.
- Procédez avec précaution lorsque vous videz le bol et le nettoyez.
- Utilisez l'appareil uniquement pour mélanger des aliments en quantités domestiques.
- N'utilisez l'appareil que s'il est entièrement assemblé pour être utilisé.
- Les lames du hachoir et du coupe-légumes sont très tranchantes. Évitez de toucher les lames.



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

- Ne pas mettre d'aliments chauds dans le bol mixeur ou dans le bol mélangeur.



ATTENTION !
Risque de blessure !
Toute utilisation imprudente présente un risque de blessure.

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



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 !
Dommages matériels possibles !
L'appareil peut être endommagé en cas d'utilisation incorrecte.

- Ne faites jamais fonctionner le robot de cuisine s'il ne contient pas d'aliments.
- N'utilisez pas l'appareil à la puissance maximale plus de 5 minutes sans interruption afin d'éviter toute surchauffe du moteur.
  Le cas échéant, laissez refroidir l'appareil environ 15 minutes à température ambiante avant de le remettre en service.
- Évitez de travailler des pâtes trop fermes dans l'appareil.

- N'utilisez jamais la fonction mélangeur ou pétrisseur en même temps que le hachoir, n'utilisez toujours qu'une seule fonction.
- N'utilisez pas de produits d'entretien agressifs ou abrasifs ni d'objets coupants ou abrasifs pour nettoyer les accessoires et le boîtier : vous risqueriez d'en endommager les surfaces.
- La protection antiprojection ne résiste pas à la chaleur. Ne réglez pas la température du lave-vaisselle sur plus de 50 °C.
- Si l'outil de coupe est bloqué pendant le fonctionnement de l'appareil, débranchez la fiche d'alimentation et retirez les aliments à l'origine du blocage.

4. Contenu de l'emballage

⚠ DANGER !

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 la livraison est complète 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 « 5. Vue d'ensemble de l'appareil » en page 25)
- Guide de démarrage rapide

5. Vue d'ensemble de l'appareil

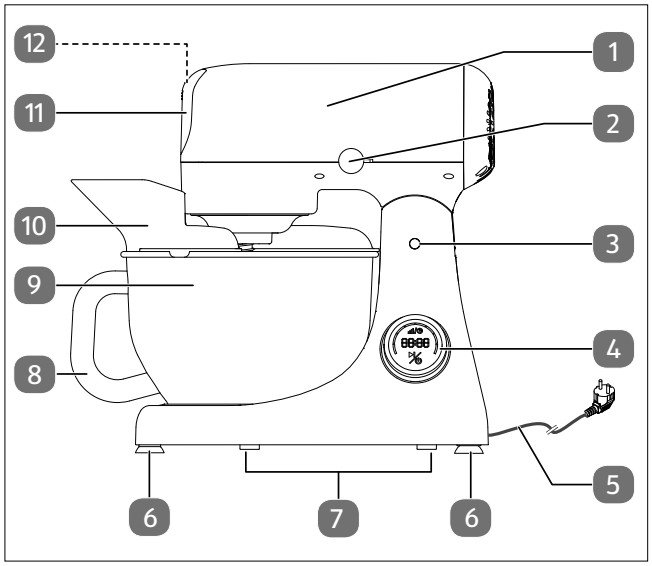


Fig. 1 – Appareil

1. Bras pivotant
2. Levier du bras pivotant
3. Charnière de bras pivotant
4. Bouton de réglage de la vitesse (rotation)/éléments de commande/panneau d'affichage
5. Cordon d'alimentation avec fiche
6. Pieds ventouse
7. Pieds
8. Poignée du bol mélangeur
9. Bol mélangeur
10. Protection antiprojection
11. Couvercle du raccordement du hachoir
12. Touche de déverrouillage du hachoir (sous le couvercle, non représentée)

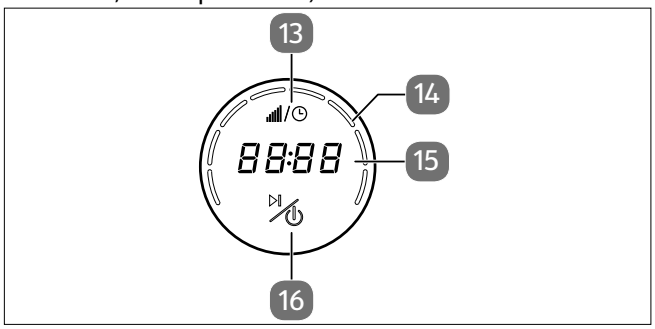


Fig. 2 – Éléments de commande

13. Minuterie : Réglage de l'arrêt automatique/de la vitesse
14. Affichage à barres de la vitesse
15. Affichage du temps de fonctionnement, affichage du code d'erreur
16. Allumer/éteindre l'appareil, démarrer/interrompre l'agitation

5.1. Aperçu des accessoires

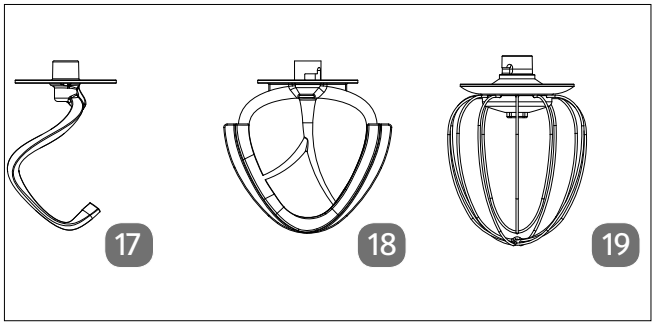


Fig. 3 – Embouts mélangeurs

17. Crochet pétrisseur
18. Batteur plat
19. Fouet

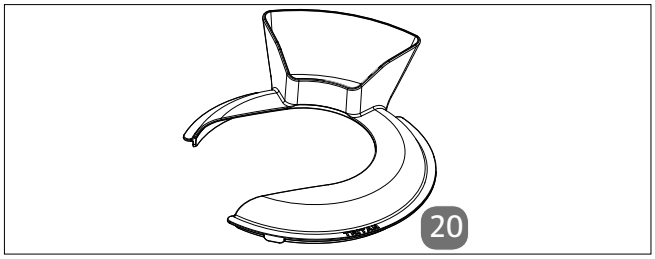


Fig. 4 – Protection antiprojection

20. Protection antiprojection avec orifice de remplissage

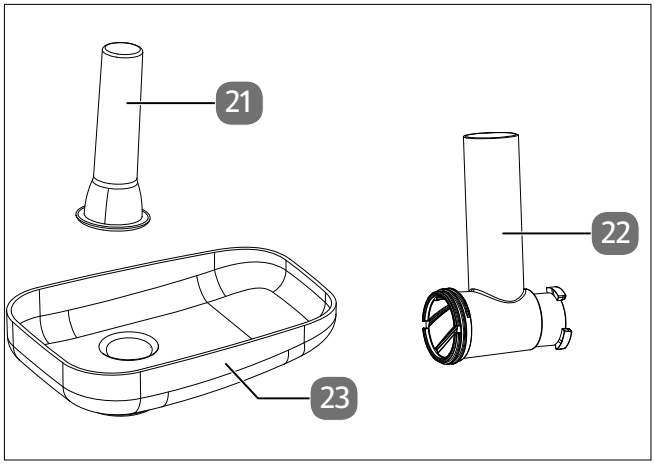


Fig. 5 – Accessoires pour hachoir à viande

21. Poussoir
22. Boîtier à vis sans fin
23. Plateau de remplissage

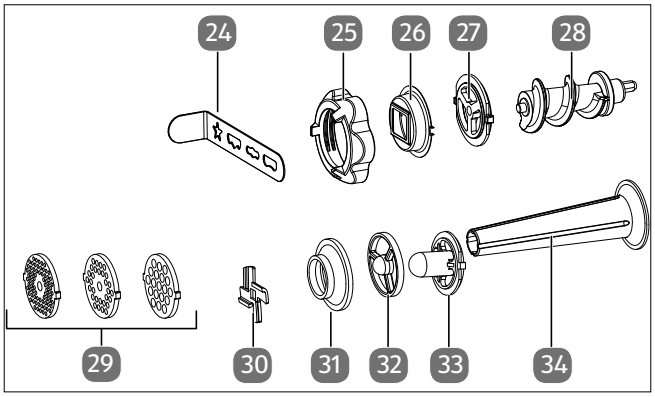


Fig. 6 – Accessoires du hachoir

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

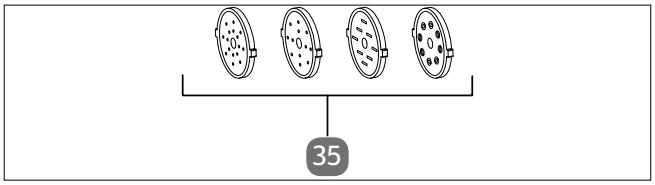


Fig. 7 – Emporte-pièces à pâtes

35. Emporte-pièces à pâtes

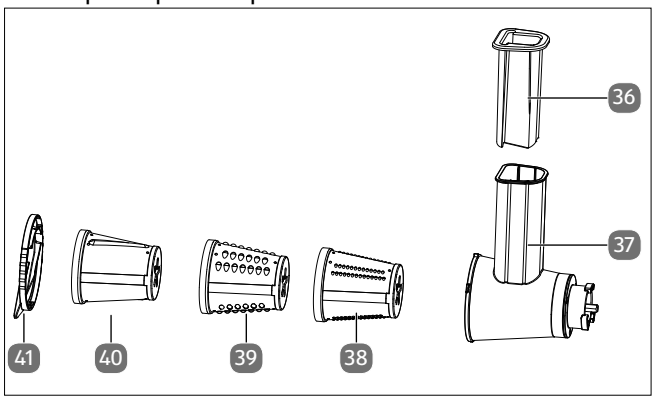


Fig. 8 – Accessoires râpe à légumes

36. Poussoir pour coupe-légumes
37. Boîtier de la râpe à légumes
38. Accessoire coupe-légumes, râper fin
39. Accessoire coupe-légumes, râper grossièrement
40. Accessoire coupe-légumes, couper
41. Verrouillage du boîtier

6. Préparation de l'appareil

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

⚠ ATTENTION !

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 15 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.

L'appareil est entraîné par un moteur électrique. Il est possible que celui-ci dégage une certaine odeur lors de la première mise en service. Ce dégagement d'odeur est normal et ne signifie pas que l'appareil est défectueux. Veillez simplement à bien aérer la pièce.

6.1. Utilisation comme robot ménager

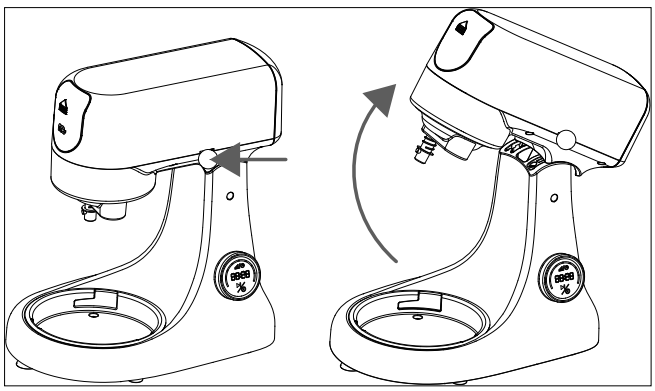


Fig. 9 – Déverrouiller le bras pivotant et le relever

1. Appuyez sur le bouton pour mettre l'appareil hors tension et appuyez sur le levier du bras pivotant pour le relever.

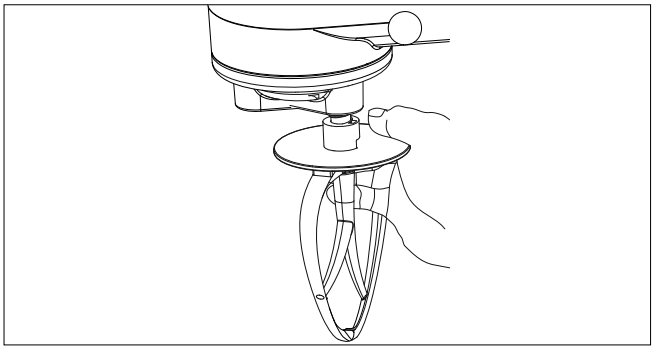


Fig. 10 – Fixer l'instrument de mélange

2. Insérez l'accessoire de mélange souhaité (crochet pétrisseur, batteur plat ou fouet) dans la machine comme indiqué sur l'illustration (voir Fig. 11).

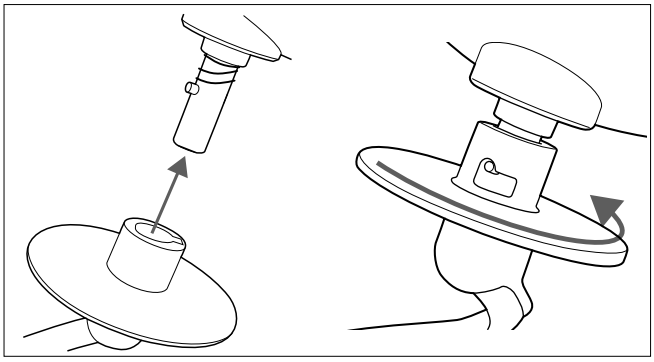


Fig. 11 – Mettre l'instrument de mélange en place et le verrouiller

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

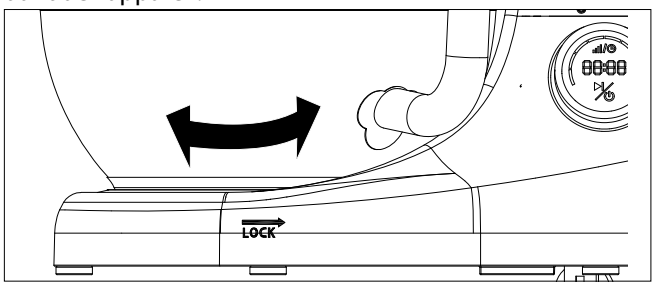


Fig. 12 – Verrouiller le bol mélangeur

3. Placez le bol mélangeur sur le support de la plaque de base, tournez le bol mélangeur 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. Veillez à ne pas trop remplir le bol mélangeur (env. 1,5 kg de farine max.).
5. Placez la protection antiprojection sur le bol mélangeur. L'ouverture de remplissage est utilisée pour le remplissage pendant le fonctionnement.
6. Poussez le levier du bras pivotant 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.

6.2. Utilisation du hachoir

⚠ ATTENTION !

Risque de blessure !

Les pièces mobiles et coupantes présentent un risque de blessure.

- Insérez le bol mélangeur 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.

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 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.

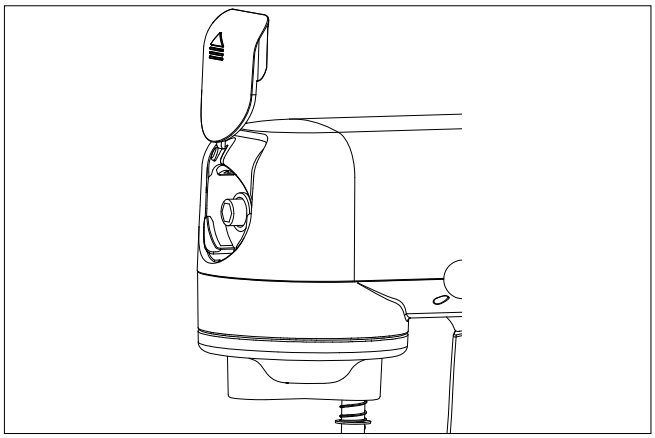


Fig. 13 – Retirer le cache

3. Faites glisser le couvercle du raccordement du hachoir (voir Fig. 13) vers le haut et mettez le couvercle de côté dans un endroit sûr.

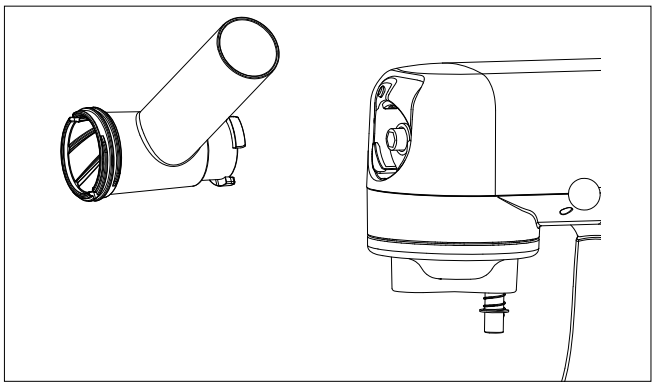


Fig. 14 – Monter le boîtier de la vis sans fin

4. Insérez le corps de la vis sans fin dans le raccord du hachoir (voir Fig. 14).

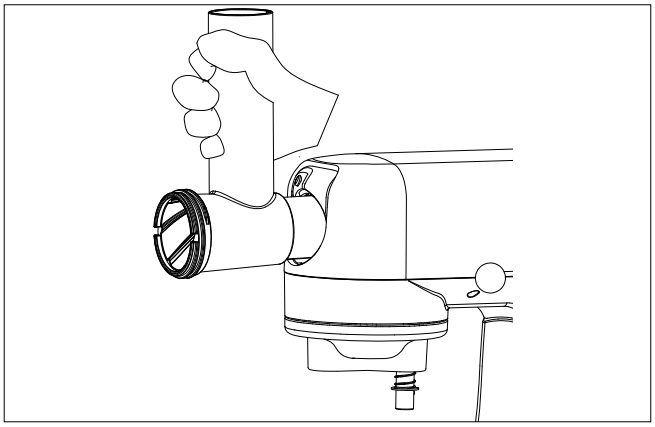


Fig. 15 – Serrer le boîtier de la vis sans fin

5. Serrez-le en le tournant vers la gauche de façon à ce que l'ouverture de remplissage soit en haut (voir Fig. 15). Assurez-vous que le boîtier de la vis sans fin est bien fixé dans le raccordement du hachoir à viande du robot de cuisine.

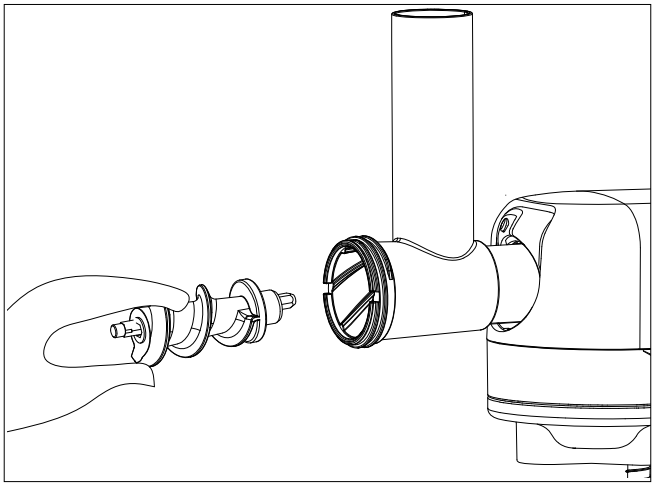


Fig. 16 – Mettre en place la vis sans fin

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

6.3. Équiper le hachoir pour le hachage

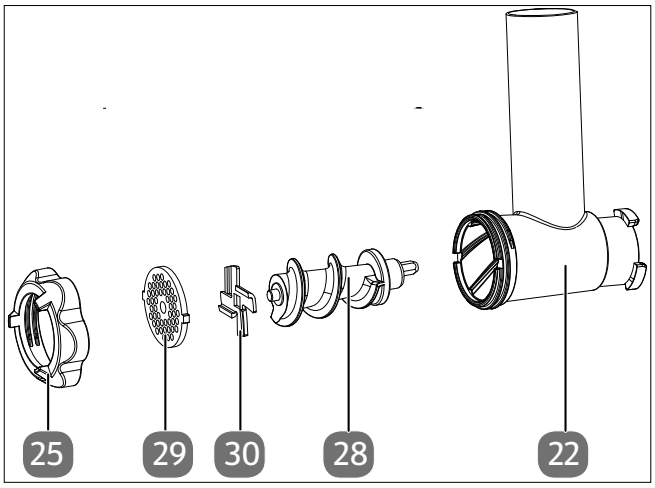


Fig. 17 – Accessoires pour hacher

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

1. Placez le couteau croisé sur la vis sans fin, le bord tranchant tourné vers l'extérieur de l'axe, puis la grille dans l'ordre indiqué ensemble (voir Fig. 17).
2. Pour finir, vissez la bague de fixation dans le sens des aiguilles d'une montre sur le filetage du boîtier de la vis sans fin .

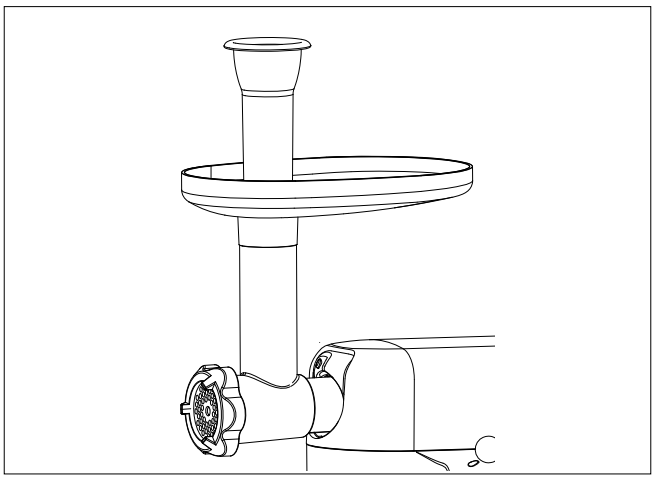


Fig. 18 – Hachoir à viande monté avec bol de remplissage et poussoir

3. Placez le plateau de remplissage (voir Fig. 18) par le haut sur la goulotte de remplissage du boîtier de la vis sans fin.
4. Placez la viande dans le plateau de remplissage et utilisez le poussoir 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 15 minutes.

6.4. Équiper le hachoir d'un embout pour saucisses

6.4.1. Transformation de chair à saucisses préparée

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

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

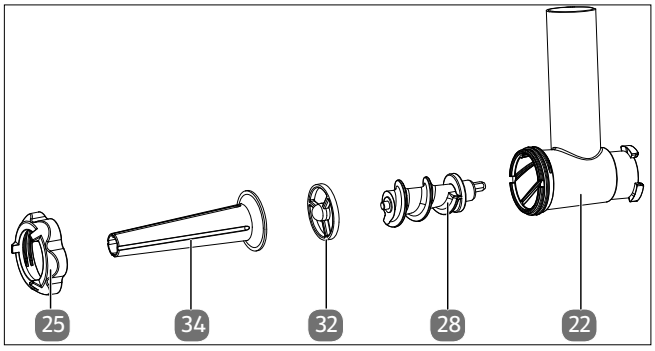


Fig. 19 – Accessoires pour la préparation de saucisses

1. Assemblez les accessoires comme indiqué sur la figure. (voir Fig. 19).
2. Pour finir, vissez la bague de fixation dans le sens des aiguilles d'une montre sur le filetage du boîtier de la vis sans fin .
3. Placez le plateau de remplissage par le haut sur la goulotte de remplissage du boîtier de la vis sans fin.
4. Placez la chair à saucisses sur le plateau de remplissage et utilisez le poussoir pour l'enfoncer dans la goulotte de remplissage.

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

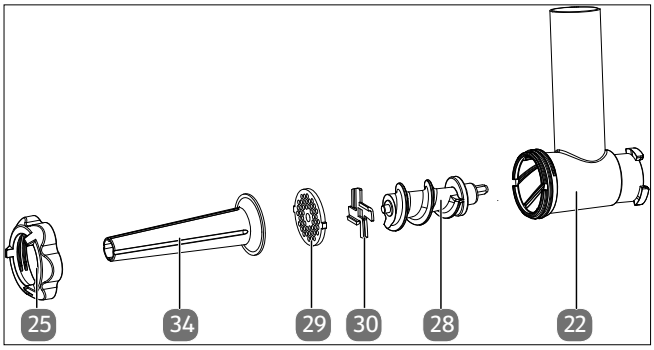


Fig. 20 – Préparation de saucisses/de saucisson

1. Pour hacher des morceaux de viande et préparer des saucisses en une seule opération, montez le hachoir à viande avec la grille et le couteau en croix avec le bord tranchant tourné vers l'extérieur de l'axe ainsi que la tubulure de remplissage de saucisses (voir Fig. 20).
2. Pour finir, vissez la bague de fixation dans le sens des aiguilles d'une montre sur le filetage du boîtier de la vis sans fin .
3. Placez le plateau de remplissage par le haut sur la goulotte de remplissage du boîtier de la vis sans fin.
4. Placez la viande dans le plateau de remplissage et utilisez le poussoir pour enfoncer la viande dans la goulotte de remplissage.

6.5. Équiper le hachoir pour la préparation de biscuits sablés

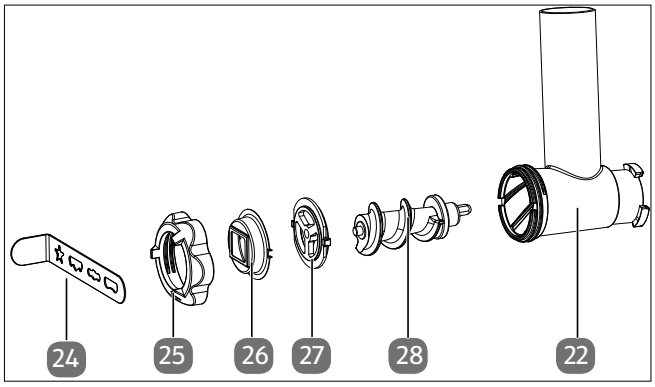


Fig. 21 – Accessoires pour biscuits en pâte sablée

1. Pour réaliser des biscuits à partir de pâte à biscuits, montez le support et l'emporte-pièce pour biscuits sablés ainsi que le guidage de vis sans fin pour biscuits sablés dans l'ordre indiqué (voir Fig. 21).
2. Le guidage de vis sans fin et le support sont déjà prémontés.
3. Vissez la bague de fixation dans le sens des aiguilles d'une montre sur le filetage du boîtier de la vis sans fin.

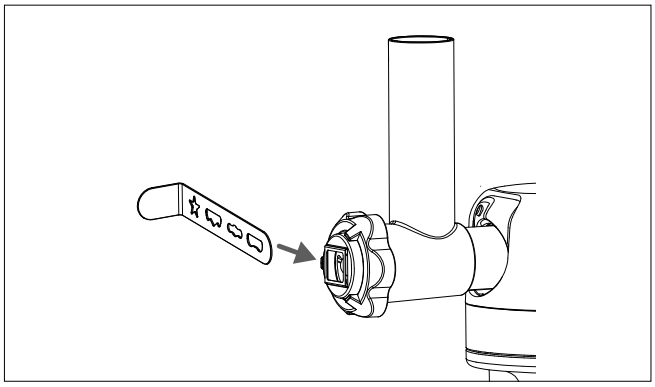


Fig. 22 – Introduire latéralement l'emporte-pièces pour biscuits en pâte sablée

4. Insérez l'emporte-pièce pour biscuits sablés latéralement dans le support. Faites glisser l'emporte-pièce souhaité devant l'ouverture de remplissage (voir Fig. 22).
5. Placez le plateau de remplissage par le haut sur la goulotte de remplissage du boîtier de la vis sans fin.
6. Placez la pâte sur le plateau de remplissage et utilisez le poussoir pour l'enfoncer dans la goulotte de remplissage.

6.6. Équiper le hachoir pour la préparation de pâtes

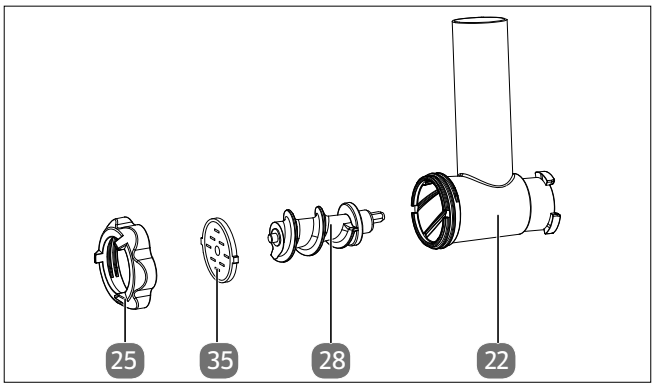


Fig. 23 – Accessoires pour pâtes

Pour préparer des pâtes à partir d'une pâte à pâtes, utilisez l'un des quatre emporte-pièces pour pâtes.

1. Assemblez les accessoires comme indiqué sur la figure. (voir Fig. 23).
2. Vissez la bague de fixation dans le sens des aiguilles d'une montre sur le filetage du boîtier de la vis sans fin.
3. Placez le plateau de remplissage par le haut sur la goulotte de remplissage du boîtier de la vis sans fin.
4. Placez la pâte sur le plateau de remplissage et utilisez le poussoir pour l'enfoncer dans la goulotte de remplissage.

6.7. Équiper le hachoir pour la préparation de kebbés

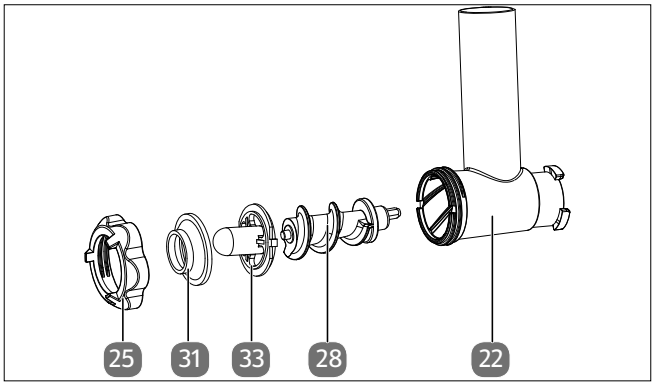


Fig. 24 – Accessoires pour kebbés

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

1. Assemblez les accessoires comme indiqué sur la figure. (voir Fig. 24).
2. Pour finir, vissez la bague de fixation dans le sens des aiguilles d'une montre sur le filetage du boîtier de la vis sans fin .
3. Placez le plateau de remplissage par le haut sur la goulotte de remplissage du boîtier de la vis sans fin.
4. Placez le mélange pour kebbés sur le plateau de remplissage et utilisez le poussoir pour l'enfoncer dans la goulotte de remplissage.

6.8. Utiliser l'accessoire pour légumes

⚠ ATTENTION !

Risque de blessure !

Les pièces mobiles et coupantes présentent un risque de blessure.

- Insérez le bol mélangeur même lors du fonctionnement avec le coupe-légumes, afin de protéger le logement rotatif des bras mélangeurs. Il existe un risque d'écrasement !
- Soyez prudent lorsque vous manipulez les lames tranchantes des accessoires à légumes.

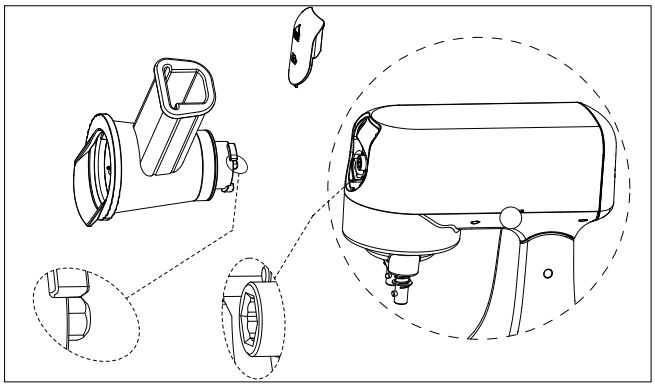


Fig. 25 – Monter l'accessoire à légumes

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 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 (voir Fig. 13) vers le haut et mettez le couvercle de côté dans un endroit sûr.
4. Insérez l'accessoire coupe-légumes dans le raccord du coupe-légumes, la pièce hexagonale en premier. L'ouverture de remplissage de l'accessoire coupe-légumes est alors orientée vers la droite (voir Fig. 25).

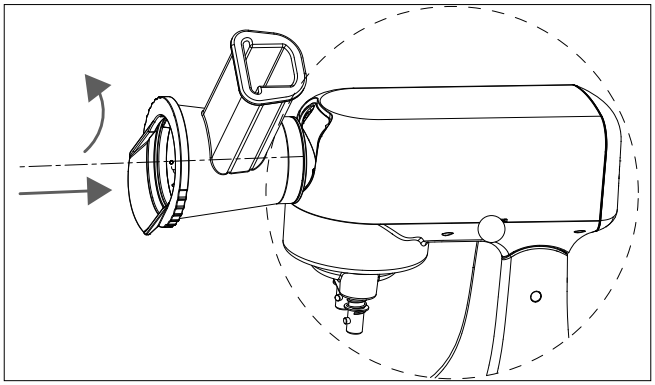


Fig. 26 – Verrouiller l'accessoire coupe-légumes

5. Tournez l'accessoire coupe-légumes vers la gauche jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible et que l'ouverture de remplissage soit orientée vers le haut.
6. Insérez l'un des accessoires coupe-légumes dans l'ouverture correspondante de l'accessoire.

Les accessoires coupe-légumes suivants sont à votre disposition :

Accessoire coupe-légumes	Exemples d'application
Coupe	Couper des tranches de pommes de terre pour un gratin, des tranches de concombres pour une salade de concombres, des tranches de pommes pour une tarte aux pommes
râper grossièrement	Carottes, oignons, pommes, pommes de terre, courgettes, fromage
râper finement	Carottes, pommes de terre, courgettes, pain rassis pour la chapelure

7. Veillez à ce que le fond de l'accessoire coupe-légumes soit inséré jusqu'à la butée dans l'ouverture de l'accessoire coupe-légumes.
8. Sécurisez l'accessoire coupe-légumes avec le verrouillage du boîtier.

7. Utiliser le robot de cuisine/ mettre en marche/éteindre l'appareil

AVIS !

Endommagement possible de l'appareil !

Le moteur peut surchauffer et être endommagé.

- Ne surchargez pas le moteur en surchargeant le bol mélangeur (max. 2,8 kg, dont 1,5 kg de farine).
- L'autonomie maximale est de 5 minutes lorsque l'appareil est utilisé à pleine puissance.

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

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant installée correctement. La tension secteur doit correspondre à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de l'appareil (voir Page 37).

Le bouton ⏯ est allumé.

- Assurez-vous que le bras pivotant est enclenché en position de fonctionnement.
- Appuyez sur le bouton ⏯ pour allumer l'appareil. Le champ d'affichage indique **0000** dans l'affichage du temps de fonctionnement et l'affichage de la vitesse n'affiche pas de barre.

Le bouton de réglage de la vitesse est un interrupteur à bascule :
Tournez doucement le bouton de réglage de la vitesse une fois pour chaque palier de vitesse / intervalle de 30 secondes jusqu'à ce que la valeur désirée s'affiche.

- Ne tournez pas le bouton de réglage de la vitesse en continu !

- Placez le bouton de réglage de la vitesse sur le niveau souhaité :
  - Rotation vers la droite : augmenter la vitesse
  - Rotation vers la gauche : réduire la vitesse

Les réglages de vitesse recommandés pour les différentes applications sont énumérés sous « 8. Réglages recommandés » en page 32. Les niveaux **0** (éteint) à **8** (rapide) peuvent être réglés et sont indiqués par l'affichage à barres.

- Appuyez sur le bouton pour démarrer la procédure.
- Appuyez brièvement sur le bouton pour interrompre l'opération.
- Appuyez et maintenez le bouton enfoncé pour éteindre l'appareil.

Fonction d'impulsion

La fonction d'impulsion vous offre un contrôle individuel de la durée et de la fréquence lors de la transformation des aliments.

- Si aucune vitesse n'est encore réglée, tournez le bouton de réglage de la vitesse vers la gauche. Maintenez brièvement le bouton de réglage de la vitesse en position pour mettre l'appareil en marche le temps d'une impulsion. Dès que vous relâchez le bouton de réglage de la vitesse, l'appareil s'arrête.

Lorsque la touche de déverrouillage est enfoncée et que le bras pivotant se lève, la vitesse est immédiatement réglée sur le niveau **0** et **E:01** est affiché sur l'affichage du temps de fonctionnement. Lorsque le bras pivotant est à nouveau abaissé et qu'il est enclenché, l'opération se poursuit et le temps de fonctionnement restant s'affiche.

- Débranchez la fiche d'alimentation.
- Appuyez sur le levier pour lever le bras pivotant et retirez l'instrument de mélange du logement du bras pivotant.
- Tournez le bol mélangeur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- Une fois la pâte terminée, retirez-la du bol mélangeur à l'aide d'une spatule.
- Retirez la protection antiprojection du bras pivotant.
- Nettoyez le bol mélangeur, l'instrument de mélange et la protection antiprojection (voir Page 36).

8. Réglages recommandés

Niveau	Idéal pour ...
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.
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 les puissances 5 et 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.

Pour des mouvements d'impulsion courts, puissants et durables, utilisez de manière répétée la fonction d'impulsion (voir « Fonction d'impulsion » en page 32)

8.1. Vitesses et utilisations

Utilisation	Outil	Niveau	Quantité d'ingrédients
Pétrissage des pâtes lourdes (p. ex. pain, pâte à nouilles ou pâte brisée)	**Crochet pétrisseur**	1 - 3	1,5 kg maximum

Utilisation	Outil	Niveau	Quantité d'ingrédients
Mélange de pâtes moyennes à lourdes (p. ex. pâte à gâteau)	**Batteur plat**	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**	1 - 5	min. 200 ml max. 1,5 l
Crèmes (p. ex. garnitures de gâteaux et crèmes)	**Fouet**	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**	8	min. 4 œufs max. 20 œufs
Hacher de la viande	**Hachoir**	6 - 8	
Préparer des pâtes	**Accessoires pour pâtes**	6 - 8	
Préparer des biscuits sablés	**Accessoires pour biscuits en pâte sablée**	6 - 8	
Préparer des saucisses	**Embout pour saucisses**	6 - 8	
Préparer des kebbés	**Embout pour kebbés**	6 - 8	
Couper/râper les légumes	**Bac à légumes**	6 - 8	

8.2. Prérégler le temps de fonctionnement/la vitesse

- Appuyez sur le bouton / pour régler le temps de fonctionnement. Après le temps réglé, l'appareil s'éteint automatiquement (max. 20 minutes).
  - Rotation vers la droite : Prolonger le temps de fonctionnement de 30 secondes à chaque fois
  - Rotation vers la gauche : Réduire le temps de fonctionnement de 30 secondes à chaque fois

Si vous ne réglez pas le temps de fonctionnement, l'appareil s'éteint automatiquement après 20 minutes.

- Appuyez à nouveau sur le bouton / pour régler la vitesse.
  - Rotation vers la droite : augmenter la vitesse
  - Rotation vers la gauche : réduire la vitesse
- Appuyez sur le bouton pour démarrer la procédure.

8.3. Mélanger et pétrir la pâte

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

8.4. Battre des blancs d'œufs

- Utilisez le fouet à émulsion pour battre les blancs d'œufs.
- Pour battre, réglez le bouton de réglage de la puissance 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 à pleine puissance pendant plus de 5 minutes et observez ensuite une pause d'au moins 15 minutes.

8.5. Fouetter de la crème

- Utilisez le fouet à émulsion 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 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 de lait frais, de crème ou d'autres ingrédients.
- N'utilisez pas le fouet à pleine puissance pendant plus de 5 minutes et observez ensuite une pause d'au moins 15 minutes.

8.6. Mélanger des milk-shakes, cocktails ou autres liquides

- Utilisez le fouet à émulsion 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.
- N'utilisez pas le fouet à pleine puissance pendant plus de 5 minutes et observez ensuite une pause d'au moins 15 minutes.

9. Utiliser le hachoir

⚠ ATTENTION !

Risque de blessure !

Les pièces mobiles et coupantes présentent un risque de blessure.

- Insérez le bol mélangeur même lors du fonctionnement avec le hachoir, afin de protéger le logement rotatif des bras mélangeurs. Il existe un risque d'écrasement !
- Faites attention lorsque vous manipulez l'outil de coupe, car ses bords sont tranchants.
- Ne mettez jamais les mains dans la goulotte de remplissage ou dans l'ouverture de sortie pendant le fonctionnement du hachoir.
- Utilisez impérativement le poussoir pour introduire les aliments dans la goulotte de remplissage.
- N'introduisez jamais d'autres objets dans la goulotte de remplissage que le poussoir appartenant à l'accessoire et les aliments à travailler.
- L'entraînement continue de fonctionner un bref instant après l'arrêt de l'appareil. Attendez l'arrêt complet de l'entraînement avant de remplacer les accessoires ou les pièces.
- N'enlevez jamais le plateau de remplissage avant l'arrêt complet des outils de coupe.

AVIS !

Dommages matériels possibles !

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

- N'utilisez pas l'accessoire à kebbés en même temps que le couteau et une grille.
- Ne travaillez aucun aliment dur ou fibreux, p. ex. des os, noix, du gingembre.

9.1. Hacher de la viande

- Coupez la viande en morceaux de manière à ce que les morceaux de viande rentrent facilement dans la goulotte de remplissage (environ 20 x 20 x 60 mm).

Les morceaux doivent être sans tendons, sans os et aussi peu gras que possible.

- Insérez la viande sur le plateau de remplissage en la poussant avec le poussoir sans appuyer de manière excessive.

9.2. 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.

- Préparez la viande selon la recette.
- Poussez le boyau sur l'embout de remplissage de la saucisse et nouez l'extrémité.
- La masse de la saucisse est pressée à travers l'embout de remplissage pour saucisses 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.

9.3. 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 pour donner différentes formes à la pâte à biscuits préparée.
- Après avoir préassemblé le boîtier à vis sans fin et l'embout pour biscuits / sur l'appareil, faites glisser l'emporte-pièce pour biscuits sablés dans le support. Faites glisser l'emporte-pièce pour biscuits sablés devant l'ouverture de remplissage prévue pour vos gâteaux secs (voir Fig. 22).
- N'utilisez pas le hachoir à viande à pleine puissance pendant plus de 5 minutes et observez ensuite une pause d'au moins 15 minutes.

10. Recettes avec le hachoir à viande

10.1. Boulettes de viande

Ingrédients pour env. 8 boulettes de viande			
500 g	Viande de bœuf, viande de porc ou viande d'agneau	1/2 cc	Poivre
1	Œuf (calibre moyen)	3 CS	Chapelure
2 CS	Yaourt	1	Oignon moyen
1 cc	Paprika en poudre	1	Gousse d'ail
1 CS	Moutarde	2 cc	Persil
1 cc	Sel	2 à 3 cs	Huile alimentaire pour friture

Préparation :

- Utilisez la grille fine pour préparer la viande hachée avec le hachoir à viande.
- Hachez l'oignon et l'ail.
- Mettez les oignons et l'ail hachés dans un bol et ajoutez les autres ingrédients.
- Mélangez les ingrédients jusqu'à obtenir une masse lisse.

- Formez une boulette avec environ 3 cuillères à soupe de viande. Pour faciliter la mise en forme, saupoudrez la masse de chapelure. Aplatissez légèrement la boulette de viande.
- Faites d'abord dorer les boulettes de viande à feu vif des deux côtés dans une poêle anti-adhésive, puis terminez la cuisson à feu moyen ou doux pendant 8 à 10 minutes. Retournez les boulettes de viande environ 2 à 3 fois pendant la cuisson.

10.2. Kebbé

Ingrédients pour la farce		Ingrédients pour les rouleaux à kebbés	
100 g	viande de bœuf ou d'agneau maigre	450 g	viande de bœuf ou d'agneau maigre
1	Oignon moyen	150-200 g	Farine
1 cc	Farine	1 cc	Noix hachées
1 pincée de	Sel	1 cc	Sel
en fonction des goûts	p. ex. mélange d'épices composé de : coriandre, piment, poivre, cannelle, clous de girofle, noix de muscade, cumin, cardamome	en fonction des goûts	p. ex. mélange d'épices composé de : coriandre, piment, poivre, cannelle, clous de girofle, noix de muscade, cumin, cardamome
		1 cc	Paprika en poudre
		en fonction des goûts	Piment en poudre
Graisse ou huile à frire			

Préparation de la farce :

- Hachez la viande de bœuf ou d'agneau une ou deux fois avec le hachoir à viande. Utilisez d'abord la grille grossière, puis la grille fine.
- Hachez l'oignon. Faites dorer l'oignon.
- Mettez la viande hachée, l'oignon doré, les épices, le sel et la farine dans un saladier. Mélangez les ingrédients jusqu'à obtenir une masse homogène.

Préparation des rouleaux à kebbés :

- Hachez la viande de bœuf ou d'agneau deux fois avec le hachoir à viande. Utilisez d'abord la grille grossière, puis la grille fine.
- Mettez les ingrédients dans un saladier. Mélangez les ingrédients jusqu'à obtenir une masse homogène. Le cas échéant, variez la quantité de farine en fonction de la consistance.
- Hachez à nouveau la masse de viande avec le hachoir à viande. Utilisez la grille fine.
- Éteignez l'appareil et remplacez l'embout par l'embout pour kebbés.
- Utilisez l'embout pour kebbés pour former des rouleaux de kebbés et les couper à la longueur souhaitée.
- Remplissez les rouleaux de viande hachée avec la farce de kebbé préparée.
- Fermez les kebbés en appuyant légèrement sur les extrémités et les côtés.
- Faites frire les rouleaux dans de l'huile alimentaire chaude (environ 180 °C) pendant environ 3 à 4 minutes.

11. Couper/râper les légumes

- Branchez la fiche d'alimentation dans la prise de courant.
- Appuyez sur le bouton pour allumer l'appareil.
- Insérez les aliments dans l'ouverture de remplissage en les poussant avec le poussoir sans appuyer de manière excessive.
- Appuyez sur le bouton pour éteindre l'appareil.

Si des aliments restent coincés dans l'un des accessoires du coupe-légumes, appuyez sur le bouton pour éteindre l'appareil. Attendez l'arrêt complet de l'entraînement. Retirez les aliments à l'aide d'une cuillère.

CONSEILS

- Coupez les légumes ou le fromage en morceaux de 4 x 4 cm maximum.
- Vous pouvez varier l'épaisseur des rondelles avec l'accessoire de coupe si nécessaire en faisant pression sur le poussoir.
- Utilisez un saladier haut adapté pour éviter que les aliments ne soient projetés sur les côtés.

12. 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 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 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 « 13. Nettoyage » en page 36.

Lors de l'utilisation du hachoir/coupe-légumes

- Retirez les accessoires dans l'ordre inverse de la description du paragraphe « 6.2. Utilisation du hachoir » en page 28 ou « 6.8. Utiliser l'accessoire pour légumes » en page 31 .
- Pour pouvoir retirer le boîtier de la vis sans fin/du coupe-légumes, appuyez sur la touche de déverrouillage.
- Posez le couvercle sur le raccordement du hachoir.
- Nettoyez les pièces utilisées comme indiqué sous « 13. Nettoyage » en page 36.

13. Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution !

Les pièces sous tension présentent un risque de choc électrique.

- ▸ Avant le nettoyage, appuyez sur le bouton ⏯ pour mettre l'appareil hors tension et débranchez la fiche d'alimentation.
- ■ 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.

⚠ AVERTISSEMENT !

Risque de blessure !

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

- ■ Évitez de toucher les lames coupantes.
- ■ 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 !

Dommages matériels possibles !

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

- ■ N'utilisez en aucun cas des produits de nettoyage agressifs, abrasifs, granuleux ou contenant de l'acide acétique, de la soude ou des solvants. Ceux-ci peuvent endommager les surfaces ou les inscriptions sur l'appareil.
- ■ N'utilisez pas de brosse métallique, d'objets durs ou d'autres objets abrasifs.
- ■ La protection contre les éclaboussures n'est pas adaptée au lave-vaisselle.
- ■ Ne mettez pas l'appareil au lave-vaisselle, il serait irrémédiablement détruit.

- ▸ Retirez les accessoires comme cela est décrit au paragraphe « 12. Après l'utilisation » en page 35.

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 à pétrir, batteur plat, fouet, lame cruciforme, bol de remplissage, grilles, coupe-légumes et bol mélangeur :

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

Autres accessoires et protection antiprojection :

- ▸ La protection antiprojection 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 , goulotte de remplissage avec boîtier de vis sans fin et anneau de fixation :

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

14. Dépannage

Cet appareil a quitté notre société dans un état impeccable. Si vous constatez cependant un problème avec l'appareil, essayez tout d'abord de le résoudre à l'aide du tableau suivant. Si le problème persiste, veuillez contacter notre SAV (voir chap. « 20. Informations relatives au SAV » en page 38).

Problème/ message d'erreur	Cause possible	Dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche d'alimentation n'est pas branchée sur une prise de courant.	▸ Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant installée correctement. La tension secteur doit correspondre à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de l'appareil.
E:01	Bras pivotant vers le haut, pas dans la position correcte	▸ Abaisser le bras pivotant jusqu'à ce qu'il soit enclenché et démarrer l'appareil.
E:02	Circuit électrique interrompu au niveau de la connexion du capteur de température CTN	▸ Contactez le SAV
E:03	Capteur à effet Hall défectueux, le moteur s'arrête	▸ Contactez le SAV

Problème/ message d'erreur	Cause possible	Dépannage
H	L'appareil est en surchauffe et s'éteint.	▸ Laissez l'appareil refroidir à température ambiante pendant environ 30 minutes.
L'appareil réduit automatiquement sa vitesse	Lorsque l'appareil prépare des aliments avec les vitesses 3 à 8 et que la puissance totale atteint 300 W pendant plus de 2 secondes, alors la vitesse est automatiquement réduite.	▸ Réduisez la quantité d'aliments dans l'appareil ou diminuez la vitesse. ▸ Éliminez les blocages existants lors du mélange, sur le hachoir à viande ou le coupe-légumes.

15. Non-utilisation prolongée et transport

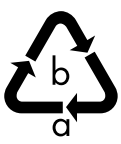
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez la fiche d'alimentation, enroulez le cordon d'alimentation sur le dispositif d'enroulement du câble, nettoyez l'appareil et rangez-le dans un endroit sec, à l'abri de la poussière, du gel et non exposé aux rayons directs du soleil.
- Veillez à ce que l'appareil soit rangé hors de portée des enfants.
- Afin d'éviter tout dommage pendant le transport, nous vous recommandons d'utiliser l'emballage d'origine.

16. Recycling



EMBALLAGE

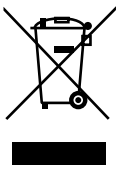
L'appareil est placé dans un emballage afin de le protéger contre tout dommage pendant le transport. Les emballages sont fabriqués à partir de matériaux qui peuvent être éliminés de manière écologique et remis à un service de recyclage approprié.



Tenez compte du marquage suivant des emballages pour le tri des déchets avec les abréviations (a) et numéros (b) :
1–7 : plastiques/20–22 : papier et carton/80–98 : matériaux composites



(Uniquement en France)
Le symbole « Triman » informe le consommateur que le produit est recyclable, qu'il est soumis à un système de responsabilité élargi du fabricant et, en France, à des consignes de tri.



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 sont ainsi recyclés, ce qui évite la pollution de l'environnement et les effets négatifs sur la santé des personnes.

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.

17. Caractéristiques techniques

Adresse du fournisseur :	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen ALLEMAGNE
Modèle :	MD 12600
Tension nominale :	220–240 V~, 50–60 Hz
Puissance nominale :	800 W
Classe de protection :	I (l'appareil doit être mis à la terre)
Bol mélangeur :	4,6 litres
Capacité max. du bol mélangeur :	2,8 kg
Dimensions de l'appareil (L x H x P) :	env. 37 x 34 x 23 cm

18. 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.

19. 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.

20. Informations relatives au SAV

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.

France	
Horaires d'ouverture	**Hotline SAV**
Lun - Ven : 9h00 à 19h00	02 55 66 12 45
Adresse du service après-vente	
MEDION France **75 Rue de la Foucaudière** **72100 LE MANS** **France**	
Suisse	
Horaires d'ouverture	**Hotline SAV**
Lun - Ven : 9h00 à 19h00	0848 - 33 33 32
Adresse du service après-vente	
MEDION/LENOVO Service Center **Ifangstrasse 6** **8952 Schlieren** **Suisse**	
Belgique & Luxembourg	
Horaires d'ouverture	**Hotline SAV (Belgique)**
Lun - Ven : 9h00 à 19h00	02 - 200 61 98
	Hotline SAV (Luxembourg)
	800 278 99
Adresse du service après-vente	
MEDION B.V. **John F.Kennedylaan 16a** **5981 XC Panningen** **Pays-Bas**	

La présente notice d'utilisation et bien d'autres sont disponibles au téléchargement sur le portail du SAV www.medionservice.com.

Dans le cadre d'un développement durable, nous renonçons à imprimer les conditions de garantie. Vous trouverez également nos conditions de garantie sur notre portail de services.

Vous pouvez également scanner le code QR ci-contre pour charger la notice d'utilisation sur un appareil mobile via le portail de service.

21. Mentions légales

Copyright 2024

Date : 14. octobre 2024

Tous droits réservés.

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

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

L'entreprise suivante possède les droits d'auteur :

MEDION AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Allemagne

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

Inhoudsopgave

1. Informatie over deze gebruiksaanwijzing 40
1.1. Betekenis van de symbolen 40
2. Gebruiksdoel 40
3. Veiligheidsvoorschriften 40
4. Inhoud van de levering 43
5. Overzicht van het apparaat 43
5.1. Overzicht van de accessoires 44
6. Apparaat voorbereiden 45
6.1. Gebruik als keukenmachine 45
6.2. De vleesmolen gebruiken 46
6.3. Vleesmolen uitrusten om te malen 46
6.4. Vleesmolen met worstopzetstuk uitrusten 47
6.5. Vleesmolen uitrusten voor het maken van spritskoekjes 47
6.6. Vleesmolen uitrusten voor het maken van pasta 48
6.7. Vleesmolen uitrusten voor het maken van kebbeh 48
6.8. Groenteopzetstuk gebruiken 48
7. Keukenmachine gebruiken / apparaat in-/uitschakelen 49
8. Aanbevolen instellingen 50
8.1. Snelheden en toepassingen 50
8.2. Gebruikstijd/snelheid vooraf instellen 50
8.3. Deeg roeren en kneden 51
8.4. Eiwit kloppen 51
8.5. Room kloppen 51
8.6. Shakes, cocktails of andere vloeistoffen mixen 51
9. Vleesmolen gebruiken 51
9.1. Vlees fijnmaken 51
9.2. Worst maken 51
9.3. Spritskoekjes maken 52
10. Recepten voor de vleesmolen 52
10.1. Gehaktballen 52
10.2. Kebbeh 52
11. Groenten snijden/raspen 53
12. Na gebruik 53
13. Reiniging 53
14. Verhelpen van storingen 54
15. Langdurig niet-gebruik en transport 54
16. Afvalverwerking 54
17. Technische gegevens 55
18. EU-conformiteitsinformatie 55
19. Reserveonderdelen 55
20. Service-informatie 55
21. Colofon 56

1. Informatie over deze gebruiksaanwijzing

Hartelijk dank dat u voor ons product hebt gekozen. Wij wensen u veel plezier met het apparaat.

Lees de veiligheidsvoorschriften en de volledige gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt. Neem de waarschuwingen op het apparaat en in de gebruiksaanwijzing in acht.

Houd de gebruiksaanwijzing altijd binnen handbereik. Als u het apparaat verkoopt of doorgeeft, geef dan ook altijd deze gebruiksaanwijzing mee omdat deze een essentieel onderdeel van het product is.

1.1. Betekenis van de symbolen

Als een tekstgedeelte is gemarkeerd met een van de volgende waarschuwingssymbolen, moet het in de tekst beschreven gevaar worden vermeden om de daar genoemde mogelijke gevolgen te voorkomen.



GEVAAR!
Waarschuwing voor acuut levensgevaar!



WAARSCHUWING!
Waarschuwing voor mogelijk levensgevaar en/of ernstig blijvend letsel!



VOORZICHTIG!
Waarschuwing voor mogelijk minder ernstig en/of licht letsel!



VOORZICHTIG!
Beknellingsgevaar door bewegende delen.



LET OP!
Neem de aanwijzingen in acht om materiële schade te voorkomen!



WAARSCHUWING!
Waarschuwing voor gevaar door een elektrische schok!



Instructies voor montage of gebruik



Neem de instructies in de gebruiksaanwijzing in acht!



Symbool voor wisselstroom



In de EU gebruikt symbool voor de aanduiding van materialen die in contact komen met levensmiddelen, zoals verpakkingen en het oppervlak van apparaten.

2. Gebruiksdoel

Dit apparaat is bedoeld voor het verwerken van levensmiddelen in huishoudelijke hoeveelheden:

- Kneden of mengen van levensmiddelen zoals deeg, crèmes, room of geklopt eiwit.
- Verwerken/fijnmaken van vlees, vis, gevogelte, spek, groente en fruit en kaas.

Dit product is bedoeld voor gebruik in particuliere huishoudens en voor vergelijkbare huishoudelijke toepassingen, zoals:

- in keukens voor medewerkers van winkels, kantoren en andere bedrijven;
- op boerderijen;
- door klanten in hotels, motels en andere accommodaties;
- in bed and breakfasts.

Bij gebruik in een commerciële omgeving moeten de daar geldende voorschriften in acht worden genomen.

- Houd er rekening mee dat bij gebruik van het apparaat voor een ander doel dan dat waarvoor het bestemd is, de aansprakelijkheid komt te vervallen:
- Bouw het apparaat zonder onze toestemming niet om en gebruik het niet in combinatie met hulp- of aanbouwapparaten die niet door ons zijn goedgekeurd of geleverd.
- Gebruik uitsluitend door ons geleverde of goedgekeurde reserveonderdelen en accessoires.
- Neem alle informatie in deze gebruiksaanwijzing in acht en houd u in het bijzonder aan de veiligheidsvoorschriften. Elke andere vorm van gebruik geldt als niet in overeenstemming met het gebruiksdoel en kan letsel of materiële schade tot gevolg hebben.

3. Veiligheidsvoorschriften

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN – LEES DEZE AANDACHTIG DOOR EN BEWAAR ZE VOOR LATER GEBRUIK!

- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen.
- Bewaar het apparaat en de accessoires buiten het bereik van kinderen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen of gebrek aan kennis en/of ervaring, als er iemand toezicht op hen houdt of als hun is geleerd hoe ze het apparaat veilig kunnen gebruiken en ze hebben begrepen welke geva-

ren het gebruik van het apparaat met zich meebrengt.

- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.
- Kinderen kunnen de risico's die bij het gebruik van elektrische apparaten kunnen optreden niet goed inschatten. Wees vooral voorzichtig bij gebruik van het apparaat als er kinderen in de buurt zijn.
- Haal als er niemand in de buurt is en vóór montage, demontage of reiniging altijd de stekker uit het stopcontact.



WAARSCHUWING!
Gevaar voor een elektrische schok.
Er bestaat gevaar voor een elektrische schok door stroomvoerende onderdelen.

- Sluit het apparaat alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact. De netspanning moet overeenkomen met de technische gegevens van het apparaat.
- Zorg ervoor dat het stopcontact vrij toegankelijk is, zodat het apparaat zo nodig snel kan worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet.
- Controleer het apparaat en het netsnoer voor ingebruikname en telkens na gebruik op beschadigingen.
- Neem het apparaat niet in gebruik als het apparaat zelf of het netsnoer zichtbaar beschadigd is.
- Neem bij transportschade onmiddellijk contact op met het Service Center (zie "20. Service-informatie" op blz. 55).
- Breng in geen geval op eigen initiatief veranderingen aan het apparaat aan en probeer niet om een onderdeel van het apparaat zelf te openen en/of te repareren.
- Als het netsnoer van het apparaat beschadigd raakt, moet dit door de fabrikant, de klantenservice van de fabrikant of iemand met vergelijkbare kwalificaties worden vervangen om risico's te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet in contact komt met hete onderdelen van het apparaat of met andere warmtebronnen.
- De behuizing mag nooit worden geopend.
- Het netsnoer mag niet worden geknikt of om het apparaat worden gewikkeld. Rol het snoer vóór gebruik helemaal af. Voorkom dat er knikken in het netsnoer komen en dat het snoer ergens klem zit.
- Gebruik het apparaat niet in de openlucht.
- Stel het apparaat niet bloot aan extreme omstandigheden. Vermijd:
  - hoge luchtvochtigheid en vocht;
  - extreem hoge en lage temperaturen;
  - direct zonlicht;
  - open vuur.

Het apparaat mag niet worden ondergedompeld in water of andere vloeistoffen of onder stromend water worden gehouden en het mag niet worden gebruikt in vochtige ruimtes, omdat dit een elektrische schok tot gevolg kan hebben.

- Trek in de volgende situaties de stekker van het apparaat uit het stopcontact:
  - als u het apparaat reinigt of onderhoudt;
  - als u het apparaat monteert of demonteert;
  - wanneer het apparaat vochtig of nat is geworden;
  - wanneer u het apparaat niet meer gebruikt;
  - wanneer er niemand in de buurt is die het apparaat in het oog kan houden;
  - het onweert.
- Zorg ervoor dat het apparaat niet in aanraking komt met water of andere vloeistoffen. Houd het apparaat, het netsnoer en de stekker uit de buurt van wastafels, gootstenen en dergelijke.

- Zet geen met vloeistof gevulde voorwerpen, zoals vazen of glazen, op of in de buurt van het apparaat.
- Raak het apparaat of het netsnoer nooit aan met vochtige of natte handen.
- Gebruik het apparaat uitsluitend binnenshuis.
- Er is geen actie van de gebruikers nodig om het product tussen 50 en 60 Hz om te schakelen. Het product past zich zowel voor 50 alsook voor 60 Hz aan.



WAARSCHUWING!
Gevaar voor letsel!
Het aanraken van bewegende delen en/of onjuist gebruik van het apparaat kan leiden tot letsel.

- Raak geen bewegende onderdelen aan.
- Verwijder pas als het menggereedschap volledig tot stilstand is gekomen het deeg dat aan de rand van de mengkom plakt met een spatel.
- Houd haar, kleding, handen en bestek, zoals kooklepels, tijdens gebruik uit de directe omgeving van het apparaat om letsel en/of materiële schade te voorkomen.
- Verwijder accessoires vóór het reinigen altijd van de zwenkarm.
- Vóór het vervangen van accessoires of aanvullende onderdelen die tijdens gebruik bewegen, moet u het apparaat uitschakelen en loskoppelen van het stroomnet.
- Wees voorzichtig bij het leegmaken van de kom en bij het reinigen.
- Verwerk met dit apparaat alleen levensmiddelen in voor het huishouden gebruikelijke hoeveelheden.
- Gebruik het apparaat alleen als het volledig gemonteerd is voor de toepassing.
- De snij-inzetstukken van de vleesmolen en groentesnijder zijn zeer scherp. Vermijd het aanraken van de messen.



VOORZICHTIG!
Gevaar voor letsel door brandwonden!
Bij gebruik van levensmiddelen met een temperatuur hoger dan 60 °C bestaat gevaar voor brandwonden.

- Giet geen hete levensmiddelen in de mixkan of in de mengkom.



VOORZICHTIG!
Gevaar voor letsel!
Er bestaat gevaar voor letsel door onachtzaam gebruik.

- Zorg ervoor dat er niemand over het netsnoer kan struikelen. Gebruik geen verlengsnoeren.
- Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Zet het apparaat niet op de rand van een tafel, omdat het dan kan kantelen en vallen.



VOORZICHTIG!
Mogelijke gezondheidsrisico's door vorming van bacteriën!
Na de bereiding kunnen er door achtergebleven levensmiddelenresten bacteriën ontstaan.

- Reinig onmiddellijk na elk gebruik het apparaat en alle gebruikte accessoires grondig.



LET OP!
Mogelijke materiële schade!
Bij onjuist gebruik kan het apparaat beschadigd raken.

- Gebruik de keukenmachine niet zonder levensmiddelen.
- Het apparaat bij maximaal vermogen niet langer dan 5 minuten zonder onderbreking gebruiken om oververhitting van de motor te vermijden.
  Laat het apparaat na deze gebruiksduur ca. 15 minuten afkoelen tot kamertemperatuur voordat u het weer in gebruik neemt.
- Gebruik geen te vast deeg in het apparaat.

- Meng- of kneedfunctie nooit tegelijk met de vleesmolen gebruiken, maar altijd slechts een functie gebruiken.
- Gebruik voor het reinigen van de accessoires en de behuizing geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen en geen scherpe voorwerpen, omdat deze de oppervlakken kunnen beschadigen.
- De spatbescherming is niet hittebestendig. Stel de temperatuur van de vaatwasser in op maximaal 50 °C.
- Als het snijgereedschap bij gebruik blokkeert, trek dan de stekker uit het stopcontact en verhelp de oorzaak van de blokkering.

4. Inhoud van de levering

⚠ GEVAAR!

Verstikkingsgevaar!

Er bestaat verstikkingsgevaar door het inslikken of inademen van kleine onderdelen of folie.

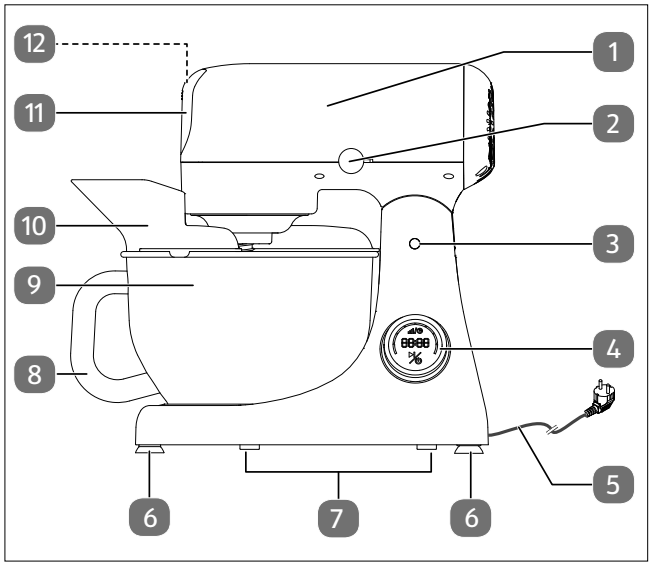
- Houd het verpakkingsfolie buiten het bereik van kinderen.

- Haal het product uit de verpakking en verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Controleer de levering op volledigheid en informeer ons binnen 14 dagen na aankoop als de levering niet compleet is.

Het door u gekochte pakket hoort het volgende te bevatten:

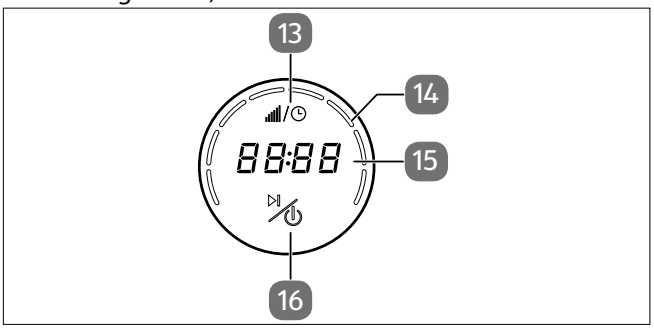
- Keukenmachine
- Accessoires en hulpstukken van de keukenmachine (zie "5. Overzicht van het apparaat" op blz. 43)
- Beknopte gebruiksaanwijzing

5. Overzicht van het apparaat



Afb. 1 – Hoofdapparaat

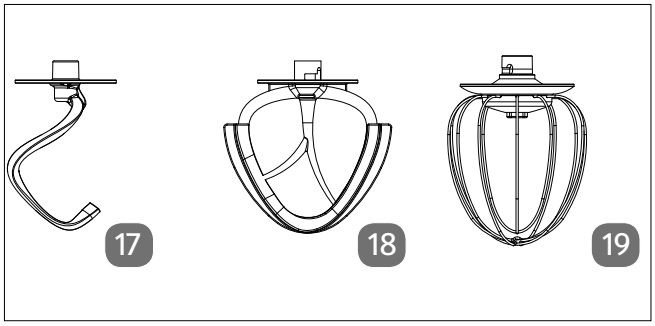
1. Zwenkarm
2. Zwenkarmhendel
3. Zwenkarmscharnier
4. Snelheidsregelaar (draaien)/bedieningselementen/ indicatieveld
5. Netsnoer met netstekker
6. Zuigvoetjes
7. Pootjes
8. Mengkomgreep
9. Mengkom
10. Spatbescherming
11. Afdekking vleesmolenaansluiting
12. Ontgrendelingstoets vleesmolen (onder de afdekking, niet afgebeeld)



Afb. 2 – Bedieningselementen

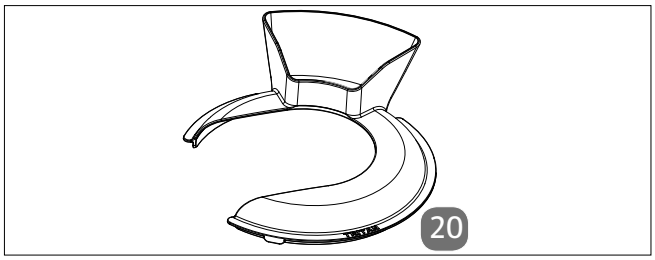
13. Timer: automatisch uitschakelen / snelheid instellen
14. Balkindicatie snelheid
15. Gebruikstijdweergave, foutcodeweergave
16. Apparaat in-/uitschakelen, roeren starten/onderbreken

5.1. Overzicht van de accessoires



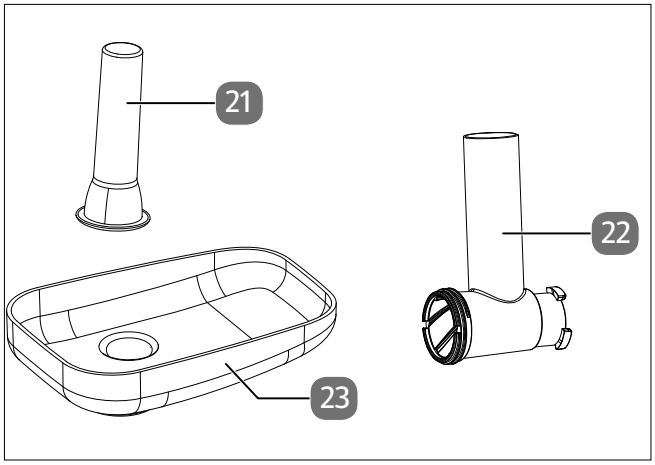
Afb. 3 – Roeropzetstukken

17. Kneedhaak
18. Platte menghaak
19. Garde



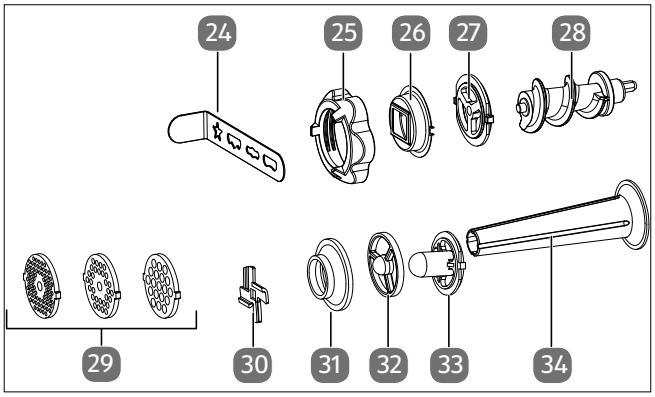
Afb. 4 – Spatbescherming

20. Spatbescherming met vulopening



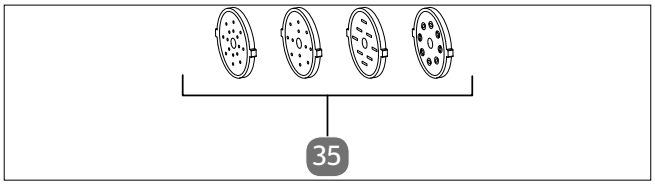
Afb. 5 – Accessoires vleesmolen

21. Aanduwer
22. Vijzelbehuizing
23. Vulschaal



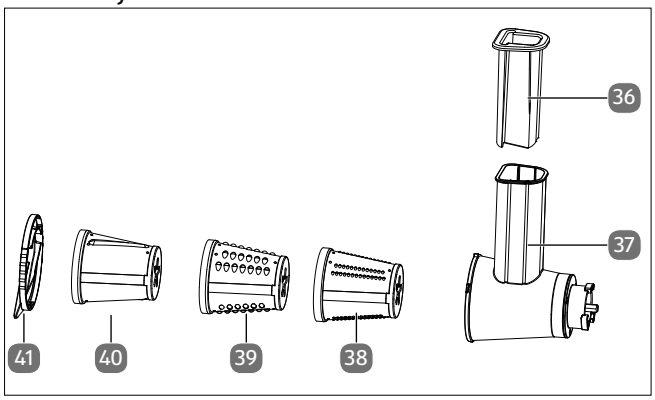
Afb. 6 – Vleesmolenaccessoires

24. Spritskoekjessjabloon
25. Bevestigingsring
26. Houder voor spritskoekjessjabloon
27. Vijzelgeleiding spritskoekjes
28. Transportvijzel
29. Geperforeerde messchijven
30. Kruismes
31. Kebbeh-aansluiting
32. Worstopzetstuk
33. Kebbeh-opzetstuk
34. Worstvulstuk



Afb. 7 – Pastasjablonen

35. Pastasjablonen



Afb. 8 – Accessoires groenterasp

36. Aanduwer voor groentesnijder
37. Groenteraspbehuizing
38. Groentesnijder-inzetstuk, fijn raspen
39. Groentesnijder-inzetstuk, grof raspen
40. Groentesnijder-inzetstuk, snijden
41. Behuizingsvergrendeling

6. Apparaat voorbereiden

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Was de accessoires vóór het eerste gebruik grondig met warm water en afwasmiddel af. Alles goed afdrogen.

⚠ VOORZICHTIG!

Gevaar voor letsel!

Er is kans op beknelling door draaiende en bewegende onderdelen.

- Vóór het vervangen van accessoires of aanvullende onderdelen die tijdens gebruik bewegen, moet u het apparaat uitschakelen en loskoppelen van het stroomnet.

LET OP!

Mogelijke beschadiging van het apparaat!

Er bestaat een risico op oververhitting door overmatig gebruik.

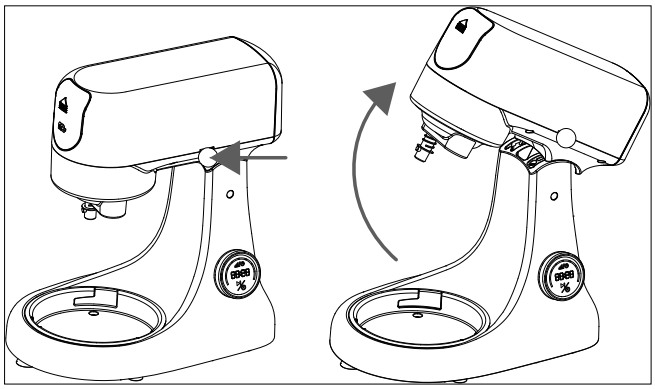
- Gebruik het apparaat niet langer dan 5 minuten zonder onderbreking.
- Laat het apparaat na 5 minuten gebruik 15 minuten afkoelen.

Loopgeluiden bij de ingebruikname!

Tijdens de eerste 10-20 minuten van de totale draaitijd kunnen er meer loopgeluiden zijn. Het gebruikte, hoogwaardige smeervet heeft een heel hoge viscositeit, die pas na een langere totale looptijd afneemt. Als het smeervet zijn ideale viscositeit heeft bereikt, worden de loopgeluiden stiller.

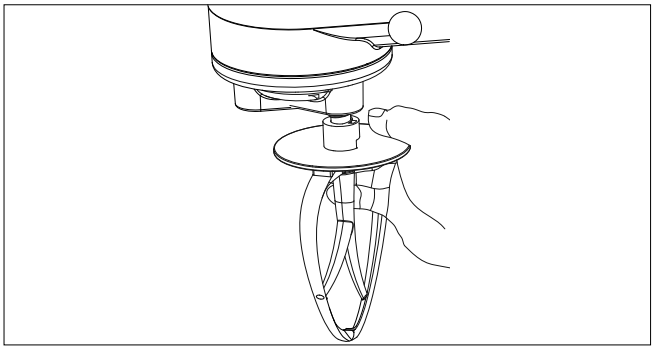
Het apparaat wordt aangedreven door een elektromotor. Als de elektromotor voor de eerste keer wordt gebruikt, kan dit een geur afgeven. De geurvorming is normaal en wijst niet op een defect van het apparaat. Zorg voor voldoende ventilatie.

6.1. Gebruik als keukenmachine



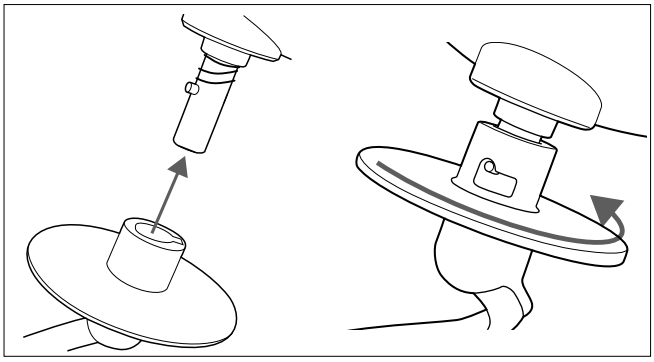
Afb. 9 – Zwenkarm ontgrendelen en omhoogklappen

1. Druk op de knop ⏯ om het apparaat uit te schakelen en druk op de zwenkarmhendel om de zwenkarm op te tillen.



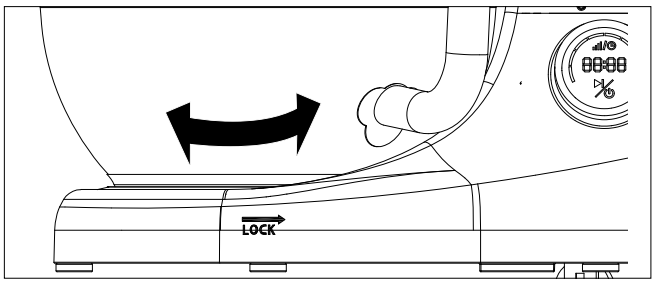
Afb. 10 – Menggereedschap aanbrengen

2. Steek het gewenste mengopzetstuk (kneedhaak, platte menghaak of garde) zoals afgebeeld in de machine (zie Afb. 11).



Afb. 11 – Mengopzetstuk plaatsen en vergrendelen

De mengopzetstukken kunnen alleen aan de machine worden bevestigd en gedraaid als de vergrendelingsnok zich in de desbetreffende uitsparing op het apparaat bevindt.



Afb. 12 – Mengkom vergrendelen

3. Plaats de mengkom op de houder van de bodemplaat, draai de mengkom in de richting van de pijl (zie opdruk LOCK) tot aan de aanslag om de mengkom te vergrendelen.
4. Doe nu de ingrediënten in de mengkom. Zorg ervoor dat de mengkom niet te vol is (max. ca. 1,5 kg bloem).
5. Plaats de spatbescherming op de mengkom. De vulopening dient om te vullen tijdens het gebruik.
6. Druk de zwenkarmhendel naar achteren (richting symbool 🔓) en laat de zwenkarm omlaag. Zorg ervoor dat de zwenkarm vastzit aan het onderste deel van de behuizing.

6.2. De vleesmolen gebruiken

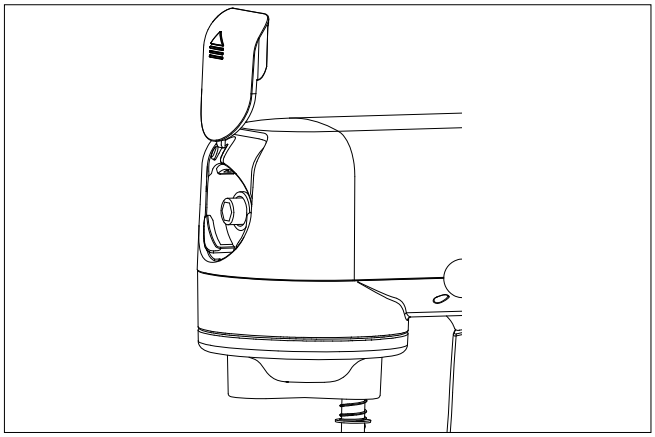
⚠ VOORZICHTIG!

Gevaar voor letsel!

Er bestaat gevaar voor letsel door bewegende en scherpe onderdelen.

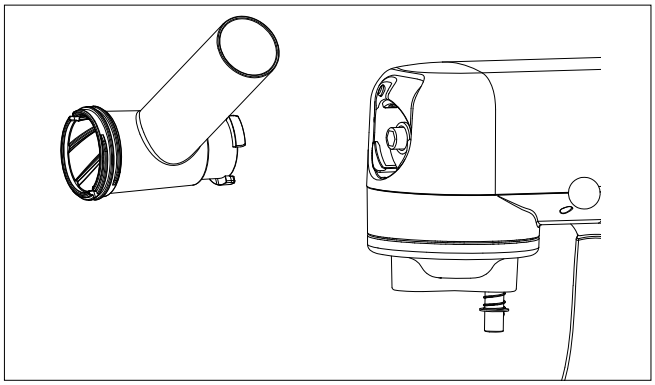
- Plaats ook bij het gebruik als vleesmolen de mengkom, zodat de roterende opname voor het menggereedschap beschermd is. Er bestaat beknellingsgevaar!
- Wees voorzichtig bij de omgang met de scherpe randen van het kruismes.

1. Trek de stekker uit het stopcontact om de keukenmachine van het stroomnet los te koppelen.
2. Druk eventueel de zwenkarmhendel naar achteren (richting symbool) en laat de zwenkarm omlaag. Zorg ervoor dat de zwenkarm vastzit aan het onderste deel van de behuizing.



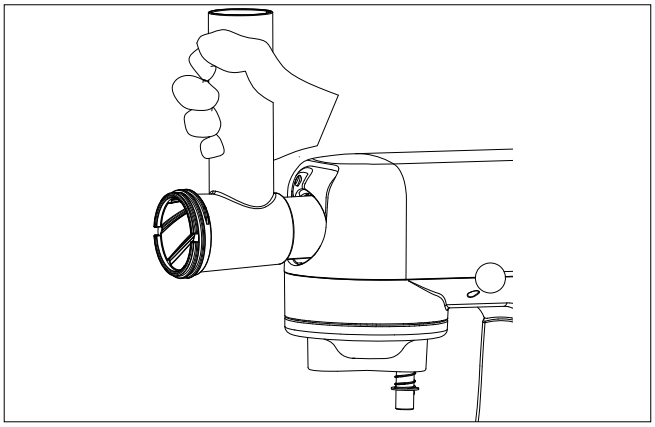
Afb. 13 – Afdekking verwijderen

3. Schuif de afdekking van de vleesmolenaansluiting er naar boven toe af en plaats de afdekking veilig opzij (zie Afb. 13).



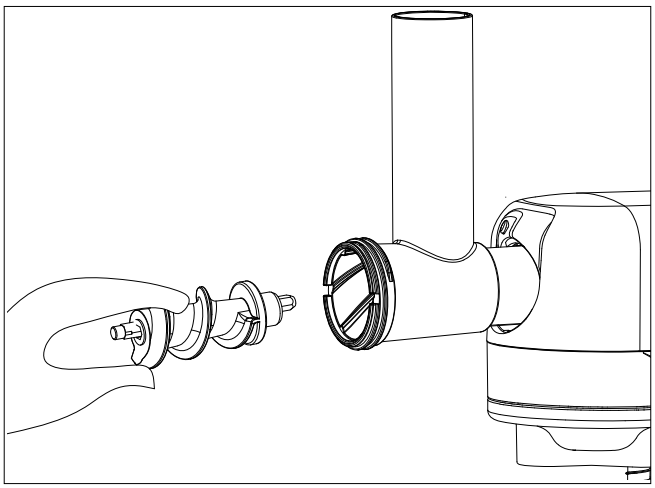
Afb. 14 – Vijzelbehuizing monteren

4. Plaats de vijzelbehuizing in de vleesmolenaansluiting (zie Afb. 14).



Afb. 15 – Vijzelbehuizing vastdraaien

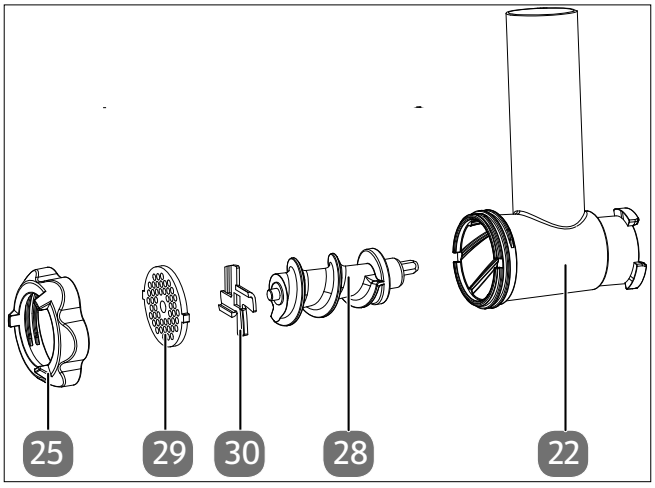
5. Draai de behuizing een omwenteling naar links vast zodat de vulopening bovenaan staat (zie Afb. 15). Zorg ervoor dat het vijzelbehuizing stevig in de vleesmolenaansluiting van de keukenmachine zit.



Afb. 16 – Transportvijzel plaatsen

6. Plaats de transportvijzel met het zeskantstuk voorraan in de vijzelbehuizing.
7. Kies nu de passende gereedschappen voor uw toepassing en monteer de gereedschappen zoals hierna beschreven.
8. Schroef telkens tot slot de bevestigingsring rechtsom op de schroefdraad.

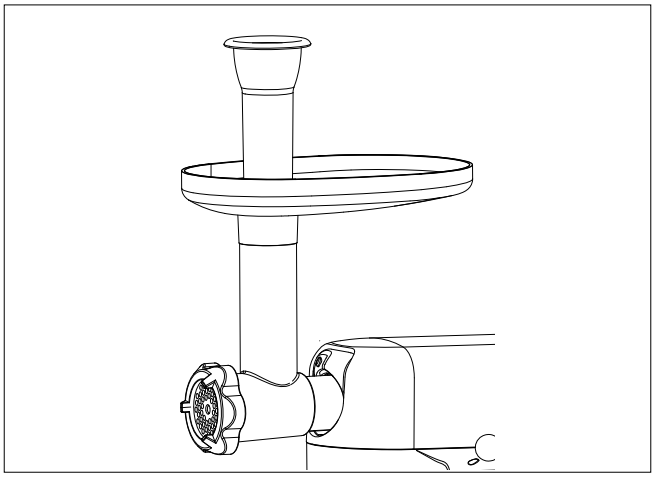
6.3. Vleesmolen uitrusten om te malen



Afb. 17 – Accessoires voor het malen

Gebruik voor het maken van gehakt (malen) het kruismes en afhankelijk van het gewenste resultaat een van de drie geperforeerde messchijven.

1. Zet het kruismes met de scherpe randen naar buiten t.o.v. de as op de transportvijzel en dan de geperforeerde messchijf in de volgorde zoals afgebeeld in elkaar (zie Afb. 17).
2. Schroef tot slot de bevestigingsring rechtsom op de schroefdraad van de vijzelbehuizing.



Afb. 18 – Gemonteerde vleesmolen met vulschaal en aanduwer

3. Steek de vulschaal van boven op de vulschacht van de vijzelbehuizing (zie Afb. 18).
4. Leg het vlees in de vulschaal en gebruik de aanduwer om het vlees in de vulschacht te drukken.

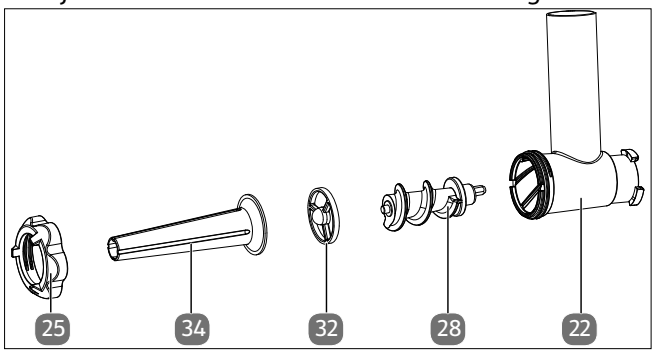
Gebruik de vleesmolen niet langer dan 5 minuten en neem dan een pauze van minstens 15 minuten.

6.4. Vleesmolen met worstopzetstuk uitrusten

6.4.1. Verwerken van worstvlees

Gebruik voor het vullen van worstvlees in geschikte natuur- of kunstdarmen het worstopzetstuk en het worstvulstuk.

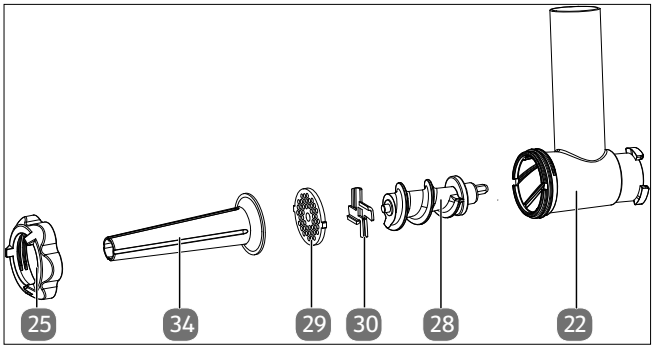
Ga bij het verwerken van een worstvlees als volgt te werk:



Afb. 19 – Accessoires worst maken

1. Monteer de accessoires zoals afgebeeld (zie Afb. 19).
2. Schroef tot slot de bevestigingsring rechtsom op de schroefdraad van de vijzelbehuizing.
3. Steek de vulschaal van boven op de vulschacht van de vijzelbehuizing.
4. Leg het worstvlees in de vulschaal en gebruik de aanduwer om het worstvlees in de vulschacht te drukken.

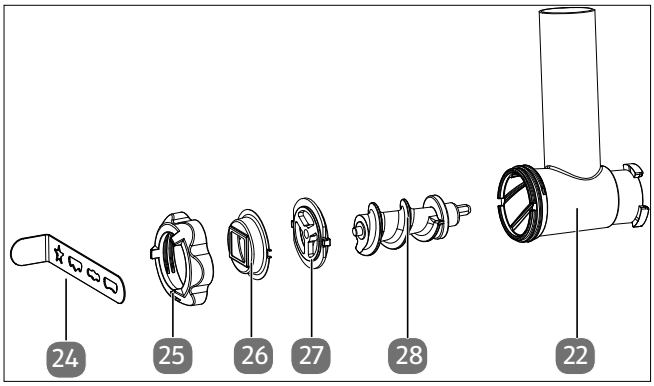
6.4.2. Vlees malen en worst maken in één handeling



Afb. 20 – Malen / worst maken

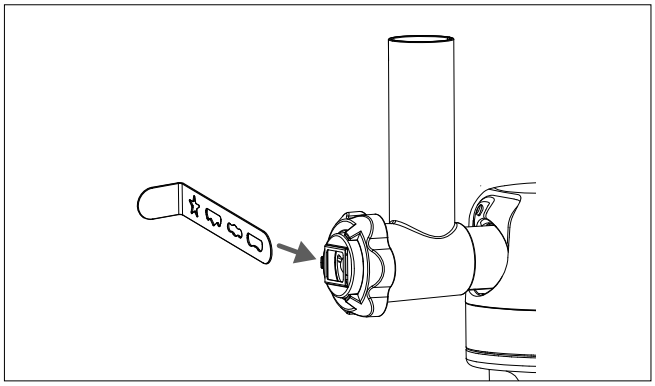
1. Om in één keer stukken vlees te malen en worst te maken, monteert u de vleesmolen met de geperforeerde messchijf en het kruismes met de scherpe randen naar buiten t.o.v. de as evenals het worstvulstuk (zie Afb. 20).
2. Schroef tot slot de bevestigingsring rechtsom op de schroefdraad van de vijzelbehuizing.
3. Steek de vulschaal van boven op de vulschacht van de vijzelbehuizing.
4. Leg het vlees in de vulschaal en gebruik de aanduwer om het vlees in de vulschacht te drukken.

6.5. Vleesmolen uitrusten voor het maken van spritskoekjes



Afb. 21 – Accessoires spritskoekjes

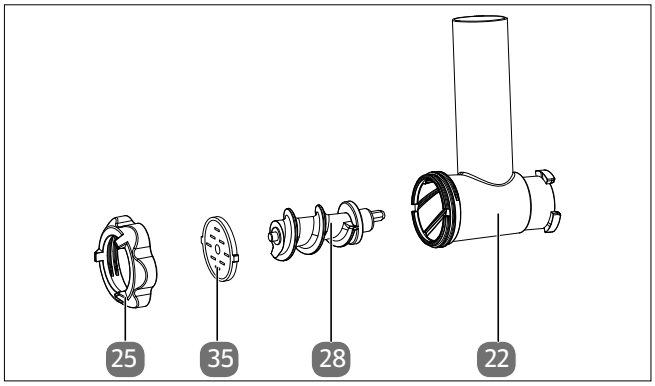
1. Om spritskoekjes te maken van koekjesdeeg, monteert u de houder en de spritskoekjessjabloon en de vijzelgeleiding in de aangegeven volgorde (zie Afb. 21).
2. De vijzelgeleiding en de houder zijn al voorgemonteerd.
3. Schroef de bevestigingsring rechtsom op de schroefdraad van de vijzelbehuizing.



Afb. 22 – Spritskoekjessjabloon zijdelings inschuiven

4. Duw de spritskoekjessjabloon zijwaarts in de houder. Duw de gewenste sjabloon voor de vulopening (zie Afb. 22).
5. Steek de vulschaal van boven op de vulschacht van de vijzelbehuizing.
6. Leg het deeg in de vulschaal en gebruik de aanduwer om het deeg in de vulschacht te drukken.

6.6. Vleesmolen uitrusten voor het maken van pasta

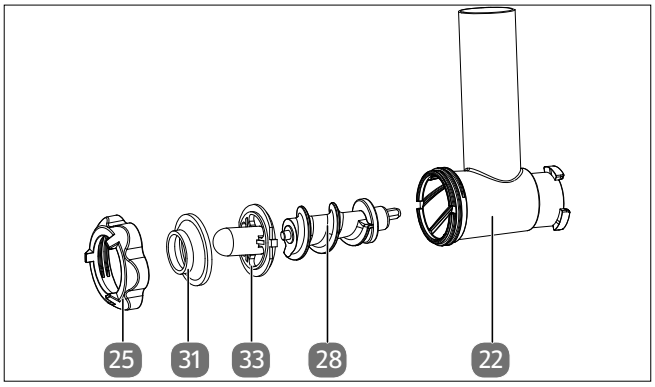


Afb. 23 – Pasta-accessoires

Gebruik een van de vier pasta-opzetstukken om pasta te maken van pastasjablonen.

1. Monteer de accessoires zoals afgebeeld (zie Afb. 23).
2. Schroef de bevestigingsring rechtsom op de schroefdraad van de vijzelbehuizing.
3. Steek de vulschaal van boven op de vulschacht van de vijzelbehuizing.
4. Leg het deeg in de vulschaal en gebruik de aanduwer om het deeg in de vulschacht te drukken.

6.7. Vleesmolen uitrusten voor het maken van kebbeh



Afb. 24 – Kebbeh-accessoires

Gebruik voor het maken van kebbeh-massa het kebbeh-aansluitstuk en het kebbeh-opzetstuk.

1. Monteer de accessoires zoals afgebeeld (zie Afb. 24).
2. Schroef tot slot de bevestigingsring rechtsom op de schroefdraad van de vijzelbehuizing.
3. Steek de vulschaal van boven op de vulschacht van de vijzelbehuizing.
4. Leg de kebbeh-massa in de vulschaal en gebruik de aanduwer om de kebbeh-massa in de vulschacht te drukken.

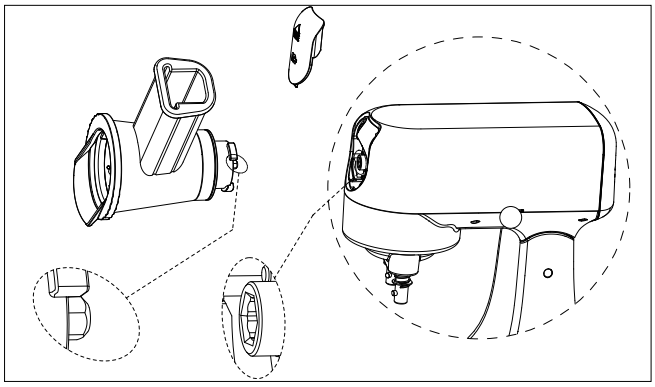
6.8. Groenteopzetstuk gebruiken

⚠ VOORZICHTIG!

Gevaar voor letsel!

Er bestaat gevaar voor letsel door bewegende en scherpe onderdelen.

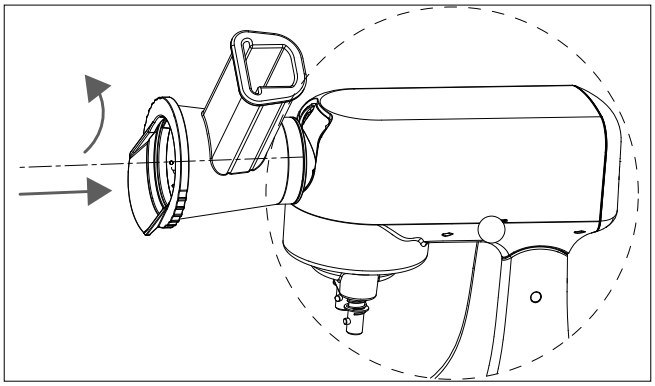
- Plaats ook bij het snijden van groenten de mengkom, zodat de roterende opname voor het menggereedschap beschermd is. Er bestaat beknellingsgevaar!
- Wees voorzichtig bij het gebruik met de scherpe messen van de groente-inzetstukken.



Afb. 25 – Groente-opzetstuk monteren

1. Trek de stekker uit het stopcontact om de keukenmachine van het stroomnet los te koppelen.
2. Druk eventueel de zwenkarmhendel naar achteren (richting symbool) en laat de zwenkarm omlaag. Zorg ervoor dat de zwenkarm vastzit aan het onderste deel van de behuizing.

3. Schuif de afdekking van de vleesmolenaansluiting er naar boven toe af en plaats de afdekking veilig opzij (zie Afb. 13).
4. Plaats het groentesnijder-opzetstuk met het zeskantstuk vooraan in de vleesmolenaansluiting. De vulopening van het groentesnijder-opzetstuk wijst hierbij naar rechts (zie Afb. 25).



Afb. 26 – Groentesnijder-opzetstuk beveiligen

5. Draai het groentesnijder-opzetstuk naar links tot het hoorbaar vastklikt en de vulopening naar boven wijst.
6. Plaats een van de groentesnijder-inzetstukken in de passende opening van het opzetstuk.

Volgende groentesnijder-inzetstukken staan ter beschikking:

Groentesnijder-inzetstuk	Voorbeelden
Snijden	Snijden van aardappelschijfjes voor gratin, van komkommerschijfjes voor een komkommerslaatje, appelschijfjes voor een appeltaart
Grof raspen	Wortelen, uien, appels, aardappelen, courgettes, kaas
Fijn raspen	Wortelen, aardappelen, courgettes, hard brood voor paneermeel

7. Zorg ervoor dat de bodem van het groentesnijder-inzetstuk tot aan de aanslag in de opening van het groentesnijder-opzetstuk is geplaatst.
8. Zet het groentesnijder-inzetstuk met de behuizingsvergrendeling vast.

7. Keukenmachine gebruiken / apparaat in-/uitschakelen

LET OP!

Mogelijke beschadiging van het apparaat!

De motor kan oververhit raken en beschadigd worden.

- Overbelast de motor niet door de mengkom te zwaar te beladen (max. 2,8 kg, waarvan 1,5 kg bloem).
- De maximale gebruikstijd bedraagt 5 minuten als het apparaat met maximaal vermogen wordt gebruikt.

De keukenmachine is zoals hierboven beschreven voorbereid en de mengkom is met ingrediënten gevuld. U kunt achteraf door de vulopening aan de spatbescherming levensmiddelen bijvullen.

- Sluit het apparaat alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact. De netspanning moet overeenkomen met de technische gegevens van het apparaat (zie Blz. 55).

De knop ⏯ brandt.

- Controleer of de zwenkarm in de bedrijfspositie is vastgeklikt.
- Druk op de knop ⏯ om het apparaat in te schakelen. Het display geeft in de gebruikstijdindicatie **0000** weer en de snelheidsindicatie geeft geen balk weer.

De snelheidsregelaar is een tuimelschakelaar:
Draai de snelheidsregelaar lichtjes tot elke stop voor de snelheidsstand / interval van 30 seconden totdat de gewenste waarde wordt weergegeven.

- Draai de snelheidsregelaar niet rond!

- De snelheidsregelaar instellen op de gewenste stand:
  - Rechtsom draaien: snelheid verhogen
  - Linksom draaien: snelheid verlagen

De aanbevolen snelheidsinstellingen voor verschillende toepassingen staan vermeld bij "8. Aanbevolen instellingen" op blz. 50. De standen **0** (uit) tot **8** (snel) zijn instelbaar en worden door de balkindicatie weergegeven.

- Druk op de knop ⏯ om de bewerking te starten.
- Druk kort op de knop ⏯ om de bewerking te onderbreken.
- Houd de knop ⏯ ingedrukt om het apparaat uit te schakelen.

Impulsfunctie

Met de impulsfunctie kunt u de duur en frequentie bij de verwerking van levensmiddelen individueel controleren.

- Als er nog geen snelheid is ingesteld, draait u de snelheidsregelaar naar links. Houd de snelheidsregelaar kort in positie om het apparaat in te schakelen voor een impuls. Zodra u de snelheidsregelaar loslaat, stopt het apparaat.

Als tijdens het gebruik op de ontgrendelingstoets wordt gedrukt en de zwenkarm omhoog gaat, wordt de snelheid onmiddellijk ingesteld op stand **0** en op de gebruikstijdaanduiding wordt **E:01** weergegeven. Als de zwenkarm weer omlaag is en is vastgeklikt, wordt de bewerking voortgezet en wordt de resterende gebruikstijd weergegeven.

- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Druk op de zwenkarmhendel en de zwenkarm gaat omhoog, verwijder het menggereedschap van de opname aan de zwenkarm.
- Draai de mengkom er linksom af.
- Als het deeg klaar is, haalt u het deeg met een spatel uit de mengkom.

- Verwijder de spatbescherming van de zwenkarm.
- Reinig de kom, het menggereedschap en de spatbescherming (zie Blz. 53).

8. Aanbevolen instellingen

Stand	Ideaal voor ...
1	**Roeren** Gebruik stand 1 voor het roeren, mengen of binden. Gebruik deze stand om vloeistoffen aan droge ingrediënten toe te voegen of om droge ingrediënten (bijv. bloem) aan het deeg toe te voegen.
2-3	**Mengen** Gebruik stand 2-3 om sneller te roeren en langzaam te mengen. Kan worden gebruikt voor het mengen van zwaar deeg en zoetigheden, voor het pureren van aardappelen of groenten. Kan ook gebruikt worden voor het mengen en kneden van gistdeeg.
4-5	**Mengen, opkloppen** Gebruik stand 4-5 om halfzwaar deeg (bijv. koekjes) en koekjesmengelingen met gemiddelde snelheid te mengen. Gebruik deze stand ook om suiker of bakvet te mengen of om suiker tot eiwit voor meringues toe te voegen.
5-6	**Opkloppen, schuimen** Gebruik stand 5-6 voor het kloppen of opkloppen van crèmes, glazuur en romige vullingen. Deze stappen zijn geschikt voor cakemengsels, beignets en andere gebakken producten.
6-8	**Snel opkloppen** Gebruik de standen 6-8 voor room, eiwit en gekookt glazuur.
8	**Kort opkloppen** Gebruik stand 8 om kleine hoeveelheden room of eiwit op te kloppen.

Voor korte, krachtige en continue impulsbewegingen gebruikt u meerdere keren de impulsfunctie
(zie "Impulsfunctie" op blz. 49)

8.1. Snelheden en toepassingen

Toepassing	Gereedschap	Stand	Hoeveelheid ingrediënten
Kneden van zwaar deeg (bijv. brood, pastadeeg of zandtaartdeeg)	**Kneedhaak**	1 - 3	max. 1,5 kg
Mengen van middelzwaar tot zwaar deeg (bijv. cakebeslag)	**Platte menghaak**	3 - 5	max. 1,5 kg
Mengen van licht deeg (bijv. wafelbeslag, biscuitbeslag of eiergerechten)	**Platte menghaak**	1 - 5	min. 200 ml max. 1,5 l
Crèmes (bijv. taartvullingen en crèmes)	**Garde**	5 - 8	min. 200 ml max. 1,0 l
Kort opkloppen (bijv. opkloppen van kleine hoeveelheden crèmes of eiwit)	**Garde**	8	min. 4 eieren max. 20 eieren
Vlees malen	**Vleesmolen**	6 - 8	
Pasta maken	**Pasta-accessoires**	6 - 8	
Spritskoekjes maken	**Accessoires voor spritskoekjes**	6 - 8	
Worst maken	**Worstopzetstuk**	6 - 8	
Kebbeh maken	**Kebbeh-opzetstuk**	6 - 8	
Groenten snijden/raspen	**Groente-opzetstuk**	6 - 8	

8.2. Gebruikstijd/snelheid vooraf instellen

- Druk op de knop ⏲ om de gebruikstijd in te stellen. Na de ingestelde tijd schakelt het apparaat automatisch uit (max. 20 minuten).
  - Rechtsom draaien: Gebruikstijd met telkens 30 seconden verlengen

– Linksom draaien: Gebruikstijd met telkens 30 seconden verkorten

Als u geen gebruikstijd instelt, wordt het apparaat na 20 minuten automatisch uitgeschakeld.

- Druk nogmaals op de knop / om de snelheid in te stellen.
  – Rechtsom draaien: snelheid verhogen
  – Linksom draaien: snelheid verlagen
- Druk op de knop om de bewerking te starten.

8.3. Deeg roeren en kneden

- Gebruik voor het kneden van deeg de kneedhaak of de platte menghaak.
- De beste deegmengeling om te kneden is een verhouding van 5 delen bloem en 3 delen water. Vul de mengkom maximaal voor 3/4.
- Zorg er bij het vullen van de mengkom voor dat de maximale vulhoeveelheid van 1,5 kg (bloem) niet wordt overschreden.
- Als u de kneedhaak of de platte menghaak gebruikt, schakel dan de vermogensregelaar eerst gedurende min. 30 seconden op stand 1 en vervolgens gedurende min. 30 minuten op stand 2, daarna stand 3 gedurende max. 5 minuten.
- Gebruik de kneedhaak of platte menghaak niet langer dan 5 minuten op vol vermogen en neem daarna een pauze van minstens 15 minuten.

8.4. Eiwit kloppen

- Gebruik de garde om eiwit op te kloppen.
- Zet de vermogensregelaar op de stand 7 of 8 om op te kloppen en klop het eiwit zonder onderbreking gedurende ongeveer 5 minuten op tot het eiwit stijf is.
- Klop niet meer dan 15 eiwitten tegelijk.
- Gebruik de garde niet langer dan 5 minuten op vol vermogen en neem daarna een pauze van minstens 15 minuten.

8.5. Room kloppen

- Gebruik de garde om room op te kloppen. Gebruik verse room.
- Zet voor ca. 250 ml slagroom de vermogensregelaar op de stand 7 of 8 en klop de room gedurende ongeveer 3 tot 5 minuten.
- Zorg ervoor dat de maximale vulhoeveelheid bij het vullen van de mengkom met verse melk, room of andere ingrediënten niet wordt overschreden.
- Gebruik de garde niet langer dan 5 minuten op vol vermogen en neem daarna een pauze van minstens 15 minuten.

8.6. Shakes, cocktails of andere vloeistoffen mixen

- Gebruik de garde om shakes, cocktails en andere vloeistoffen te mixen.
- Meng de ingrediënten volgens uw recept gedurende ongeveer 3 tot 5 minuten op een stand van 1 tot 8.
- Overschrijd de maximale vulcapaciteit van de mengkom niet.
- Gebruik de garde niet langer dan 5 minuten op vol vermogen en neem daarna een pauze van minstens 15 minuten.

9. Vleesmolen gebruiken

⚠ VOORZICHTIG!

Gevaar voor letsel!

Er bestaat gevaar voor letsel door bewegende en scherpe onderdelen.

- Plaats ook bij het gebruik met vleesmolen de mengkom, zodat de roterende opname voor het menggereedschap beschermd is. Er bestaat beknellingsgevaar!
- Wees voorzichtig bij de omgang met de scherpe randen van het snijgereedschap.
- Grijp tijdens het gebruik van de vleesmolen nooit met de handen in de vulschacht of in de uitlaatopening.
- Druk voedingsmiddelen alleen met de aanduwer in de vulschacht.
- Doe nooit andere voorwerpen in de vulschacht dan de bij het opzetstuk en de te verwerken levensmiddelen behorende aanduwer.
- Na het uitschakelen loopt de aandrijving kort na. Wacht vóór het vervangen van accessoires of onderdelen tot de aandrijving volledig stilstaat.
- Verwijder de vulschaal nooit voordat het snijgereedschap volledig tot stilstand is gekomen.

LET OP!

Mogelijke materiële schade!

Bij onjuist gebruik kan het apparaat beschadigd raken.

- Gebruik het kebbeh-opzetstuk niet samen met het mes en een gatenschijf.
- Verwerk geen harde of vezelrijke levensmiddelen, bijv. beenderen, noten, gember.

9.1. Vlees fijnmaken

- Snijd het vlees in stukken zodat de stukken vlees gemakkelijk in de vulschacht passen (ongeveer 20 x 20 x 60 mm).

De stukken moeten zonder pezen, zonder bot en zo vetarm mogelijk zijn.

- Doe het vlees in de vulschaal en druk zonder grote druk met de aanduwer aan.

9.2. Worst maken

U kunt natuurlijke of ook kunstdarm gebruiken.

Als u een natuurlijke darm gebruikt, week deze dan vooraf een tijdje in water. Knoop een uiteinde van de darm dicht.

- Bereid het vlees volgens het recept voor.
- Schuif de darm over het worstvulstuk en knoop het einde dicht.
- De worstmassa wordt door het worstvulstuk gedrukt en de worstdarm wordt gevuld.
  – Zorg ervoor dat de worstdarm "losjes" gevuld is, omdat worst bij het koken of bakken uitzet en de darm kan doen barsten.

- Als de eerste worst de gewenste lengte heeft bereikt, drukt u de worst aan het einde van het worstopzetstuk met de vingers samen.
- Draai de worst een of twee keer om zijn eigen as.
  - Om het gebruik te vergemakkelijken, kunt u het apparaat na elke worstlengte uitschakelen.

9.3. Spritskoekjes maken

- Bereid een oppervlak voor waarop u vervolgens de spritskoekjes kunt leggen.
- Met de spritskoekjessjabloon kunt u het koekjesdeeg verschillende vormen geven.
- Nadat u de vijzelbehuizing met het koekjesopzetstuk op het apparaat hebt voorgemonteerd, duwt u de spritskoekjessjabloon zijwaarts in de houder. Duw de spritskoekjessjabloon voor de vulopening die voor uw gebak is bestemd (zie Afb. 22).
- Gebruik de vleesmolen niet langer dan 5 minuten op vol vermogen en neem daarna een pauze van minstens 15 minuten.

10. Recepten voor de vleesmolen

10.1. Gehaktballen

Ingrediënten voor ca. 8 gehaktballen			
500 g	rundvlees, varkensvlees of lamsvlees	1/2 tl	peper
1	ei (grootte M)	3 el	paneermeel
2 el	yoghurt	1	middelgrote ui
1 tl	paprikapoeder	1	teentje knoflook
1 el	mosterd	2 tl	peterselie
1 tl	zout	2-3 el	spijsolie om te bakken

Bereiding:

- Gebruik de fijne gatenschijf om het gehakt met de vleesmolen te maken.
- Hak de ui en de knoflook fijn.
- Doe de gehakte uien en de knoflook in een kom en voeg de andere ingrediënten toe.
- Meng de ingrediënten tot een egale massa.
- Vorm uit telkens ca. 3 el massa een gehaktbal. Bestrooi de massa met paneermeel om het vormen gemakkelijker te maken. Druk de gehaktbal een beetje plat.
- Bak de gehaktballen in een antikleefpan eerst aan beide zijden goed aan, laat de gehaktballen dan op een middelhoog tot laag vuur ca. 8-10 minuten gaar worden. Keer de gehaktballen ca. 2-3 keer tijdens de bereidingstijd.

10.2. Kebbeh

Ingrediënten voor de vulling		Ingrediënten voor de kebbeh-korst	
100 g	mager rund- of lamsvlees	450 g	mager rund- of lamsvlees
1	middelgrote ui	150-200 g	meel
1 tl	meel	1 tl	gehakte noten
1 snufje	zout	1 tl	zout
naar wens	bijv. kruidenmengeling bestaande uit: koriander, piment, peper, kaneel, kruidnagel, nootmuskaat, komijn, kardemom	naar wens	bijv. kruidenmengeling bestaande uit: koriander, piment, peper, kaneel, kruidnagel, nootmuskaat, komijn, kardemom
		1 tl	paprikapoeder
		naar wens	chilipoeder
frituurvet of -olie			

Bereiding vulling:

- Maal het rund- of lamsvlees een of twee keer fijn met de vleesmolen. Gebruik eerst de grove gatenschijf, dan de fijne gatenschijf.
- Hak de ui fijn. Bak de ui bruin.
- Doe het gehakt, de gebakken ui, de kruiden, het zout en de bloem in een kom. Meng de ingrediënten tot een gelijkmatige massa.

Bereiding van de kebbeh-korst:

- Maal het rund- of lamsvlees twee keer fijn met de vleesmolen. Gebruik eerst de grove gatenschijf, dan de fijne gatenschijf.
- Doe de ingrediënten in een kom. Meng de ingrediënten tot een gelijkmatige massa. Varieer evt. de hoeveelheid bloem afhankelijk van de consistentie.
- Verklein de massa met de vleesmolen nog een keer. Gebruik de fijne gatenschijf.
- Schakel het apparaat uit en vervang het opzetstuk door het kebbeh-opzetstuk.
- Vorm met het kebbeh-opzetstuk kebbeh-rolletjes en snij deze op de gewenste lengte.
- Vul de gehaktrolletjes met de voorbereide kebbeh-vulling.
- Sluit de kebbeh door licht aandrukken van de uiteinden en zijkanten.
- Frituur de rolletjes in hete spijsolie (ca. 180 °C) gedurende ca. 3-4 minuten.

11. Groenten snijden/raspen

- Steek de stekker in het stopcontact.
- Druk op de knop ⏯ om het apparaat in te schakelen.
- Doe de levensmiddelen in de vulopening en druk zonder grote druk met de aanduwer aan.
- Druk op de knop ⏯ om het apparaat weer uit te schakelen.

Als levensmiddelen in een van de groentesnijder-opzetstukken blijven hangen, druk dan op de knop ⏯ om het apparaat uit te schakelen. Wacht tot de aandrijving volledig tot stilstand is gekomen. Verwijder de levensmiddelen met een lepel.

TIPS

- Snijd groente of kaas in stukken die maximaal 4 x 4 cm groot zijn.
- U kunt de dikte van de schijfjes met het snij-inzetstuk indien nodig via de druk van de aanduwer variëren.
- Gebruik een geschikte hoge kom om te vermijden dat levensmiddelen opzij worden weggeslingerd.

12. Na gebruik

- Schakel het apparaat uit.
- Trek de stekker uit het stopcontact.

Bij gebruik als keukenmachine

- Druk de zwenkarmhendel in de richting van het symbool, de zwenkarm gaat omhoog.
- Verwijder het menggereedschap. Open hiervoor de vergrendeling linksom.
- Draai de mengkom kort linksom om de kom te verwijderen.
- Maak het deeg met behulp van een spatel los en haal het uit de mengkom.
- Reinig de gebruikte onderdelen zoals beschreven in “13. Reiniging” op blz. 53.

Bij het gebruik van de vleesmolen/groentesnijder

- Verwijder de accessoires in omgekeerde volgorde zoals in “6.2. De vleesmolen gebruiken” op blz. 46 of “6.8. Groenteopzetstuk gebruiken” op blz. 48 beschreven.
- Druk op de ontgrendelingstoets om de vijzelbehuizing / de groentesnijder te kunnen verwijderen.
- Plaats de afdekking op vleesmolenaansluiting.
- Reinig de gebruikte onderdelen zoals beschreven in “13. Reiniging” op blz. 53.

13. Reiniging

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor een elektrische schok!

Er bestaat gevaar voor een elektrische schok door stroomvoerende onderdelen.

- Druk voor het reinigen op de knop ⏯ om het apparaat uit te schakelen en trek de stekker uit het stopcontact.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of vloeistoffen.
- Haal vóór reiniging en onderhoud en vóór het aanbrengen of verwijderen van accessoires altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
- Verwijder accessoires vóór het reinigen altijd uit het hoofdapparaat.

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel!

Er bestaat een risico op letsel door scherpe messen op het vleesmes.

- Het scherpe mes niet aanraken.
- Om letsel te vermijden gebruikt u een reinigingsborstel of andere geschikte reinigingsmiddelen om het mes te reinigen.

⚠ VOORZICHTIG!

Mogelijke gezondheidsrisico's door vorming van bacteriën!

Na de bereiding kunnen er door achtergebleven levensmiddelenresten bacteriën ontstaan.

- Reinig onmiddellijk na elk gebruik het apparaat en alle gebruikte accessoires grondig.

❗ LET OP!

Mogelijke materiële schade!

Bij onjuist gebruik kan het apparaat beschadigd raken.

- Gebruik in geen geval bijtende, schurende of korrelige reinigingsmiddelen of reinigingsmiddelen die azijnzuur, soda of oplosmiddelen bevatten. Hierdoor kunnen de oppervlakken of bedrukking van het apparaat beschadigd raken.
- Gebruik geen draadborstel, harde voorwerpen of andere schurende voorwerpen.
- De spatbescherming is niet vaatwasserbestendig.
- Doe het apparaat niet in de vaatwasser, het zou onherstelbaar worden vernietigd.

- Verwijder de accessoires zoals in “12. Na gebruik” op blz. 53 beschreven.

Motorbehuizing:

- Reinig de behuizing van het apparaat met een doek die licht bevochtigd is met water en afwasmiddel. Droog met een doek af.

Kneedhaak, platte menghaak, garde, kruismes, vulschaal, geperforeerde messchijven, groentesnijder en mengkom:

- Reinig deze accessoires met warm water en afwasmiddel of in de vaatwasser.

Andere accessoires en de spatbescherming:

- De spatbescherming en andere onderdelen zijn niet vaatwasserbestendig. Reinig de onderdelen met lauw water en een beetje afwasmiddel.

Accessoires zoals transportvijzel, vulschacht met vijzelbehuizing en bevestigingsring:

- Deze onderdelen van gegoten aluminium zijn niet geschikt voor de reiniging in de vaatwasser.

14. Verhelpen van storingen

Het product heeft ons bedrijf zonder fouten of gebreken verlaten. Mocht u desondanks een probleem vaststellen, probeer dan eerst om dit op te lossen aan de hand van de onderstaande tabel. Als dit niet lukt, neem dan contact op met onze klantenservice (zie hoofdstuk "20. Service-informatie" op blz. 55).

Probleem/ foutmelding	Mogelijke oorzaak	Verhelpen van storingen
Het apparaat werkt niet.	De netstekker zit niet in het stopcontact.	▸ Sluit het apparaat alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact. De netspanning moet overeenkomen met de technische gegevens van het apparaat.
E:01	Zwenkarm omhooggezet, niet in de correcte positie	▸ Laat de zwenkarm zakken totdat deze vastklikt en start het apparaat.
E:02	Onderbroken stroomcircuit bij de aansluiting van de NTC-temperatuursensor	▸ Neem contact op met de klantenservice
E:03	Hall-sensor defect, motor stopt	▸ Neem contact op met de klantenservice
H	Het apparaat is oververhit en schakelt uit.	▸ Laat het apparaat ongeveer 30 minuten afkoelen tot kamertemperatuur.
Apparaat vermindert automatisch snelheid	Als het apparaat levensmiddelen verwerkt met de snelheidsniveau 3-8 en het totale vermogen gedurende meer dan 2 seconden 300 W bereikt, wordt het snelheidsniveau automatisch verlaagd.	▸ Verminder de hoeveelheid levensmiddelen of verlaag de snelheid. ▸ Verwijder verstoppingen bij het roeren, aan de vleesmolen of de groentesnijder.

15. Langdurig niet-gebruik en transport

- Als u het apparaat langere tijd niet zult gebruiken, trek dan de stekker uit het stopcontact, wikkel het snoer om de kabelopwikkeling, reinig het apparaat en berg het op een droge, stof- en vorstvrije plaats op, waar het niet wordt blootgesteld aan direct zonlicht.
- Bewaar het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- Om beschadigingen bij transport te voorkomen, adviseren wij u om de originele verpakking te gebruiken.

16. Afvalverwerking



VERPAKKING

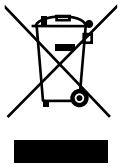
Het apparaat zit ter bescherming tegen transportschade in een verpakking. Verpakkingen zijn gemaakt van materialen die milieuvriendelijk kunnen worden afgevoerd en vakkundig kunnen worden gerecycled.



Let op de volgende markering van verpakkingsmateriaal bij het scheiden van afval met de afkortingen (a) en (b):
1–7: kunststoffen/20–22: papier en karton/80–98: composietmaterialen



(Alleen voor Frankrijk)
Met het 'Triman'-symbool wordt de gebruiker geïnformeerd dat het product recyclebaar is, onder een uitgebreid systeem voor producentenverantwoordelijkheid valt en dat in Frankrijk een sorteerinstructie van toepassing is.



APPARAAT

Gebruikte apparaten met het hiernaast afgebeelde pictogram mogen niet bij het gewone huishoudelijke afval worden gedeponeerd.

Volgens richtlijn 2012/19/EU moet het apparaat aan het einde van de levensduur volgens de voorschriften worden afgevoerd.

Hierbij worden voor hergebruik geschikte stoffen in het apparaat gerecycled, zodat belasting van het milieu en negatieve gevolgen voor de menselijke gezondheid worden voorkomen.

Lever het apparaat in bij een inzamelpunt voor oude elektrische apparaten of bij een afvalsorteercentrum.

Neem voor meer informatie contact op met het lokale afvalverwerkingsbedrijf of met uw gemeente.

17. Technische gegevens

Adres van de leverancier:	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen DUITSLAND
Model:	MD 12600
Nominale spanning:	220–240 V~, 50–60 Hz
Nominaal vermogen:	800 W
Veiligheidsklasse:	I (het apparaat moet geaard worden)
Mengkom:	4,6 liter
Max. capaciteit mengkom:	2,8 kg
Afmetingen apparaat (b x h x d):	ca. 37 x 34 x 23 cm

18. EU-conformiteitsinformatie

CE Hierbij verklaart MEDION AG dat dit apparaat in overeenstemming is met de fundamentele eisen en de overige toepasselijke voorschriften:

- EMC-richtlijn 2014/30/EU
- Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EU
- Ecodesignrichtlijn 2009/125/EG
- RoHS-richtlijn 2011/65/EU.

19. Reserveonderdelen

Ga voor het nabestellen van reserveonderdelen naar onze MEDION Serviceshop op https://www.medion.com/medionserviceshop.

Daar vindt u alle passende reserveonderdelen voor uw product.

Alle beschikbare reserveonderdelen kunnen voor een periode van 7 jaar worden aangeschaft.

20. Service-informatie

Wanneer uw apparaat niet zoals gewenst of verwacht functioneert, neem dan contact op met onze klantenservice. U heeft verschillende mogelijkheden, om met ons contact op te nemen:

- In onze Service-Community vindt u andere gebruikers en onze medewerkers en daar kunt u uw ervaringen uitwisselen en uw kennis delen.
  U vindt onze Service-Community onder community.medion.com.
- U kunt natuurlijk ook ons contactformulier gebruiken onder www.medion.com/contact.
- En bovendien staat ons serviceteam ook via de klantenservice of per post ter beschikking.

Nederland	
Openingstijden klantenservice	**Klantenservice**
Ma - vr: 08.30 - 17.00 uur	✆ 0900 - 2352534
Buiten deze tijden kunt u op het genoemde nummer te allen tijde gebruik maken van onze voicemaildienst met terugbeloptie.	
België & Luxemburg	
Openingstijden klantenservice	**Klantenservice (België)**
Ma - vr: 09:00 - 19:00	✆ 02 - 200 61 98
	Klantenservice (Luxemburg)
	✆ 800 278 99
Serviceadres	
MEDION B.V. **John F.Kennedylaan 16a** **5981 XC Panningen** **Nederland**	

Deze en vele andere gebruiksaanwijzingen staan ter beschikking om te downloaden via het serviceportaal www.medionservice.com.

Om redenen van duurzaamheid hebben wij geen gedrukte garantievoorwaarden. U vindt onze garantievoorwaarden ook in ons serviceportaal.

Ook kunt u de QR-code hiernaast scannen en de gebruiksaanwijzing via het serviceportaal downloaden op uw mobiele eindapparaat.

21. Colofon

Copyright 2024
Stand: 14. oktober 2024
Alle rechten voorbehouden.

Deze gebruiksaanwijzing is auteursrechtelijk beschermd. Verveelvoudiging in mechanische, elektronische of welke andere vorm dan ook zonder schriftelijke toestemming van de fabrikant is verboden.
Het copyright berust bij de firma:

MEDION AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Duitsland

Houd er rekening mee dat het bovenstaande adres geen retouradres is. Neem eerst contact op met onze klantenservice.

Índice

1. Información acerca de este manual de instrucciones 58
1.1. Explicación de los símbolos 58
2. Uso conforme a lo previsto 58
3. Indicaciones de seguridad 58
4. Volumen de suministro 61
5. Vista general del aparato 61
5.1. Vista general de los accesorios 62
6. Preparación del aparato 63
6.1. Uso como robot de cocina 63
6.2. Uso de la picadora de carne 64
6.3. Equipamiento de la picadora de carne para picar 65
6.4. Equipamiento de la picadora de carne con un accesorio para salchichas 65
6.5. Equipar la picadora de carne para elaborar masa de galletas 66
6.6. Equipar la picadora de carne para elaborar pasta 66
6.7. Equipar la picadora de carne para elaborar kebbe 66
6.8. Uso del accesorio para verduras 67
7. Uso del robot de cocina/Encendido y apagado del aparato 67
8. Ajustes recomendados 68
8.1. Velocidades y aplicaciones 68
8.2. Preajuste del tiempo de funcionamiento/velocidad 69
8.3. Remover y amasar la masa 69
8.4. Batir claras de huevo 69
8.5. Montar nata 69
8.6. Mezcla de batidos, cócteles u otros líquidos 69
9. Uso de la picadora de carne 70
9.1. Triturar carne 70
9.2. Elaborar salchichas 70
9.3. Elaborar masa de galletas 70
10. Recetas con la picadora de carne 70
10.1. Albóndigas o hamburguesas 70
10.2. Kebbe 71
11. Cortar/rallar verduras 71
12. Después del uso 71
13. Limpieza 72
14. Solución 72
15. Periodo prolongado sin uso y transporte 73
16. Eliminación 73
17. Datos técnicos 73
18. Información de conformidad UE 73
19. Piezas de repuesto 73
20. Informaciones de asistencia técnica 74
21. Aviso legal 74

1. Información acerca de este manual de instrucciones

Muchas gracias por haber elegido nuestro producto. Le deseamos que disfrute con este aparato.

Antes de la puesta en servicio, lea atentamente las indicaciones de seguridad y todo el manual. Tenga en cuenta las advertencias que aparecen en el propio aparato y en el manual de instrucciones.

Mantenga siempre a mano el manual de instrucciones. En caso de que venda o transfiera el aparato, entregue imprescindiblemente también este manual de instrucciones, ya que constituye una parte esencial del producto.

1.1. Explicación de los símbolos

Si una parte de texto está marcada con uno de los siguientes símbolos de advertencia, deberá evitarse el peligro descrito en el mismo para prevenir las posibles consecuencias indicadas en él.



¡PELIGRO!
Advertencia de peligro de muerte inminente.



¡ADVERTENCIA!
Advertencia de posible peligro de muerte o de lesiones graves irreversibles.



¡ATENCIÓN!
Advertencia de posibles lesiones de grado medio o leve.



¡ATENCIÓN!
Peligro de aplastamiento debido a piezas móviles.



¡AVISO!
Respete las indicaciones para evitar daños materiales.



¡ADVERTENCIA!
Advertencia de peligro por descarga eléctrica.



Indicaciones sobre el ensamblaje o el funcionamiento



Respete las indicaciones del manual de instrucciones.



Símbolo de corriente alterna



Símbolo utilizado en la UE para identificar materiales en contacto con alimentos, como embalajes o superficies de aparatos.

2. Uso conforme a lo previsto

Este aparato es adecuado para el procesamiento de alimentos en cantidades domésticas usuales.

- Amasar o remover alimentos como masas, cremas, nata o clara montada
- Procesar/triturar carne, pescado, aves, tocino, fruta, verdura y queso

Este aparato está diseñado para uso doméstico y otras aplicaciones similares a la doméstica, por ejemplo:

- cocinas para empleados ubicadas en comercios, oficinas y otros ámbitos profesionales;
- en instalaciones agrícolas;
- para clientes en hoteles, moteles y otras instalaciones residenciales;
- en pensiones.

En caso de usarlo en ámbitos comerciales se tendrán que respetar las respectivas disposiciones vigentes.

- Tenga en cuenta que cualquier uso indebido del aparato conlleva la pérdida de la garantía:
- No realice ninguna modificación en el aparato sin nuestra autorización, ni utilice ningún equipo suplementario que no haya sido suministrado o autorizado por nosotros.
- Utilice exclusivamente accesorios y recambios suministrados o autorizados por nosotros.
- Tenga en cuenta toda la información contenida en este manual de instrucciones, especialmente, las indicaciones de seguridad. Cualquier otro uso se considerará contrario al uso previsto y puede provocar daños materiales o personales.

3. Indicaciones de seguridad

¡INDICACIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES: LÉALAS DETENIDAMENTE Y GUÁRDELAS PARA SU FUTURO USO!

- Este aparato no debe ser utilizado por niños. El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- El aparato y los accesorios se deben guardar en un lugar fuera del alcance de los niños.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con disminución de sus facultades físicas, sensoriales o psíquicas o por personas que no tengan la suficiente experiencia o conocimientos, siempre y cuando lo hagan bajo supervisión o se las haya instruido en el manejo seguro del

aparato y hayan comprendido los peligros resultantes.

- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños.
- Los niños no son conscientes de los posibles peligros derivados de la manipulación de aparatos eléctricos. Al utilizar el aparato, tenga especial cuidado si hay niños cerca.
- En caso de falta de supervisión y antes del montaje, el desmontaje o la limpieza, el aparato siempre debe estar desconectado del suministro eléctrico.



¡ADVERTENCIA!
Riesgo de descarga eléctrica.
Existe peligro de descarga eléctrica a causa de las piezas conductoras de electricidad.

- Conecte el aparato solamente a una toma de corriente debidamente instalada. La tensión de alimentación debe corresponderse con los datos técnicos del aparato.
- Es necesario poder acceder libremente a la toma de corriente por si se necesita desenchufar con rapidez el aparato en un momento dado.
- Antes de utilizarlo por primera vez y después de cada uso, compruebe si hay daños en el aparato o en el cable de alimentación.
- No ponga en marcha el aparato si este o el cable de alimentación presentan daños visibles.
- Si detecta daños de transporte, diríjase de inmediato al servicio técnico (véase «20. Informaciones de asistencia técnica» en la página 74).
- Nunca modifique el aparato por cuenta propia, ni intente abrir o reparar ningún componente del aparato.
- Si el cable de conexión a la red eléctrica de este aparato está dañado, el fabricante, su servicio posventa o una persona con una cualificación similar deberá sustituirlo para evitar accidentes.
- Procure que el cable de alimentación no esté en contacto con ninguna pieza caliente del aparato ni otras fuentes de calor.
- Nunca abra la carcasa.
- El cable de alimentación no se debe doblar ni enrollar alrededor del aparato. Durante el funcionamiento, desenrolle el cable completamente. No doble ni aplaste el cable de alimentación.
- Nunca utilice el aparato al aire libre.
- No exponga el aparato a condiciones extremas. Se debe evitar:
  - una alta humedad del aire o humedad en general,
  - temperaturas extremadamente altas o bajas,
  - la radiación solar directa,
  - llama abierta.

El aparato no se debe sumergir en agua ni otros líquidos, enjuagarse con agua ni utilizarse en espacios húmedos, dado que se podría producir una descarga eléctrica.

- Extraiga la clavija de enchufe del aparato de la toma de corriente en los siguientes casos:
  - cuando limpie o realice el mantenimiento del aparato,
  - cuando monte o desmonte el aparato;
  - cuando el aparato se haya mojado o esté húmedo;
  - cuando no lo vaya a utilizar más;
  - no lo esté vigilando,
  - en caso de tormenta.
- Evite que entre en contacto con agua u otros líquidos. Mantenga el aparato, el cable de alimentación y la clavija de enchufe alejados de lavabos, fregaderos y lugares similares.
- No coloque objetos llenos de líquido, p. ej., jarrones o bebidas, sobre el aparato o cerca del mismo.

- Nunca toque el aparato o el cable de alimentación con las manos húmedas o mojadas.
- Utilice el aparato únicamente en interiores.
- No se requiere ninguna acción por parte del usuario para conmutar el producto entre 50 y 60 Hz. El producto se adapta por sí solo tanto a 50 como a 60 Hz.



¡ADVERTENCIA!
¡Peligro de sufrir lesiones!
El contacto con piezas móviles y/o el uso inadecuado del aparato pueden provocar lesiones.

- Evite tocar las piezas móviles.
- Solo cuando el accesorio de batir se haya parado completamente, retire la masa que haya quedado adherida en el borde de la base giratoria con una espátula.
- Durante el funcionamiento, mantenga alejado el cabello, la ropa, las manos, así como cubiertos, cucharones y similares para evitar lesiones y daños materiales.
- Antes de la limpieza, retire los accesorios del brazo giratorio.
- Apague el aparato y desenchúfelo de la red antes de cambiar accesorios o piezas adicionales que se muevan durante el funcionamiento.
- Proceda con cuidado al vaciar y limpiar la fuente.
- Con este aparato solo deben procesarse cantidades de alimento usuales en el hogar.
- Utilice el aparato solo cuando esté completamente montado para la aplicación.
- Los accesorios de corte de la picadora de carne y del cortador de verduras están muy afilados. Evite tocar las cuchillas.



¡ATENCIÓN!
¡Peligro de lesiones por quemaduras!
Existe peligro de escaldarse si se procesan alimentos que estén a más de 60 °C.

- No vierta alimentos calientes en el vaso batidor ni en la base giratoria.



¡ATENCIÓN!
¡Peligro de sufrir lesiones!
Existe riesgo de sufrir lesiones por un uso descuidado.

- Asegúrese de que no se pueda tropezar con el cable de alimentación; no utilice cables de prolongación.
- Coloque el aparato sobre una superficie firme y plana.
- No coloque el aparato en el borde de una mesa, ya que podría volcar y caerse.



¡ATENCIÓN!
¡Posible riesgo para la salud por formación de bacterias!
Tras la preparación, los restos de alimentos pueden provocar la formación de bacterias.

- Limpie en profundidad el aparato y todos los accesorios que haya utilizado inmediatamente después de cada uso.



¡AVISO!
¡Posibles daños materiales!
El aparato se puede dañar por un uso inadecuado.

- No utilice el robot de cocina sin alimentos.
- No utilice el aparato con la máxima potencia más de 5 minutos seguidos sin interrupción para evitar un sobrecalentamiento del motor.
  Después de este periodo de utilización, deje que el aparato se enfríe a temperatura ambiente durante aprox. 15 minutos antes de volver a encenderlo.
- No procese masa demasiado sólida en el aparato.
- Nunca utilice la función de mezclar o amasar al mismo tiempo con la picadora de carne, utilice solo una función a la vez.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ni objetos afilados para limpiar los accesorios y la carcasa, ya que pueden dañar las superficies.

- La protección contra salpicaduras no es resistente al calor. No ajuste la temperatura del lavavajillas a más de 50 °C.
- Si la herramienta de corte se bloquea durante el funcionamiento, extraiga la clavija de enchufe y solucione el motivo del bloqueo.

4. Volumen de suministro

⚠ ¡PELIGRO!

¡Peligro de asfixia!

Existe peligro de asfixia por la ingestión o inhalación de piezas pequeñas o láminas de plástico.

- Mantenga la lámina de plástico del embalaje alejada de los niños.

▸ Extraiga el producto del embalaje y retire todo el material de embalaje.

▸ Compruebe que el suministro esté completo, y, si no fuera este el caso, avísenos dentro de un plazo de 14 días después de su compra.

Con el paquete que ha adquirido recibirá lo siguiente:

- robot de cocina
- accesorios y piezas para el robot de cocina (véase «5. Vista general del aparato» en la página 61)
- guía breve

5. Vista general del aparato

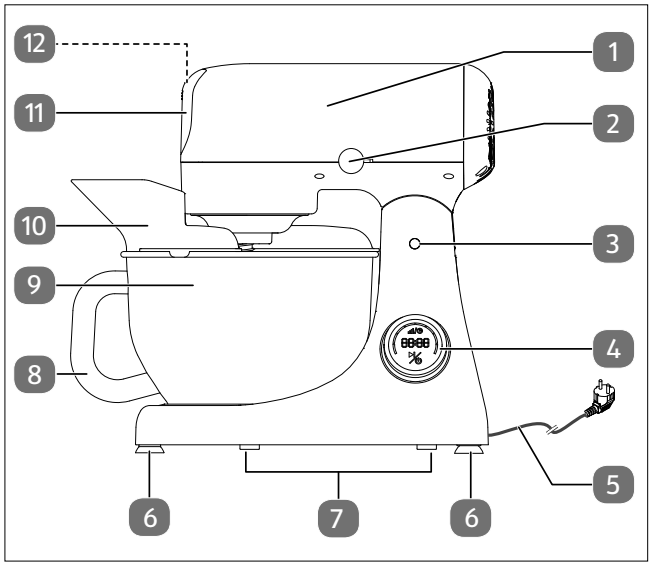


Fig. 1 – Aparato principal

1. Brazo giratorio
2. Palanca del brazo giratorio
3. Bisagra del brazo giratorio
4. Regulador de velocidad (giro)/elementos de mando/panel de visualización
5. Cable de alimentación con clavija de enchufe
6. Ventosas
7. Patas
8. Asa de la base giratoria
9. Base giratoria
10. Protección contra salpicaduras
11. Cubierta de la conexión de la picadora de carne
12. Botón de desbloqueo de la picadora de carne (debajo de la cubierta, no se muestra)

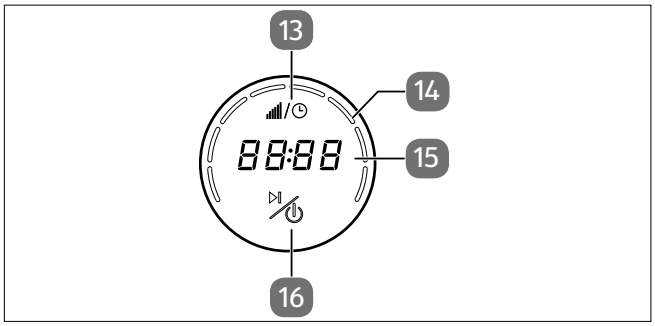


Fig. 2 – Elementos de control

13. Temporizador: Ajustar desconexión automática/velocidad
14. Indicación de barras de velocidad
15. Indicación de funcionamiento, indicación de código de error
16. Encender/apagar el aparato, iniciar/detener el proceso de agitación

5.1. Vista general de los accesorios

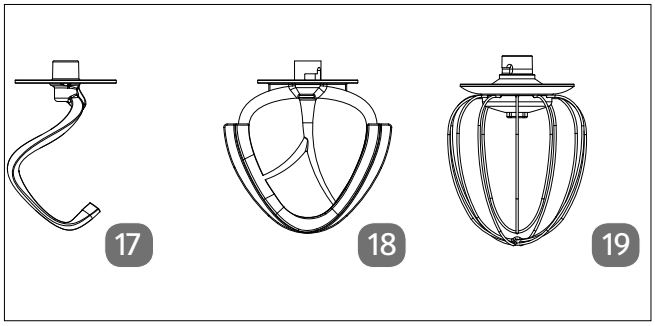


Fig. 3 – Accesorios para batir

17. Gancho de amasar
18. Agitador plano
19. Batidor

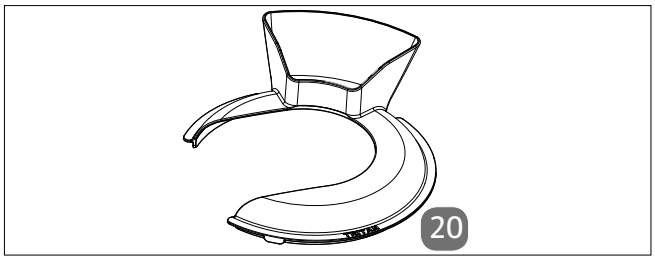


Fig. 4 – Protección contra salpicaduras

20. Protección contra salpicaduras con orificio de llenado

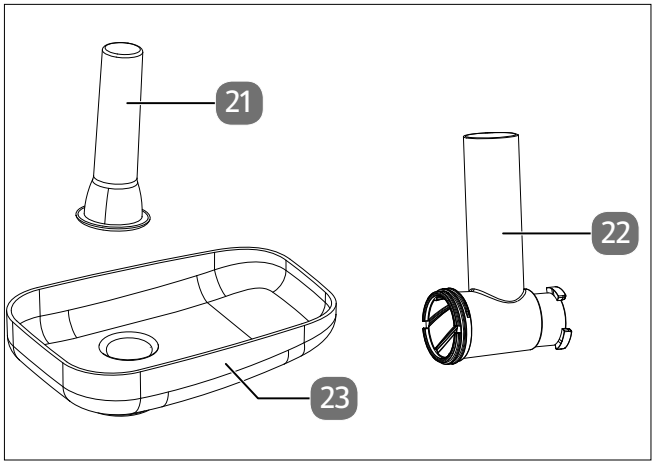


Fig. 5 – Accesorios para la picadora de carne

21. Embutidor
22. Carcasa de la hélice
23. Bandeja de llenado

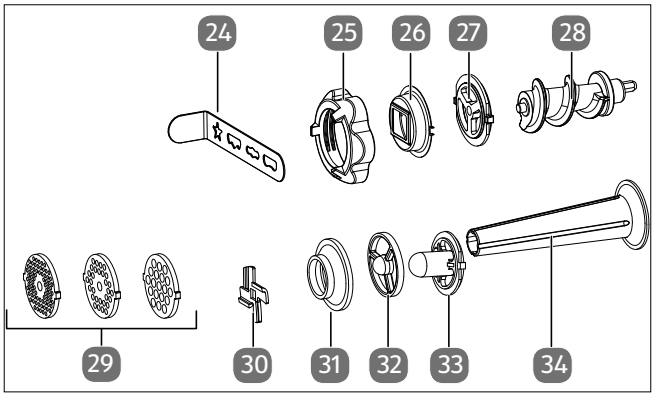


Fig. 6 – Accesorios para picadoras de carne

24. Molde para masa de galletas
25. Anillo de fijación
26. Soporte para molde para masa de galletas
27. Guía de tornillo para masa de galletas
28. Transportador sinfín
29. Discos de cuchilla perforados
30. Cuchilla en cruz
31. Soporte para kebbe
32. Accesorio para salchichas
33. Accesorio para kebbe
34. Rellenador de salchichas

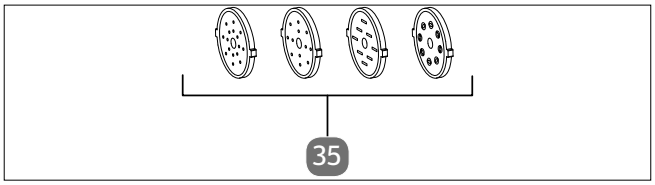


Fig. 7 – Moldes para pasta

35. Moldes para pasta

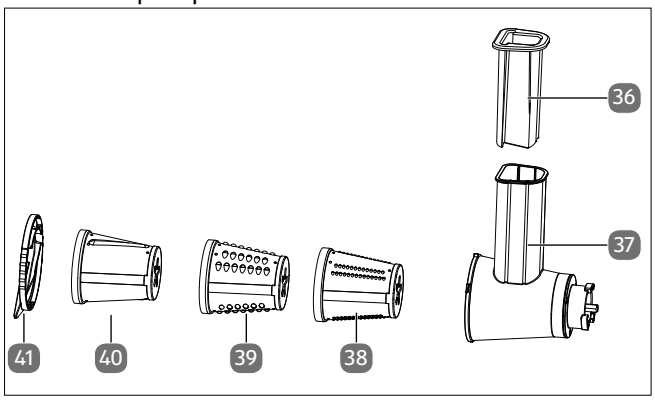


Fig. 8 – Accesorios para rallador de verduras

36. Embutidor para cortadora de verduras
37. Carcasa de la ralladora de verduras
38. Elemento cortador de verduras, para rallar fino
39. Elemento cortador de verduras, para rallar grueso
40. Elemento cortador de verduras, para cortar
41. Bloqueo de la carcasa

6. Preparación del aparato

- Retire todos los materiales de embalaje.
- Antes del primer uso, lave bien los accesorios con agua caliente y detergente lavavajillas. Séquelos bien.

⚠ ¡ATENCIÓN!

¡Peligro de sufrir lesiones!

Existe riesgo de aplastamiento debido a las piezas giratorias y móviles.

- Apague el aparato y desenchúfelo de la red antes de cambiar accesorios o piezas adicionales que se muevan durante el funcionamiento.

¡AVISO!

¡Posibles daños en el aparato!

Existe riesgo de sobrecalentamiento debido a un funcionamiento excesivo.

- No utilice el aparato sin interrupción durante más de 5 minutos.
- Deje que el aparato se enfríe durante 15 minutos después de 5 minutos de funcionamiento.

Ruidos de funcionamiento durante la puesta en marcha

Durante los primeros 10-20 minutos del tiempo total de funcionamiento, es posible que aumenten los ruidos de funcionamiento. La grasa lubricante de alta calidad utilizada tiene una viscosidad muy alta, que solo disminuye con un mayor tiempo total de funcionamiento. Cuando la grasa ha alcanzado su viscosidad ideal, los ruidos de funcionamiento disminuyen.

El aparato funciona con un motor eléctrico. Por ello, es posible que desprenda olor durante la primera puesta en funcionamiento. Estos olores son normales y no constituyen un signo de desperfecto del aparato. Procure que haya siempre una ventilación suficiente.

6.1. Uso como robot de cocina

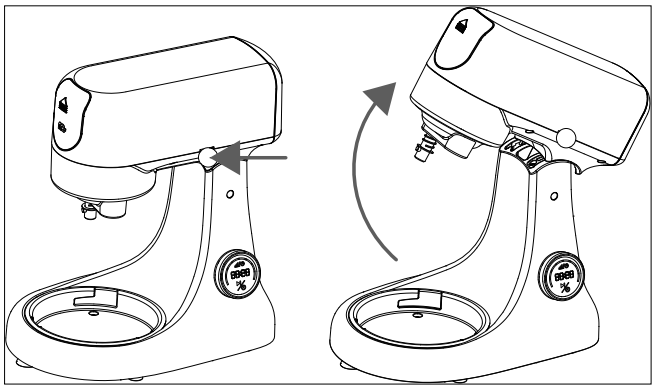


Fig. 9 – Desbloquear y plegar el brazo giratorio

1. Pulse el botón ⏯ para apagar el aparato y pulse la palanca del brazo giratorio para elevar el brazo giratorio.

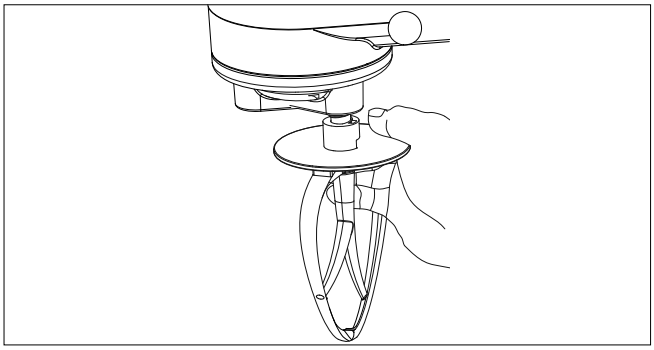


Fig. 10 – Colocar el accesorio de batir

2. Introduzca el accesorio para batir que desee (gancho de amasar, agitador plano o batidor) en la máquina, tal como se muestra (véase Fig. 11).

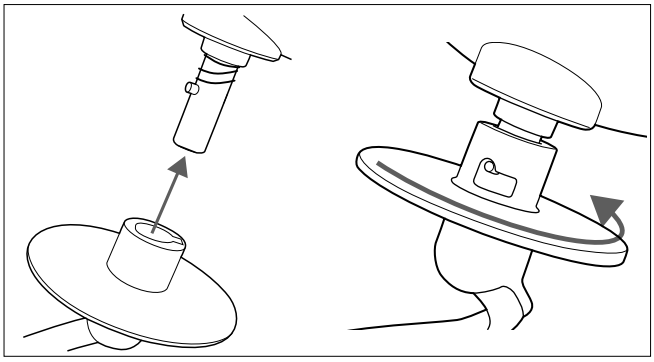


Fig. 11 – Fijar y bloquear el accesorio para batir

Los accesorios para batir solo pueden fijarse a la máquina y girarse cuando la pestaña de encaje se encuentra en la cavidad correspondiente del aparato.

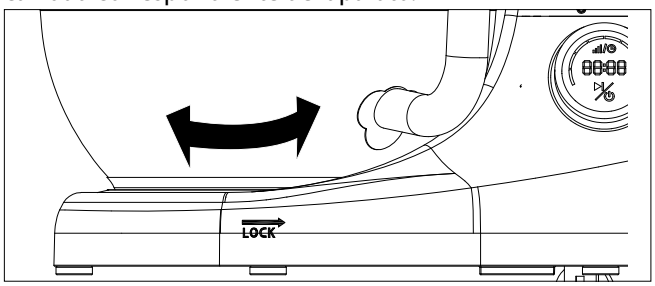


Fig. 12 – Bloqueo de la base giratoria

3. Coloque la base giratoria en el soporte de la placa base y gire la base giratoria en la dirección de la flecha (véase la impresión LOCK) hasta el tope para bloquear la base giratoria.
4. Introduzca los ingredientes en la base giratoria. Procure no llenar demasiado la base giratoria (aprox. 1,5 kg de harina como máximo).
5. Coloque la protección contra salpicaduras en la base giratoria. El orificio de llenado se utiliza para el llenado durante el funcionamiento.
6. Presione la palanca del brazo giratorio hacia atrás (hacia el símbolo 🔓) y baje el brazo giratorio. Asegúrese de que el brazo giratorio está encajado en la parte inferior de la carcasa.

6.2. Uso de la picadora de carne

⚠ ¡ATENCIÓN!

¡Peligro de sufrir lesiones!

Existe peligro de sufrir lesiones por piezas móviles y afiladas.

- Introduzca también la base giratoria cuando funcione como picadora de carne para que el soporte giratorio de los accesorios de batir quede protegido. ¡Peligro de aplastamiento!
- Tenga cuidado durante la manipulación con los bordes afilados de la cuchilla en cruz.

1. Extraiga la clavija de enchufe para desconectar el robot de cocina del suministro eléctrico.
2. En caso necesario, empuje la palanca del brazo giratorio hacia atrás (hacia el símbolo) y baje el brazo giratorio. Asegúrese de que el brazo giratorio está encajado en la parte inferior de la carcasa.

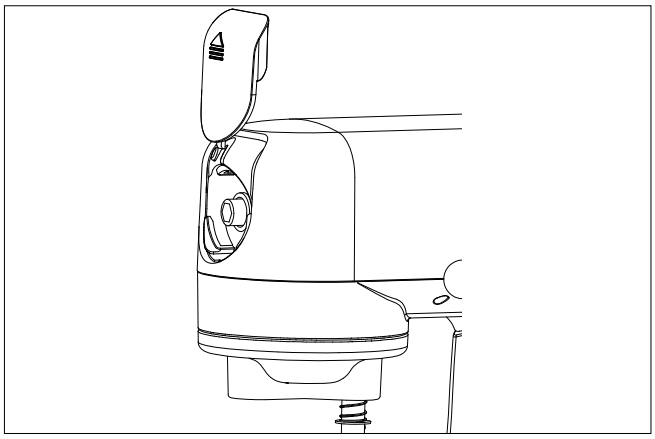


Fig. 13 – Retirar la cubierta

3. Deslice la cubierta de la conexión de la picadora de carne hacia arriba y coloque la cubierta de forma segura a un lado (véase Fig. 13).

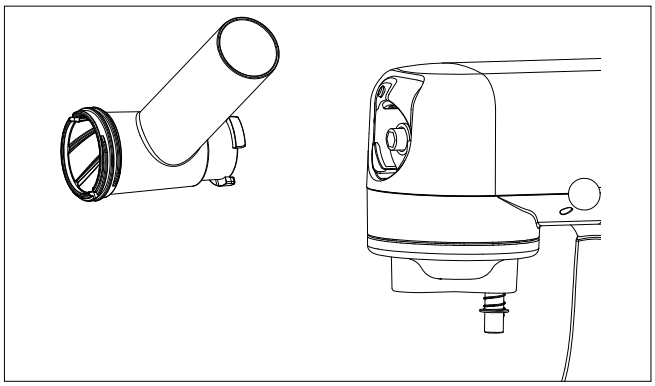


Fig. 14 – Montar carcasa de la hélice

4. Inserte la carcasa de la hélice en la conexión de la picadora de carne (véase Fig. 14).

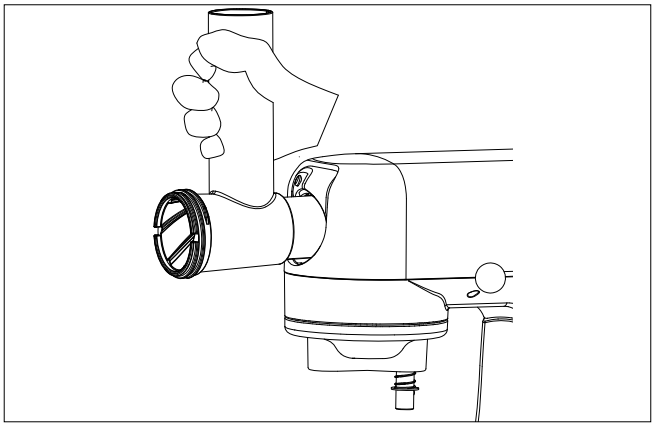


Fig. 15 – Enroscar la carcasa de la hélice

5. Apriétela girándola hacia la izquierda de forma que el orificio de llenado quede arriba (véase Fig. 15). Asegúrese de que la carcasa de la hélice está firmemente asentada en la conexión de la picadora de carne del robot de cocina.

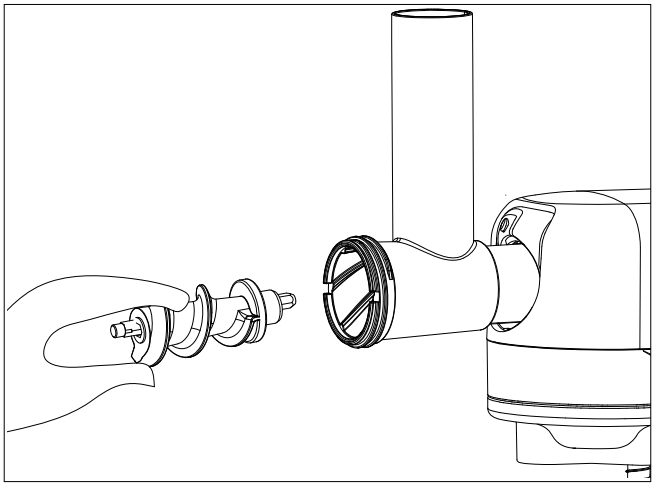


Fig. 16 – Insertar el transportador sinfín

6. Inserte el transportador sinfín en la carcasa de la hélice con la pieza hexagonal primero.
7. Seleccione ahora las herramientas adecuadas para su aplicación y móntelas como se describe a continuación.
8. Por último, enrosque el anillo de fijación en la rosca en el sentido horario.

6.3. Equipamiento de la picadora de carne para picar

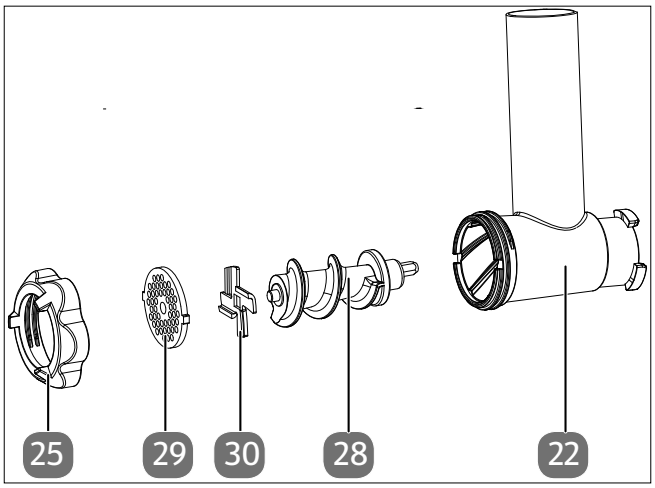


Fig. 17 – Accesorios para picar

Para preparar carne picada (picado), utilice la cuchilla en cruz y uno de los tres discos de cuchilla perforados en función del resultado que desee.

1. Coloque la cuchilla en cruz en el transportador sinfín con el borde afilado hacia el exterior en dirección al eje y, a continuación, coloque el disco de cuchilla perforado según la secuencia indicada (véase Fig. 17).
2. Por último, enrosque el anillo de fijación en el sentido horario en la rosca de la carcasa de la hélice.

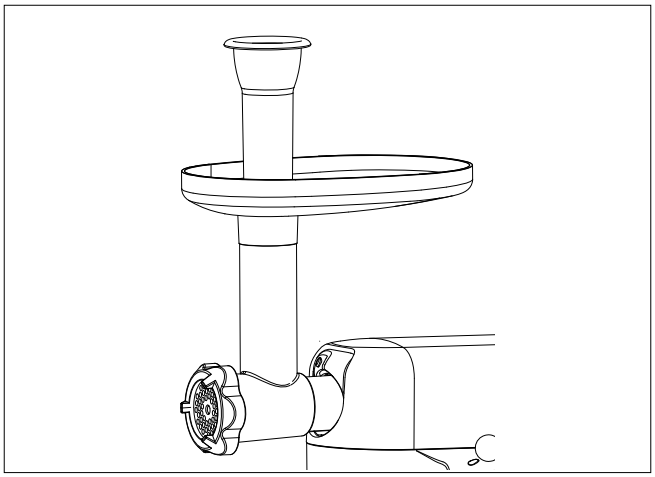


Fig. 18 – Picadora de carne montada con bandeja de llenado y embutidor

3. Coloque la bandeja de llenado desde arriba en el tubo de llenado de la carcasa de la hélice (véase Fig. 18).
4. Coloque la carne en la bandeja de llenado y utilice el embutidor para presionar la carne en el tubo de llenado.

No utilice la picadora de carne durante más de 5 minutos y, a continuación, haga una pausa de al menos 15 minutos.

6.4. Equipamiento de la picadora de carne con un accesorio para salchichas

6.4.1. Procesamiento del relleno ya terminado

Utilice el accesorio para salchichas y el rellenador de salchichas para introducir el relleno en tripas naturales o artificiales adecuadas.

Al procesar un relleno ya terminado, proceda de la siguiente manera:

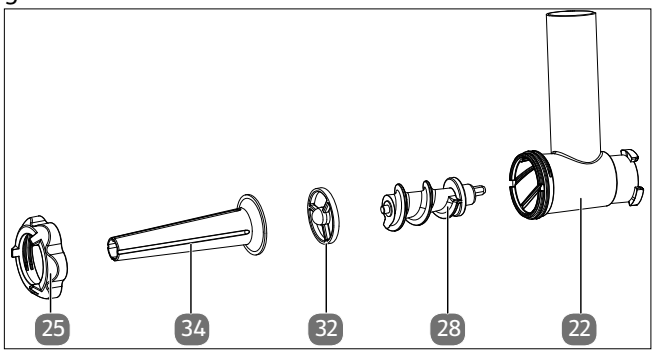


Fig. 19 – Accesorios para elaborar salchichas

1. Monte los accesorios como se indica (véase Fig. 19).
2. Por último, enrosque el anillo de fijación en el sentido horario en la rosca de la carcasa de la hélice.
3. Coloque la bandeja de llenado desde arriba en el tubo de llenado de la carcasa de la hélice.
4. Coloque el relleno en la bandeja de llenado y utilice el embutidor para presionar el relleno en el tubo de llenado.

6.4.2. Triturar carne y elaborar embutidos en una sola operación

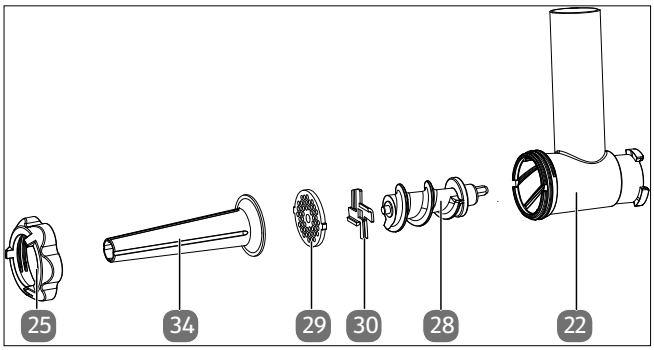


Fig. 20 – Elaborar picados/salchichas

1. Para picar trozos de carne y elaborar salchichas en una sola operación, monte la picadora de carne con el disco de cuchilla perforado y la cuchilla en cruz con los bordes afilados hacia fuera en dirección al eje y al rellenador de salchichas (véase Fig. 20).
2. Por último, enrosque el anillo de fijación en el sentido horario en la rosca de la carcasa de la hélice.
3. Coloque la bandeja de llenado desde arriba en el tubo de llenado de la carcasa de la hélice.
4. Coloque la carne en la bandeja de llenado y utilice el embutidor para presionar la carne en el tubo de llenado.

6.5. Equipar la picadora de carne para elaborar masa de galletas

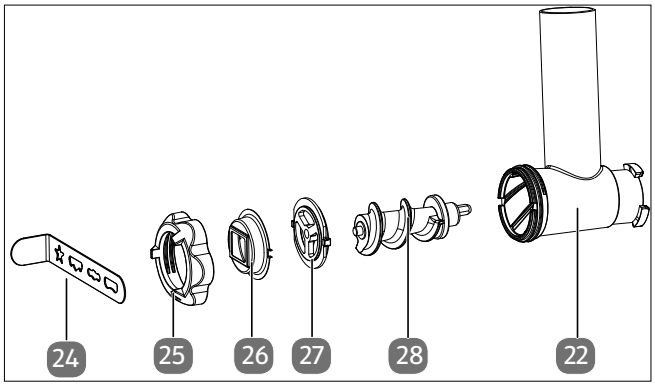


Fig. 21 – Accesorios para masa de galletas

1. Para elaborar masa de galletas, monte el soporte y el molde para masa de galletas, así como la guía de tornillo en el orden indicado (véase Fig. 21).
2. La guía de tornillo y el soporte ya están premontados.
3. Enrosque el anillo de fijación en el sentido horario en la rosca de la carcasa de la hélice.

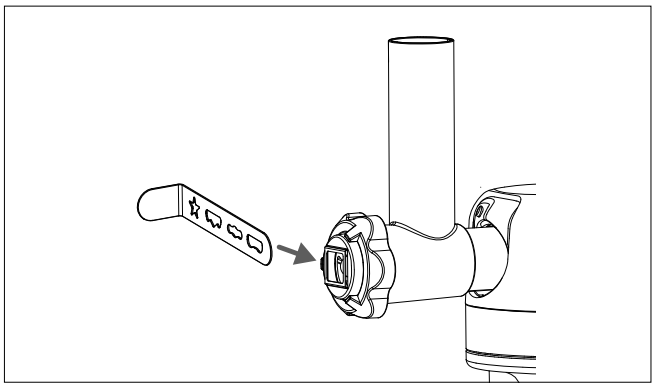


Fig. 22 – Insertar lateralmente el molde para masa de galletas

4. Deslice el molde para masa de galletas lateralmente en el soporte. Deslice el molde deseado delante del orificio de llenado (véase Fig. 22).
5. Coloque la bandeja de llenado desde arriba en el tubo de llenado de la carcasa de la hélice.
6. Coloque la masa en la bandeja de llenado y utilice el embutidor para presionar la masa en el tubo de llenado.

6.6. Equipar la picadora de carne para elaborar pasta

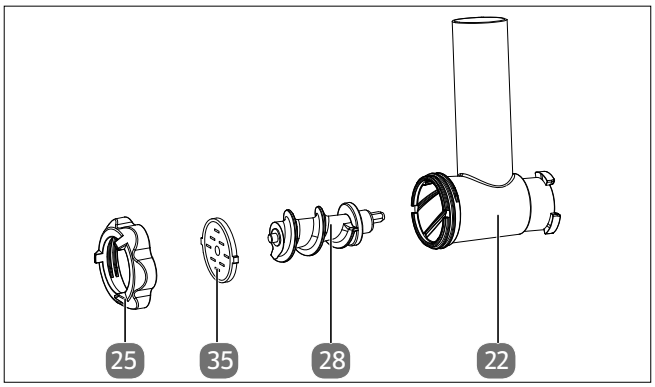


Fig. 23 – Accesorios para pasta

Para elaborar pasta a partir de la masa, utilice uno de los cuatro moldes para pasta.

1. Monte los accesorios como se indica (véase Fig. 23).
2. Enrosque el anillo de fijación en el sentido horario en la rosca de la carcasa de la hélice.
3. Coloque la bandeja de llenado desde arriba en el tubo de llenado de la carcasa de la hélice.
4. Coloque la masa en la bandeja de llenado y utilice el embutidor para presionar la masa en el tubo de llenado.

6.7. Equipar la picadora de carne para elaborar kebbe

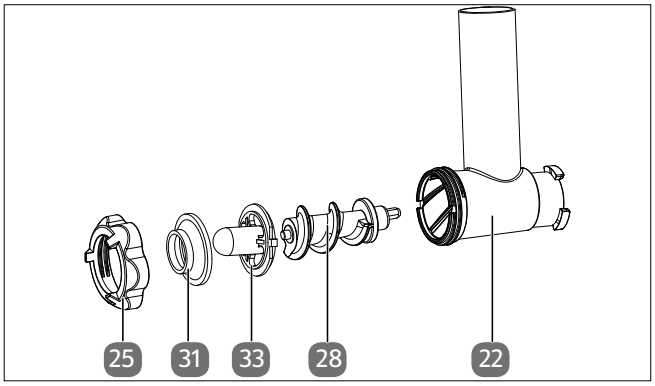


Fig. 24 – Accesorios para kebbe

Utilice la boquilla para kebbe y el accesorio para kebbe para elaborar masa de kebbe.

1. Monte los accesorios como se indica (véase Fig. 24).
2. Por último, enrosque el anillo de fijación en el sentido horario en la rosca de la carcasa de la hélice.
3. Coloque la bandeja de llenado desde arriba en el tubo de llenado de la carcasa de la hélice.
4. Coloque la masa de kebbe en la bandeja de llenado y utilice el embutidor para presionar la masa de kebbe en el tubo de llenado.

6.8. Uso del accesorio para verduras

⚠ ¡ATENCIÓN!

¡Peligro de sufrir lesiones!

Existe peligro de sufrir lesiones por piezas móviles y afiladas.

- Introduzca también la base giratoria cuando funcione como cortadora de verdura para que el soporte giratorio de los accesorios de batir quede protegido. ¡Peligro de aplastamiento!
- Tenga cuidado al manipular las afiladas cuchillas de los accesorios para verduras.

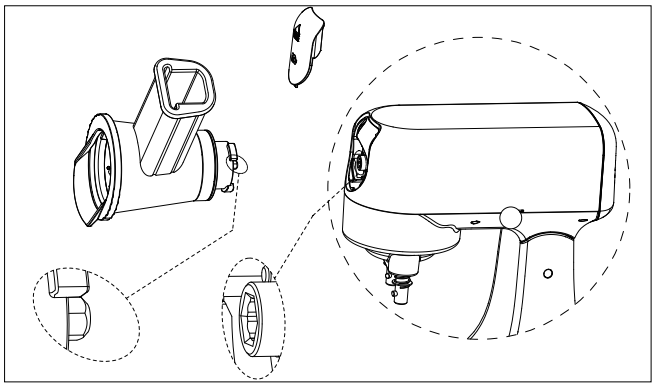


Fig. 25 – Montar el accesorio para verduras

1. Extraiga la clavija de enchufe para desconectar el robot de cocina del suministro eléctrico.
2. En caso necesario, empuje la palanca del brazo giratorio hacia atrás (hacia el símbolo) y baje el brazo giratorio. Asegúrese de que el brazo giratorio está encajado en la parte inferior de la carcasa.
3. Deslice la cubierta de la conexión de la picadora de carne hacia arriba y coloque la cubierta de forma segura a un lado (véase Fig. 13).
4. Inserte el accesorio cortador de verduras en la conexión de la picadora de carne con la pieza hexagonal en primer lugar.
   El orificio de llenado del accesorio cortador de verduras deber mirar hacia la derecha (véase Fig. 25).

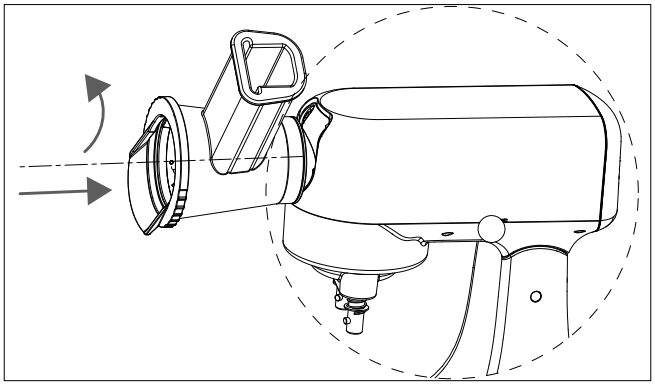


Fig. 26 – Asegurar el accesorio para cortar verduras

5. Gire el accesorio cortador de verduras hacia la izquierda hasta que encastre de manera audible y el orificio de llenado apunte hacia arriba.
6. Coloque un elemento cortador de verduras en el correspondiente orificio del accesorio.

Dispone de los siguientes elementos cortadores de verduras:

Elemento cortador de verduras	Ejemplos de aplicación
Cortar	Cortar rodajas de patata para gratinado, rodajas de pepino para ensalada, rodajas de manzana para pastel de manzana
Rallado grueso	Zanahoria, cebolla, manzana, patata, calabacín, queso
Rallado fino	Zanahoria, patata, calabacín, pan duro para hacer pan rallado

7. Asegúrese de que la base del elemento cortador de verduras se introduce hasta el tope en el orificio del accesorio cortador de verduras.
8. Asegure el elemento cortador de verduras con el bloqueo de la carcasa.

7. Uso del robot de cocina/Encendido y apagado del aparato

❗ ¡AVISO!

¡Posibles daños en el aparato!

El motor se puede sobrecalentar y sufrir daños.

- No sobrecargue el motor cargando en exceso la base giratoria (máx. 2,8 kg, de los cuales 1,5 kg de harina).
- El tiempo máximo de funcionamiento es de 5 minutos si el aparato funciona a plena potencia.

El robot de cocina está preparado según se describe arriba y la base giratoria se ha llenado con ingredientes. Posteriormente, a través del orificio de llenado en la protección contra salpicaduras podrá añadir más alimentos.

- Conecte el aparato solamente a una toma de corriente debidamente instalada. La tensión de red debe corresponderse con los datos técnicos del aparato (véase Página 73).

El botón ⏯ se ilumina.

- Asegúrese de que el brazo giratorio ha encajado en la posición de servicio.
- Pulse el botón ⏯ para encender el aparato. El panel de visualización muestra **0000** en la indicación de tiempo de funcionamiento y la indicación de velocidad no muestra ninguna barra.

El regulador de velocidad es un interruptor basculante: Gire suavemente el regulador de velocidad una vez hasta el tope para cada nivel de velocidad/intervalo de 30 segundos hasta que aparezca el valor deseado.

- ¡No gire completamente el regulador de velocidad!

- Ajuste el regulador de velocidad en el nivel que desee:
  - Giro a la derecha: aumentar la velocidad
  - Giro a la izquierda: reducir la velocidad

Los ajustes de velocidad recomendados para las distintas aplicaciones se indican en «8. Ajustes recomendados» en la página 68. Los niveles **0** (desactivado) a **8** (rápido) pueden ajustarse y se indican mediante la indicación de barras.

- Pulse el botón para iniciar el proceso.
- Pulse brevemente el botón para interrumpir el proceso.
- Pulse y mantenga pulsado el botón para apagar el aparato.

Función de impulsos

La función de impulsos permite controlar individualmente la duración y la frecuencia del procesado de los alimentos.

- Si aún no se ha ajustado ninguna velocidad, gire el regulador de velocidad hacia la izquierda. Mantenga brevemente el regulador de velocidad en su posición para encender el aparato por impulsos. En cuanto suelte el regulador de velocidad, el aparato se para.

Si se pulsa el botón de desbloqueo durante el funcionamiento y se levanta el brazo giratorio, la velocidad se ajusta inmediatamente al nivel **0** y se muestra **E:01** en el indicador de tiempo de funcionamiento. Si se vuelve a bajar el brazo giratorio y queda encajado, el proceso continúa y se muestra el tiempo de funcionamiento restante.

- Extraiga la clavija de enchufe.
- Presione la palanca del brazo giratorio para elevar el brazo giratorio y retire el accesorio de batir del alojamiento en el brazo giratorio.
- Gire la base giratoria en el sentido antihorario.
- Cuando la masa esté lista, retírela con una espátula de la base giratoria.
- Retire la protección contra salpicaduras del brazo giratorio.
- Limpie la base, el accesorio de batir y la protección contra salpicaduras (véase Página 72).

8. Ajustes recomendados

Nivel	Ideal para ...
1	**Remover** Utilice el nivel 1 para remover, mezclar o unir. Utilice este nivel para añadir líquidos a los ingredientes secos o para añadir ingredientes secos (p. ej., harina) a la masa.
2-3	**Mezclar** Utilice el nivel 2-3 para una agitación más rápida y una mezcla lenta. Puede utilizarse para mezclar masas pesadas y dulces, para triturar patatas o verduras. También se puede utilizar para mezclar y amasar masa de levadura.
4-5	**Mezclar, batir** Utilice el nivel 4-5 para mezclar masas semipesadas (p. ej., galletas) y mezclas para pasteles a velocidad media. Utilice también este nivel para mezclar azúcar y manteca o para añadir azúcar a las claras de huevo para elaborar merengues.
5-6	**Batir, elaborar cremas** Utilice el nivel 5-6 para batir o montar cremas, glaseados y rellenos cremosos. Estos niveles son adecuados para mezclas para pasteles, rosquillas y otros productos horneados.
6-8	**Batido rápido** Utilice los niveles 6-8 para nata, claras de huevo y glaseados cocidos.
8	**Batido corto** Utilice el nivel 8 para batir pequeñas cantidades de nata o claras de huevo.

Para movimientos de impulso cortos, potentes y continuos, utilice la función de impulso repetidamente (véase «Función de impulsos» en la página 68)

8.1. Velocidades y aplicaciones

Aplicación	Herramienta	Nivel	Cantidad de ingredientes
Amasar masas pesadas (p. ej., pan, pasta o masa quebrada)	**Gancho de amasar**	1-3	máx. 1,5 kg
Amasado de masas de peso medio y pesadas (p. ej., masa para pasteles)	**Agitador plano**	3-5	máx. 1,5 kg
Amasar masas ligeras (p. ej., masa para gofres, masa para bizcochos o platos elaborados con huevo)	**Agitador plano**	1-5	mín. 200 ml máx. 1,5 l
Cremas (p. ej., rellenos para pasteles y cremas)	**Batidor**	5-8	mín. 200 ml máx. 1,0 l

Aplicación	Herramienta	Nivel	Cantidad de ingredientes
Batido corto (p. ej., batir pequeñas cantidades de cremas o claras de huevo)	**Batidor**	8	mín. 4 huevos máx. 20 huevos
Picado de carne	**Picadora de carne**	6-8	
Elaborar pasta	**Accesorios para pasta**	6-8	
Elaborar masa de galletas	**Accesorios para masa de galletas**	6-8	
Elaborar salchichas	**Accesorio para salchichas**	6-8	
Elaborar kebbe	**Accesorio para kebbe**	6-8	
Cortar/rallar verduras	**Accesorio para verduras**	6-8	

8.2. Preajuste del tiempo de funcionamiento/velocidad

- Pulse el botón / para ajustar el tiempo de funcionamiento. Una vez transcurrido el tiempo ajustado, el aparato se apaga automáticamente (máx. 20 minutos).
  - Giro a la derecha: prolonga el tiempo de funcionamiento 30 segundos cada vez
  - Giro a la izquierda: reduce el tiempo de funcionamiento 30 segundos cada vez

Si no ajusta ningún tiempo de funcionamiento, el aparato se apaga automáticamente transcurridos 20 minutos.

- Pulse de nuevo el botón / para ajustar la velocidad.
  - Giro a la derecha: aumentar la velocidad
  - Giro a la izquierda: reducir la velocidad
- Pulse el botón para iniciar el proceso.

8.3. Remover y amasar la masa

- Utilice el gancho de amasar o el agitador plano para amasar la masa.
- La mejor mezcla de masa para amasar es una proporción de 5 porciones de harina por 3 de agua. Llene la base giratoria hasta que se llene como máximo 3/4 partes.
- Al llenar la base giratoria, asegúrese de no sobrepasar la cantidad máxima de llenado de 1,5 kg (harina).
- Si utiliza el gancho de amasar o el agitador plano, cambie primero el regulador de nivel de potencia al nivel de potencia 1 durante al menos 30 segundos y, a continuación, al nivel 2 durante al menos 30 segundos y, por último, al nivel 3 durante un máximo de 5 minutos.
- No utilice el gancho de amasar ni el agitador plano a máxima potencia durante más de 5 minutos y, a continuación, realice una pausa de al menos 15 minutos.

8.4. Batir claras de huevo

- Para batir las claras de huevo utilice el batidor.
- Para batir, ponga el regulador de nivel de potencia en el nivel 7 u 8 y bata las claras de huevo sin interrupción durante unos 5 minutos hasta que estén a punto de nieve.
- No bata más de 15 claras de huevo a la vez.
- No utilice el batidor a plena potencia durante más de 5 minutos y, a continuación, haga una pausa de al menos 15 minutos.

8.5. Montar nata

- Utilice el batidor para montar nata. Utilice nata fresca.
- Para unos 250 ml de nata montada, ajuste el regulador de nivel de potencia al nivel 7 u 8 y monte la nata durante unos 3 a 5 minutos.
- Asegúrese de no sobrepasar la cantidad máxima de llenado al llenar la base giratoria con leche fresca, nata u otros ingredientes.
- No utilice el batidor a plena potencia durante más de 5 minutos y, a continuación, haga una pausa de al menos 15 minutos.

8.6. Mezcla de batidos, cócteles u otros líquidos

- Utilice el batidor para mezclar batidos, cócteles y otros líquidos.
- Mezcle los ingredientes según su receta durante aprox. 3 a 5 minutos a un nivel de potencia de 1 a 8.
- No supere la capacidad máxima de la base giratoria.
- No utilice el batidor a plena potencia durante más de 5 minutos y, a continuación, haga una pausa de al menos 15 minutos.

9. Uso de la picadora de carne

¡ATENCIÓN!

¡Peligro de sufrir lesiones!

Existe peligro de sufrir lesiones por piezas móviles y afiladas.

- En el funcionamiento con picadora de carne, introduzca también la base giratoria para que el soporte giratorio de los accesorios de batir quede protegido. ¡Peligro de aplastamiento!
- Tenga cuidado durante la manipulación con los bordes afilados de la herramienta de corte.
- Nunca introduzca las manos en el tubo de llenado ni en el orificio de salida durante el funcionamiento de la picadora de carne.
- Los alimentos solo se deben empujar con el embutidor para introducirlos en el tubo de llenado.
- Nunca introduzca en el tubo de llenado objetos distintos al embutidor perteneciente al accesorio y al alimento que se esté procesando.
- Después de apagar el aparato, el accionamiento sigue funcionando durante un breve periodo de tiempo. Espere a que el accionamiento se detenga por completo antes de cambiar accesorios o piezas.
- Nunca retire la bandeja de llenado antes de que las herramientas de corte se hayan detenido por completo.

¡AVISO!

¡Posibles daños materiales!

El aparato se puede dañar por un uso inadecuado.

- No utilice el accesorio para kebbe junto con la cuchilla y un disco perforado.
- No procese alimentos duros o fibrosos, como huesos, frutos secos o jengibre.

9.1. Triturar carne

- Corte la carne en trozos de modo que los trozos de carne quepan fácilmente en el tubo de llenado (aprox. 20 x 20 x 60 mm).

Los trozos no deben tener tendones, deben estar deshuesados y deben contener la menor cantidad de grasa posible.

- Introduzca la carne en la bandeja de llenado y empújela sin ejercer demasiada fuerza con el embutidor.

9.2. Elaborar salchichas

Puede utilizar tanto tripas naturales como artificiales.

Si utiliza tripa natural, póngala a remojo en agua durante algún tiempo. Anude un extremo de la tripa.

- Prepare la carne según la receta.
- Deslice la tripa sobre el rellenador de salchichas y anude el extremo.
- La masa de salchichas se presiona a través del rellenador de salchichas y se rellena la tripa.
  - Asegúrese de que la tripa está «suelta», ya que la salchicha se expande al cocerla o freírla y la tripa podría romperse.
- Una vez que la primera salchicha haya alcanzado la longitud deseada, presione la salchicha con los dedos en el extremo del accesorio para salchichas.
- Gire la salchicha una o dos veces sobre su propio eje.
  - Para facilitar el manejo, puede apagar el aparato después de cada longitud de salchicha.

9.3. Elaborar masa de galletas

- Prepare una superficie sobre la que pueda extender la masa de galletas.
- Puede utilizar el molde para masa de galletas para dar diferentes formas a la masa de galletas preparada.
- Una vez que haya premontado la carcasa de la hélice con el accesorio para masa de galletas en el aparato, deslice el molde para masa de galletas en el lateral del soporte. Deslice el molde para masa de galletas delante del orificio de llenado previsto para su repostería (véase Fig. 22).
- No utilice la picadora de carne a plena potencia durante más de 5 minutos y, a continuación, haga una pausa de al menos 15 minutos.

10. Recetas con la picadora de carne

10.1. Albóndigas o hamburguesas

Ingredientes para 8 hamburguesas pequeñas			
500 g	Carne de ternera, cerdo o cordero	1/2 cucharadita	Pimienta
1	Huevo (tamaño M)	3 cucharadas	Pan rallado
2 cucharadas	Yogur	1	Cebolla mediana
1 cucharadita	Pimentón	1	Diente de ajo
1 cucharada	Mostaza	2 cucharaditas	Perejil
1 cucharadita	Sal	2-3 cucharadas	Aceite para freír

Preparación:

- Utilice el disco perforado fino para picar la carne con la picadora.
- Triture la cebolla y el ajo.
- Ponga la cebolla y el ajo picados en un bol y añada los demás ingredientes.
- Mezcle los ingredientes hasta formar una masa lisa.

- Forme hamburguesas pequeñas con 3 cucharadas de masa cada una. Para que le resulte más fácil darles forma, espolvoree la masa con pan rallado. Aplaste un poco las hamburguesas.
- Cocine las hamburguesas en una sartén antiadherente, primero a fuego fuerte por ambas caras y, a continuación, finalice la cocción a fuego medio o suave durante 8-10 minutos. Dé la vuelta a las hamburguesas 2 o 3 veces durante el tiempo de cocción.

10.2. Kebbe

Ingredientes para el relleno		Ingredientes para la envoltura del kebbe	
100 g	Carne magra de ternera o cordero	450 g	Carne magra de ternera o cordero
1	Cebolla mediana	150–200 g	Harina
1 cucharadita	Harina	1 cucharadita	Frutos secos picados
1 pizca	Sal	1 cucharadita	Sal
Al gusto	P. ej., una mezcla de especias con cilantro, pimentón, pimienta, canela, clavo, nuez moscada, comino y cardamomo	Al gusto	P. ej., una mezcla de especias con cilantro, pimentón, pimienta, canela, clavo, nuez moscada, comino y cardamomo
		1 cucharadita	Pimentón
		Al gusto	Chile en polvo
Aceite para freír			

Preparación del relleno:

- Pique la carne de ternera o cordero una o dos veces con la picadora de carne. Utilice primero el disco perforado grueso y luego el fino.
- Triture la cebolla. Sofría la cebolla hasta que se dore.
- Ponga la carne picada, la cebolla sofrita, las especias, la sal y la harina en un cuenco. Mezcle los ingredientes hasta formar una masa homogénea.

Preparación de la envoltura del kebbe:

- Pique la carne de ternera o cordero dos veces con la picadora de carne. Utilice primero el disco perforado grueso y luego el fino.
- Ponga los ingredientes en un cuenco. Mezcle los ingredientes hasta formar una masa homogénea. De ser preciso, varíe la cantidad de harina para obtener la consistencia deseada.
- Vuelva picar la masa con la picadora de carne. Utilice el disco perforado fino.
- Apague el aparato y cambie el accesorio por el accesorio para kebbe.
- Con ayuda del accesorio para kebbe, forme rollitos de kebbe y córtelos a la longitud deseada.
- Rellene los rollitos de carne picada con el relleno para kebbe previamente elaborado.Cierre los rollitos presionando ligeramente los extremos y los lados.
- Fría los rollitos en aceite alimentario caliente (aprox. 180 °C) durante 3-4 minutos.

11. Cortar/rallar verduras

- Enchufe la clavija de enchufe en la toma de corriente.
- Pulse el botón ⏯ para encender el aparato.
- Introduzca el alimento en el orificio de llenado y empújelo sin ejercer demasiada fuerza con el embutidor.
- Pulse el botón ⏯ para volver a apagar el aparato.

Si un alimento se queda atascado en uno de los accesorios para cortar verduras, pulse el botón ⏯ para apagar el aparato. Espere hasta que el accionamiento se haya detenido por completo. Retire el alimento con una cuchara.

CONSEJOS

- Corte verduras o queso en trozos con un tamaño máximo de 4 × 4 cm.
- Si lo desea, puede variar el grosor de las rodajas cuando utilice el accesorio de corte modificando la presión que ejerce sobre el embutidor.
- Utilice un BOL alto adecuado para evitar que los alimentos salgan disparados hacia el lado.

12. Después del uso

- Apague el aparato.
- Extraiga la clavija de enchufe.

Uso como robot de cocina

- Presione la palanca del brazo giratorio en la dirección del símbolo 🔓, el brazo giratorio se levanta.
- Retire el accesorio de batir. Para ello, abra el cierre girándolo en sentido antihorario.
- Gire brevemente la base giratoria en el sentido horario para retirarla.
- Utilice una espátula para soltar la masa terminada y sacarla de la base giratoria.
- Limpie las piezas utilizadas como se describe en «13. Limpieza» en la página 72.

Uso como picadora de carne/cortadora de verduras

- Retire los accesorios en el orden inverso al descrito en «6.2. Uso de la picadora de carne» en la página 64 o «6.8. Uso del accesorio para verduras» en la página 67.
- Para retirar la carcasa de la hélice/el cortador de verduras, pulse el botón de desbloqueo.
- Coloque la cubierta en la conexión de la picadora de carne.
- Limpie las piezas utilizadas como se describe en «13. Limpieza» en la página 72.

13. Limpieza

⚠ ¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de descarga eléctrica!

Existe peligro de descarga eléctrica a causa de las piezas conductoras de electricidad.

- ▶ Antes de proceder a la limpieza, pulse el botón ⏯ para apagar el aparato y extraiga la clavija de enchufe.
- ■ ¡Nunca sumerja el aparato en agua u otros líquidos!
- ■ Antes de cada tarea de limpieza y mantenimiento, así como antes de montar y desmontar el accesorio, desenchufe el aparato de la toma de corriente.
- ■ Antes de la limpieza, retire los accesorios del aparato principal.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de sufrir lesiones!

Existe riesgo de lesiones por las hojas afiladas de la cuchilla de carne.

- ■ Evite tocar los bordes afilados.
- ■ Para evitar lesiones, utilice un cepillo de limpieza o un medio de limpieza similar adecuado para limpiar los bordes afilados.

⚠ ¡ATENCIÓN!

¡Posible riesgo para la salud por formación de bacterias!

Tras la preparación, los restos de alimentos pueden provocar la formación de bacterias.

- ■ Limpie en profundidad el aparato y todos los accesorios que haya utilizado inmediatamente después de cada uso.

❗ ¡AVISO!

¡Posibles daños materiales!

El aparato se puede dañar por un uso inadecuado.

- ■ No utilice en ningún caso detergentes que sean corrosivos, abrasivos o granulosos, o que contengan ácido acético, carbonato de sodio o disolventes. Estos pueden dañar las superficies o la rotulación del aparato.
- ■ No utilice cepillos de alambre, objetos duros ni otros objetos abrasivos.
- ■ La protección contra salpicaduras no es apta para el lavavajillas.
- ■ No introduzca el aparato en el lavavajillas, ya que se producirían daños irreparables.

- ▶ Retire los accesorios como se describe en «12. Después del uso» en la página 71.

Carcasa del motor:

- ▶ Limpie la carcasa del aparato con un paño ligeramente humedecido con agua y detergente. Séquela después con un paño de cocina.

Gancho de amasar, agitador plano, batidor, cuchilla en cruz, bandeja de llenado, discos de cuchilla perforados, cortador de verduras y base giratoria:

- ▶ limpie estos accesorios con agua tibia y detergente líquido o en el lavavajillas.

Otros accesorios y la protección contra salpicaduras:

- ▶ la protección contra salpicaduras y otras piezas no son aptas para el lavavajillas. Limpie las piezas con agua tibia y un poco de detergente líquido.

Accesorios como el transportador sinfín, el tubo de llenado con la carcasa de la hélice y el anillo de fijación:

- ▶ estos componentes de aluminio fundido a presión no son aptos para su limpieza en el lavavajillas.

14. Solución

El producto ha salido de nuestra fábrica en perfecto estado. No obstante, si detecta algún problema, trate de solucionarlo primero con ayuda de la siguiente tabla. En caso de no conseguirlo, póngase en contacto con nuestro servicio de asistencia al cliente (véase el capítulo «20. Informaciones de asistencia técnica» en la página 74).

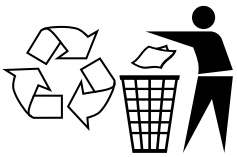
Problema/ mensaje de error	Posible causa	Solución
El aparato no funciona.	La clavija de enchufe del aparato no está enchufada a una toma de corriente.	▶ Conecte el aparato solamente a una toma de corriente debidamente instalada. La tensión de alimentación debe corresponderse con los datos técnicos del aparato.
E:01	Brazo giratorio hacia arriba, no en la posición correcta	▶ Baje el brazo giratorio hasta que encaje y ponga en marcha el aparato.
E:02	Circuito eléctrico interrumpido en la conexión del sensor de temperatura NTC	▶ Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
E:03	Sensor Hall defectuoso, el motor se para	▶ Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente.
H	El aparato se ha sobrecalentado y se apaga.	▶ Deje que el aparato se enfríe a temperatura ambiente durante unos 30 minutos.

Problema/ mensaje de error	Posible causa	Solución
El aparato reduce automáticamente la velocidad	Si el aparato está procesando alimentos a los niveles de velocidad 3-8 y la potencia total alcanza los 300 W durante más de 2 segundos, el nivel de velocidad se reduce automáticamente.	▸ Reduzca la carga de alimentos o reduzca la velocidad. ▸ Solucione los atascos existentes al remover, en la picadora de carne o en la cortadora de verduras.

15. Periodo prolongado sin uso y transporte

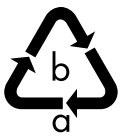
- ▸ Si no va a utilizar el aparato durante un largo tiempo, extraiga la clavija de enchufe, enrolle el cable de alimentación y el recogecable, limpie y guarde el aparato en un lugar seco, sin polvo, protegido de las heladas y que no esté expuesto a radiación solar directa.
- ▸ Procure guardar el aparato fuera del alcance de los niños.
- ▸ Para evitar daños durante el transporte, le recomendamos utilizar el embalaje original.

16. Eliminación



EMBALAJE

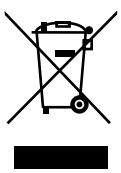
El aparato se envía embalado para protegerlo de posibles daños durante el transporte. Los embalajes están hechos con materiales que pueden desecharse de forma respetuosa con el medioambiente y llevarse a un punto de reciclaje.



Observe la siguiente indicación de los materiales de embalaje al separar los residuos con las abreviaturas (a) y los números (b):
1-7: plásticos/20-22: papel y cartón/80-98: materiales compuestos



(Solo para Francia)
El símbolo «Triman» informa al consumidor de que el producto es reciclable, que está sujeto a un sistema ampliado de responsabilidad del fabricante y que en Francia se somete a una instrucción para la separación.



APARATO

Los residuos eléctricos o electrónicos marcados con este símbolo no deben eliminarse con la basura doméstica normal.

De acuerdo con la Directiva 2012/19/UE, al final de su vida útil el aparato debe llevarse a un punto de recogida de residuos adecuado.

De este modo, es posible reutilizar o reciclar los materiales y componentes reutilizables del aparato y proteger el medioambiente, así como los efectos negativos en la salud de las personas.

Lleve el aparato usado a un punto de reciclaje o de recogida de aparatos eléctricos y electrónicos.

Para más información, diríjase a la empresa municipal de recogida de residuos o a las autoridades locales pertinentes.

17. Datos técnicos

Dirección del proveedor:	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen ALEMANIA
Modelo:	MD 12600
Tensión nominal:	220–240 V~, 50–60 Hz
Potencia nominal:	800 W
Clase de protección:	I (el aparato debe estar conectado a tierra)
Base giratoria:	4,6 litros
Capacidad máx. base giratoria:	2,8 kg
Dimensiones del aparato (An x Al x P):	aprox. 37 x 34 x 23 cm

18. Información de conformidad UE

CE Por la presente, MEDION AG declara que este aparato cumple los requisitos básicos y el resto de disposiciones pertinentes:

- Directiva 2014/30/UE sobre compatibilidad electromagnética
- Directiva 2014/35/UE sobre baja tensión
- Directiva 2009/125/CE sobre diseño ecológico
- Directiva 2011/65/UE sobre restricciones de sustancias peligrosas

19. Piezas de repuesto

Si desea pedir posteriormente piezas de repuesto, visite nuestra MEDIONServiceshop en https://www.medion.com/medionserviceshop.

Allí encontrará todas las piezas de repuesto para su producto.

Todas las piezas de repuesto disponibles pueden adquirirse por un periodo de 7 años.

20. Informaciones de asistencia técnica

En caso de que su aparato no funcione según deseado y esperado, diríjase en primer lugar a nuestro servicio de atención al cliente. Dispone de distintos medios para ponerse en contacto con nosotros:

- Si lo desea, también puede utilizar nuestro formulario de contacto que encontrará en www.medion.com/contact.
- Por supuesto, nuestro equipo de asistencia técnica también está a su disposición a través de nuestra línea directa o por correo postal.

Horario	Hotline de posventa
Lu-Vi: 08:30-17:30	(+34) 91 904 28 00
Dirección de asistencia técnica	
MEDION Service Center **ENAME, S.A** **Parque Industrial de Coimbrões, LOTE 4 E 5** **São João de Lourosa** **3500-618 VISEU** **Portugal**	

Puede descargarse tanto este como muchos otros manuales de instrucciones a través del portal de servicio www.medionservice.com.

Por motivos de sostenibilidad, prescindimos de las condiciones de garantía impresas; también encontrará nuestras condiciones de garantía en nuestro portal de servicio posventa.

También puede escanear el código QR adjunto y cargar el manual de instrucciones en su dispositivo móvil a través del portal de servicio.

21. Aviso legal

Copyright 2024

Versión: 29. agosto 2024

Reservados todos los derechos.

Este manual de instrucciones está protegido por derechos de autor.

Queda prohibida la reproducción mecánica, electrónica o de cualquier otro tipo sin la autorización por escrito del fabricante.

El copyright pertenece a la empresa:

MEDION AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Alemania

Tenga en cuenta que la dirección indicada arriba no es una dirección para devoluciones. Póngase siempre primero en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.

Indice

1. Informazioni relative alle presenti istruzioni per l'uso 76
1.1. Spiegazione dei simboli 76
2. Utilizzo conforme 76
3. Indicazioni di sicurezza 76
4. Contenuto della confezione 79
5. Panoramica dell'apparecchio 79
5.1. Panoramica degli accessori 80
6. Preparazione dell'apparecchio 81
6.1. Utilizzo come planetaria 81
6.2. Utilizzo del tritacarne 82
6.3. Montare il tritacarne 82
6.4. Montare la corona attacco per salsicce sul tritacarne 83
6.5. Montare lo stampo per biscotti sul tritacarne 83
6.6. Montare una trafila per pasta sul tritacarne 84
6.7. Montare l'attacco per kibbeh sul tritacarne 84
6.8. Utilizzo dell'accessorio per verdure 84
7. Utilizzo della planetaria/accensione/spegnimento dell'apparecchio 85
8. Impostazioni consigliate 86
8.1. Velocità e utilizzi 86
8.2. Preimpostazione del tempo/della velocità di funzionamento 87
8.3. Mescolare e impastare 87
8.4. Montare gli albumi 87
8.5. Montare la panna 87
8.6. Miscelare frullati, cocktail o altri liquidi 87
9. Utilizzare il tritacarne 87
9.1. Macinare la carne 88
9.2. Preparare le salsicce 88
9.3. Preparare i biscotti 88
10. Ricette con il tritacarne 88
10.1. Polpette 88
10.2. Kibbeh 88
11. Affettare/grattugiare le verdure 89
12. Dopo l'utilizzo 89
13. Pulizia 90
14. Risoluzione dei problemi 90
15. Inutilizzo prolungato e trasporto 91
16. Smaltimento 91
17. Dati tecnici 91
18. Informazioni sulla conformità UE 91
19. Ricambi 91
20. Informazioni relative al servizio di assistenza 92
21. Note legali 92

1. Informazioni relative alle presenti istruzioni per l'uso

La ringraziamo per l'acquisto di questo prodotto. Ci auguriamo che sia soddisfatto.

Prima di utilizzare il prodotto, leggere attentamente e interamente le indicazioni di sicurezza e le presenti istruzioni per l'uso. 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.

1.1. 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.



PERICOLO!
Pericolo letale immediato!



AVVERTENZA!
Possibile pericolo di morte e/o di lesioni gravi irreversibili!



ATTENZIONE!
Possibili lesioni di media e/o lieve entità!



ATTENZIONE!
Pericolo di lesioni da schiacciamento dovuto a parti in movimento.



AVVISO!
Seguire le indicazioni al fine di evitare danni materiali!



AVVERTENZA!
Pericolo di scosse elettriche!



Indicazioni di montaggio o di funzionamento



Osservare le indicazioni contenute nelle istruzioni per l'uso!



Simbolo della corrente alternata



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

2. Utilizzo conforme

Questo apparecchio è destinato alla trasformazione di alimenti in quantità normali per uso domestico:

- impastare o mescolare alimenti come impasti, creme, composti o creme o montare a neve panna o albumi
- lavorare/macinare carne, pesce, pollo, pancetta, frutta, verdura e formaggi

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

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

Per l'utilizzo in ambienti commerciali occorre rispettare le norme applicabili.

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

3. Indicazioni di sicurezza

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

- Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- 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.

- 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 l'apparecchio in presenza di bambini.
- Quando l'apparecchio non è sorvegliato, come pure prima di ogni operazione di montaggio, smontaggio o pulizia, la spina dell'apparecchio deve essere staccata dalla presa.



AVVERTENZA!
Rischio di scossa elettrica.
Pericolo di scossa elettrica dovuto alla presenza di componenti sotto tensione.

- Collegare l'apparecchio solo a una presa elettrica installata a regola d'arte. La tensione di rete deve corrispondere a quella indicata nei dati tecnici dell'apparecchio.
- La presa elettrica deve essere liberamente accessibile per consentire di scollegare rapidamente l'apparecchio dalla rete elettrica in caso di emergenza.
- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, e in seguito dopo ogni uso, verificare che l'apparecchio e il cavo di alimentazione non siano danneggiati.
- Non mettere in funzione l'apparecchio se lo stesso o il cavo di alimentazione presentano danni visibili.
- Nel caso si riscontrino danni dovuti al trasporto, rivolgersi immediatamente all'assistenza (vedere "20. Informazioni relative al servizio di assistenza" a pagina 92).
- 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.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non venga a contatto con parti calde dell'apparecchio o con altre fonti di calore.
- Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio.
- Non piegare il cavo di alimentazione e non avvolgerlo intorno all'apparecchio. Durante l'utilizzo dell'apparecchio, distendere completamente il cavo di alimentazione. Non piegare o schiacciare il cavo di alimentazione.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Non esporre l'apparecchio a condizioni estreme. Occorre evitare:
  - elevata umidità dell'aria o presenza di liquidi,
  - temperature estremamente alte o basse,
  - raggi diretti del sole,
  - fiamme libere.

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

- Estrarre la spina 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.
- Proteggerlo dal contatto con acqua o altri liquidi. Tenere l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina lontani da lavandini, lavabi o simili.
- Non collocare oggetti contenenti liquidi, per esempio vasi o bevande, sopra o in prossimità dell'apparecchio.
- Non toccare mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione con le mani umide o bagnate.

- Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti chiusi.
- Non è necessario alcun intervento da parte dell'utilizzatore per far passare il prodotto da 50 a 60 Hz e viceversa: si adatta sia a 50 che a 60 Hz.



AVVERTENZA!
Pericolo di lesioni!
Il contatto con le parti in movimento e/o l'uso improprio dell'apparecchio possono provocare lesioni.

- Evitare di toccare le parti in movimento.
- Solo quando l'accessorio di mescolamento si è completamente fermato, estrarre l'impasto dalla ciotola aiutandosi con una spatola.
- Durante l'uso tenere lontani capelli, vestiti, mani, posate, cucchiai di legno o simili per evitare lesioni alle persone o danni alle cose.
- Prima della pulizia rimuovere gli accessori dal braccio meccanico.
- Prima di sostituire gli accessori o i componenti aggiuntivi che si muovono durante il funzionamento, occorre spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica.
- Fare attenzione quando si svuota e si pulisce la ciotola.
- Utilizzare l'apparecchio solo per alimenti in quantitativi domestici.
- Utilizzare l'apparecchio solo quando è completamente assemblato per l'utilizzo.
- Gli inserti da taglio del tritacarne e dell'affettaverdure sono molto affilati. Evitare di toccare le lame.



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

- Non versare alimenti caldi nel boccale del frullatore o nella ciotola.



ATTENZIONE!
Pericolo di lesioni!
Un utilizzo disattento espone al rischio di lesioni.

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



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 subire danni a causa di utilizzo improprio.

- Non utilizzare la planetaria senza alimenti.
- Non utilizzare l'apparecchio al massimo della potenza per più di 5 minuti senza interruzioni per evitare il surriscaldamento del motore.
  Dopo questo periodo di utilizzo, lasciare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente per ca. 15 minuti prima di rimetterlo in funzione.
- Non lavorare impasti dalla consistenza troppo compatta.
- Non utilizzare mai la funzione di mescolatura o impasto insieme al tritacarne, bensì usare sempre solo una funzione alla volta.
- Per la pulizia degli accessori e del corpo dell'apparecchio non utilizzare detersivi oppure oggetti corrosivi o abrasivi in quanto potrebbero danneggiare le superfici dell'apparecchio.

- La protezione paraspruzzi non è resistente al calore. Non impostare la lavastoviglie a una temperatura superiore ai 50 °C.
- Se l'utensile da taglio si blocca durante il funzionamento, estrarre la spina dalla presa elettrica e rimuovere ciò che ha provocato il blocco.

4. 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 segnalarci l'eventuale incompletezza della fornitura entro 14 giorni dall'acquisto.

La confezione acquistata include:

- Planetaria
- Accessori e pezzi aggiuntivi della planetaria (vedere "5. Panoramica dell'apparecchio" a pagina 79)
- Guida rapida

5. Panoramica dell'apparecchio

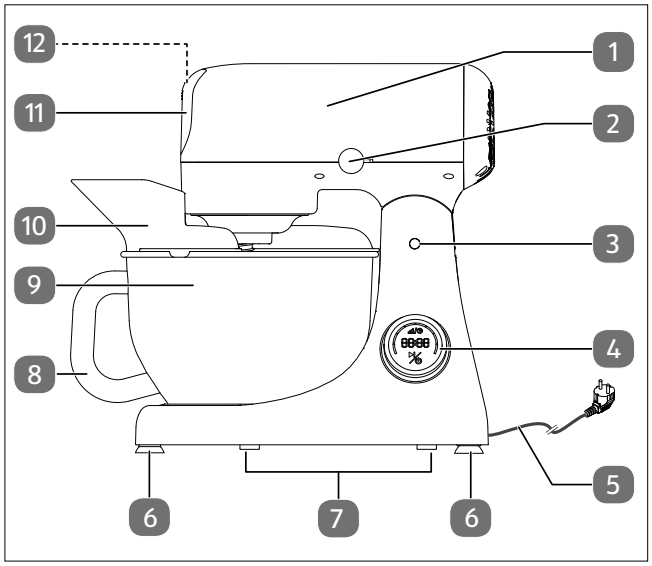


Fig. 1 – Apparecchio principale

1. Braccio meccanico
2. Leva del braccio meccanico
3. Cerniera del braccio meccanico
4. Regolatore di velocità (rotazione)/comandi dell'apparecchio/display
5. Cavo di alimentazione con spina
6. Piedini a ventosa
7. Piedini d'appoggio
8. Impugnatura della ciotola
9. Ciotola
10. Protezione paraspruzzi
11. Coperchio per attacco del tritacarne
12. Tasto di sblocco per tritacarne (sotto al coperchio, non visibile nell'immagine)

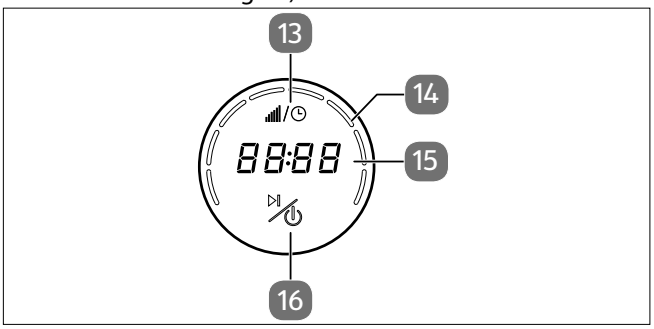


Fig. 2 – Elementi di comando

13. Timer: Impostazione spegnimento automatico/velocità
14. Grafico a barre per velocità
15. Indicazione del tempo di funzionamento, indicazione del codice di errore
16. Accensione/spegnimento dell'apparecchio, avvio/arresto del processo di mescolamento

5.1. Panoramica degli accessori

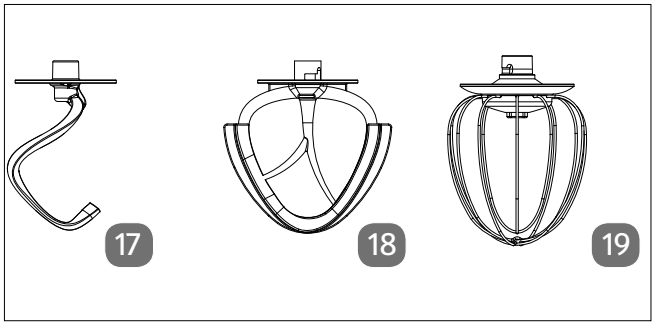


Fig. 3 – Accessori per impastatrice

17. Pala impastatrice
18. Frusta a foglia
19. Frusta a filo

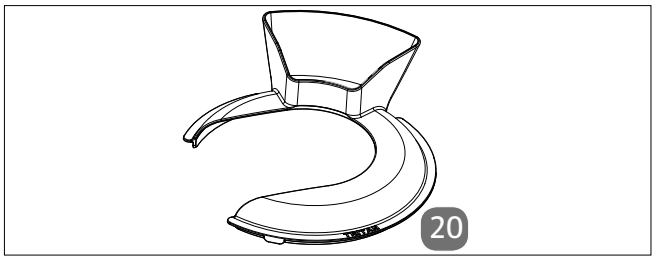


Fig. 4 – Protezione paraspruzzi

20. Protezione paraspruzzi con apertura di riempimento

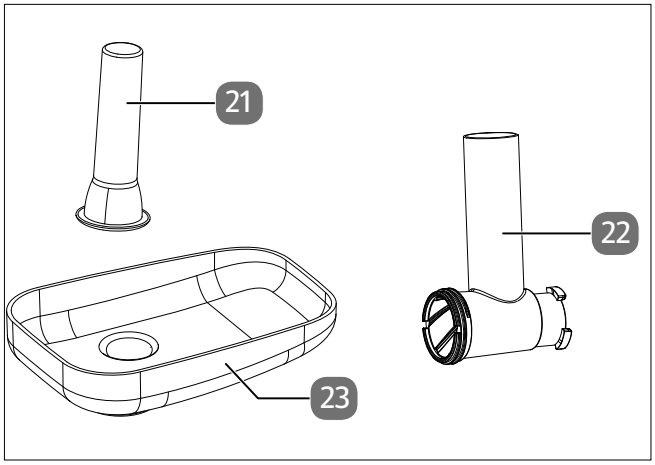


Fig. 5 – Accessori per tritacarne

21. Pestello
22. Alloggiamento per coclea
23. Vassoio

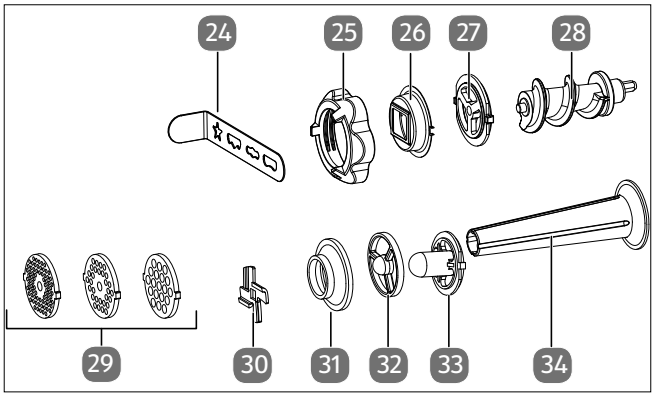


Fig. 6 – Accessori per tritacarne

24. Trafila per biscotti
25. Anello di bloccaggio
26. Supporto per trafila per biscotti
27. Guida elicoidale per trafila per biscotti
28. Coclea
29. Dischi forati
30. Lama a croce
31. Attacco per kibbeh
32. Corona attacco per salsicce
33. Corona attacco per kibbeh
34. Imbuto insaccatore per salsicce

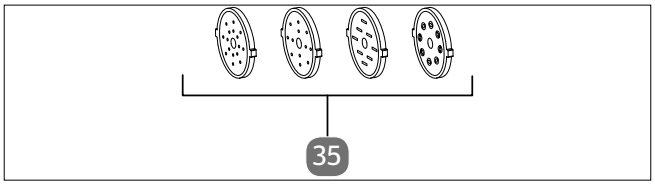


Fig. 7 – Trafile per pasta

35. Trafile per pasta

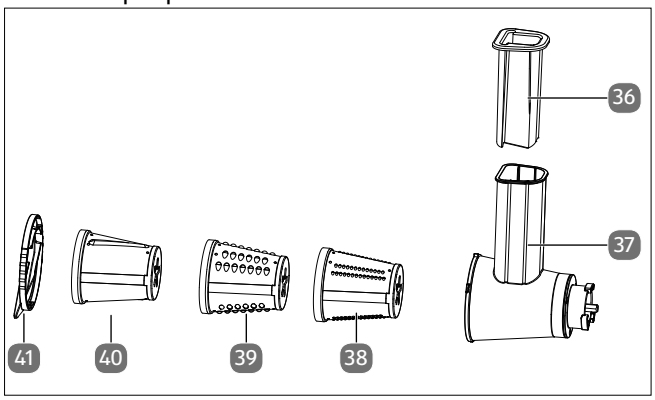


Fig. 8 – Accessori per grattugia per verdure

36. Pestello per affettaverdure
37. Alloggiamento della grattugia per verdure
38. Cilindro affettaverdure, per grattugiare a grana fine
39. Cilindro affettaverdure, per grattugiare a grana grossa
40. Cilindro affettaverdure, per affettare
41. Blocco di sicurezza

6. 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 15 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.

L'apparecchio è azionato da un motore elettrico. Questo può causare l'emissione di odori alla prima messa in funzione. Questa emissione di odori è del tutto normale e non indica un eventuale difetto dell'apparecchio. Assicurarsi che l'ambiente sia sufficientemente aerato.

6.1. Utilizzo come planetaria

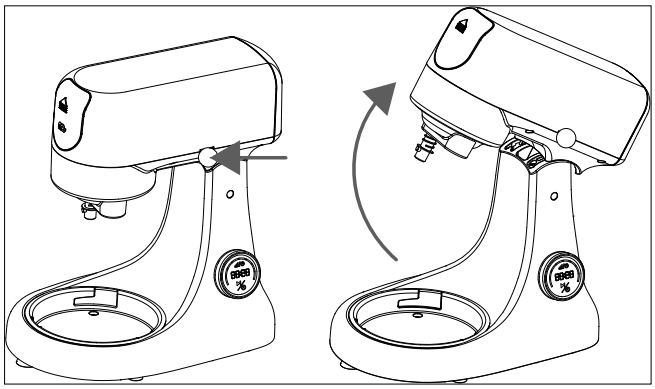


Fig. 9 – Sblocco e sollevamento del braccio meccanico

1. Premere il pulsante per spegnere l'apparecchio e premere la leva del braccio meccanico per sollevare il braccio meccanico.

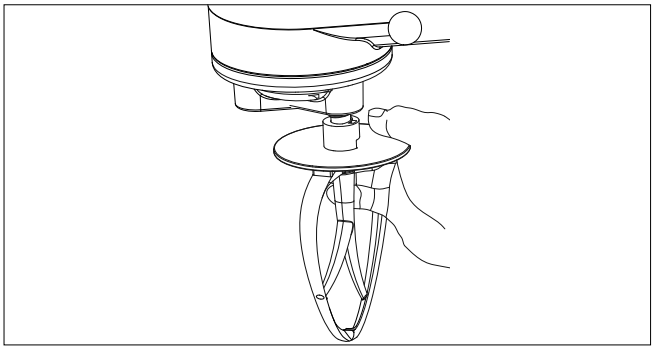


Fig. 10 – Collegamento dell'accessorio di mescolamento

2. Inserire l'accessorio di mescolamento desiderato (pala impastatrice, frusta a foglia o frusta a filo) nell'apparecchio come indicato (vedere Fig. 11).

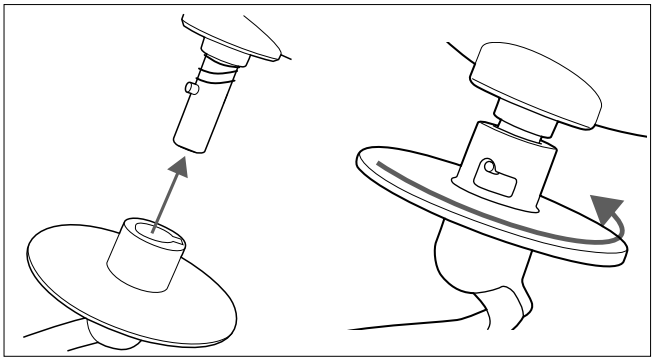


Fig. 11 – Collegamento e blocco dell'accessorio di mescolamento

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

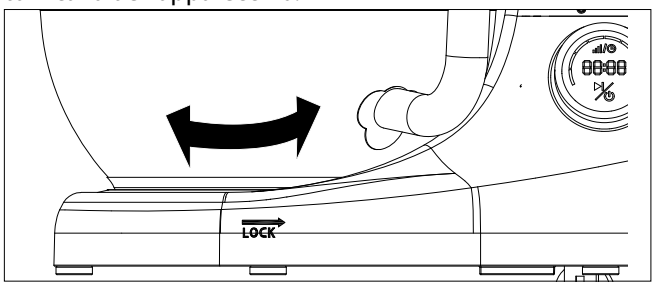


Fig. 12 – Bloccaggio della ciotola

3. Posizionare la ciotola sul supporto della base, ruotare la ciotola in direzione della freccia (vedere la scritta LOCK) fino all'arresto per bloccare la ciotola.
4. Ora versare gli ingredienti all'interno della ciotola. Assicurarsi di non riempire eccessivamente la ciotola (max. ca. 1,5 kg di farina).
5. Posizionare la protezione paraspruzzi sulla ciotola. L'apertura di riempimento serve per versare gli ingredienti durante il funzionamento.
6. Premere la leva del braccio meccanico all'indietro (in direzione del simbolo) e posizionare il braccio meccanico verso il basso. Assicurarsi che il braccio meccanico sia inserito correttamente nella parte inferiore dell'alloggiamento.

6.2. Utilizzo del tritacarne

⚠ ATTENZIONE!

Pericolo di lesioni!

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

- Durante il funzionamento come tritacarne, posizionare la ciotola 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.

1. Estrarre la spina dalla presa per scollegare la planetaria dalla rete elettrica.
2. Se necessario, premere la leva del braccio meccanico all'indietro (in direzione del simbolo) e posizionare il braccio meccanico verso il basso. Assicurarsi che il braccio meccanico sia inserito correttamente nella parte inferiore dell'alloggiamento.

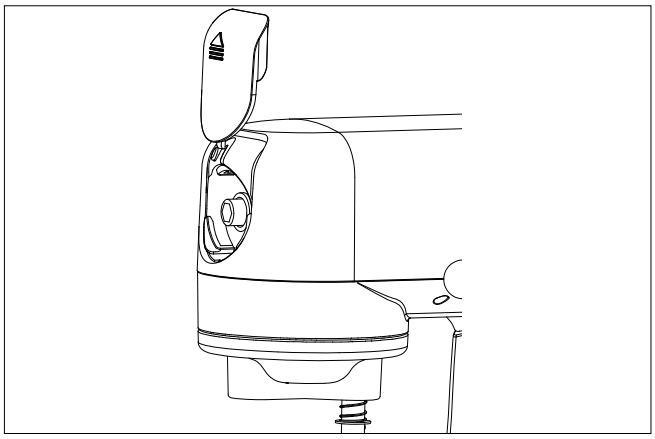


Fig. 13 – Rimozione della copertura

3. Sollevare verso l'alto il coperchio per attacco del tritacarne e posizionarlo di lato in un punto sicuro (vedere Fig. 13).

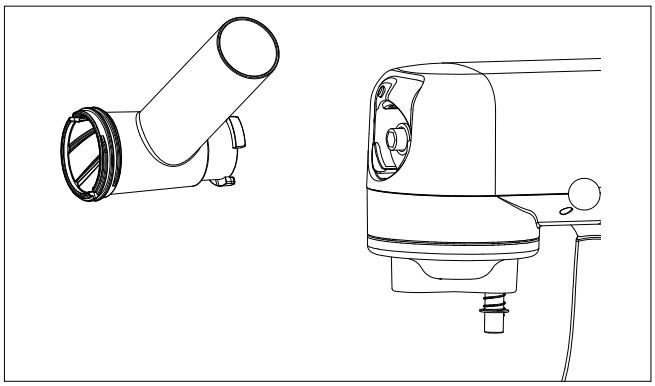


Fig. 14 – Montaggio dell'alloggiamento della coclea

4. Inserire l'alloggiamento della coclea nell'attacco del tritacarne (vedere Fig. 14).

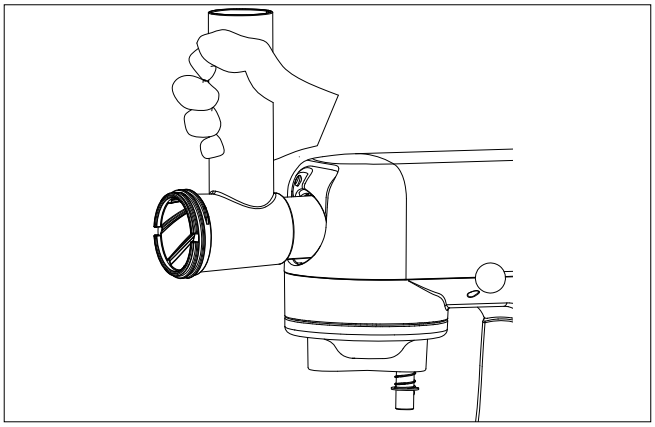


Fig. 15 – Fissaggio dell'alloggiamento della coclea

5. Fissare l'alloggiamento per coclea ruotandolo verso sinistra in modo che l'apertura di riempimento si trovi in alto (vedere Fig. 15). Assicurarsi che l'alloggiamento per coclea sia ben fissato all'attacco del tritacarne della planetaria.

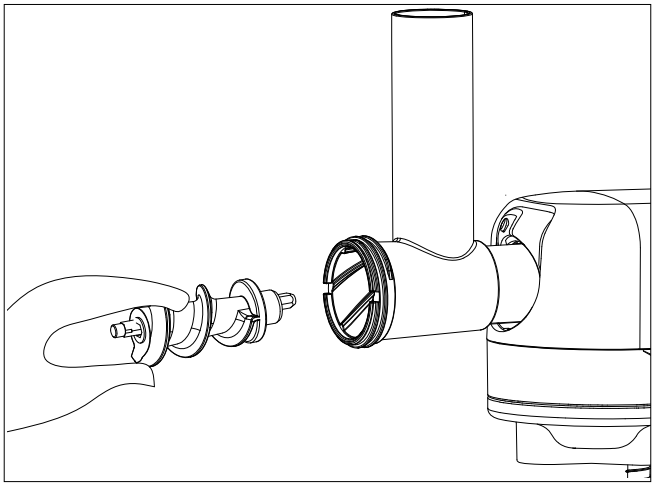


Fig. 16 – Inserimento della coclea

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

6.3. Montare il tritacarne

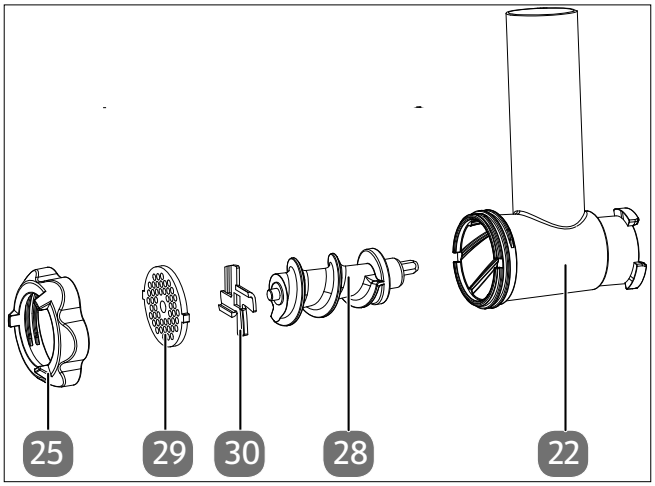


Fig. 17 – Accessori per tritacarne

Utilizzare la lama a croce per tritare la carne e, in base al risultato desiderato, una delle tre piastre forate.

1. Posizionare la lama a croce con i bordi taglienti rivolto verso l'esterno in direzione dell'asse e quindi assemblare il tutto con la piastra forata nella sequenza indicata (vedere Fig. 17).
2. Infine, avvitare l'anello di bloccaggio in senso orario sulla filettatura dell'alloggiamento per coclea.

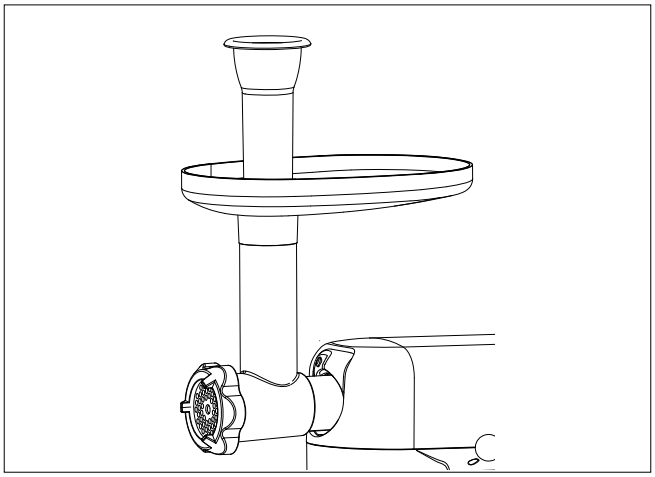


Fig. 18 – Tritacarne montato con vassoio e pestello

3. Inserire il vassoio dall'alto sulla bocchetta di riempimento dell'alloggiamento per coclea (vedere Fig. 18).
4. Trasferire la carne nel vassoio e usare il pestello per spingerla nella bocchetta di riempimento.

Non usare il tritacarne per più di 5 minuti, quindi attendere almeno 15 minuti prima di utilizzarlo nuovamente.

6.4. Montare la corona attacco per salsicce sul tritacarne

6.4.1. 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 e l'imbuto insaccatore.

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

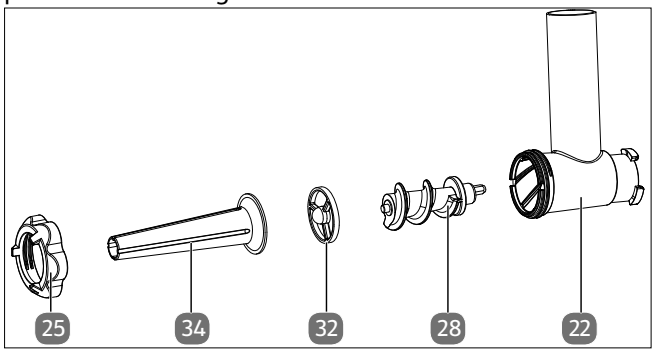


Fig. 19 – Accessori per preparazione di salsicce

1. Assemblare gli accessori come raffigurato (vedere Fig. 19).
2. Infine, avvitare l'anello di bloccaggio in senso orario sulla filettatura dell'alloggiamento per coclea.
3. Inserire il vassoio dall'alto sulla bocchetta di riempimento dell'alloggiamento per coclea.
4. Trasferire la carne per salsicce nel vassoio e usare il pestello per spingerla nella bocchetta di riempimento.

6.4.2. Tritare la carne e preparare le salsicce in un unico passaggio

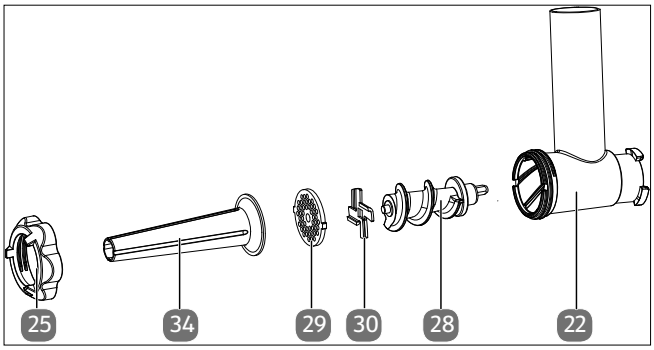


Fig. 20 – Triturazione/preparazione di salsicce

1. Per tritare i pezzi di carne e preparare le salsicce in un'unica operazione, montare il tritacarne con piastra forata e lama a croce con i bordi taglienti rivolti verso l'esterno sull'asse nonché l'imbuto insaccatore (vedere Fig. 20).
2. Infine, avvitare l'anello di bloccaggio in senso orario sulla filettatura dell'alloggiamento per coclea.
3. Inserire il vassoio dall'alto sulla bocchetta di riempimento dell'alloggiamento per coclea.
4. Trasferire la carne nel vassoio e usare il pestello per spingerla nella bocchetta di riempimento.

6.5. Montare lo stampo per biscotti sul tritacarne

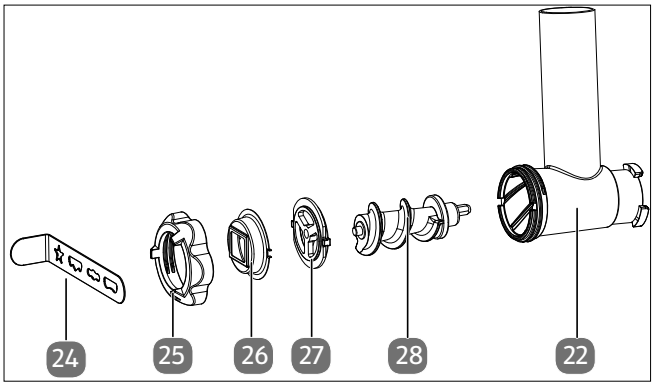


Fig. 21 – Accessori per biscotti

1. Per la realizzazione di biscotti con l'impasto per biscotti, montare in sequenza il supporto e la trafila per biscotti nonché la guida elicoidale per trafila per biscotti come mostrato (vedere Fig. 21).
2. La guida elicoidale e il supporto sono già premontati.
3. Avvitare l'anello di bloccaggio in senso orario sulla filettatura dell'alloggiamento per coclea.

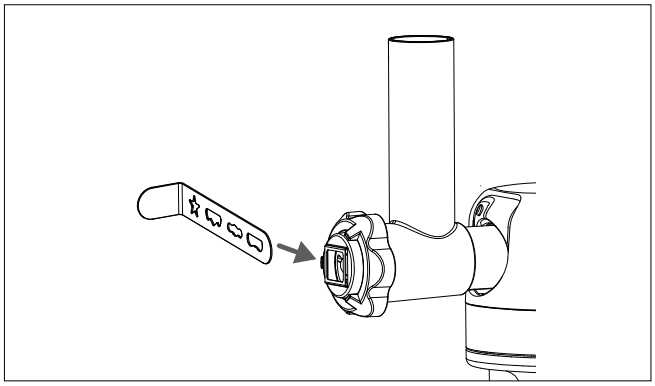


Fig. 22 – Inserimento laterale della trafila per biscotti

4. Spingere la trafila per biscotti di lato nell'apposito supporto. Far scorrere la trafila desiderata davanti all'apertura di riempimento (vedere Fig. 22).
5. Inserire il vassoio dall'alto sulla bocchetta di riempimento dell'alloggiamento per coclea.
6. Trasferire l'impasto nel vassoio e usare il pestello per spingerlo nella bocchetta di riempimento.

6.6. Montare una trafila per pasta sul tritacarne

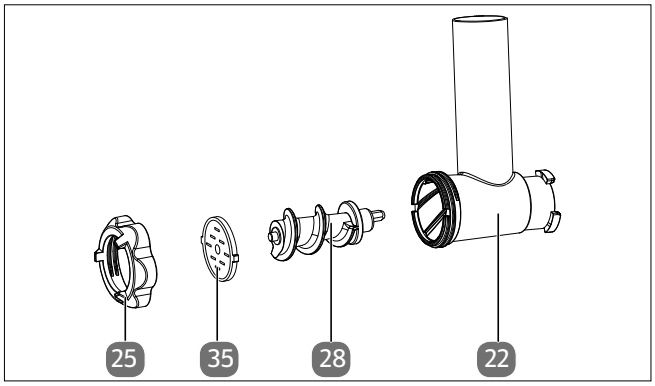


Fig. 23 – Accessori per pasta

Per realizzare la pasta dall'impasto, usare una delle quattro trafile per pasta.

1. Assemblare gli accessori come raffigurato (vedere Fig. 23).
2. Avvitare l'anello di bloccaggio in senso orario sulla filettatura dell'alloggiamento per coclea.
3. Inserire il vassoio dall'alto sulla bocchetta di riempimento dell'alloggiamento per coclea.
4. Trasferire l'impasto nel vassoio e usare il pestello per spingerlo nella bocchetta di riempimento.

6.7. Montare l'attacco per kibbeh sul tritacarne

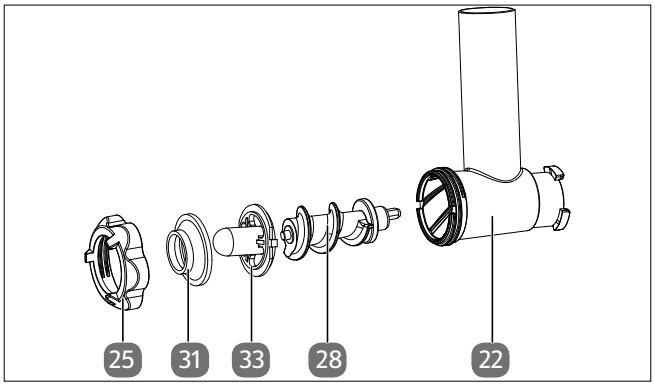


Fig. 24 – Accessori per kibbeh

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

1. Assemblare gli accessori come raffigurato (vedere Fig. 24).
2. Infine, avvitare l'anello di bloccaggio in senso orario sulla filettatura dell'alloggiamento per coclea.
3. Inserire il vassoio dall'alto sulla bocchetta di riempimento dell'alloggiamento per coclea.
4. Trasferire la carne per kibbeh nel vassoio e usare il pestello per spingerla nella bocchetta di riempimento.

6.8. Utilizzo dell'accessorio per verdure

⚠ ATTENZIONE!

Pericolo di lesioni!

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

- Durante il funzionamento come affettaverdure, posizionare la ciotola in modo che l'attacco rotante per le pale sia protetto. Sussiste il pericolo di schiacciamento!
- Prestare attenzione quando si maneggiano le lame affilate dei cilindri affettaverdure.

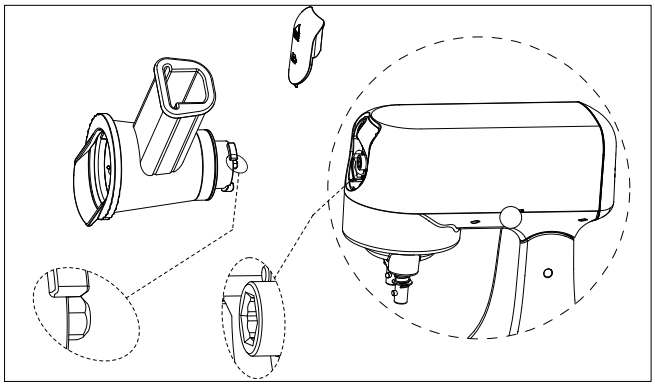


Fig. 25 – Montaggio dell'accessorio per verdure

1. Estrarre la spina dalla presa per scollegare la planetaria dalla rete elettrica.
2. Se necessario, premere la leva del braccio meccanico all'indietro (in direzione del simbolo) e posizionare il braccio meccanico verso il basso. Assicurarsi che il braccio meccanico sia inserito correttamente nella parte inferiore dell'alloggiamento.

3. Sollevare verso l'alto il coperchio per attacco del tritacarne e posizionarlo di lato in un punto sicuro (vedere Fig. 13).
4. Inserire l'accessorio affettaverdure nell'attacco del tritacarne con l'elemento esagonale sul davanti. L'apertura di riempimento dell'accessorio affettaverdure è rivolta verso destra (vedere Fig. 25).

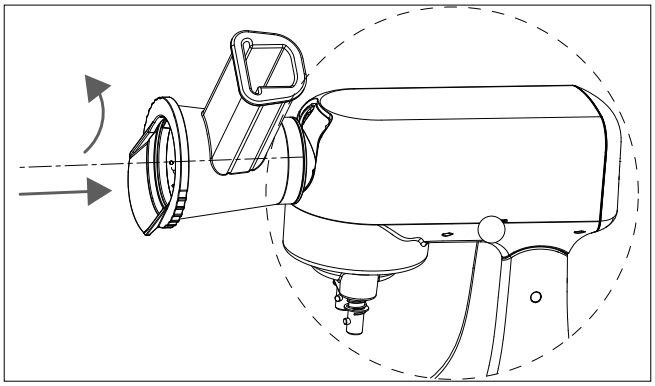


Fig. 26 – Fissaggio dell'accessorio affettaverdure

5. Ruotare l'accessorio affettaverdure verso sinistra finché non scatta in posizione con un clic e l'apertura di riempimento è rivolta verso l'alto.
6. Inserire uno dei cilindri affettaverdure nella rispettiva apertura dell'accessorio.

Sono disponibili i seguenti cilindri affettaverdure:

Cilindro affetta-verdure	Esempi di utilizzo
Affettare	Tagliare a fette le patate per il gratin, i cetrioli per un'insalata e le mele per una torta di mele
Grattugiare grossolanamente	Carote, cipolle, mele, patate, zucchine, formaggio
Grattugiare finemente	Carote, patate, zucchine, pane secco per pangrattato

7. Assicurarsi che la parte inferiore del cilindro affettaverdure sia inserita fino in fondo nell'apertura dell'accessorio affettaverdure.
8. Fissare il cilindro affettaverdure con il blocco di sicurezza.

7. Utilizzo della planetaria/ accensione/spegnimento dell'apparecchio

AVVISO!

Possibili danni all'apparecchio!

Il motore può surriscaldarsi e danneggiarsi.

- Non sovraccaricare il motore riempiendo eccessivamente la ciotola (max. 2,8 kg, di cui 1,5 kg di farina).
- Il tempo massimo di funzionamento è di 5 minuti se l'apparecchio funziona alla massima potenza.

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

- Collegare l'apparecchio solo a una presa elettrica installata a regola d'arte. La tensione di rete deve corrispondere a quella indicata nei dati tecnici dell'apparecchio (vedere Pagina 91).

Il pulsante ⏯ si accende.

- Accertarsi che il braccio meccanico sia innestato nella posizione di lavoro.
- Premere il pulsante ⏯ per accendere l'apparecchio. Sul display viene visualizzato **0000** nell'indicatore del tempo di funzionamento e l'indicatore della velocità non mostra alcuna barra.

Il regolatore di velocità è un interruttore a bilanciere: Ruotare delicatamente il regolatore di velocità una volta per ogni livello di velocità/intervallo di 30 secondi fino a visualizzare il valore desiderato.

- Non girare il regolatore di velocità fino in fondo.

- Portare il regolatore di velocità al livello desiderato:
  - girando a destra: aumento della velocità
  - girando a sinistra: riduzione della velocità

Le impostazioni di velocità consigliate per i vari utilizzi sono elencate nel capitolo "8. Impostazioni consigliate" a pagina 86. È possibile impostare i livelli da **0** (spento) a **8** (veloce), che vengono visualizzati sotto forma di grafico a barre.

- Premere il pulsante ⏯ per avviare la preparazione.
- Premere brevemente il pulsante ⏯ per interrompere la preparazione.
- Premere e tenere premuto il pulsante ⏯ per spegnere l'apparecchio.

Funzione a impulso

La funzione a impulso consente di controllare personalmente la durata e la frequenza durante la preparazione degli alimenti.

- Qualora non fosse stata ancora impostata alcuna velocità, ruotare il regolatore di velocità verso sinistra. Mantenere brevemente in posizione il regolatore di velocità per attivare l'apparecchio per un impulso. Non appena il regolatore di velocità viene rilasciato, l'apparecchio si ferma.

Se durante il funzionamento viene premuto il tasto di sblocco e il braccio meccanico si solleva, la velocità viene immediatamente impostata sul livello **0** e l'indicatore del tempo di funzionamento visualizza il messaggio **E:01**. Se il braccio meccanico viene nuovamente abbassato e si innesta, il processo continua e viene visualizzato il tempo di funzionamento rimanente.

- Estrarre la spina di alimentazione dalla presa di corrente.
- Dopo aver premuto la leva del braccio meccanico e aver sollevato il braccio meccanico, è possibile rimuovere l'accessorio di mescolamento dal supporto del braccio meccanico.
- Ruotare la ciotola in senso antiorario.
- Quando l'impasto è pronto, estrarlo dalla ciotola aiutandosi con una spatola.
- Rimuovere la protezione paraspruzzi dal braccio meccanico.
- Pulire la ciotola, l'accessorio di mescolamento utilizzato e la protezione paraspruzzi (vedere Pagina 90).

8. Impostazioni consigliate

Livello	Ideale per...
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.
2-3	**Mescolare** Utilizzare i livelli 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 i livelli 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 i livelli 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 i livelli 6-8 per panna, albumi e glasse cotte.
8	**Montatura breve** Utilizzare il livello 8 per montare piccole quantità di panna o albumi.

Per movimenti a impulsi brevi, potenti e continui, utilizzare ripetutamente la funzione impulso (vedere "Funzione a impulso" a pagina 85)

8.1. Velocità e utilizzi

Utilizzo	Utensile	Livello	Quantità di ingredienti
Preparare impasti dalla consistenza più compatta (ad esempio, impasto per pane, pasta o pasta frolla)	**Pala impastatrice**	1-3	max. 1,5 kg
Amalgamare composti di consistenza da corposa a compatta (ad es. impasti per torte)	**Frusta a foglia**	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**	1-5	min. 200 ml max. 1,5 l
Creme (ad es. ripieni per torte e creme)	**Frusta a filo**	5-8	min. 200 ml max. 1,0 l
Montatura breve (ad es. per montare piccole quantità di crema o albumi)	**Frusta a filo**	8	min. 4 uova max. 20 uova
Tritare la carne	**Tritacarne**	6-8	
Preparare la pasta	**Accessori per pasta**	6-8	
Preparare i biscotti	**Accessori per biscotti**	6-8	

Utilizzo	Utensile	Livello	Quantità di ingredienti
Preparare le salsicce	**Attacco per salsicce**	6-8	
Preparare i kibbeh	**Corona attacco per kibbeh**	6-8	
Affettare/grattugiare le verdure	**Accessorio per verdure**	6-8	

8.2. Preimpostazione del tempo/della velocità di funzionamento

- Premere il pulsante / per impostare il tempo di funzionamento. Dopo aver impostato il tempo, l'apparecchio si spegne automaticamente (massimo 20 minuti).
  - Girando a destra: il tempo di funzionamento viene prolungato di 30 secondi alla volta
  - Girando a sinistra: il tempo di funzionamento viene ridotto di 30 secondi alla volta

Se non viene impostato alcun tempo di funzionamento, l'apparecchio si spegne automaticamente dopo 20 minuti.

- Premere nuovamente il pulsante / per impostare la velocità.
  - Girando a destra: aumento della velocità
  - Girando a sinistra: riduzione della velocità
- Premere il pulsante per avviare la preparazione.

8.3. Mescolare e impastare

- Per impastare impasti utilizzare la pala impastatrice o la frusta a foglia.
- La miscela ottimale per un impasto si ottiene con 5 parti di farina e 3 parti di acqua. Riempire la ciotola fino a massimo 3/4.
- Durante il riempimento della ciotola assicurarsi di non superare la quantità di riempimento massima di 1,5 kg (farina).
- Se si utilizza la pala impastatrice o la frusta a foglia, portare dapprima la manopola di regolazione della potenza 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 la pala impastatrice o la frusta a foglia per più di 5 minuti, quindi attendere almeno 15 minuti prima di riutilizzarli.

8.4. Montare gli albumi

- Utilizzare la frusta a filo per montare gli albumi a neve.
- Portare la manopola di regolazione della potenza 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 utilizzare la frusta a filo alla massima potenza per più di 5 minuti e poi fare una pausa di almeno 15 minuti.

8.5. Montare la panna

- Utilizzare la frusta a filo per montare la panna. Usare panna fresca.
- Per circa 250 ml di panna da montare, portare la manopola di regolazione della potenza sul livello 7 o 8 e iniziare a montare la panna per circa 3-5 minuti.
- Assicurarsi di non superare la quantità di riempimento massima quando si versano latte fresco, panna o altri ingredienti nella ciotola.
- Non utilizzare la frusta a filo alla massima potenza per più di 5 minuti e poi fare una pausa di almeno 15 minuti.

8.6. Miscelare frullati, cocktail o altri liquidi

- Utilizzare la frusta a filo 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.
- Non utilizzare la frusta a filo alla massima potenza per più di 5 minuti e poi fare una pausa di almeno 15 minuti.

9. Utilizzare il tritacarne

⚠ ATTENZIONE!

Pericolo di lesioni!

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

- Durante il funzionamento con il tritacarne, posizionare la ciotola in modo che l'attacco rotante per le pale sia protetto. Sussiste il pericolo di schiacciamento!
- Maneggiare con cautela i bordi taglienti degli utensili da taglio.
- Durante l'utilizzo del tritacarne non inserire mai le mani nella bocchetta di riempimento o nella bocca di uscita.
- Spingere gli alimenti nella bocchetta di riempimento usando esclusivamente il pestello.
- Nella bocchetta di riempimento non inserire mai oggetti diversi dal pestello in dotazione con l'accessorio e indicato per l'alimento da lavorare.
- Dopo lo spegnimento il motore continua a funzionare per un breve periodo di tempo. Prima di sostituire gli accessori o i componenti, attendere che il motore si arresti completamente.
- Non rimuovere mai il vassoio prima che gli utensili da taglio si siano completamente arrestati.

AVVISO!

Possibili danni materiali!

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

- Non utilizzare l'accessorio per kibbeh insieme alla lama e alla piastra forata.
- Non lavorare alimenti duri o fibrosi, come ad es. ossi, frutta secca, zenzero.

9.1. Macinare la carne

- Tagliare la carne a pezzi in modo che i pezzi di carne entrino facilmente nella bocchetta di riempimento (circa 20 x 20 x 60 mm).

I pezzi devono essere senza tendini, disossati e il più possibile privi della parte grassa.

- Inserire la carne nel vassoio e farla scendere usando il pestello, senza esercitare troppa pressione.

9.2. 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.

- Preparare la carne secondo la ricetta.
- Infilare il budello sull'imbuto insaccatore per salsicce e annodare l'estremità.
- L'impasto di carne spinto attraverso l'imbuto insaccatore 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.

9.3. Preparare i biscotti

- Preparare un piano su cui disporre i biscotti di pasta frolla.
- Con la trafila per biscotti è possibile dare all'impasto per biscotti diverse forme.
- Dopo aver premontato l'alloggiamento per coclea con l'attacco per biscotti sull'apparecchio, spingere la trafila per biscotti di lato nel supporto. Inserire la trafila per la realizzazione dei biscotti desiderati davanti all'apertura di riempimento (vedere Fig. 22).
- Non utilizzare il tritacarne alla massima potenza per più di 5 minuti, e poi fare una pausa di almeno 15 minuti.

10. Ricette con il tritacarne

10.1. Polpette

Ingredienti per circa 8 polpette			
500 g	carne di manzo, di maiale o di agnello	1/2 cucchiaino	pepe
1	uovo (grandezza M)	3 cucchiai	pangrattato
2 cucchiai	yogurt	1	cipolla media
1 cucchiaino	paprika	1	spicchio d'aglio
1 cucchiaio	senape	2 cucchiaini	prezzemolo
1 cucchiaino	sale	2-3 cucchiai	olio da cucina per la cottura

Preparazione:

- Utilizzare la piastra a fori fini per preparare la carne macinata con il tritacarne.
- Tritare finemente la cipolla e l'aglio.
- Mettere le cipolle e l'aglio tritati in una ciotola e aggiungere gli altri ingredienti.
- Mescolare gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo.
- Formare una polpetta per volta, utilizzando circa 3 cucchiai di composto. Per facilitare la modellazione, cospargere il composto di pangrattato. Comprimere le polpette in modo da appiattirle leggermente.
- Far rosolare dapprima le polpette in una padella antiaderente su entrambi i lati, quindi cuocerle a fuoco medio-basso per circa 8-10 minuti. Girare le polpette 2-3 volte durante la cottura.

10.2. Kibbeh

Ingredienti per il ripieno		Ingredienti per il guscio	
100 g	carne magra di manzo o agnello	450 g	carne magra di manzo o agnello
1	cipolla media	150–200 g	Farina
1 cucchiaino	Farina	1 cucchiaino	noci tritate
1 pizzico	sale	1 cucchiaino	sale
a piacimento	Ad esempio, mix di spezie composto da: coriandolo, pimento, pepe, cannella, chiodi di garofano, noce moscata, cumino, cardamomo	a piacimento	Ad esempio, mix di spezie composto da: coriandolo, pimento, pepe, cannella, chiodi di garofano, noce moscata, cumino, cardamomo
		1 cucchiaino	paprika
		a piacimento	peperoncino in polvere

Ingredienti per il ripieno	Ingredienti per il guscio
olio o grasso per friggere	

Preparazione del ripieno:

- Macinare una o due volte la carne di manzo o di agnello con il tritacarne. Utilizzare prima la piastra a fori grandi, poi quella a fori fini.
- Tritare finemente la cipolla. Soffriggere la cipolla fino a farla dorare.
- Unire in una ciotola la carne macinata, la cipolla soffritta, le spezie, il sale e la farina. Mescolare gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo.

Preparazione del guscio:

- Macinare due volte la carne di manzo o di agnello con il tritacarne. Utilizzare prima la piastra a fori grandi, poi quella a fori fini.
- Unire gli ingredienti in una ciotola. Mescolare gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo. Se necessario, variare la quantità di farina in base alla consistenza.
- Macinare nuovamente il composto con il tritacarne. Utilizzare la piastra a fori fini.
- Spegnere l'apparecchio e sostituire l'accessorio tritacarne con l'accessorio per kibbeh.
- Formare degli involtini con l'accessorio per kibbeh e tagliarli della lunghezza desiderata.
- Riempire gli involtini di carne con il ripieno per kibbeh preparato in precedenza.
- Chiudere gli involtini esercitando una leggera pressione alle estremità e sui lati.
- Friggere gli involtini nell'olio da cucina caldo (circa 180 °C) per circa 3-4 minuti.

11. Affettare/grattugiare le verdure

- Inserire la spina nella presa elettrica.
- Premere il pulsante per accendere l'apparecchio.
- Inserire il cibo nell'apertura di riempimento e farlo scendere usando il pestello, senza esercitare troppa pressione.
- Premere il pulsante per spegnere di nuovo l'apparecchio.

Se del cibo rimane incastrato in uno degli accessori affettaverdure, premere il pulsante per spegnere l'apparecchio. Attendere che il motore si arresti completamente. Rimuovere i resti degli alimenti aiutandosi con un cucchiaio.

CONSIGLI

- Tagliare verdure e formaggi a pezzi grandi al massimo 4 x 4 cm.
- Se necessario, è possibile variare lo spessore delle fette con il cilindro per affettare esercitando pressione con il pestello.
- Utilizzare una ciotola dai bordi alti per evitare che il cibo cada lateralmente.

12. Dopo l'utilizzo

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

Durante l'utilizzo come planetaria

- Spingere la leva del braccio meccanico in direzione del simbolo per sollevare il braccio meccanico.
- Rimuovere la pala. A tal fine, ruotare il meccanismo di blocco in senso antiorario per aprirlo.
- Ruotare la ciotola 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 "13. Pulizia" a pagina 90.

Durante l'utilizzo del tritacarne/dell'affettaverdure

- Rimuovere gli accessori in sequenza contraria come illustrato "6.2. Utilizzo del tritacarne" a pagina 82 o "6.8. Utilizzo dell'accessorio per verdure" a pagina 84.
- Per rimuovere l'alloggiamento della coclea/affettaverdure, premere il tasto di sblocco.
- Posizionare il coperchio sull'attacco del tritacarne.
- Pulire gli accessori utilizzati come descritto al punto "13. Pulizia" a pagina 90.

13. Pulizia

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica!

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

- ▶ Prima di procedere alla pulizia, premere il pulsante ⏯ per spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina di alimentazione dalla presa di corrente.
- ■ 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.

⚠ AVVERTENZA!

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.

⚠ 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 subire danni a causa di utilizzo improprio.

- ■ Non utilizzare in alcun caso detergenti corrosivi, abrasivi o granulosi, a base di acido acetico, soda o solventi, in quanto possono danneggiare le superfici o le scritte sull'apparecchio.
- ■ Non utilizzare spazzole metalliche, oggetti duri o altri oggetti abrasivi.
- ■ La protezione paraspruzzi non è lavabile in lavastoviglie.
- ■ Non lavare l'apparecchio in lavastoviglie in quanto si danneggerebbe irrimediabilmente.

- ▶ Rimuovere l'accessorio come mostrato al punto "12. Dopo l'utilizzo" a pagina 89.

Alloggiamento del motore:

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

Pala impastatrice, frusta a foglia, frusta a filo, lama a croce, vassoio, piastre forate, affettaverdure e ciotola:

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

Altri accessori e protezione paraspruzzi:

- ▶ la protezione paraspruzzi 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, la bocchetta di riempimento con l'alloggiamento per coclea e l'anello di bloccaggio:

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

14. Risoluzione dei problemi

Al momento della spedizione il prodotto è in condizioni perfette. Se nonostante ciò si dovesse riscontrare un problema, provare innanzitutto a risolverlo con l'ausilio della tabella seguente. In caso di malfunzionamento contattare il Servizio clienti (vedere cap. "20. Informazioni relative al servizio di assistenza" a pagina 92).

Problema/ messaggio di errore	Possibile causa	Risoluzione dei problemi
L'apparecchio non funziona.	La spina di alimentazione non è collegata a una presa elettrica.	▶ Collegare l'apparecchio solo a una presa elettrica installata a regola d'arte. La tensione di rete deve corrispondere a quella indicata nei dati tecnici dell'apparecchio.
E:01	Braccio meccanico orientato verso l'alto, non in posizione corretta	▶ Abbassare il braccio meccanico fino all'innesto e avviare l'apparecchio.
E:02	circuito interrotto con il collegamento del sensore di temperatura NTC	▶ Contattare il servizio clienti
E:03	Sensore a effetto Hall difettoso, il motore si ferma	▶ Contattare il servizio clienti
H	L'apparecchio si è surriscaldato e si spegne.	▶ Lasciare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente per circa 30 minuti.

Problema/ messaggio di errore	Possibile causa	Risoluzione dei problemi
L'apparecchio riduce automaticamente la velocità	Se l'apparecchio lavora gli alimenti ai livelli di velocità 3-8 e la potenza totale raggiunge i 300 W per più di 2 secondi, il livello di velocità viene automaticamente ridotto.	▸ Ridurre la quantità di alimenti lavorata o ridurre la velocità. ▸ Rimuovere le ostruzioni che si formano durante il mescolamento, sul tritacarne o sull'affettaverdure.

15. Inutilizzo prolungato e trasporto

- Quando non si utilizza l'apparecchio per un lungo periodo, staccare la spina, avvolgere il cavo di rete attorno all'avvolgicavo, pulire l'apparecchio e riporlo in un luogo asciutto, al riparo da polvere, gelo e raggi diretti del sole.
- Assicurarsi di tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- Per evitare danni durante il trasporto, si consiglia di utilizzare l'imballaggio originale.

16. 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.



Fare attenzione all'indicazione dei materiali di imballaggio per la raccolta differenziata dei rifiuti. Fare riferimento alle seguenti abbreviazioni (a) e codici numerici (b):
1–7: plastiche/20–22: carta e cartone/80–98: materiali compositi



(Solo per la Francia)
Il simbolo "Triman" informa il consumatore che il prodotto è riciclabile e soggetto a un sistema esteso di responsabilità del produttore e a disposizioni di smistamento applicabili in Francia.



APPARECCHIO

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

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

In questo modo i materiali contenuti nell'apparecchio verranno riciclati, riducendo l'impatto ambientale e gli effetti negativi sulla salute umana.

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.

17. Dati tecnici

Indirizzo del fornitore:	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen GERMANIA
Modello:	MD 12600
Tensione nominale:	220–240 V~, 50–60 Hz
Potenza nominale:	800 W
Classe di protezione:	I (l'apparecchio deve essere collegato a terra)
Ciotola:	4,6 litri
Capacità massima della ciotola:	2,8 kg
Dimensioni dell'apparecchio (L x A x P):	ca. 37 x 34 x 23 cm

18. Informazioni sulla conformità UE

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

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

19. 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.

20. 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 telefonicamente.

Italia	
Orari di apertura	**Assistenza Post-Vendita**
Lun.-ven.: 9.00-17.00	800 580250
Indirizzo del servizio di assistenza	
Service Trade S.p.a. Via Palazzon 46/C 35010 Campodoro (PD) Italia	
Svizzera	
Orari di apertura	**Assistenza Post-Vendita**
Lun.-ven.: 9.00-19.00	0848 - 33 33 32
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.

Per ragioni di sostenibilità abbiamo deciso di non stampare le condizioni di garanzia: le nostre condizioni di garanzia sono reperibili sul nostro portale dell'assistenza.

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.

21. Note legali

Copyright 2024
Ultimo aggiornamento: 14. ottobre 2024
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.

Contents

1. Information about this user manual 94
1.1. Explanation of symbols 94
2. Proper use 94
3. Safety instructions 94
4. Package contents 97
5. Appliance overview 97
5.1. Overview of accessories 97
6. Preparations for use 98
6.1. Using the food processor 99
6.2. Using the mincer 99
6.3. Equipping the mincer for mincing 100
6.4. Equipping the mincer with the sausage attachment 101
6.5. Equipping the mincer for making biscuits 101
6.6. Equipping the mincer for making pasta 102
6.7. Equipping the mincer for making kibbeh 102
6.8. Using the vegetable attachment 102
7. Using the food processor/switching the appliance on/off 103
8. Recommended settings 103
8.1. Speeds and applications 104
8.2. Presetting operating time/speed 104
8.3. Mixing and kneading dough 104
8.4. Whisking egg whites 104
8.5. Whipping cream 104
8.6. Mixing milkshakes, cocktails or other liquids 104
9. Using the mincer 105
9.1. Chopping meat 105
9.2. Making sausages 105
9.3. Making biscuits 105
10. Mincer recipes 105
10.1. Meatballs 105
10.2. Kibbeh 105
11. Cutting/grating vegetables 106
12. After use 106
13. Cleaning 106
14. Troubleshooting 107
15. Prolonged non-use and transport 108
16. Disposal 108
17. Technical specifications 108
18. EU declaration of conformity 108
19. Spare parts 109
20. Service information 109
21. Legal Notice 109

1. Information about this user manual

Thank you for choosing our product. We hope you enjoy using this appliance.

Please read the safety instructions and the user manual carefully before using the appliance for the first time. Note the warnings on the appliance and in the user manual.

Always keep the user manual close to hand. If you sell the appliance or give it away, please ensure that you also pass on this user manual. It is an essential component of the product.

1.1. Explanation of symbols

If a block of text is marked with one of the warning symbols listed below, the hazard described in that text must be avoided to prevent the potential consequences described there from occurring.



DANGER!
Warning: risk of fatal injury!



WARNING!
Warning: risk of possible fatal injury and/or serious irreversible injuries!



CAUTION!
Warning: risk of possible minor and/or moderate injuries!



CAUTION!
Risk of crushing due to moving parts.



NOTICE!
Follow these instructions to prevent damage to the appliance!



WARNING!
Warning: risk of electric shock!



Notes regarding assembly or operation



Follow the instructions in the user manual!



Symbol for alternating current (AC)



Symbol used in the EU to indicate materials that come into contact with food, such as packaging or appliance surfaces.

2. Proper use

This appliance is intended for processing foods in normal household quantities:

- kneading or stirring foods such as dough, crèmes, cream or egg whites
- processing/grinding meat, fish, poultry, bacon, fruit and vegetables and cheese

This appliance is designed for use in private households and similar household applications, such as:

- in staff kitchens in retail outlets, offices and other commercial or work environments
- on agricultural estates
- by customers in hotels, motels and other accommodation facilities
- in bed-and-breakfast establishments.

When used in commercial areas, the regulations that apply there must be observed.

- Please note that we shall not be liable in cases of improper use:
- Do not modify the appliance without our consent and do not use any auxiliary equipment that we have not approved or supplied.
- Only use replacement parts or accessories that we have supplied or approved.
- Comply with all the information in this user manual, especially the safety instructions. Any other use is considered improper and can cause personal injury or property damage.

3. Safety instructions

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS – READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE!

- This appliance must not be used by children. Keep the appliance and its mains cable out of reach of children.
- Keep the appliance and its accessories out of the reach of children.
- This appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or by those without experience and/or knowledge, as long as they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and have understood the dangers involved.
- Children must not be allowed to play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children.

- Children do not recognise the dangers that can arise when handling electrical appliances. Please be particularly careful while using the appliance if there are children nearby.
- Always unplug the appliance from the mains if it is to be left unattended, and before you assemble, disassemble or clean it.



WARNING!
Risk of electric shock!
There is a risk of electric shock due to live parts.

- Only connect the appliance to a properly installed power socket. The mains voltage must match the technical specifications for the appliance.
- The power socket must be easily accessible so you can unplug the appliance from the mains quickly if necessary.
- Check the appliance and the mains cable for damage before using the appliance for the first time and after each use.
- Do not use the appliance if you notice that it, or its mains cable, is damaged.
- Contact our customer service team without delay if the appliance has been damaged during transport (see "20. Service information" on page 109).
- Do not, under any circumstances, make any unauthorised modifications to the appliance or try to open and/or repair a component yourself.
- If there is damage to the mains connection cable on this appliance, it must be replaced by the manufacturer, its customer service department or another suitably qualified person. This is necessary to avoid hazards.
- Ensure that the mains cable does not come into contact with hot appliance parts or other heat sources.
- Never open the housing.
- Do not kink the mains cable or wrap it around the appliance. Unwind the cable fully when using the appliance. Do not kink or crush the mains cable.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not expose the appliance to extreme conditions. Avoid:
  - high humidity or wet conditions
  - extremely high or low temperatures
  - direct sunlight
  - naked flames.

The appliance must not be submerged in water or other liquids, nor exposed to running water or used in damp environments, as this may result in an electric shock.

- Unplug the appliance from the socket:
  - when you are cleaning or maintaining the appliance
  - when you are assembling or disassembling the appliance
  - if the appliance is damp or wet
  - if you are no longer using the appliance
  - when the appliance is unattended
  - during thunderstorms.
- Do not let the appliance come into contact with water or other liquids. Keep the appliance, the mains cable and the mains plug away from wash basins, sinks and similar.
- Do not place any objects filled with liquid (e.g. vases or drinks) on or near the appliance.
- Never touch the appliance or mains cable with damp or wet hands.
- Use the appliance indoors only.
- No action is required by the user to switch the product between 50 and 60 Hz. The product is suitable for both 50 and 60 Hz.



WARNING!
Risk of injury!
Touching moving parts and/or improper use of the appliance will result in injury.

- Avoid touching the moving parts.
- Only when the stirrer is completely stopped should you remove any dough stuck to the edge of the mixing bowl with a spatula.

- Keep hair, clothing, hands, cutlery, cooking spoons or similar away from the appliance while you are using it, to avoid injuring yourself or damaging the appliance.
- Always disconnect accessories from the swivel arm before cleaning.
- The appliance must be switched off and disconnected from the mains before replacing any accessories or additional parts that move during operation.
- Be careful when emptying and cleaning the bowl.
- Only use this appliance to process foods in normal household quantities.
- Only use the appliance when it is fully assembled for use.
- The cutting attachments of the mincer and vegetable cutter are very sharp. Do not touch the blades.



CAUTION!
Risk of burns!
You may scald yourself if you use the appliance with food that is hotter than 60°C.

- Do not pour hot food into the mixing container or mixing bowl.



CAUTION!
Risk of injury!
Injuries may result from using the appliance carelessly.

- Ensure the mains cable does not become a tripping hazard – do not use an extension cable.
- Place the appliance on a stable, level surface.
- Never place the appliance on the edge of a table – it could tip over and fall.



CAUTION!
Potential risk to health due to bacteria growth!
After preparation, bacteria can grow as a result of remaining food residues.

- Thoroughly clean the appliance and all accessories used immediately after each use.



NOTICE!
Possible damage to the appliance!
Using the appliance in a way that was not intended may damage it.

- Do not use the food processor without food.
- Do not use the appliance for more than 5 minutes at maximum power without interruption to avoid the motor overheating.
  After this period of use, allow the appliance to cool down to room temperature for approx. 15 minutes before using it again.
- Do not process dough which is too firm in the appliance.
- Never use the mixing or kneading function at the same time as the mincer. Only use one function at any given time.
- Do not use any harsh or abrasive cleaning agents or objects to clean the accessories and the housing because they could damage the surfaces.
- The splash guard is not heatproof. Do not set the temperature of the dishwasher to above 50°C.
- If the cutting tool becomes blocked during operation, unplug the appliance and remove the blockage.

4. Package contents

⚠ DANGER!

Risk of choking and suffocation!

There is a risk of choking and suffocation due to swallowing or inhaling small parts or plastic wrap.

- Keep the plastic packaging out of the reach of children.

- Remove the product from the packaging and remove all packaging materials.
- Check the package contents to ensure that all items are included. If anything is missing, contact us within 14 days of purchase.

The following items are supplied with your product:

- Food processor
- Food processor accessories and attachments (see "5. Appliance overview" on page 97)
- Short manual

5. Appliance overview

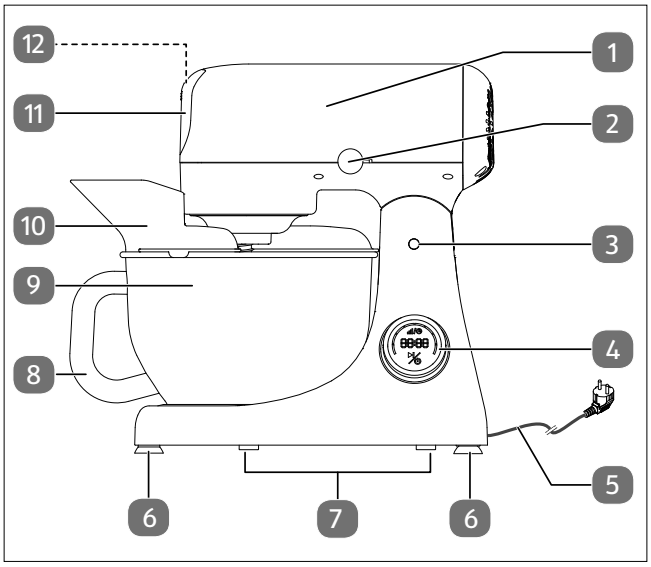


Fig. 1 – Main unit

1. Swivel arm
2. Swivel arm lever
3. Swivel arm hinge
4. Speed regulator (turning)/controls/display field
5. Mains cable with mains plug
6. Suction feet
7. Feet
8. Mixing bowl handle
9. Mixing bowl
10. Splash guard
11. Mincer connection cover
12. Mincer release button (beneath the cover, not shown)

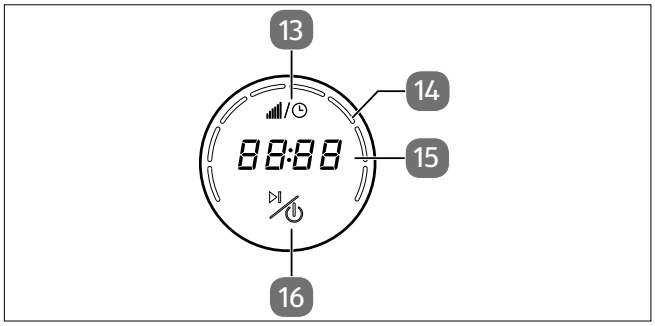


Fig. 2 – Controls

13. Timer: Set automatic switch-off/speed
14. Speed bar display
15. Operating time display, error code display
16. Switch the appliance on/off, start/interrupt stirring process

5.1. Overview of accessories

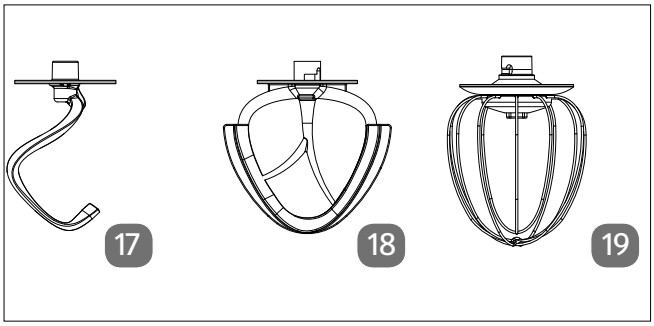


Fig. 3 – Stirring attachments

17. Dough hook
18. Flat beater
19. Whisk

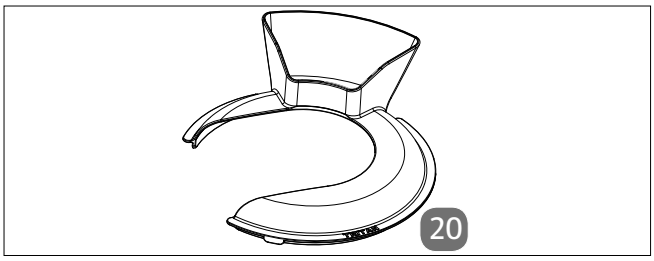


Fig. 4 – Splash guard

20. Splash-guard lid with filler opening

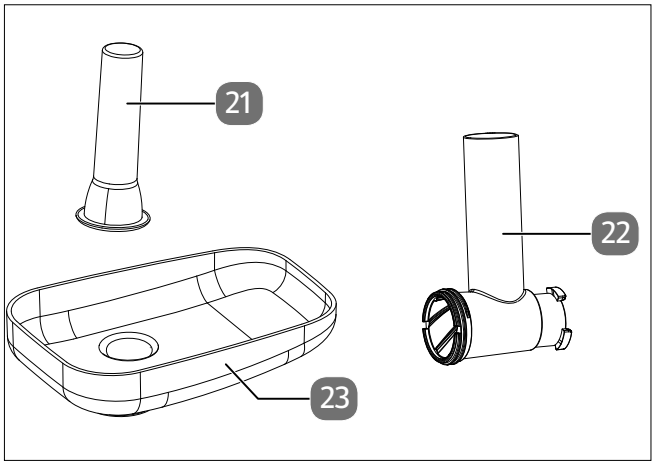


Fig. 5 – Mincer accessory parts

21. Pusher
22. Worm housing
23. Filling tray

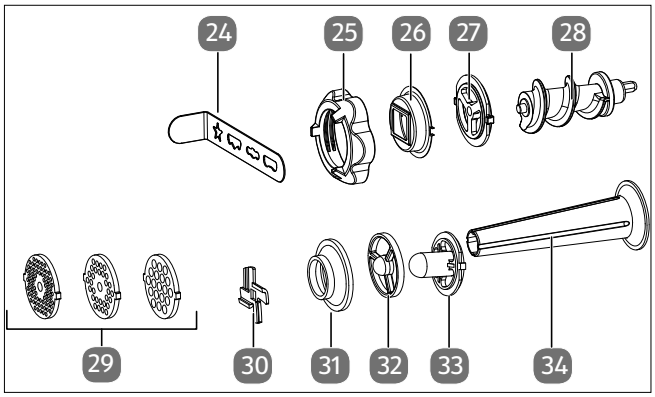


Fig. 6 – Mincer accessories

24. Biscuit press attachment
25. Attachment ring
26. Holder for biscuit press attachment
27. Worm gear for biscuits
28. Worm screw
29. Perforated cutting blade discs
30. Cross blade
31. Kibbeh nozzle
32. Sausage attachment
33. Kibbeh attachment
34. Sausage filling nozzle

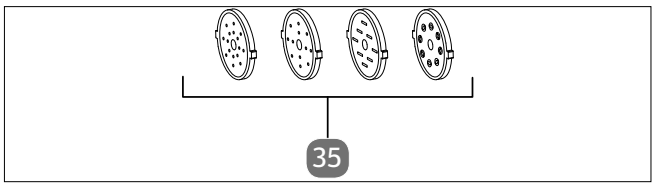


Fig. 7 – Pasta moulds

35. Pasta moulds

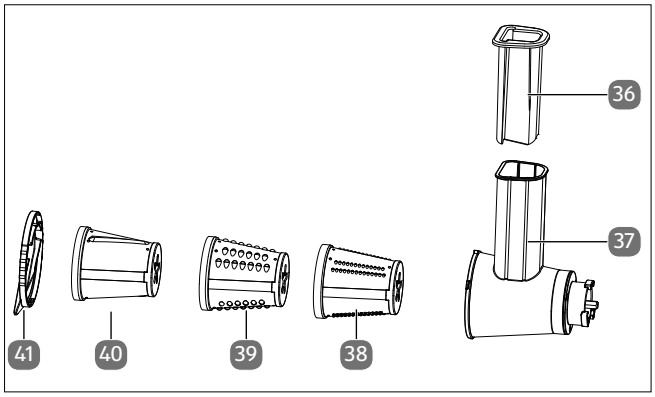


Fig. 8 – Grater accessories

36. Pusher for vegetable cutter
37. Vegetable grater housing
38. Vegetable cutter insert, fine grate
39. Vegetable cutter insert, coarse grate
40. Vegetable cutter insert, slice
41. Housing lock

6. Preparations for use

- Remove all packaging materials.
- Before using for the first time, rinse the accessories thoroughly with warm water and washing-up liquid. Dry everything thoroughly.

⚠ CAUTION!

Risk of injury!

There is a risk of crushing due to rotating and moving parts.

- The appliance must be switched off and disconnected from the mains before replacing any accessories or additional parts that move during operation.

NOTICE!

Possibility of damage to the appliance!

There is a risk of overheating due to excessive operation.

- Do not use the appliance for more than approx. 5 minutes at a time.
- After 5 minutes of operation, allow the appliance to cool down for 15 minutes.

Running noise when using the appliance for the first time

There may be increased running noise during the first 10–20 minutes of total running time. The high-quality grease used has a very high viscosity that subsides after a longer period of total running time. Once the grease has reached its ideal viscosity, the running noises will become quieter.

The appliance is driven by an electric motor. This can lead to a slight smell during initial operation. This smell is normal and is not a sign of a malfunctioning appliance. Ensure that there is adequate ventilation.

6.1. Using the food processor

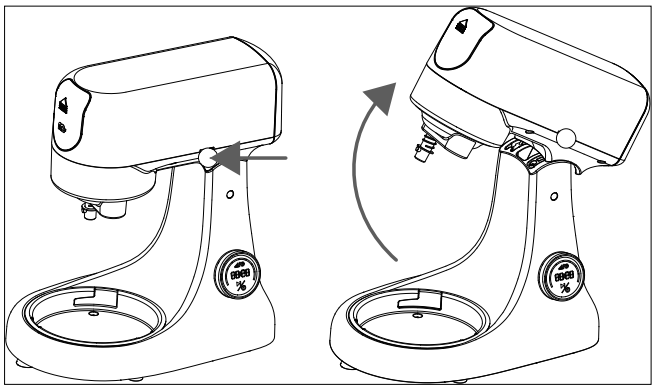


Fig. 9 – Unlocking and folding up the swivel arm

1. Press the ⏯ button to switch off the appliance and press the swivel arm lever to raise the swivel arm.

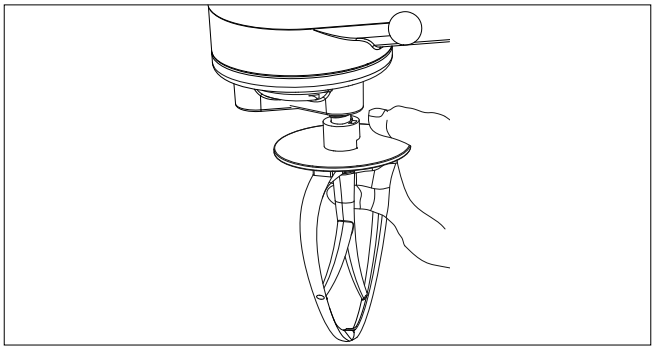


Fig. 10 – Attaching the stirrer

2. Insert the desired stirring attachment (dough hook, flat beater or whisk) into the processor as shown (see Fig. 11).

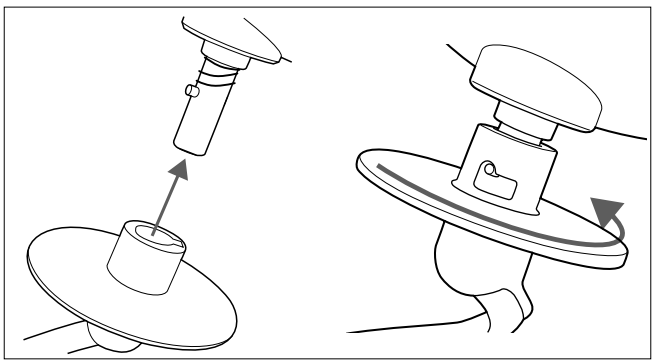


Fig. 11 – Attaching and locking the stirring attachment

The stirring attachments can only be inserted into the processor and rotate when the locking tab is seated in the corresponding recess on the appliance.

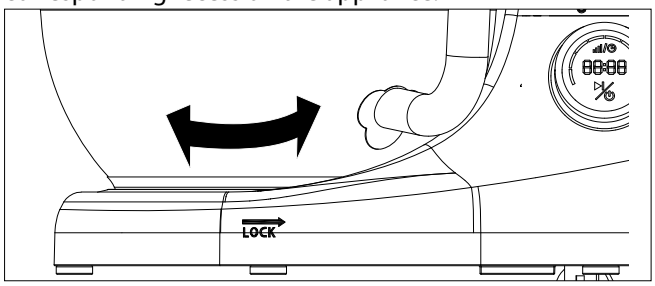


Fig. 12 – Locking the mixing bowl

3. Place the mixing bowl onto the holder on the base plate, rotate the mixing bowl in the direction of the arrow (see the LOCK imprint) until it comes to a stop to lock the mixing bowl.
4. Next, add the ingredients to the mixing bowl. Make sure that you do not overfill the mixing bowl (max. approx. 1.5 kg flour).
5. Put the splash guard onto the mixing bowl. To add filling while the appliance is in use, use the filling opening.
6. Press back the swivel arm lever (towards the 🔓 symbol) and lower the swivel arm. Make sure that the swivel arm is firmly locked in place on the housing base.

6.2. Using the mincer

⚠ CAUTION!

Risk of injury!

There is a risk of injury due to moving and sharp parts.

- When using as a mincer, place the mixing bowl so that the rotating attachment for the stirrers is protected. There is a risk of crushing!
- Take care when handling the sharp edges of the cross blade.

1. To completely disconnect the food processor from the power supply, unplug the plug from the power socket.
2. If necessary, press back the swivel arm lever (towards the 🔓 symbol) and lower the swivel arm. Make sure that the swivel arm is firmly locked in place on the housing base.

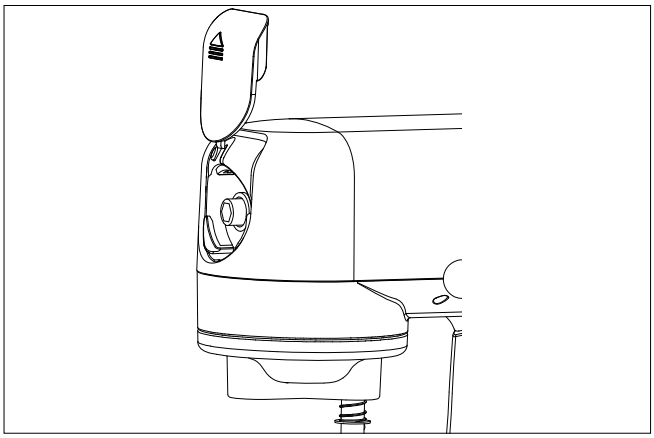


Fig. 13 – Removing the cover

3. Slide up the mincer connection cover and place the cover safely to one side (see Fig. 13).

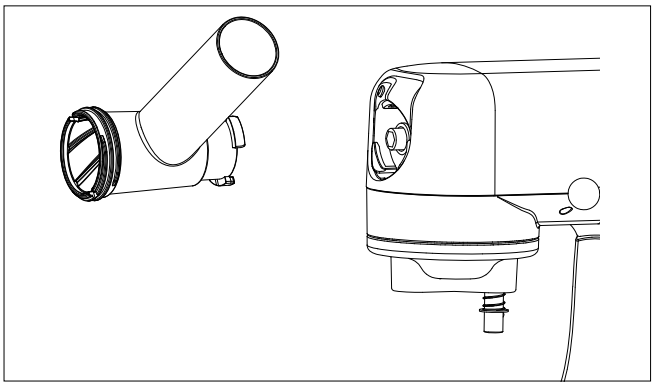


Fig. 14 – Fitting the worm housing

4. Insert the worm housing into the mincer connection (see Fig. 14).

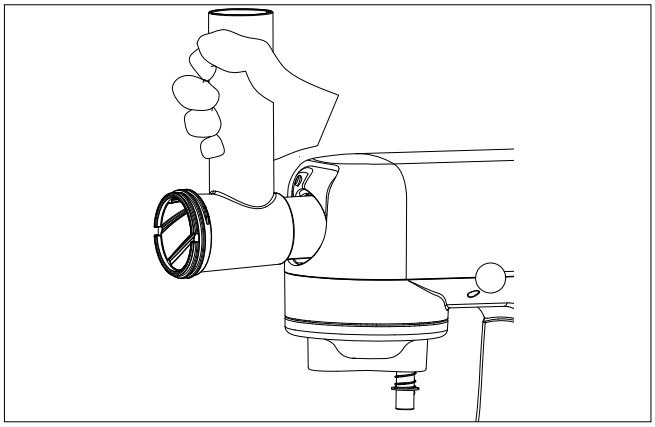


Fig. 15 – Tightening the worm housing

5. Tighten it by turning it to the left so that the filling opening is at the top (see Fig. 15). Make sure that the worm housing is seated securely in the mincer connection on the food processor.

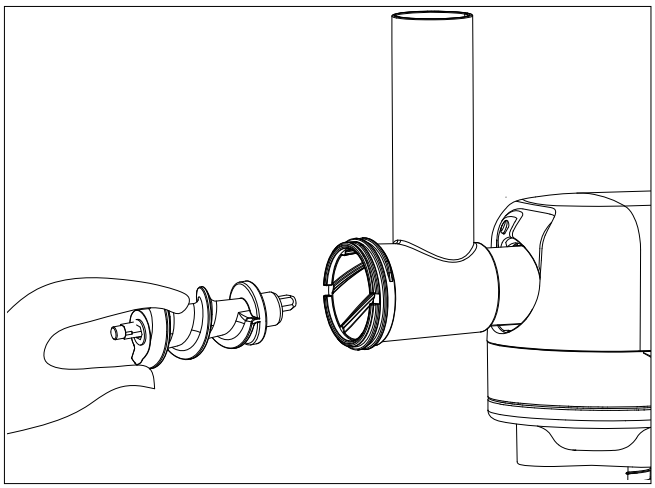


Fig. 16 – Inserting the worm screw

6. Place the worm screw into the worm housing with the hexagonal piece forward.
7. Then select the right tool for your application and mount the tool as follows.
8. Finally, screw the attachment ring clockwise onto the thread in each case.

6.3. Equipping the mincer for mincing

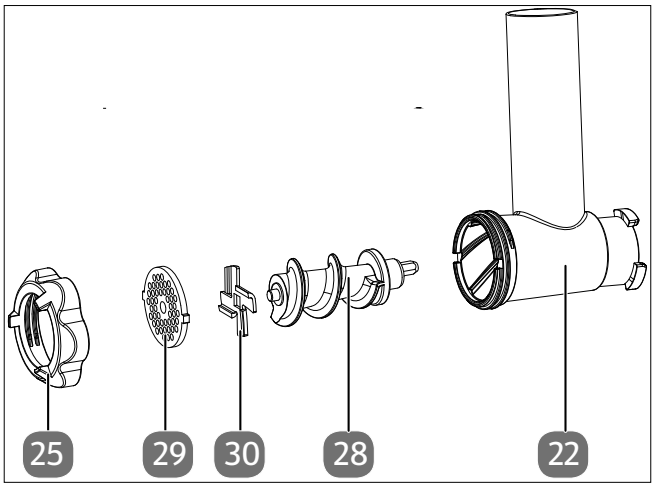


Fig. 17 – Accessories for mincing

To produce minced meat (to mince), use the cross blade and one of the three perforated cutting blade discs depending on the required result.

1. Place the cross blade on the worm screw with the sharp edges facing outwards towards the axis and then the perforated blade disc together in the order shown (see Fig. 17).
2. Finally, screw the attachment ring clockwise onto the thread of the worm housing.

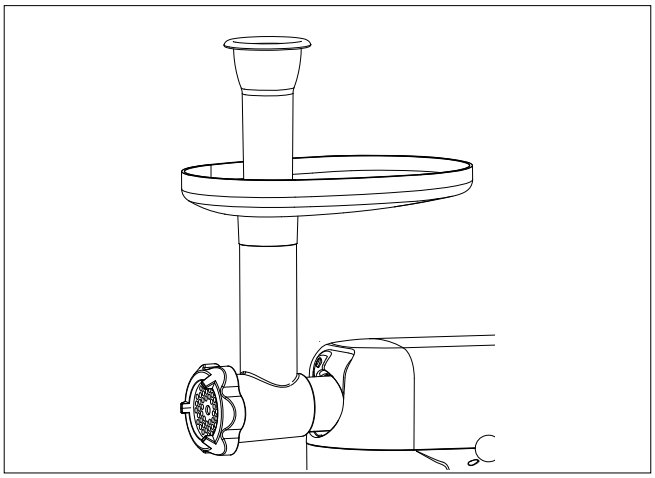


Fig. 18 – Mounted mincer with filling tray and pusher

3. Place the filling tray from above onto the worm housing feed chute (see Fig. 18).
4. Place the meat into the filling tray and use the pusher to push the meat into the feed chute.

Do not use the mincer for more than 5 minutes; after this take a break for at least 15 minutes.

6.4. Equipping the mincer with the sausage attachment

6.4.1. Processing prepared sausage meat

Use the sausage attachment and sausage filling nozzle to fill sausage meat into natural or artificial sausage skins.

When processing prepared sausage meat, proceed as follows:

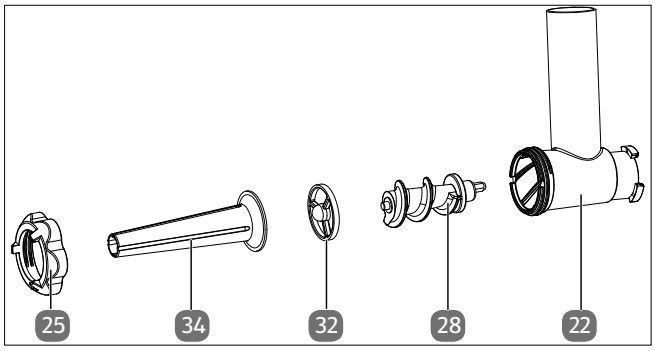


Fig. 19 – Accessories for making sausages

1. Assemble the accessories as shown (see Fig. 19).
2. Finally, screw the attachment ring clockwise onto the thread of the worm housing.
3. Place the filling tray from above onto the worm housing feed chute.
4. Place the sausage meat into the filling tray and use the pusher to push the sausage meat into the feed chute.

6.4.2. Mincing meat and making sausages in one process

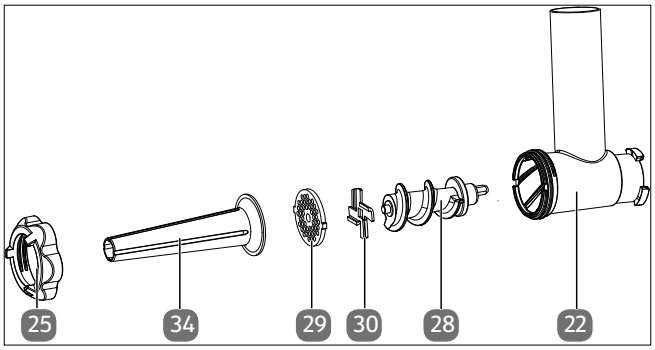


Fig. 20 – Mincing/making sausages

1. To mince pieces of meat and make sausage in a single operation, fit the mincer with perforated blade disc and cross blade with the sharp edges facing outwards towards the axis and the sausage filling nozzle (see Fig. 20).
2. Finally, screw the attachment ring clockwise onto the thread of the worm housing.
3. Place the filling tray from above onto the worm housing feed chute.
4. Place the meat into the filling tray and use the pusher to push the meat into the feed chute.

6.5. Equipping the mincer for making biscuits

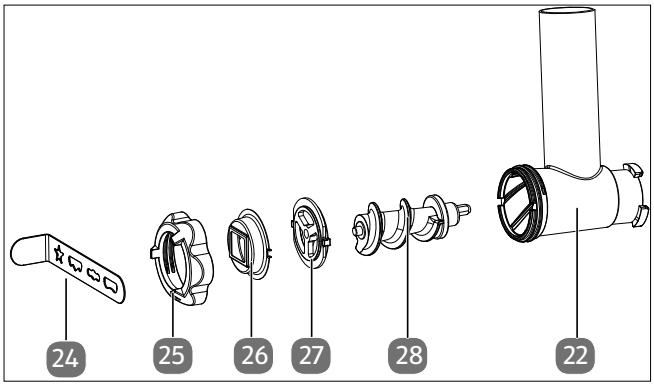


Fig. 21 – Biscuit accessories

1. To make biscuits from biscuit dough, mount the holder and biscuit press attachment as well as the worm gear in the order as shown (see Fig. 21).
2. The worm gear and holder are already pre-mounted.
3. Screw the attachment ring clockwise onto the thread of the worm housing.

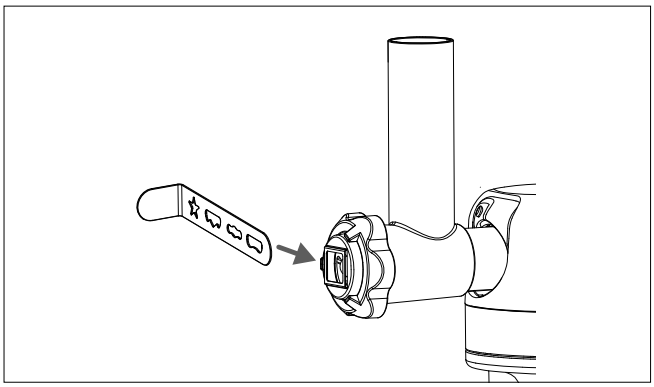


Fig. 22 – Inserting the biscuit press attachment from the side

4. Push the biscuit press attachment sideways into the holder. Slide the desired press attachment over the filling opening (see Fig. 22).
5. Place the filling tray from above onto the worm housing feed chute.
6. Place the dough into the filling tray and use the pusher to push the dough into the feed chute.

6.6. Equipping the mincer for making pasta

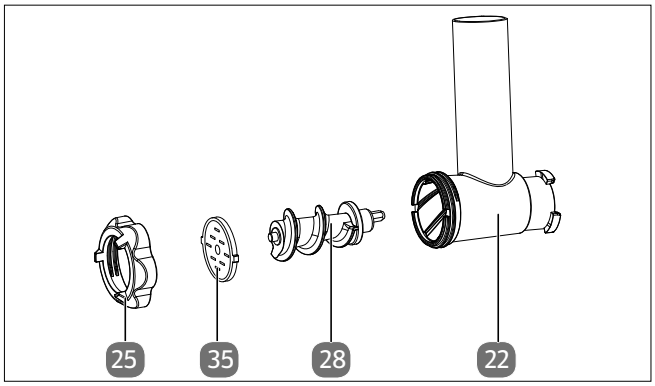


Fig. 23 – Pasta accessories

To make pasta from pasta dough, use one of the four pasta moulds.

1. Assemble the accessories as shown (see Fig. 23).
2. Screw the attachment ring clockwise onto the thread of the worm housing.
3. Place the filling tray from above onto the worm housing feed chute.
4. Place the dough into the filling tray and use the pusher to push the dough into the feed chute.

6.7. Equipping the mincer for making kibbeh

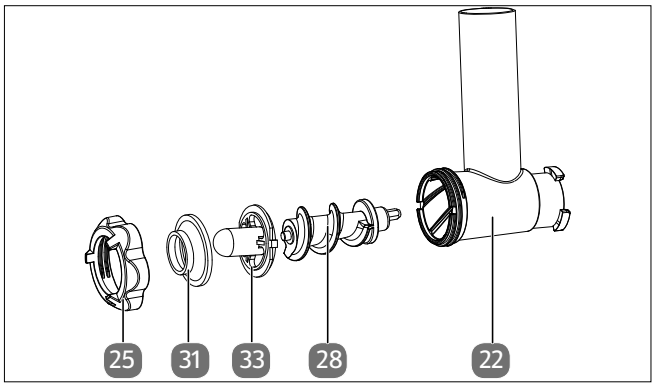


Fig. 24 – Kibbeh accessories

To make kibbeh mixture, use the kibbeh nozzle and kibbeh attachment.

1. Assemble the accessories as shown (see Fig. 24).
2. Finally, screw the attachment ring clockwise onto the thread of the worm housing.
3. Place the filling tray from above onto the worm housing feed chute.
4. Place the kibbeh mixture into the filling tray and use the pusher to push the kibbeh mixture into the feed chute.

6.8. Using the vegetable attachment

⚠ CAUTION!

Risk of injury!

There is a risk of injury due to moving and sharp parts.

- When using as a vegetable cutter, place the mixing bowl so that the rotating attachment for the stirrers is protected. There is a risk of crushing!
- Be careful when handling the sharp blades of the vegetable attachments.

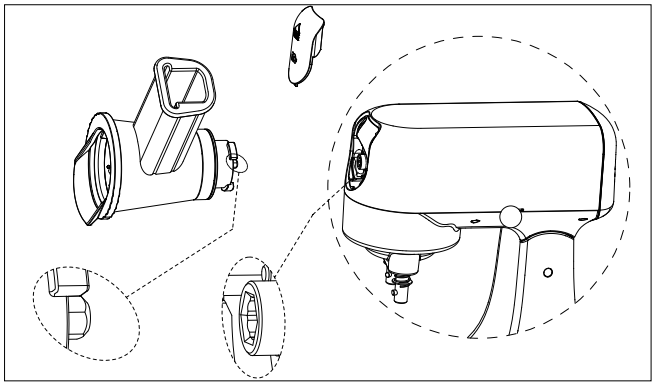


Fig. 25 – Fitting the vegetable attachment

1. To completely disconnect the food processor from the power supply, unplug the plug from the power socket.
2. If necessary, press back the swivel arm lever (towards the symbol) and lower the swivel arm. Make sure that the swivel arm is firmly locked in place on the housing base.
3. Slide up the mincer connection cover and place the cover safely to one side (see Fig. 13).
4. Insert the vegetable cutter attachment into the mincer connection with the hexagonal piece forward.
   At this point, the filling opening of the vegetable cutter attachment points to the right (see Fig. 25).

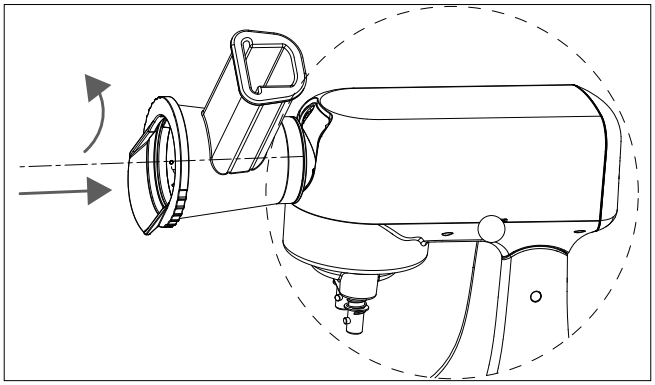


Fig. 26 – Securing the vegetable cutter attachment

5. Turn the vegetable cutter attachment anti-clockwise until it audibly clicks into place and the filling opening points upwards.
6. Place one of the vegetable cutter inserts into the corresponding opening on the attachment.

The following vegetable cutter inserts are available:

Vegetable cutter insert	Examples of use
Slice	Cutting potato slices for gratin, cucumber slices for a cucumber salad, apple slices for apple pies
Coarse grate	Carrots, onions, apples, potatoes, courgettes, cheese
Fine grate	Carrots, potatoes, courgettes, dry bread for breadcrumbs

7. Make sure that the base of the vegetable cutter insert is inserted into the opening of the vegetable cutter attachment up to the stop.
8. Secure the vegetable cutter insert with the housing lock.

7. Using the food processor/ switching the appliance on/off

NOTICE!

Possibility of damage to the appliance!

The motor can overheat and get damaged.

- Do not overload the motor by overfilling the mixing bowl (max. 2.8 kg, of which 1.5 kg is flour).
- The maximum operating time is 5 minutes if the appliance is operated at full power.

The food processor is prepared as described above and the ingredients are placed in the mixing bowl. You can subsequently add food through the filler opening on the splash guard.

- Only connect the appliance to a properly installed power socket. The mains voltage must match the technical specifications for the appliance (see Page 108).

The ⏯ button lights up.

- Make sure that the swivel arm is engaged in the operating position.
- Press the ⏯ button to switch on the appliance. The display field shows **0000** in the operating time display and the speed display does not show any bar.

The speed regulator is a rocker switch:
Gently turn the speed regulator once up to the stop for each speed setting/30-second interval until the desired value is displayed.

- Do not turn the speed regulator all the way round!

- Set the speed regulator to the desired level:
  - Turn right: Increase speed
  - Turn left: Reduce speed

The recommended speed settings for different applications are listed under "8. Recommended settings" on page 103. Levels **0** (off) to **8** (fast) can be set and are indicated by the bar display.

- Press the ⏯ button to start the process.
- Press the ⏯ button briefly to interrupt the process.
- Press and hold the ⏯ button to switch the appliance off.

Pulse function

The pulse function allows you to individually control the duration and frequency of food processing.

- If no speed has been set yet, turn the speed regulator to the left. Hold the speed regulator briefly in position to switch the appliance on for a pulse. As soon as you release the speed regulator, the appliance stops.

If the release button is pressed during operation and the swivel arm is raised, the speed is immediately set to **0** and **E:01** is displayed in the operating time display. If the swivel arm is lowered again and it is engaged, the process is continued and the remaining operating time is displayed.

- Unplug the mains plug.
- Press the swivel arm lever and the swivel arm lifts; remove the stirrer from the holder on the swivel arm.
- Turn the mixing bowl anti-clockwise to remove.
- When the dough is ready, remove it from the mixing bowl with a spatula.
- Remove the splash guard from the swivel arm.
- Clean the bowl, stirrer and splash guard (see Page 106).

8. Recommended settings

Level	Ideal for ...
1	**Stirring** Use level 1 for stirring, mixing or combining. Use this level for adding liquids to dry ingredients or for adding dry ingredients (e.g. flour) to dough.
2–3	**Mixing** Use level 2-3 for quick stirring and slow mixing. Can be used for mixing heavy pieces of dough and sweets, and for puréeing potatoes or vegetables. Can also be used for mixing and kneading yeast dough.
4–5	**Mixing, whisking** Use level 4-5 for mixing semi-heavy doughs (e.g. biscuits) and cake mixes at a medium speed. This level can also be used for combining sugar and shortening or adding sugar to egg white for meringues.
5–6	**Whisking, creaming** Use level 5-6 for whisking or whipping creams, frostings and creamy fillings. These levels are suitable for cake mixes, doughnuts and other baked goods.
6–8	**Quick whisking** Use levels 6–8 for cream, egg white and cooked frostings.

Level	Ideal for ...
8	**Brief whisking** Use level 8 for whisking smaller quantities of cream or egg white.

For short, powerful and continuous pulse movements, use the pulse function repeatedly (see "Pulse function" on page 103)

8.1. Speeds and applications

Application	Tool	Level	Ingredient quantity
Kneading heavy doughs (e.g. bread, pasta dough or short-crust pastry)	**Dough hook**	1–3	Max. 1.5 kg
Combining semi-heavy to heavy doughs (e.g. cake mixture)	**Flat beater**	3–5	Max. 1.5 kg
Combining light doughs (e.g. waffle mix, biscuit dough or egg dishes)	**Flat beater**	1–5	Min. 200 ml Max. 1.5 l
Crèmes (e.g. cake fillings and crèmes)	**Whisk**	5–8	Min. 200 ml Max. 1.0 l
Brief whisking (e.g. whipping small quantities of crèmes or egg white)	**Whisk**	8	Min. 4 eggs Max. 20 eggs
Mincing meat	**Mincer**	6–8	
Making pasta	**Pasta accessory**	6–8	
Making biscuits	**Biscuit accessories**	6–8	
Making sausages	**Sausage attachment**	6–8	
Making kibbeh	**Kibbeh attachment**	6–8	
Cutting/grating vegetables	**Vegetable attachment**	6–8	

8.2. Presetting operating time/speed

- Press the / button to set the operating time. After the set time, the appliance switches off automatically (max. 20 minutes).
  - Turn right: Extend the operating time by 30 seconds at a time
  - Turn left: Reduce operating time by 30 seconds at a time

If you do not set an operating time, the appliance automatically switches off after 20 minutes.

- Press the / button again to set the speed.
  - Turn right: Increase speed
  - Turn left: Reduce speed
- Press the button to start the process.

8.3. Mixing and kneading dough

- To knead dough, use the dough hook or the flat beater.
- The best dough mixture for kneading is a ratio of 5 parts flour to 3 parts water. Fill the mixing bowl to max. 3/4 full.
- When filling the mixing bowl, make sure that you do not exceed the maximum filling capacity of 1.5 kg (flour).
- When using the dough hook or flat beater, first switch the power level dial to power level 1 for 30 seconds and then to level 2 for at least 30 seconds and finally level 3 for max. 5 minutes.
- Do not use the dough hook or flat beater at full power for longer than 5 minutes and then take a break of at least 15 minutes.

8.4. Whisking egg whites

- Use the whisk to beat egg whites.
- To whisk, set the power level dial to level 7 or 8 and beat the egg whites without interruption for approx. 5 minutes until the egg whites have become stiff.
- Do not whisk more than 15 egg whites at one time.
- Do not use the whisk at full power for longer than 5 minutes and then take a break of at least 15 minutes.

8.5. Whipping cream

- Use the whisk to whip cream. Use fresh cream.
- For approx. 250 ml whipping cream, set the power level dial to level 7 or 8 and whip the cream for approx. 3 to 5 minutes.
- Make sure that you do not exceed the maximum filling capacity when filling the mixing bowl with fresh milk, cream or other ingredients.
- Do not use the whisk at full power for longer than 5 minutes and then take a break of at least 15 minutes.

8.6. Mixing milkshakes, cocktails or other liquids

- Use the whisk for mixing milkshakes, cocktails and other liquids.
- Mix the ingredients according to your recipe for approx. 3 to 5 minutes at a power level of 1 to 8.

- Do not exceed the maximum filling capacity of the mixing bowl.
- Do not use the whisk at full power for longer than 5 minutes and then take a break of at least 15 minutes.

9. Using the mincer

⚠ CAUTION!

Risk of injury!

There is a risk of injury due to moving and sharp parts.

- When using with a mincer, place the mixing bowl so that the rotating attachment for the stirrers is protected. There is a risk of crushing!
- Take care when handling the sharp edges of the cutting tool.
- Never reach into the feed chute or the outlet opening with your hands during mincer operation.
- Use only the pusher to push food into the feed chute.
- Never put anything into the feed chute other than the attachment and the appropriate pusher for the food to be processed.
- After switching off, the drive continues to run briefly. Wait until the drive has come to a complete stop before changing accessories or parts.
- Never remove the filling tray before the cutting tools have stopped moving completely.

NOTICE!

Possible damage to the appliance!

Using the appliance in a way that was not intended may damage it.

- Do not use the kibbeh attachment together with the blade and a perforated disc.
- Do not process hard or fibrous foods such as bones, nuts or ginger.

9.1. Chopping meat

- Cut the meat into pieces so that the pieces of meat fit easily into the feed chute (approx. 20 x 20 x 60 mm).

The pieces should be sinew-free, boneless and as low in fat as possible.

- Place the meat into the filling tray and push it down gently using the pusher.

9.2. Making sausages

You can use either natural or artificial sausage skins.

When using natural skins, soak these in water for a little while beforehand. Tie a knot at the end of the skin.

- Prepare the meat according to the recipe.
- Push the skin over the sausage filling nozzle and knot the end.
- The sausage mixture is then pushed through the sausage filling nozzle, filling the sausage skin.
  - Make sure that the sausage skin is filled "loosely", because sausages expand when cooked or grilled, and the skin can tear.
- Once the first sausage has reached the required length, press the sausage together at the end of the sausage filling nozzle using your fingers.
- Twist the sausage once or twice around its own axis.
  - To make handling easier, you can switch off the appliance after each sausage length.

9.3. Making biscuits

- Prepare a surface that you can place your biscuits on later.
- Using the biscuit press attachment, you can shape the prepared biscuit dough in different ways.
- Once you have pre-assembled the worm housing with biscuit attachment on the appliance, push the biscuit press attachment sideways into the holder. Push the biscuit press attachment over the filling opening that you wish to use for your baked goods (see Fig. 22).
- Do not use the mincer at full power for longer than 5 minutes and then take a break of at least 15 minutes.

10. Mincer recipes

10.1. Meatballs

Ingredients for approx. 8 meatballs			
500 g	beef, pork or lamb	1/2 tsp.	pepper
1	egg (size M)	3 tbsp.	breadcrumbs
2 tbsp.	yoghurt	1	medium-sized onion
1 tsp.	paprika powder	1	clove of garlic
1 tbsp.	mustard	2 tsp.	parsley
1 tsp.	salt	2–3 tbsp	cooking oil for frying

Preparation:

- Use the fine perforated disc to prepare the minced meat with the mincer.
- Chop the onion and garlic.
- Place the chopped onions and garlic in a bowl and add the other ingredients.
- Combine the ingredients until a smooth mixture is formed.
- Shape approx. 3 tbsp of the mixture to form a meatball. To make shaping easier, sprinkle breadcrumbs into the mixture. Press and flatten the meatball slightly.
- Sear the meatballs in a non-stick pan first, then cook the meatballs over a medium to low heat for approx. 8–10 minutes until done. Turn the meatballs approx. 2–3 times during cooking.

10.2. Kibbeh

Ingredients for the filling		Ingredients for the kibbeh shell	
100 g	lean beef or lamb	450 g	lean beef or lamb
1	medium-sized onion	150–200 g	flour
1 tsp.	flour	1 tsp.	chopped nuts

Ingredients for the filling		Ingredients for the kibbeh shell	
1 pinch of	salt	1 tsp.	salt
To taste	e.g. mixed herbs/ spices: coriander, allspice, pepper, cinnamon, cloves, nutmeg, cumin, cardamom	To taste	e.g. mixed herbs/ spices: coriander, allspice, pepper, cinnamon, cloves, nutmeg, cumin, cardamom
		1 tsp.	paprika powder
		To taste	chilli powder
frying fat or oil			

Preparing the filling:

- Grind the beef or lamb once or twice using the mincer. First use the coarse perforated disc and then the fine perforated disc.
- Chop the onion. Fry the onion until golden brown.
- Place the minced meat, fried onion, herbs and spices, salt and flour into a bowl. Combine the ingredients until a uniform mixture is formed.

Preparing kibbeh shells:

- Grind the beef or lamb twice using the mincer. First use the coarse perforated disc and then the fine perforated disc.
- Place the ingredients in a bowl. Combine the ingredients until a uniform mixture is formed. Vary the quantity of flour as required depending on the consistency.
- Grind the mixture again using the mincer. Use the fine perforated disc.
- Switch off the appliance and replace the attachment with the kibbeh attachment.
- Using the kibbeh attachment, form kibbeh rolls and cut to your preferred length.
- Fill the minced meat rolls with the prepared kibbeh filling.
- Seal the kibbeh by lightly pressing the ends and sides.
- Fry the rolls in hot cooking oil (approx. 180°C) for approx. 3–4 minutes.

11. Cutting/grating vegetables

- Plug the mains plug into the socket.
- Press the ⏯ button to switch on the appliance.
- Fill the filling opening with food and push down gently with the pusher.
- Press the ⏯ button to switch the appliance off again.

If food remains in one of the vegetable cutter attachments, press the ⏯ button to switch off the appliance. Wait until the drive has come to a complete stop. Remove the food using a spoon.

TIPS

- Cut the cheese or vegetable into pieces that are max. 4 x 4 cm in size.
- You can control the thickness of slices with the cutting insert as required by varying the pressure applied with the pusher.
- Use a suitably high bowl to avoid food from being thrown out to the side.

12. After use

- Switch off the appliance.
- Unplug the mains plug.

When using the food processor

- Press the swivel arm lever toward the symbol, the swivel arm raises.
- Remove the stirrer. To do this, open the lock buy turning anti-clockwise.
- Turn the stirrer clockwise slightly to remove it.
- Loosen the finished dough using a spatula and remove it from the mixing bowl.
- Clean the parts used as described in "13. Cleaning" on page 106.

When using the mincer/vegetable cutter

- Remove the accessories in reverse order as described in "6.2. Using the mincer" on page 99 or "6.8. Using the vegetable attachment" on page 102.
- To remove the worm housing/vegetable cutter, press the release button.
- Slide the cover onto the mincer connection.
- Clean the parts used as described in "13. Cleaning" on page 106.

13. Cleaning

⚠ WARNING!

Risk of electric shock!

There is a risk of electric shock due to live parts.

- Before cleaning, press the ⏯ button to switch off the appliance and unplug the mains plug.
- Never immerse the appliance in water or liquids!
- Always unplug the appliance plug from the power socket before cleaning or servicing and before fitting or removing accessories.
- Always disconnect accessories from the main appliance before cleaning.

⚠ WARNING!

Risk of injury!

There is a risk of injury due to sharp-edged blades on the meat knives.

- Do not touch the sharp blades.
- To avoid injuries, use a cleaning brush or similar suitable cleaning agent to clean the blades.

⚠ CAUTION!

Potential risk to health due to bacteria growth!

After preparation, bacteria can grow as a result of remaining food residues.

- Thoroughly clean the appliance and all accessories used immediately after each use.

NOTICE!

Possible damage to the appliance!

Using the appliance in a way that was not intended may damage it.

- Never use acidic, abrasive or granular, acetic-acid-, soda- or solvent-based cleaning agents. These may damage the appliance surfaces or the printing on it.
- Do not use a wire brush, hard objects or other abrasive objects.
- The splash guard is not dishwasher safe.
- Do not put the appliance in the dishwasher; this would irreversibly damage the appliance.

▸ Remove the accessories as described in "12. After use" on page 106.

Motor housing:

▸ Clean the appliance housing using a slightly damp cloth with washing-up liquid. Dry it using a cloth.

Dough hook, flat beater, whisk, cross blade, filling tray, perforated cutting blade discs, vegetable cutter and mixing bowl:

▸ Clean these accessories with warm water and washing-up liquid or in the dishwasher.

Other accessories and the splash guard:

▸ The splash guard and other parts are not dishwasher safe. Clean the parts with lukewarm water and a little washing-up liquid.

Accessories such as the worm screw, feed chute with worm housing and attachment ring:

▸ These components made of die cast aluminium are not suitable for cleaning in the dishwasher.

14. Troubleshooting

The product left our warehouse in perfect condition. If you do, however, discover a problem, see if you can solve it by using the solutions offered in the following table. If you do not succeed, contact customer services (see chapter "20. Service information" on page 109).

Problem/ error message	Possible cause	Troubleshooting
The appliance is not working.	The appliance is not plugged into a power socket.	▸ Only connect the appliance to a properly installed power socket. The mains voltage must match the technical specifications for the appliance.
E:01	Swivel arm swivelled up; not in correct position	▸ Lower the swivel arm until it is engaged and start the appliance.
E:02	Interrupted circuit at the connection of the NTC temperature sensor	▸ Contact customer services
E:03	Hall sensor faulty, motor stops	▸ Contact customer services
H	The appliance has overheated and switches off.	▸ Allow the appliance to cool down to room temperature for approx. 30 minutes.
Appliance automatically reduces speed	If the appliance is processing food at speed levels 3-8 and the total power reaches 300 W for more than 2 seconds, the speed level is automatically reduced.	▸ Reduce the food load or reduce the speed. ▸ Remove existing blockages when stirring, on the mincer or the vegetable cutter.

15. Prolonged non-use and transport

- If you are not going to use the appliance for an extended period of time, unplug the mains plug, wind the mains cable around the cable winder, clean the appliance and store the appliance in a dry, dust-free and frost-free environment that is not exposed to direct sunlight.
- Do not store the appliance within the reach of children.
- To avoid damage during transport, we recommend that you use the original packaging.

16. Disposal



PACKAGING

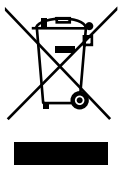
Your appliance has been packaged to protect it from damage in transit. The packaging is made of materials that can be recycled in an environmentally friendly manner.



Observe the following labels on the packaging materials regarding waste separation with the abbreviations (a) and numbers (b):
1–7: plastics/20–22: paper and cardboard/80–98: composite materials



(France only)
The "Triman" symbol tells the consumer that the product can be recycled, is covered by an extended system of manufacturer's responsibility and must be sorted by material type in France.



APPLIANCE

All old appliances marked with the symbol shown must not be disposed of in normal household waste.

In accordance with Directive 2012/19/EU, the appliance must be properly disposed of at the end of its service life.

This involves separating the materials in the appliance for the purpose of recycling as well as minimising the environmental impact and negative effects on human health.

Take old appliances to an electrical scrap collection point or a recycling centre.

Contact your local waste disposal company or your local authority for more information on this subject.

17. Technical specifications

Supplier's address:	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen GERMANY
Model:	MD 12600
Rated voltage:	220–240 V~, 50–60 Hz
Rated power:	800 W
Protection class:	I (the appliance must be earthed)
Mixing bowl:	4.6 litres
Max. capacity of mixing bowl:	2.8 kg
Appliance dimensions (W x H x D):	Approx. 37 x 34 x 23 cm

18. EU declaration of conformity

MEDION AG hereby declares that this appliance complies with the fundamental requirements and the other relevant provisions of:

- EMC Directive 2014/30/EU
- Low Voltage Directive 2014/35/EU
- Ecodesign Directive 2009/125/EC
- RoHS Directive 2011/65/EU.

19. Spare parts

Please visit our MEDIONserviceshop at https://www.medion.com/medionserviceshop to order any spare parts you need.

You will be able to find all suitable spare parts for your product there.

All available spare parts can be purchased for a period of 7 years.

20. Service information

Please contact our Customer Service team if your device ever stops working the way you want or expect it to. There are several ways for you to contact us:

- In our Service-Community, you can meet other users, as well as our staff, and you can exchange your experiences and pass on your knowledge there. You will find our Service-Community at community.medion.com.
- Alternatively, use our contact form at www.medion.com/contact.
- You can also contact our Service team via our hotline or by post.

Opening times	Hotline number UK
Mon – Fri: 08.00 – 20.00 Sat – Sun: 10.00 – 16.00	0333 3213106
Service address	
MEDION Electronics Ltd. **120 Faraday Park, Faraday Road, Dorcan** **Swindon SN3 5JF, Wiltshire** **United Kingdom**	

You can download this and many other sets of operating instructions from our service portal at www.medionservice.com.

We have stopped providing printed copies of our warranty terms and conditions as part of our commitment to sustainability, but you can access the warranty terms and conditions on our service portal.

You can also scan the QR code on the side of the screen, to download the operating instructions onto your mobile device from the service portal.

21. Legal Notice

Copyright 2024

Date: 14. October 2024

All rights reserved.

These operating instructions are protected by copyright. Mechanical, electronic and any other forms of reproduction are prohibited without the written permission of the manufacturer.

Copyright is owned by the company:

MEDION AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Germany

Please note that you cannot use the address above for returns. Please always contact our Customer Service team first.

Made in China

