

MEDION®

**Bedienungsanleitung
Mode d'emploi
Instruction Manual
Handleiding**



**Premium Küchenmaschine
Robot ménager premium
Premium Stand Mixer
Premium keukenmachine**

MEDION® MD 16480

Inhaltsverzeichnis

1.	Allgemeines	4
1.1.	Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren	4
1.2.	Zeichenerklärung	4
2.	Lieferumfang	5
3.	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5
4.	Sicherheitshinweise	5
4.1.	Gerät auspacken	6
4.2.	Elektrische Sicherheit	6
4.3.	Kurzzeitbetrieb	7
5.	Bedienelemente	8
5.1.	Übersicht der Zubehörteile	9
5.2.	Darstellung der Montageteile des Fleischwolfs.....	10
6.	Erstinbetriebnahme	11
7.	Betriebsart als Knetmaschine	12
7.1.	Vorbereitung.....	12
7.2.	Teig rühren und kneten	12
7.3.	Eiweiß schlagen	12
7.4.	Sahne schlagen	12
7.5.	Mixen von Shakes, Cocktails oder anderen Flüssigkeiten	13
8.	Außerbetriebnahme	13
9.	Betrieb mit Fleischwolf	13
9.1.	Fleischwolf zum Wolfen ausrüsten	13
9.2.	Fleischwolf mit Wurstaufsatz ausrüsten	14
9.3.	Fleischwolf zum Spritzgebäck herstellen ausrüsten	15
9.4.	Fleischwolf zum Pasta herstellen ausrüsten	16
9.5.	Fleischwolf zum Herstellen von Kebab ausrüsten	16
10.	Außerbetriebnahme	17
11.	Arbeitshinweise für den Fleischwolf	17
11.1.	Fleisch zerkleinern	17
11.2.	Wurst herstellen.	17
11.3.	Plätzchen formen.....	17
12.	Reinigung	18
13.	Fehlerbehebung	18
14.	Entsorgung	19
15.	Technische Daten	19
16.	Konformitätsinformation	20
17.	Impressum	20
18.	Allgemeine Garantiebedingungen	21
19.	Service-Adressen	23

1. Allgemeines

1.1. Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren



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

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung immer in Reichweite auf. Wenn Sie das Gerät verkaufen oder weiter geben, händigen Sie unbedingt auch diese Anleitung und die Garantiekarte aus.

1.2. Zeichenerklärung

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Gerät oder auf der Verpackung verwendet.

 **GEFAHR!**

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

 **WARNUNG!**

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

 **VORSICHT!**

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

HINWEIS!

Dieses Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden oder gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Zusammenbau oder zum Betrieb.



Hinweise in der Gebrauchsanleitung beachten



Recycling-Symbol



WEEE-Symbol (gemäß Richtlinie zum Umgang mit Elektroschrott)



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



Symbol - Quetschgefahr



Symbol - Gefahr durch elektrischen Schlag

2. Lieferumfang

Vergewissern Sie sich nach dem Auspacken, dass folgende Teile mitgeliefert worden sind:

- Küchenmaschine
- 1 Rührschüssel
- Zubehör und Anbauteile der Küchenmaschine (Siehe „Übersicht der Zubehörteile“ auf Seite 9)
- Bedienungsanleitung und Garantiedokumente

3. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät darf nur zum Kneten bzw. Rühren von Lebensmitteln wie Teig, Cremes, Sahne oder Eiscreme verwendet werden. Der Fleischwolf Aufsatz dient zum Zerkleinern von Lebensmitteln. Sie können Hackfleisch, Würste, Pasta, Plätzchen oder Kebabs mit zugehörigen Aufsätzen formen.

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.

Das Gerät ist nicht für den gewerblichen und industriellen Gebrauch bestimmt.

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.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in explosionsgefährdeten Bereichen. Hierzu zählen z. B. Tankanlagen, Kraftstofflagerbereiche oder Bereiche, in denen Lösungsmittel verarbeitet werden. Auch in Bereichen mit teilchenbelasteter Luft (z.B. Mehl- oder Holzstaub) darf dieses Gerät nicht verwendet werden.
- 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 im Freien verwendet werden!

4. Sicherheitshinweise

WARNUNG!

Verletzungsgefahr durch unsachgemäße Behandlung.

- Gerät und Zubehör an einem für Kinder unerreichbaren Platz aufbewahren.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und 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 Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt;
- Kinder jünger als 8 Jahre sollen vom Gerät und der Anschlussleitung ferngehalten werden.

4.1. Gerät auspacken

- Wenn Sie einen Transportschaden feststellen wenden Sie sich umgehend an das Medion Service Center.

⚠️ WARNUNG!

Erstickungsgefahr.

- Verpackungsfolien von Kindern fernhalten.

⚠️ GEFAHR!

Verletzungsgefahr durch Stromschlag

- Vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Benutzung die Küchenmaschine sowie das Netzkabel auf Beschädigungen überprüfen.

4.2. Elektrische Sicherheit

⚠️ GEFAHR!

Verletzungsgefahr durch Stromschlag

- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht zur Stolperfalle wird. Die Anschlussleitung darf nicht geklemmt und gequetscht werden.
- Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn die Küchenmaschine oder das Netzkabel sichtbare Schäden aufweisen.
- Im Inneren des Gerätes gibt es gefährliche Spannungen. Öffnen Sie niemals das Gehäuse oder führen durch die Belüftungsslitze Gegenstände ein.
- Um das Gerät vollständig von der Stromversorgung zu trennen, muss der Netzstecker aus der Steckdose gezogen werden. Ziehen Sie immer am Stecker, niemals am Kabel.
- Lassen Sie ein defektes Gerät umgehend von einer qualifizierten Fachwerkstatt in Stand setzen. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch das Medion Service-Center oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

HINWEIS!

Geräteschaden durch Gewitter

- Bei einem Gewitter können am Stromnetz angeschlossene Geräte beschädigt werden. Ziehen Sie deshalb bei Gewitter immer den Netzstecker.

⚠️ GEFAHR!

Verletzungsgefahr durch rotierende und bewegliche Teile

- Berühren beweglicher Teile vermeiden. Während des Betriebs Haare, Kleidung, Hände sowie Besteck, Kochlöffel o.ä. fernhalten, um Verletzungen oder Sachschäden zu verhindern.
- Benutzen Sie niemals unterschiedliche Betriebsarten (Fleischwolf und Rührwerk) gleichzeitig.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Stellen Sie vor dem Einschalten sicher, dass der Zubehöraufsatz korrekt angebracht ist und festsitzt.

- Sobald Sie das Gerät einschalten, dreht sich die Antriebswelle der Küchenmaschine. Greifen Sie während des Betriebs nicht in die rotierende Antriebswelle! Montieren Sie zu Ihrer Sicherheit immer die Rührschüssel, auch wenn Sie das Gerät als Mixer oder Fleischwolf benutzen.

HINWEIS!

Gefahr von Geräteschaden durch unsachgemäße Aufstellung

- Stellen Sie das Gerät mit Standfuß auf eine feste, ebene Oberfläche.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.
- Stellen Sie das Gerät mit Standfuß nicht auf eine Tischkante; es könnte kippen und herunterfallen.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch, vor jeder Reinigung sowie bei nicht vorhandener Aufsicht den Stecker des Gerätes aus der Steckdose.
- Wickeln Sie das Kabel für den Betrieb vollständig ab.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit heißen Gegenständen oder Oberflächen (z.B. Herdplatte) in Berührung kommt.

⚠ GEFAHR!

Verletzungsgefahr durch unsachgemäßen Umgang mit dem Gerät

- Lassen Sie das Netzkabel nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen.
- Sicherer Betrieb
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Flüssigkeiten!
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Achten Sie darauf, dass sich während des Betriebs keine Fremdgegenstände (Löffel, Teigschaber o. ä.) in der Rührschüssel befinden.
- Nicht die Schwenkarmtaste betätigen, wenn der Mixer in Betrieb ist.
- Bei der Verwendung von Lebensmitteln, die heißer als 60 °C sind, besteht Verbrühungsgefahr. Keine heißen Lebensmittel in die Rührschüssel füllen.

4.3. Kurzzeitbetrieb

HINWEIS!

Gefahr der Überhitzung durch übermäßigen Betrieb

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

5. Bedienelemente



- 1 Knopf zum Lösen des Frontdeckels
- 2 Frontdeckel des Fleischwolfs
- 3 Hinterer Deckel
- 4 Schwenkarmhebel
- 5 Haltegriff beim Schwenken
- 6 Betriebs-LED
- 7 Stufenregler
- 8 Bodenplatte mit Standfüßen

5.1. Übersicht der Zubehörteile



- 1 Stopfer
- 2 Fülltablett
- 3 Wurstfüllstutzen
- 4 Befestigungsring
- 5 Pastaaufsätze
- 6 Wurstaufsatz
- 7 Fleischmesserscheiben
- 8 Kebabstutzen
- 9 Kebabaufsatz
- 10 Plätzchenadapter mit Formaufsatz
- 11 Plätzchenaufsatz (Siehe „5.2. Darstellung der Montageteile des Fleischwolfs“)
- 12 Fleischmesser (Siehe „5.2. Darstellung der Montageteile des Fleischwolfs“)
- 13 Förderschnecke (Siehe „5.2. Darstellung der Montageteile des Fleischwolfs“)
- 14 Einfüllstutzen des Schneckengehäuse
- 15 Spritzschutz für Rührwerkzeuge
- 16 Knethaken
- 17 Rührhaken
- 18 Schneebesen
- 19 Spritzschutz für Rührschüssel
- 20 Rührschüssel

5.2. Darstellung der Montageteile des Fleischwolfs



- 1 Stopfer
- 2 Fülltablett
- 3 Wurstfüllstutzen
- 4 Befestigungsring
- 5 Pastaaufsätze
- 6 Wurstaufsatz
- 7 Fleischmesserscheiben
- 8 Kebabstutzen
- 9 Kebabaufsatz
- 10 Plätzchenadapter mit Formaufsatz
- 11 Plätzchenaufsatz
- 12 Fleischmesser
- 13 Förderschnecke
- 14 Einfüllstutzen des Schneckengehäuses

6. Erstinbetriebnahme

1. Drehen Sie den Stufenregler auf „0“ und drücken Sie den Schwenkarmhebel zum Heben des Schwenkarms.
2. Setzen Sie die Rührschüssel auf die Haltung der Bodenplatte, drehen Sie die Schüssel wie die Pfeilrichtung LOCK bezeichnet bis zum Anschlag und verriegeln die Rührschüssel.



⚠ GEFAHR!

Verletzungsgefahr 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. Es besteht Quetschgefahr!

3. Stecken Sie den Spritzschutz auf eines der drei Rührwerke (Knethaken, Rührhaken, Schneebesen), dann stecken Sie das Rührwerk wie abgebildet in die Maschine.
Die Rührwerke lassen sich nur an die Maschine stecken und drehen, wenn die Nasen in den entsprechenden Vertiefungen am Gerät sitzen.
Diese Schutzscheibe verhindert, dass die Antriebswelle mit Teig in Berührung kommt.



4. Der Spritzschutz für die Rührschüssel ist steckerfertig und kann einfach nach dem Einsetzen der Rührschüssel aufgesteckt werden **A**:



Zum Befüllen während des Betriebs dient die Befüllöffnung **B**.

5. Drücken Sie den Schwenkarmhebel und stellen Sie den Schwenkarm nach unten. Achten Sie darauf, dass der Arm am Gehäuseunterteil eingerastet ist.
6. Nun können Sie den Stufenregler auf die erforderliche Geschwindigkeitsstufe stellen. Die empfohlenen Geschwindigkeitsstufen je nach Einsatz finden Sie nachstehend.
 - Für schwere Teige wie Brot-/Mürbeteig oder Pasta benutzen Sie den Knethaken auf Stufe 1, 2, 3.
 - Mit dem Rührhaken können Sie viele Zutaten von mittelschwerem Teig wie Kuchenteig bis zum leichten Teig wie Crêpes- oder Rührteig machen. Verwenden Sie den Rührhaken auf Stufe 4, 5, 6, 7, 8, je nach Bedarf.
 - Wenn Sie Sahne, Eischnee oder Pudding herstellen möchten ist der Schneebesen auf einer hohen Stufe (7 oder 8) geeignet.
 - Für kurze, kräftige und dauerhafte Impuls-Bewegungen drehen Sie den Stufenregler wiederholt in die Position „P“.
 - Mit dem Fleischwolf können Sie verschiedene Teigerzeugnisse wie etwa Nudeln, Plätzchen oder Kebab herstellen, bzw. Hackfleisch wölfen oder Würste füllen. Stellen Sie den Stufenregler dazu auf Stufe 6, 7, oder 8.

-
- Nach dem Probelauf drehen Sie den Stufenregler auf „0“.
 - Drücken Sie den Schwenkarmhebel und heben Sie den Arm, dann nehmen Sie das Rührwerk aus dem Bajonettverschluss. Anschließend stellen Sie den Schwenkarm wieder nach unten.

HINWEIS!

Gefahr der Überhitzung durch übermäßigen Betrieb

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

7. Betriebsart als Knetmaschine

7.1. Vorbereitung

- Montieren Sie Knethaken, Schneebesens oder Rührhaken an der Maschine und setzen Sie anschließend die Rührschüssel ein.
- Setzen Sie den Spritzschutz auf die Rührschüssel.
- Füllen Sie nun die Zutaten in die Rührschüssel ein. Achten Sie darauf, die Rührschüssel nicht zu überfüllen (ca. 1,5 kg Mehl max.).
- Drücken Sie den Schwenkarmhebel und stellen Sie den Schwenkarm nach unten. Achten Sie darauf, dass der Arm am Gehäuseunterteil eingerastet ist.

7.2. Teig rühren und kneten

Benutzen Sie zum Kneten von Teig den Knethaken oder den Rührhaken.

- Die beste Mischung zum Teigkneten erzielen Sie mit einer Mischung Mehl und Wasser im Verhältnis von 5: 3. Füllen Sie die Rührschüssel maximal zu 3/4 voll.
- Stellen Sie beim Füllen der Rührschüssel sicher, dass die maximale Füllmenge von 1,5 Kg nicht überschritten wird.
- Verwenden Sie Knethaken oder Rührhaken als Rührgeräte.
 - Wenn Sie Knethaken oder Rührhaken verwenden, schalten Sie den Stufenregler erst für min. 30 Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe 1 und anschließend für min. 30 Sekunden auf Stufe 2, danach Stufe 3 für max. 5 Minuten.

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

7.3. Eiweiß schlagen

Benutzen Sie zum Schlagen von Eiweiß den Schneebesen.

- Stellen Sie zum Schlagen den Stufenregler auf die Stufe 7 oder 8 ein und schlagen Sie das Eiweiß ohne Unterbrechung für ca. 3 bis 5 Minuten, bis das Eiweiß steif ist.

Schlagen Sie nicht mehr als 12 Stück Eiweiß auf einmal.

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

7.4. Sahne schlagen

Benutzen Sie zum Schlagen von Sahne den Schneebesen. Verwenden Sie frische Sahne.

- Stellen Sie für Schlagsahne den Stufenregler 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 nicht länger als 5 Minuten und halten Sie danach eine Pause von mindestens 10 Minuten ein.

7.5. Mixen von Shakes, Cocktails oder anderen Flüssigkeiten

Benutzen Sie zum Mixen von Shakes, Cocktails und anderen Flüssigkeiten den Schneebesen.

- Mischen Sie die Zutaten, entsprechend des vorhandenen Rezeptes, für ca. 3 bis 5 Minuten mit einer Geschwindigkeitsstufe von 1 bis 8.

Überschreiten Sie nicht die Höchstfüllmenge der Rührschüssel

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

8. Außerbetriebnahme

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Ziehen Sie den Netzstecker.
3. Drücken Sie den Schwenkarmhebel nach unten, der Arm hebt sich.
4. Entnehmen Sie das Rührwerkzeug. Öffnen Sie dazu die Verriegelung entgegen dem Uhrzeigersinn.
5. Drehen Sie die Rührschüssel um eine kurze Drehung im Uhrzeigersinn, um sie zu entnehmen.
6. Lösen Sie den fertigen Teig mit Hilfe eines Spachtels und nehmen Sie ihn aus der Rührschüssel.
7. Reinigen Sie die verwendeten Teile wie unter „Reinigung“ beschrieben.

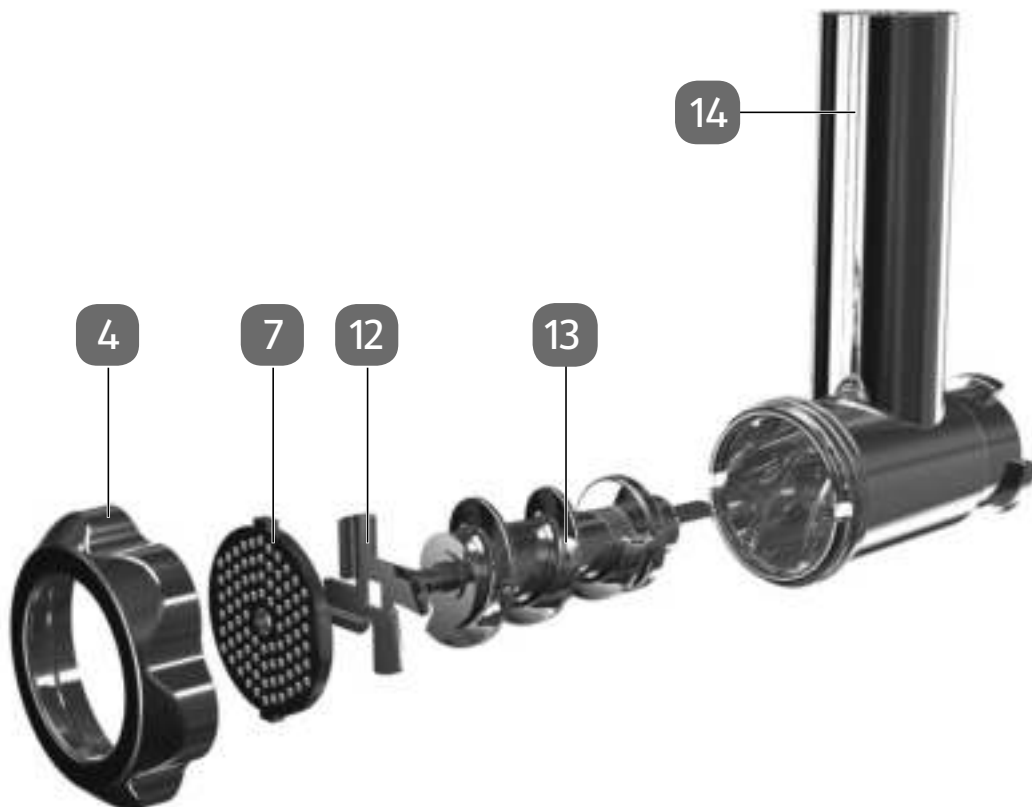
9. Betrieb mit Fleischwolf

⚠ GEFAHR!

Verletzungsgefahr durch rotierende und bewegliche Teile

- Setzen Sie auch beim Betrieb als Fleischwolf die Rührschüssel ein damit die rotierende Aufnahme für die Rührwerke geschützt ist. Es besteht Quetschgefahr!

9.1. Fleischwolf zum Wolfen ausrüsten



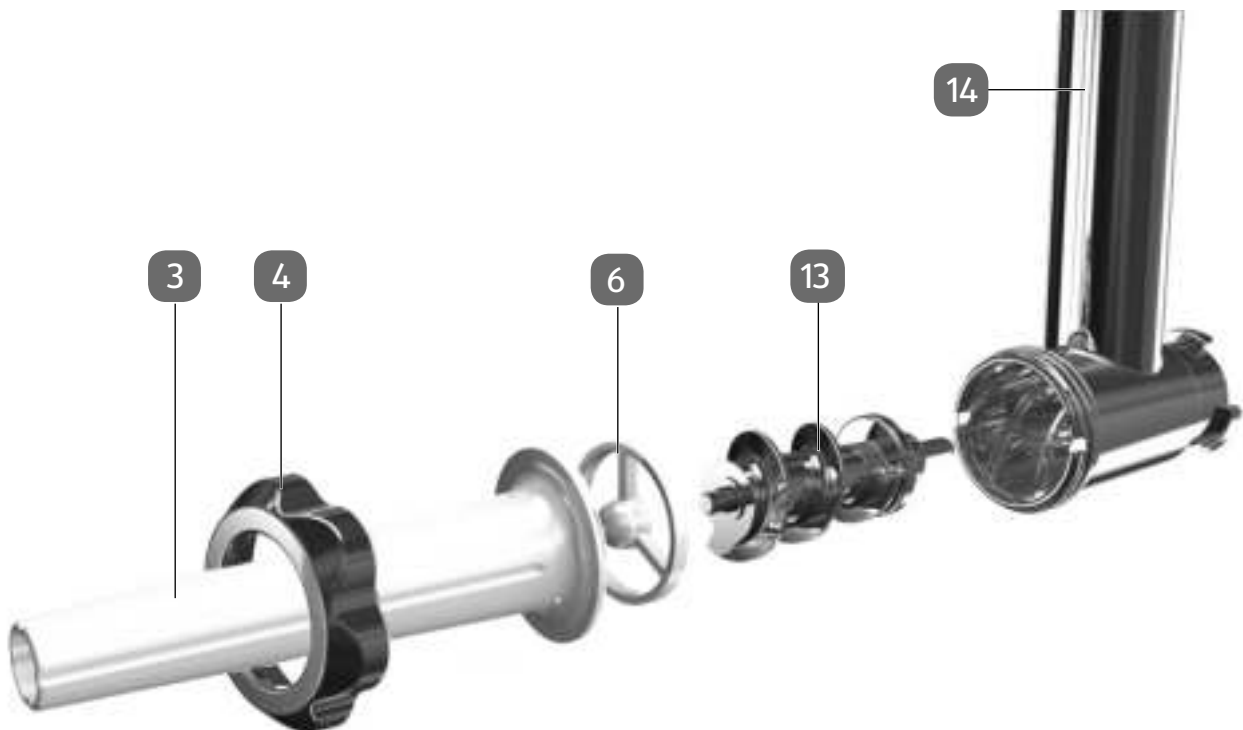
Verwenden Sie zum Wolfen je nach gewünschtem Ergebnis eine der drei Fleischmesserscheiben und das Messer.

1. Ziehen Sie den Netzstecker ab, um die Küchenmaschine vom Strom zu trennen.

-
- Halten Sie den Knopf zum Lösen des Frontdeckels gedrückt und entnehmen Sie den Frontdeckel indem Sie ihn nach rechts drehen.
 - Drücken Sie gegebenenfalls den Schwenkarmhebel und stellen Sie den Schwenkarm nach unten. Achten Sie darauf, dass der Arm am Gehäuseunterteil eingerastet ist.
 - Setzen Sie den Fleischwolf mit den Zubehörteilen in der Reihenfolge wie oben abgebildet zusammen.
 - Schrauben Sie abschließend den Befestigungsring im Uhrzeigersinn auf das Gewinde.
 - Halten Sie den Knopf zum Lösen des Frontdeckels gedrückt und setzen Sie den Fleischwolf mit dem Bajonettgewinde leicht nach rechts geneigt auf die Antriebswelle des Fleischwolfs.
 - Schrauben Sie den Fleischwolf nach links auf das Gewinde und lassen Sie anschließend den Knopf zum Lösen des Frontdeckels los. Vergewissern Sie sich das der Fleischwolf fest auf dem Anschluss an der Küchenmaschine sitzt.
 - Stecken Sie das Fülltablett von oben auf den Stutzen des Fleischwolfs.
 - Legen Sie das Fleisch in das Fülltablett und nutzen Sie den Fleischstopfer um es in den Stutzen zu drücken. Verwenden Sie den Fleischwolf nicht länger als 5 Minuten und halten Sie danach eine Pause von mindestens 10 Minuten ein.

9.2. Fleischwolf mit Wurstaufsatz ausrüsten

9.2.1. Verarbeiten von fertiger Wurstmasse

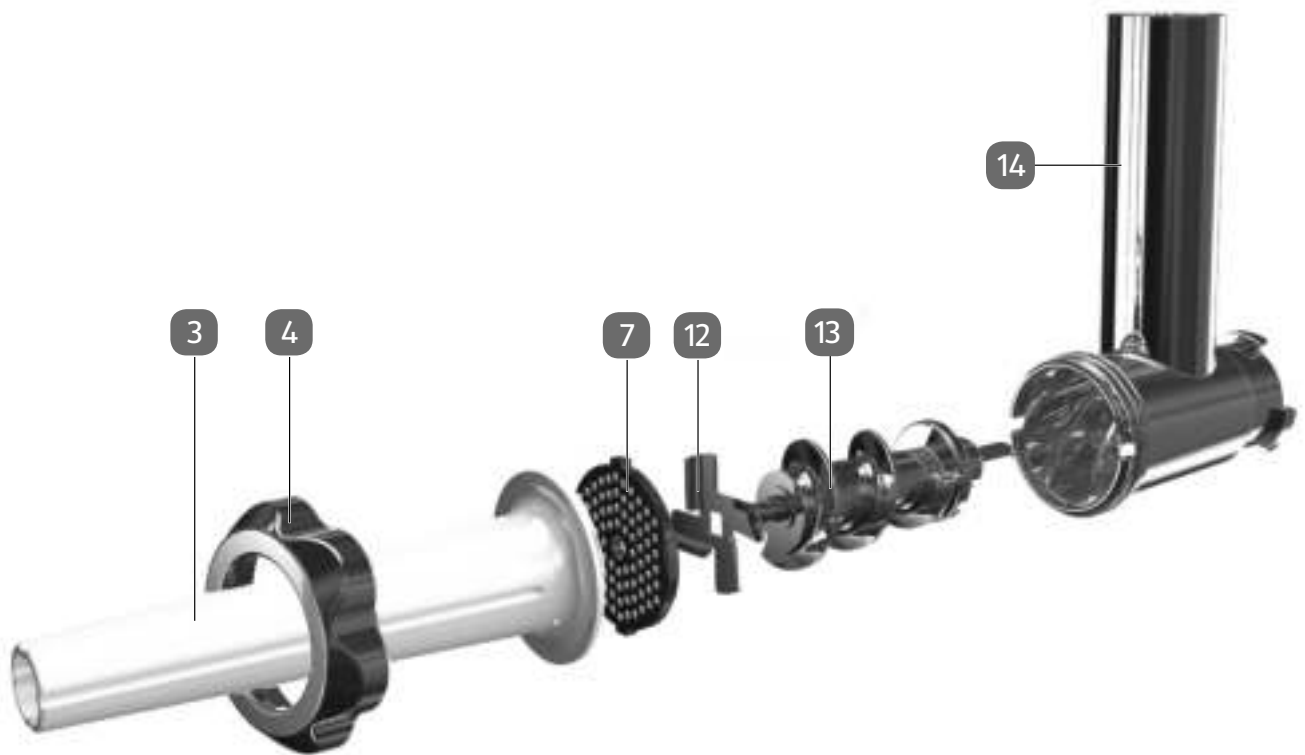


Verwenden Sie für das Füllen von Wurstmasse in geeignete Natur- oder Kunstdärme den Wurstaufsatz und den Wurstfüllstutzen.

Bei Verarbeitung einer fertigen Wurstmasse fahren Sie wie folgt fort:

- Setzen Sie den Fleischwolf wie oben abgebildet zusammen und beachten Sie dabei die Vorgehensweise zur Montage wie unter „9.1. Fleischwolf zum Wolfen ausrüsten“ beschrieben.

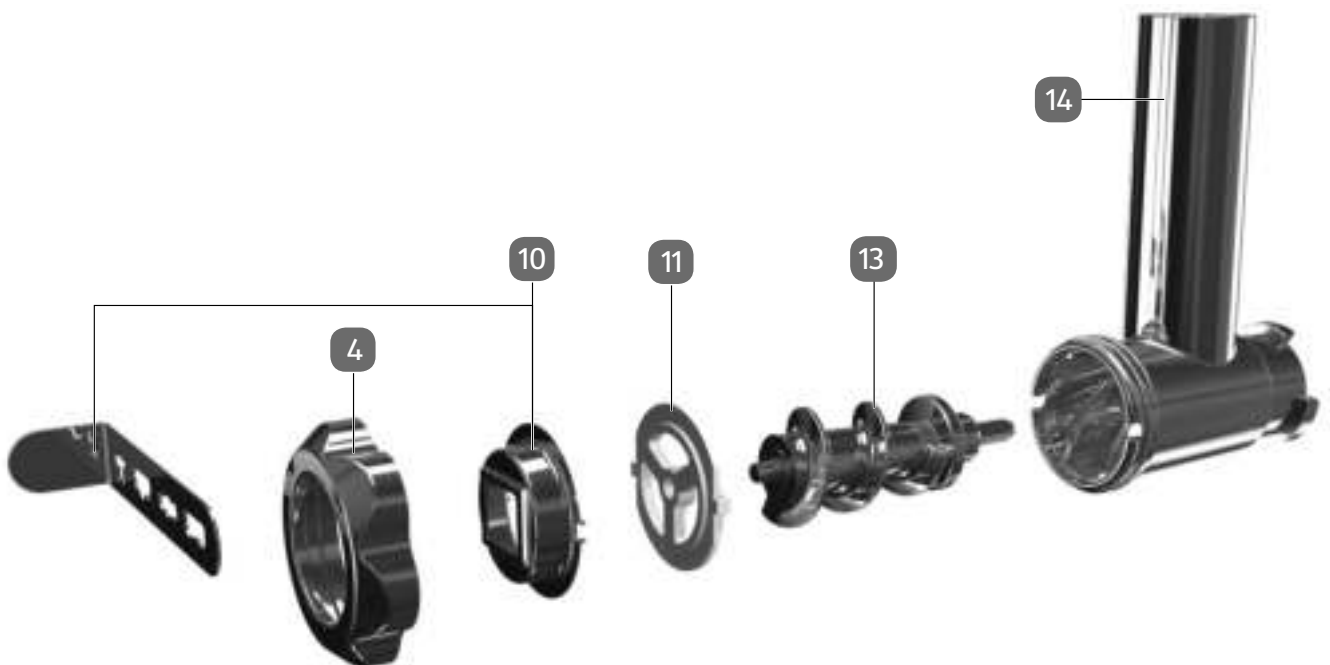
9.2.2. Fleisch wolfen und Wurst herstellen in einem Arbeitsgang



Um in einem Arbeitsgang Fleischstücke zu wolfen und Wurst herzustellen, montieren Sie den Fleischwolf mit Fleischmesserscheibe und Messer, wie unter „9.1. Fleischwolf zum Wolfen ausrüsten“ beschrieben.

Anschließend stecken Sie den Wurstaufsatz auf und schrauben den Befestigungsring auf das Gewinde des Fleischwolfs.

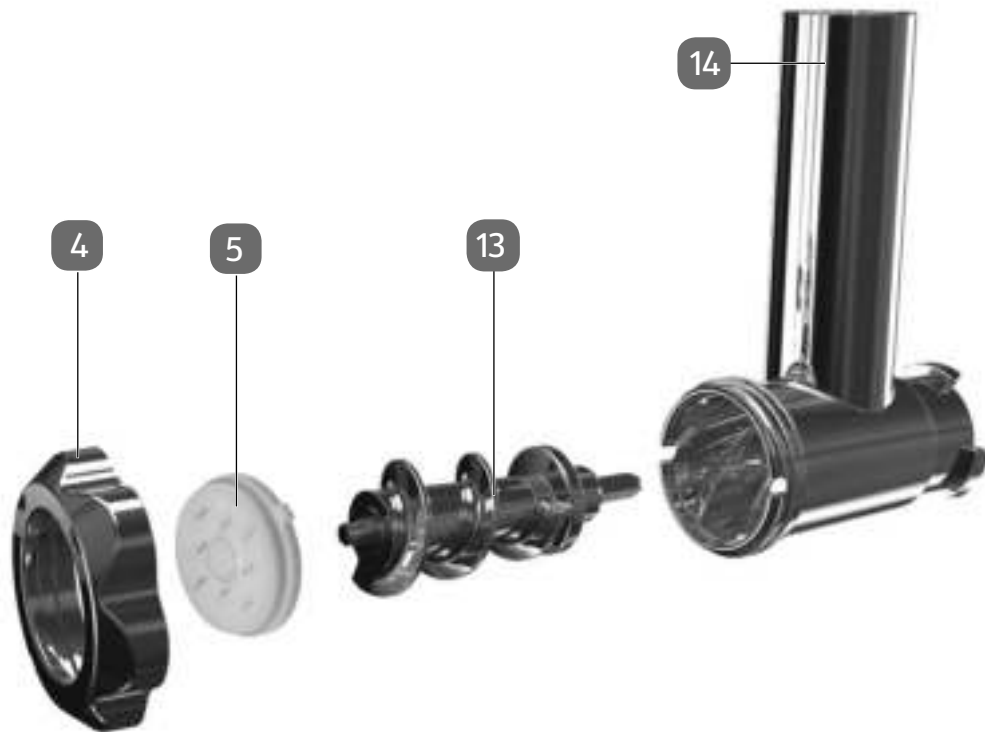
9.3. Fleischwolf zum Spritzgebäck herstellen ausrüsten



Für das Herstellen von Spritzgebäck aus Plätzchenteig verwenden Sie den Plätzchenadapter mit Formaufsatz und den Plätzchenaufsatz.

- Setzen Sie den Fleischwolf wie oben abgebildet zusammen und beachten Sie dabei die Vorgehensweise zur Montage wie unter „9.1. Fleischwolf zum Wolfen ausrüsten“ beschrieben.

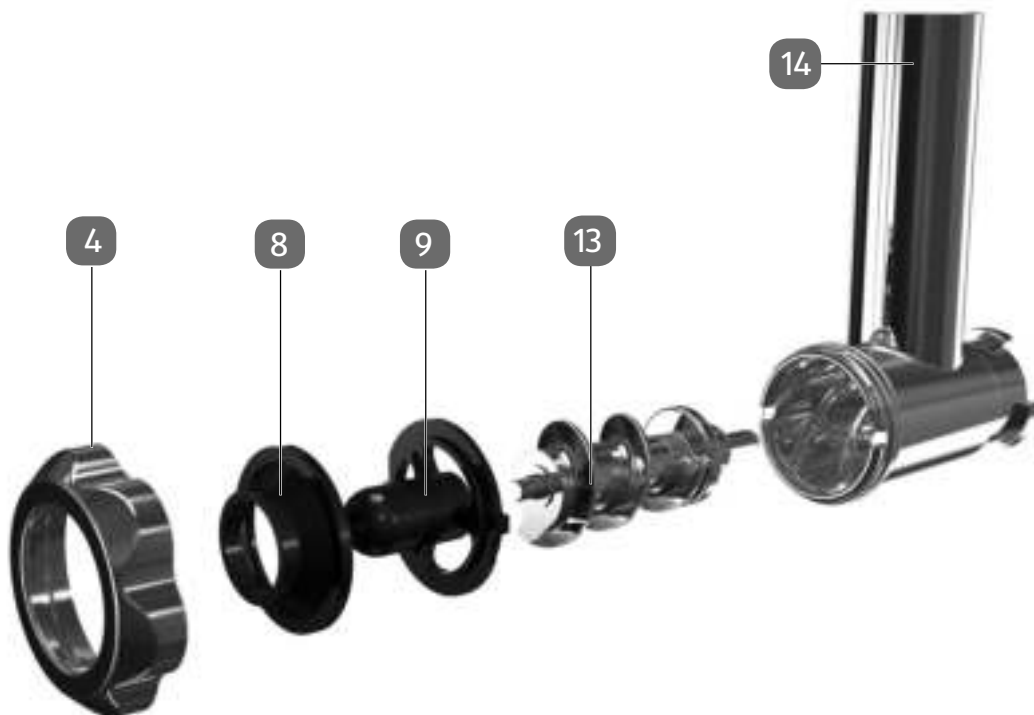
9.4. Fleischwolf zum Pasta herstellen ausrüsten



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

- Setzen Sie den Fleischwolf wie oben abgebildet zusammen und beachten Sie dabei die Vorgehensweise zur Montage wie unter „9.1. Fleischwolf zum Wolfen ausrüsten“ beschrieben.

9.5. Fleischwolf zum Herstellen von Kebab ausrüsten



Verwenden Sie für das Herstellen von Kebabmasse den Kebabstutzen **8** und den Kebabaufsatz **9**.

- Setzen Sie den Fleischwolf wie oben abgebildet zusammen und beachten Sie dabei die Vorgehensweise zur Montage wie unter „9.1. Fleischwolf zum Wolfen ausrüsten“ beschrieben.

10. Außerbetriebnahme

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Ziehen Sie den Netzstecker.
3. Demontieren Sie den Fleischwolf und alle Zubehörteile.
4. Lösen Sie größere Teig-/Fleischreste mit Hilfe eines Spachtels aus dem Einfüllstutzen.
5. Reinigen Sie die verwendeten Teile wie unter „Reinigung“ beschrieben.

11. Arbeitshinweise für den Fleischwolf

11.1. Fleisch zerkleinern

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

11.2. 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.
- Schieben Sie den Darm über den Wurstaufsatz.
- Die Wurstmasse wird durch den Wurstaufsatz 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.

11.3. Plätzchen formen

- Bereiten Sie eine Fläche vor, auf der Sie im Anschluss die Plätzchen auslegen können.
- Mit dem Formaufsatz können Sie dem vorbereiteten Plätzchenteig verschiedene Formen geben.
- Nachdem Sie das Schneckengehäuse mit Plätzchenaufsatz am Gerät vormontiert haben, schieben Sie den Formaufsatz in den Plätzchenaufsatz.
- Stellen Sie die gewünschte Plätzchenform ein.

12. Reinigung



Verletzungsgefahr durch stromführende Teile

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

HINWEIS!

Gefahr von Geräteschaden durch unsachgemäße Behandlung

- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände und auch keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

Motorgehäuse:

- Benutzen Sie nur ein feuchtes Spültuch mit ein wenig Handspülmittel nur zur äußeren Reinigung des Gehäuses. Trocknen Sie mit einem Tuch nach.

Knethaken, Rührhaken, Schnecke, Einfüllstutzen mit Schneckengehäuse, Fülltablett und Befestigungsring des Fleischwolfs:

- Diese Bauteile aus dem Aluminium-Druckguss sind nicht zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet! Unter Einwirkung von Hitze und scharfen Reinigern könnten sie sich verziehen oder verfärben.

Kunststoffzubehör, Schneebesen, Rührschüssel, Mixbehälter, innere Messer und Fleischmesserscheiben:

- Diese Zubehörteile können mit warmem Wasser und Spülmittel oder in der Spülmaschine gereinigt werden. Verwenden Sie kein Scheuermittel.
- Reiben Sie die Fleischmesserscheiben und das Messer des Fleischwolfs nach dem Abtrocknen leicht mit Pflanzenöl ein.

13. Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät lässt sich nicht starten	Der Netzstecker ist nicht richtig eingesteckt.	Ziehen Sie den Netzstecker und stecken Sie ihn nach ca. 10 Sekunden wieder ein.
	Die Steckdose ist defekt.	Überprüfen Sie die Steckdose, indem Sie ein anderes Gerät anschließen.

14. Entsorgung

Verpackung entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

Altgerät entsorgen

(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen)



Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Sollte das Gerät einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher **gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll**, z. B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/seines Stadtteils, abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Deswegen sind Elektrogeräte mit obenstehendem Symbol gekennzeichnet.

15. Technische Daten

Modell:	MD 16480
Nennspannung:	220-240 V~50/60 Hz
Nennleistung:	1000 W
Schutzklasse:	I (das Gerät muss geerdet werden)
Rührschüssel:	4,6 Liter
Max. Füllmenge Mehl:	1.5kg

Abmessungen in cm

Gerät:	40,5 x 47 x 29,5 (H x B x T)
Nettogewicht:	7,8 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

16. Konformitätsinformation



Hiermit erklärt die Medion AG, dass das Produkt MD 16480 mit den folgenden europäischen Anforderungen übereinstimmt:

- EMV-Richtlinie 2004/108/EG
- Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EU.

Vollständige Konformitätserklärungen sind erhältlich unter www.medion.com/conformity.

17. Impressum

Copyright © 2015

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

Technische und optische Änderungen sowie Druckfehler vorbehalten.

Die Bedienungsanleitung kann über die Service Hotline nachbestellt werden und steht über das Serviceportal zum Download zur Verfügung.

Sie können auch den unten stehenden QR Code scannen und die Anleitung über das Serviceportal auf Ihr mobiles Endgerät laden.

	URL	QR Code
DE	www.medionservice.de	
AT	www.medion.com/at/service/start/	
BE	www.medion.com/be/nl/service/start/	

18. Allgemeine Garantiebedingungen

18.1. Allgemeines

Die Laufzeit der Garantie beträgt 24 Monate und beginnt am Tag des Kaufs des Produktes. Die Garantie bezieht sich auf Material- und Produktionsschäden aller Art, die bei normaler Verwendung auftreten können. Bitte bewahren Sie den originalen Kaufnachweis gut auf. Der Garantiegeber behält sich vor, eine Garantiereparatur oder eine Garantiebestätigung zu verweigern, wenn dieser Nachweis nicht erbracht werden kann. Bitte stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät im Falle einer notwendigen Einsendung transportsicher verpackt ist. Sofern nichts anderes vermerkt ist, tragen sie die Kosten der Einsendung sowie das Transportrisiko. Für zusätzlich eingesendete Materialien, die nicht zum ursprünglichen Lieferumfang des Produktes gehören, übernimmt der Garantiegeber keine Haftung.

Bitte überlassen Sie dem Garantiegeber mit dem Gerät eine möglichst detaillierte Fehlerbeschreibung. Zur Geltendmachung ihrer Ansprüche bzw. vor Einsendung, kontaktieren sie bitte die Hotline des Garantiegebers oder das Service Portal. Sie erhalten dort Informationen über die weiteren Schritte.

Diese Garantie hat keine Auswirkungen auf Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche und unterliegt dem geltenden Recht des Landes, in dem der Ersterwerb des Produktes durch den Endkunden erfolgte.

18.1.1. Umfang

Im Falle eines durch diese Garantie abgedeckten Defekts an ihrem Produkt gewährleistet der Garantiegeber mit dieser Garantie die Reparatur oder den Ersatz des Produktes. Die Entscheidung zwischen Reparatur oder Ersatz der Geräte obliegt dem Garantiegeber. Insoweit kann dieser nach eigenem Ermessen entscheiden, das zur Garantiereparatur eingesendete Gerät durch ein generalüberholtes Gerät gleicher Qualität zu ersetzen.

Für Batterien oder Akkus wird keine Garantie übernommen, gleiches gilt für Verbrauchsmaterialien, d.h. Teile, die bei der Nutzung des Gerätes in regelmäßigen Abständen ersetzt werden müssen, wie z.B. Projektionslampe in Beamer.

Ein Pixelfehler (dauerhaft farbiger, heller oder dunkler Bildpunkt) ist nicht grundsätzlich als Mangel zu betrachten. Die genaue Anzahl zulässiger defekter Bildpunkte entnehmen Sie bitte der Beschreibung im Handbuch für dieses Produkt.

Für eingebrannte Bilder bei Plasma- oder LCD-Geräten, die durch unsachgemäße Verwendung des Gerätes entstanden sind, übernimmt der Garantiegeber keine Garantie. Die genaue Vorgehensweise zum Betrieb Ihres Plasma- bzw. LCD-Gerätes entnehmen Sie bitte der Beschreibung im Handbuch für dieses Produkt.

Die Garantie erstreckt sich nicht auf Wiedergabefehler von Datenträgern, die in einem nicht kompatiblen Format oder mit ungeeigneter Software erstellt wurden.

Sollte sich bei der Reparatur herausstellen, dass es sich um einen Fehler handelt, der von der Garantie nicht gedeckt ist, behält sich der Garantiegeber das Recht vor, die anfallenden Kosten in Form einer Handling Pauschale sowie die kostenpflichtige Reparatur für Material und Arbeit nach einem Kostenvoranschlag dem Kunden in Rechnung zu stellen. Hierüber werden Sie als Kunde vorab informiert; es obliegt Ihnen diesem Vorgehen zuzustimmen oder abzulehnen.

18.1.2. Ausschluss

Für Versagen und Schäden, die durch äußere Einflüsse, versehentliche Beschädigungen, unsachgemäße Verwendung, am Produkt vorgenommene Veränderungen, Umbauten, Erweiterungen, Verwendung von Fremtteilen, Vernachlässigung, Viren oder Softwarefehler, unsachgemäßen Transport, unsachgemäße Verpackung oder Verlust bei Rücksendung des Produktes entstanden sind, übernimmt der Garantiegeber keine Garantie.

Die Garantie erlischt, wenn der Fehler am Gerät durch Wartung oder Reparatur entstanden ist, die durch jemand anderen als durch einen vom Garantiegeber autorisierten Servicepartner durchgeführt wurde. Die Garantie erlischt auch, wenn Aufkleber oder Seriennummern des Gerätes oder eines Bestandteils des Gerätes verändert oder unleserlich gemacht wurden.

18.1.3. Service Hotline

Vor Einsendung des Gerätes an den Garantiegeber müssen Sie sich über die Service Hotline oder das Service Portal an uns wenden. Sie erhalten insoweit weitergehende Informationen, wie Sie Ihren Garantieanspruch geltend machen können.

Die Inanspruchnahme der Hotline ist ggf. kostenpflichtig.

Die Service Hotline ersetzt auf keinen Fall eine Anwenderschulung für Soft- bzw. Hardware, das Nachschlagen im Handbuch oder die Betreuung von Fremdprodukten.

18.2. Besondere Garantiebedingungen für PC, Notebook, Pocket PC (PDA), Geräte mit Navigationsfunktion (PNA), Telefongeräte, Mobiltelefone und Geräte mit Speicherfunktion

Hat eine der mitgelieferten Optionen (z.B. Speicherkarten, etc.) einen Defekt, so haben Sie auch einen Anspruch auf Reparatur oder Ersatz. Die Garantie deckt Material- und Arbeitskosten für die Wiederherstellung der Funktionsfähigkeit für das betroffene Produkt.

Hardware zu Ihrem Produkt, die nicht vom Garantiegeber produziert oder vertrieben wurde, kann die Garantie zum Erlöschen bringen, wenn dadurch ein Schaden am Produkt selbst oder den mitgelieferten Optionen entstanden ist.

Für mitgelieferte Software wird eine eingeschränkte Garantie übernommen. Dies gilt für ein vorinstalliertes Betriebssystem, aber auch für mitgelieferte Programme. Bei der vom Garantiegeber mitgelieferten Software wird für die Datenträger, z.B. und CD-ROMs, auf denen diese Software geliefert wird, die Freiheit von Material- und Verarbeitungsfehlern für eine Frist von 90 Tagen nach Kauf garantiert. Bei Lieferung defekter Datenträger ersetzt der Garantiegeber die defekten Datenträger kostenfrei; darüber hinausgehende Ansprüche sind ausgeschlossen. Mit Ausnahme der Garantie für die Datenträger wird jede Software ohne Mängelgewähr geliefert. Ferner wird nicht zugesichert, dass diese Software ohne Unterbrechungen oder fehlerfrei funktioniert oder Ihren Anforderungen genügt. Für mitgeliefertes Kartenmaterial bei Geräten mit Navigationsfunktion wird keine Garantie für die Vollständigkeit übernommen.

Bei der Reparatur des Produktes kann es notwendig sein, alle Daten vom Gerät zu löschen. Stellen Sie vor dem Versand des Gerätes sicher, dass Sie von allen auf dem Gerät befindlichen Daten eine Sicherungskopie besitzen. Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass im Falle einer Reparatur der Auslieferungszustand wiederhergestellt wird. Für die Kosten einer Softwarekonfiguration, für entgangene Einnahmen, den Verlust von Daten bzw. Software oder sonstige Folgeschäden übernimmt der Garantiegeber keine Haftung.

18.3. Besondere Garantiebedingungen für die Vorort Reparatur bzw. den Vorort Austausch

Soweit sich ein Anspruch auf Vorort Reparatur bzw. Vorort Austausch ergibt, gelten die besonderen Garantiebedingungen für die Vorort Reparatur bzw. Vorort Austausch für Ihr Produkt.

Zur Durchführung der Vorort Reparatur bzw. des Vorort Austauschs muss von Ihrer Seite Folgendes sichergestellt werden:

- Mitarbeitern des Garantiegebers, die zu vorgenanntem Zweck bei Ihnen eintreffen, soll uneingeschränkter, sicherer und unverzüglicher Zugang zu den Geräten gewährt werden.
- Telekommunikationseinrichtungen, die von diesen Mitarbeitern zur ordnungsgemäßen Ausführung Ihres Auftrages, für Test- und Diagnosezwecke sowie zur Fehlerbehebung benötigt werden, müssen von Ihnen auf eigene Kosten zur Verfügung gestellt werden.
- Sie sind für die Wiederherstellung der eigenen Anwendungssoftware nach der Inanspruchnahme der Dienstleistungen durch den Garantiegeber selbst verantwortlich.
- Sie sind für die Konfiguration und Verbindung ggf. vorhandener, externer Geräte nach der Inanspruchnahme der Dienstleistung durch den Garantiegeber selbst verantwortlich.
- Der kostenfreie Storno-Zeitraum für die Vorort Reparatur bzw. den Vorort Austausch beträgt mind. 48 Stunden, danach müssen die uns durch den verspäteten oder nicht erfolgten Storno entstandenen Kosten in Rechnung gestellt werden.



19. Service-Adressen

19.1. Deutschland


Multimedia

 01805 - 633 466  01805 - 654 654

CE-Produkte

 01805 - 633 633  01805 - 665 566


(0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)

 Mo. - Fr.: 07:00 - 23:00
Sa. - So.: 10:00 - 18:00


 www.medion.de


 Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter www.medion.com/contact

19.2. Österreich

 0810 - 001 048

(0,10 €/Min. aus dem Festnetz)


 07242 - 939 675 92

 Mo. - Fr.: 08:00 - 21:00
Sa. - So.: 10:00 - 18:00

 www.medion.at


 Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter www.medion.com/contact

19.3. Belgien


 022006198  022006199

(Lokaltarif)

Premium Hotline

 0900-51111

(0,45 €/min)

 Mo - Fr: 09:00 - 19:00

 www.medion.com/be

 Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter www.medion.com/contact

Sommaire

1.	Généralités.....	26
1.1.	Lire le mode d'emploi et le conserver	26
1.2.	Explication des symboles.....	26
2.	Contenu de l'emballage	27
3.	Utilisation conforme.....	27
4.	Consignes de sécurité	28
4.1.	Déballage de l'appareil.....	28
4.2.	Sécurité électrique.....	28
4.3.	Fonctionnement de courte durée	30
5.	Éléments de commande.....	31
5.1.	Aperçu des accessoires	32
5.2.	Aperçu des pièces utilisées avec le hachoir à viande	33
6.	Première mise en service.....	34
7.	Utilisation comme pétrin.....	35
7.1.	Préparation	35
7.2.	Mélanger et pétrir une pâte	35
7.3.	Battre des blancs en neige	35
7.4.	Battre de la chantilly.....	35
7.5.	Mixer shakes, cocktails ou autres liquides	36
8.	Mise hors tension	36
9.	Utilisation du hachoir à viande.....	36
9.1.	Montage du hachoir à viande	36
9.2.	Utilisation du hachoir à viande avec accessoire pour saucisses.....	37
9.3.	Utilisation du hachoir à viande avec accessoire pour biscuits	38
9.4.	Utilisation du hachoir à viande avec accessoires pour nouilles.....	39
9.5.	Utilisation du hachoir à viande avec accessoire pour kebabs.....	39
10.	Mise hors tension	40
11.	Consignes d'utilisation du hachoir à viande	40
11.1.	Hacher de la viande	40
11.2.	Préparer des saucisses.....	40
11.3.	Préparer des biscuits	40
12.	Nettoyage	41
13.	Dépannage rapide	41
14.	Élimination.....	42
15.	Caractéristiques techniques	42
16.	Informations relatives à la conformité.....	42
17.	Mentions légales	43
18.	Conditions générales de la garantie commerciale	44
19.	Adresse du Service	46

1. Généralités

1.1. Lire le mode d'emploi et le conserver



Lisez attentivement les consignes de sécurité avant de mettre l'appareil en service. Tenez compte des avertissements figurant sur l'appareil et dans le mode d'emploi.

Gardez toujours ce mode d'emploi à portée de main. Si vous vendez ou donnez l'appareil, pensez impérativement à remettre ce mode d'emploi ainsi que la carte de garantie au nouveau propriétaire.

1.2. Explication des symboles

Les symboles et avertissements suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi, sur le robot ménager ou sur l'emballage.

DANGER !

Ce terme signalétique désigne un risque à un degré élevé qui, si on ne l'évite pas, a comme conséquence la mort ou une grave blessure.

AVERTISSEMENT !

Ce terme signalétique désigne un risque à un degré moyen qui, si on ne l'évite pas, peut avoir comme conséquence la mort ou une grave blessure.

ATTENTION !

Ce terme signalétique désigne un risque à un degré réduit qui, si on ne l'évite pas, peut avoir comme conséquence une blessure moindre ou moyenne.

REMARQUE !

Ce terme signalétique avertit de dommages matériels éventuels ou vous donne des informations complémentaires utiles pour le montage ou l'exploitation.



Respecter les consignes du mode d'emploi



Symbole de recyclage



Symbole DEEE (conformément à la directive relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques)



Déclaration de conformité (voir chapitre « Informations relatives à la conformité ») : les produits portant ce symbole sont conformes aux exigences des directives communautaires.



Symbole – risque d'écrasement



Symbole – risque d'électrocution

2. Contenu de l'emballage

Au cours du déballage, assurez-vous que les éléments suivants ont bien été livrés :

- Robot ménager
- 1 bol mélangeur
- Accessoires du robot ménager et pièces utilisées avec le hachoir à viande (voir „Aperçu des accessoires“ à la page 32)
- Mode d'emploi et documents relatifs à la garantie

3. Utilisation conforme

Cet appareil ne doit être utilisé que pour pétrir, mélanger ou battre des aliments tels que pâte, crème, chantilly ou blancs en neige. Le hachoir à viande sert à hacher des aliments. Les accessoires correspondants vous permettent de préparer de la viande hachée, des saucisses, des nouilles, des biscuits ou des kebabs.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans les ménages privés ou pour des applications ménagères similaires par exemple

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

L'appareil n'est pas destiné à une utilisation industrielle/commerciale.

Veuillez noter qu'en cas d'utilisation non conforme, la garantie est annulée :

- Ne transformez pas l'appareil sans notre accord et n'utilisez pas d'appareils supplémentaires autres que ceux que nous avons nous-mêmes autorisés ou livrés.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange et accessoires que nous avons livrés ou autorisés.
- Tenez compte de toutes les informations contenues dans le présent mode d'emploi, en particulier des consignes de sécurité. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut entraîner des dommages corporels ou matériels.
- N'utilisez pas l'appareil dans des zones potentiellement explosives. En font p. ex. partie les installations de citernes, les zones de stockage de carburant ou les zones dans lesquelles des solvants sont traités. Cet appareil ne doit pas non plus être utilisé dans des zones où l'air contient des particules en suspension (p. ex. poussière de farine ou de bois).
- 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
 - Feu nu

Ne pas utiliser l'appareil en plein air !

4. Consignes de sécurité

AVERTISSEMENT !

Risque de blessure en cas de manipulation incorrecte

- Conserver l'appareil et les accessoires dans un endroit hors de la portée des enfants.
- Le présent appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou manquant d'expériences et/ou de connaissances s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions pour pouvoir utiliser l'appareil en toute sécurité et ont compris les dangers en résultant. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance de l'appareil par l'utilisateur ne doivent pas être exécutés par des enfants, sauf si ceux-ci sont âgés de 8 ans et plus et sont surveillés.
- Conservez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

4.1. Déballage de l'appareil

- Si vous constatez un dommage causé lors du transport, adressez-vous immédiatement au service après-vente Medion.

AVERTISSEMENT !

Risque de suffocation.

- Conserver les films d'emballage hors de la portée des enfants.

DANGER !

Risque de blessure par électrocution

- Avant la première mise en service et après chaque utilisation, vérifier si l'appareil et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés.

4.2. Sécurité électrique

DANGER !

Risque de blessure par électrocution

- Disposez le cordon d'alimentation de manière à éviter tout risque de trébuchement. Le cordon d'alimentation ne doit être ni coincé ni écrasé.
- Si l'appareil ou le cordon d'alimentation présente des dommages visibles, ne pas les utiliser.
- L'intérieur de l'appareil comporte des tensions dangereuses. N'ouvrez jamais le boîtier et n'introduisez aucun objet à travers les fentes d'aération.
- Pour mettre l'appareil totalement hors tension, débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant. Pour débrancher la fiche, tirez toujours sur la fiche elle-même, jamais sur le cordon.
- Si l'appareil est défectueux, faites-le immédiatement réparer dans un atelier qualifié. En cas d'endommagement du cordon d'alimentation de cet appareil, le faire remplacer par le centre de service après-vente Medion ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

REMARQUE !

Dommages de l'appareil en cas d'orage

- Les appareils raccordés au réseau électrique peuvent être endommagés pendant un orage. Débranchez donc toujours la fiche d'alimentation de la prise de courant en cas d'orage.

⚠ DANGER !

Risque de blessure par des pièces en rotation et en mouvement

- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement. Lorsque vous utilisez l'appareil, tenez cheveux, vêtements et mains ainsi que couverts, cuillères en bois, etc., à distance afin d'éviter toute blessure ou tout dommage matériel.
- N'utilisez jamais simultanément des modes différents (hachoir à viande et batteur).
- Avant de remplacer des accessoires ou pièces utilisées avec le hachoir à viande qui sont mobiles lorsque le robot fonctionne, ce dernier doit être éteint et débranché du réseau électrique.
- Avant d'allumer le robot, vérifiez si l'accessoire utilisé est correctement installé et solidement fixé.
- Dès que vous allumez le robot, l'arbre d'entraînement tourne. Ne touchez en aucun cas l'arbre d'entraînement en rotation pendant le fonctionnement ! Pour votre sécurité, montez toujours le bol mélangeur, également lorsque vous utilisez l'appareil comme blender ou hachoir à viande.

REMARQUE !

Risque de dommage de l'appareil en cas d'installation incorrecte

- Installez l'appareil sur une surface stable et plane.
- N'utilisez pas de rallonge.
- Ne posez pas l'appareil sur le bord d'une table afin d'éviter qu'il ne bascule et tombe.
- Débranchez la fiche de la prise de courant après chaque utilisation, avant chaque nettoyage ou si l'appareil est laissé sans surveillance.
- Pour utiliser l'appareil, déroulez entièrement le cordon d'alimentation.
- Veillez toujours à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec des objets ou surfaces brûlants (p. ex. plaques électriques).

⚠ DANGER !

Risque de blessure en cas de manipulation incorrecte de l'appareil

- Ne laissez jamais le cordon d'alimentation entrer en contact avec de l'eau ou d'autres liquides.
- Fonctionnement en toute sécurité
- Ne plongez jamais l'appareil dans des liquides !
- N'utilisez pas l'appareil en plein air.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez qu'aucun objet étranger (cuillère, spatule en caoutchouc, etc.) ne se trouve dans le bol mélangeur.
- N'actionnez pas le levier du bras pivotant lorsque le blender est en marche.
- Si vous utilisez des aliments d'une température supérieure à 60° C, vous risquez de vous brûler. Ne versez pas d'aliments brûlants dans le bol mélangeur.

4.3. Fonctionnement de courte durée

REMARQUE !

Risque de surchauffe en cas de fonctionnement irrégulier

- N'utilisez pas l'appareil sans interruption plus longtemps qu'indiqué ci-après :
- Fonctionnement de courte durée : env. 5 minutes
- Après avoir utilisé l'appareil sans interruption pendant 5 minutes, laissez-le refroidir 10 minutes.

5. Éléments de commande

DE

FR

EN

NL



- 1 Bouton de déverrouillage du couvercle frontal
- 2 Couvercle frontal du hachoir à viande
- 3 Couvercle arrière
- 4 Levier du bras pivotant
- 5 Poignée en cas de pivotement
- 6 LED de fonctionnement
- 7 Sélecteur de niveau
- 8 Socle avec pieds

5.1. Aperçu des accessoires



- 1 Tasseur
- 2 Plateau de remplissage
- 3 Goulotte de remplissage de chair à saucisse
- 4 Bague de fixation
- 5 Accessoires pour nouilles
- 6 Accessoire pour saucisses
- 7 Disques de couteau à viande
- 8 Goulotte pour kebabs
- 9 Accessoire pour kebabs
- 10 Adaptateur pour biscuits avec embout moule
- 11 Accessoire pour biscuits (voir „5.2. Aperçu des pièces utilisées avec le hachoir à viande“)
- 12 Couteau à viande (voir „5.2. Aperçu des pièces utilisées avec le hachoir à viande“)
- 13 Vis sans fin (voir „5.2. Aperçu des pièces utilisées avec le hachoir à viande“)
- 14 Goulotte de remplissage du carter de vis
- 15 Couvercle anti-éclaboussures pour batteurs
- 16 Crochet pétrisseur
- 17 Batteur plat
- 18 Fouet
- 19 Couvercle anti-éclaboussures pour bol mélangeur
- 20 Bol mélangeur

5.2. Aperçu des pièces utilisées avec le hachoir à viande

DE

FR

EN

NL



- 1 Tasseur
- 2 Plateau de remplissage
- 3 Goulotte de remplissage de chair à saucisse
- 4 Bague de fixation
- 5 Accessoires pour nouilles
- 6 Accessoire pour saucisses
- 7 Disques de couteau à viande
- 8 Goulotte pour kebabs
- 9 Accessoire pour kebabs
- 10 Adaptateur pour biscuits avec embout moule
- 11 Accessoire pour biscuits
- 12 Couteau à viande
- 13 Vis sans fin
- 14 Goulotte de remplissage du carter de vis

6. Première mise en service

1. Tournez le sélecteur de niveau sur « 0 » et appuyez sur le levier du bras pivotant pour lever le bras pivotant.
2. Placez le bol mélangeur sur le support du socle, tournez le bol jusqu'à la butée dans le sens LOCK signalé par la flèche et verrouillez le bol.



⚠ DANGER !

Risque de blessure par des pièces en rotation et en mouvement

Avant de remplacer des accessoires ou pièces utilisées avec le hachoir à viande qui sont mobiles lorsque le robot fonctionne, ce dernier doit être éteint et débranché du réseau électrique. Risque d'écrasement !

3. Mettez le couvercle anti-éclaboussures en place sur un des trois batteurs (crochet pétrisseur, batteur plat ou fouet) puis insérez le batteur dans le robot comme illustré.
Les batteurs ne peuvent être insérés et tournés dans le robot que si les ergots sont logés dans les renfoncements correspondants sur le robot.
Ce disque de protection empêche que l'arbre d'entraînement entre en contact avec la pâte.



4. Le couvercle anti-éclaboussures pour le bol mélangeur peut être directement mis en place sur le bol une fois ce dernier inséré **A** :



L'ouverture sert au remplissage pendant le fonctionnement **B**.

5. Appuyez sur le levier du bras pivotant et mettez le bras pivotant en position inférieure. Veillez à ce que le bras se verrouille en bas du boîtier.
6. Vous pouvez maintenant régler le sélecteur de niveau sur la vitesse nécessaire. Nous vous indiquons ci-après les vitesses conseillées selon l'accessoire utilisé.
 - Pour les pâtes lourdes telles que pâte à pain/brisée ou pâte à nouilles, utilisez le crochet pétrisseur et le niveau 1, 2 ou 3.
 - Le batteur plat vous permet de mélanger de nombreux ingrédients en une pâte de poids moyen (p. ex. pâte à gâteau) à léger (p. ex. pâte à crêpes ou semi-liquide). Utilisez le batteur plat au niveau 4, 5, 6, 7 ou 8 selon vos besoins.
 - Pour préparer de la chantilly, des blancs en neige ou du pudding, servez-vous du fouet à un niveau élevé (7 ou 8).
 - Tournez le sélecteur de niveau plusieurs fois en position « P » pour des mouvements à impulsion brefs, puissants et durables.
 - Avec le hachoir à viande, vous pouvez préparer différents produits à base de pâte tels que nouilles, biscuits, kebabs, etc., hacher de la viande ou faire des saucisses. Mettez alors le sélecteur de niveau sur 6, 7 ou 8.

-
- Après la marche d'essai, tournez le sélecteur sur « 0 ».
 - Appuyez sur le levier du bras pivotant et levez le bras puis enlevez le batteur de la fermeture à baïonnette. Rabaissez ensuite le bras pivotant.

REMARQUE !

Risque de surchauffe en cas de fonctionnement irrégulier

N'utilisez pas l'appareil sans interruption pendant plus de 5 minutes.

Après avoir utilisé l'appareil sans interruption pendant 5 minutes, laissez-le refroidir 10 minutes.

7. Utilisation comme pétrin

7.1. Préparation

- Montez le crochet pétrisseur, le fouet ou le batteur plat sur le robot puis mettez le bol mélangeur en place.
- Posez le couvercle anti-éclaboussures sur le bol mélangeur.
- Versez les ingrédients dans le bol. Veillez à ne pas trop remplir le bol (env. 1,5 kg de farine max.).
- Appuyez sur le levier du bras pivotant et mettez le bras pivotant en position inférieure. Veillez à ce que le bras se verrouille en bas du boîtier.

7.2. Mélanger et pétrir une pâte

Pour pétrir une pâte, utilisez le crochet pétrisseur ou le batteur plat.

- Pour que la pâte soit bien pétrie, l'idéal est de la mélanger dans un rapport 5:3 de farine et d'eau. Remplissez le bol mélangeur aux 3/4.
- Veillez à ne pas dépasser la quantité de remplissage maximale de 1,5 kg lorsque vous versez les ingrédients dans le bol.
- Utilisez le crochet pétrisseur ou le batteur plat.
 - Si vous utilisez le crochet pétrisseur ou le batteur plat, mettez tout d'abord le sélecteur de niveau pendant 30 secondes min. sur le niveau 1 puis pendant 30 secondes min. sur le niveau 2 et ensuite pendant 5 minutes max. sur le niveau 3.

N'utilisez pas le crochet pétrisseur ou le batteur plat pendant plus de 5 minutes sans interruption et faites ensuite une pause d'au moins 10 minutes.

7.3. Battre des blancs en neige

Pour battre des blancs en neige, utilisez le fouet.

- Mettez le sélecteur de niveau sur 7 ou 8 et battez les blancs sans interruption pendant 3 à 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes.

Ne battez pas plus de 12 blancs d'œuf en une seule fois.

N'utilisez pas le fouet pendant plus de 5 minutes sans interruption et faites ensuite une pause d'au moins 10 minutes.

7.4. Battre de la chantilly

Pour battre de la chantilly, utilisez le fouet. Utilisez de la crème liquide fraîche.

- Mettez le sélecteur de niveau sur 7 ou 8 et battez la crème pendant 3 à 5 minutes.

Veillez à ne pas dépasser la quantité de remplissage maximale lorsque vous versez du lait frais, de la crème ou d'autres ingrédients dans le bol.

N'utilisez pas le fouet pendant plus de 5 minutes sans interruption et faites ensuite une pause d'au moins 10 minutes.

7.5. Mixer shakes, cocktails ou autres liquides

Pour mixer des shakes, cocktails et autres liquides, utilisez le fouet.

- Mélangez les ingrédients selon la recette pendant 3 à 5 minutes au niveau 1 à 8.

Ne dépassez pas la quantité de remplissage maximale du bol.

N'utilisez pas le fouet pendant plus de 5 minutes sans interruption et faites ensuite une pause d'au moins 10 minutes.

8. Mise hors tension

1. Éteignez l'appareil.
2. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise.
3. Abaissez le levier du bras pivotant, le bras se lève.
4. Enlevez le batteur. Ouvrez pour cela le verrouillage dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
5. Tournez le bol mélangeur d'un petit tour dans le sens des aiguilles d'une montre pour le retirer.
6. Videz la pâte prête du bol à l'aide d'une spatule.
7. Nettoyez les pièces utilisées comme décrit sous « Nettoyage ».

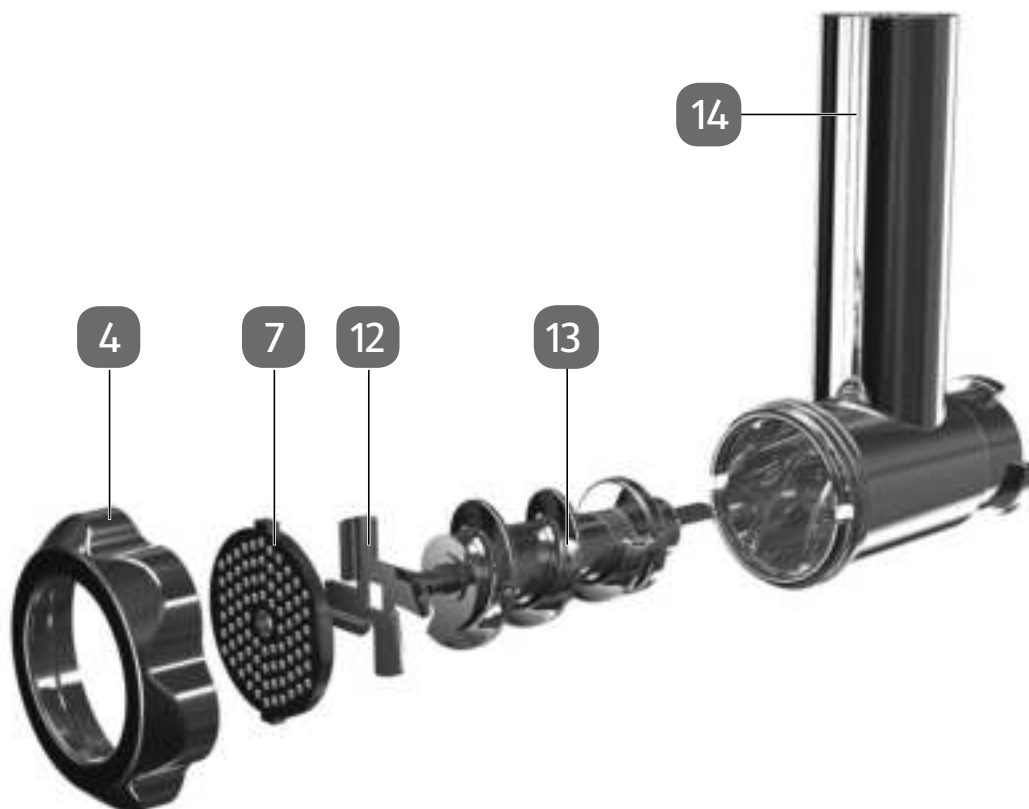
9. Utilisation du hachoir à viande

⚠ DANGER !

Risque de blessure par des pièces en rotation et en mouvement

- Mettez le bol mélangeur en place sur le robot même lorsque vous utilisez le hachoir à viande afin que le logement faisant tourner les batteurs soit protégé. Risque d'écrasement !

9.1. Montage du hachoir à viande



Selon le résultat souhaité, utilisez pour hacher de la viande un des trois disques de couteau à viande et le couteau.

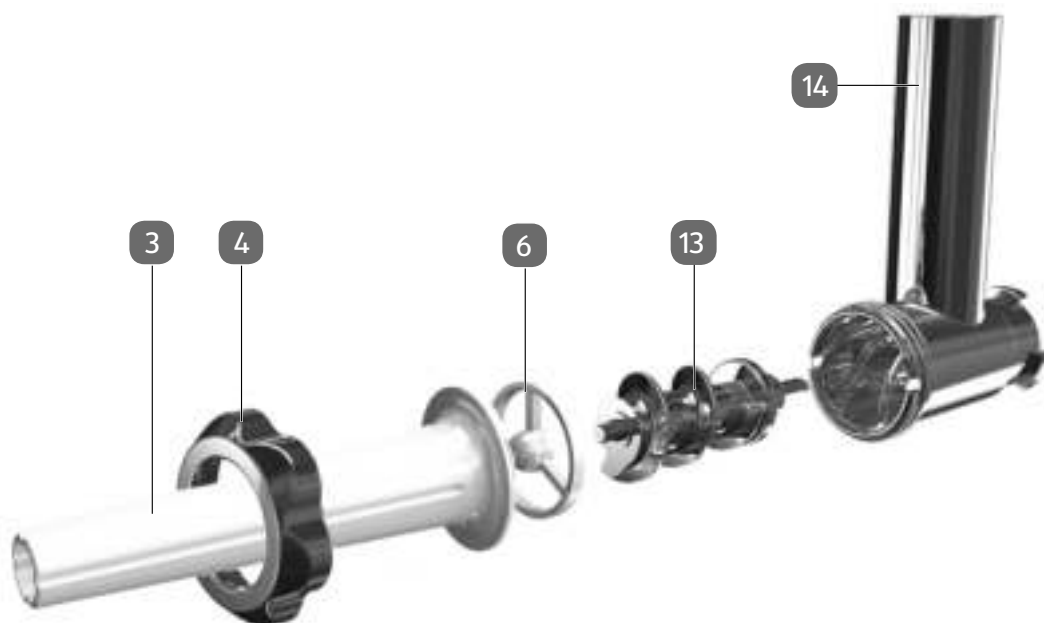
1. Débranchez la fiche d'alimentation pour couper le robot ménager du réseau électrique.

2. Maintenez le bouton de déverrouillage du couvercle frontal enfoncé et enlevez le couvercle en le tournant vers la droite.
3. Appuyez si nécessaire sur le levier du bras pivotant et mettez le bras pivotant en position inférieure. Veillez à ce que le bras se verrouille en bas du boîtier.
4. Assemblez les pièces du hachoir à viande dans l'ordre illustré plus haut.
5. Vissez ensuite la bague de fixation dans le sens des aiguilles d'une montre sur le filetage.
6. Maintenez le bouton de déverrouillage du couvercle frontal enfoncé et mettez le hachoir à viande avec le filetage de baïonnette légèrement incliné vers la droite sur l'arbre d'entraînement du hachoir à viande.
7. Vissez le hachoir à viande vers la gauche sur le filetage puis relâchez le bouton de déverrouillage du couvercle frontal. Vérifiez si le hachoir à viande est bien fixé sur le robot.
8. Mettez le plateau de remplissage par le haut sur la goulotte du hachoir à viande.
9. Posez la viande sur le plateau de remplissage et utilisez le tasseur pour enfoncer la viande dans la goulotte.

N'utilisez pas le hachoir à viande pendant plus de 5 minutes sans interruption et faites ensuite une pause d'au moins 10 minutes.

9.2. Utilisation du hachoir à viande avec accessoire pour saucisses

9.2.1. Remplissage de chair à saucisse toute prête

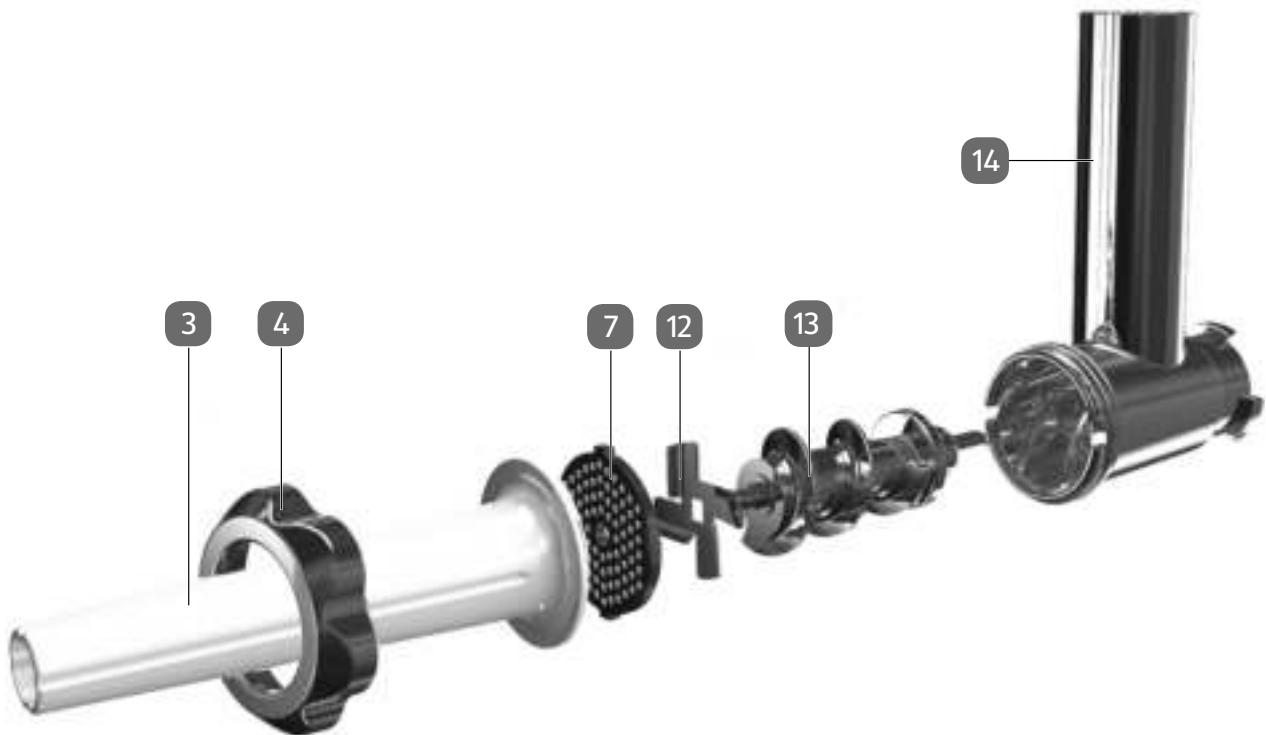


Pour remplir des boyaux naturels ou synthétiques de chair à saucisse toute prête, utilisez l'accessoire pour saucisses et la goulotte de remplissage de chair à saucisse.

Si vous utilisez de la chair à saucisse toute prête, procédez comme suit :

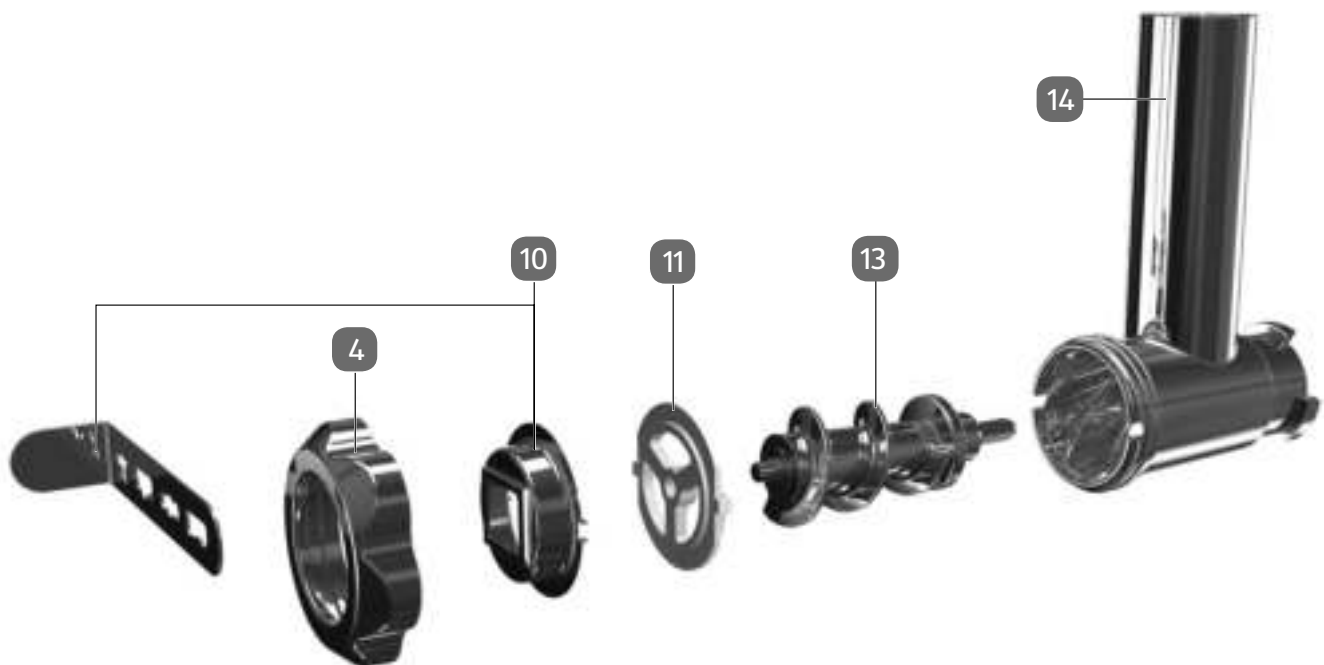
- Assemblez le hachoir à viande comme illustré plus haut en respectant l'ordre de montage décrit à la section „9.1. Montage du hachoir à viande“.

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



Pour hacher la viande et préparer les saucisses en une seule opération, montez le hachoir à viande avec disque de couteau à viande et couteau comme décrit à la section „9.1. Montage du hachoir à viande“. Mettez ensuite l'accessoire pour saucisses en place et vissez la bague de fixation sur le filetage du hachoir à viande.

9.3. Utilisation du hachoir à viande avec accessoire pour biscuits



Pour préparer des biscuits à partir d'une pâte à biscuits, utilisez l'adaptateur pour biscuits avec embout moule et l'accessoire pour biscuits.

- Assemblez le hachoir à viande comme illustré plus haut en respectant l'ordre de montage décrit à la section „9.1. Montage du hachoir à viande“.

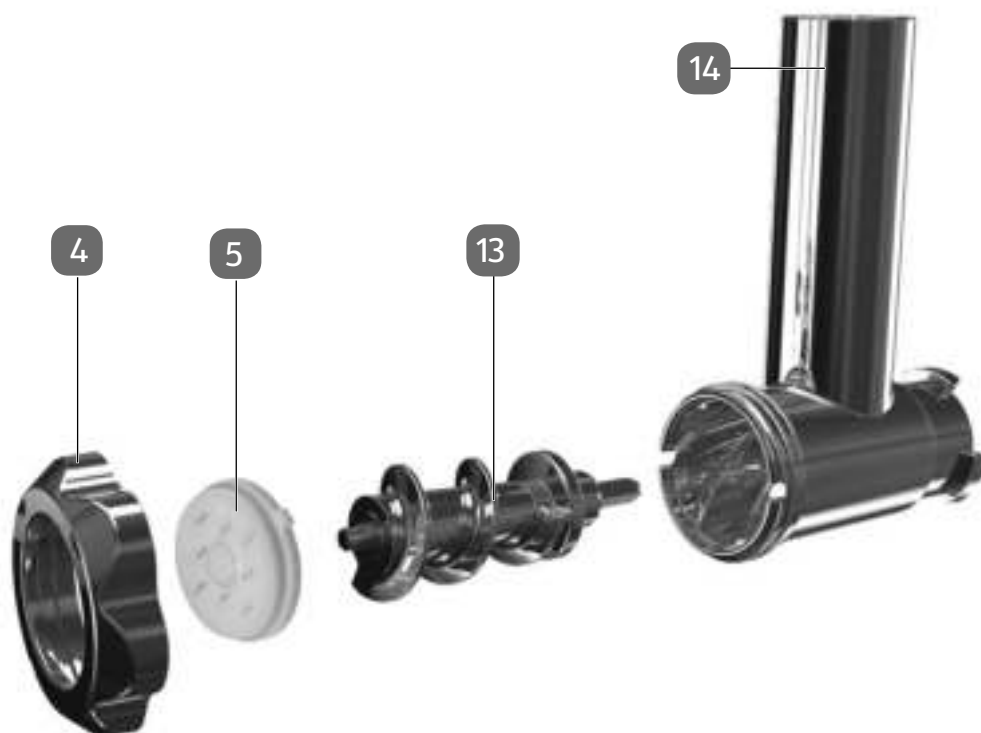
9.4. Utilisation du hachoir à viande avec accessoires pour nouilles

DE

FR

EN

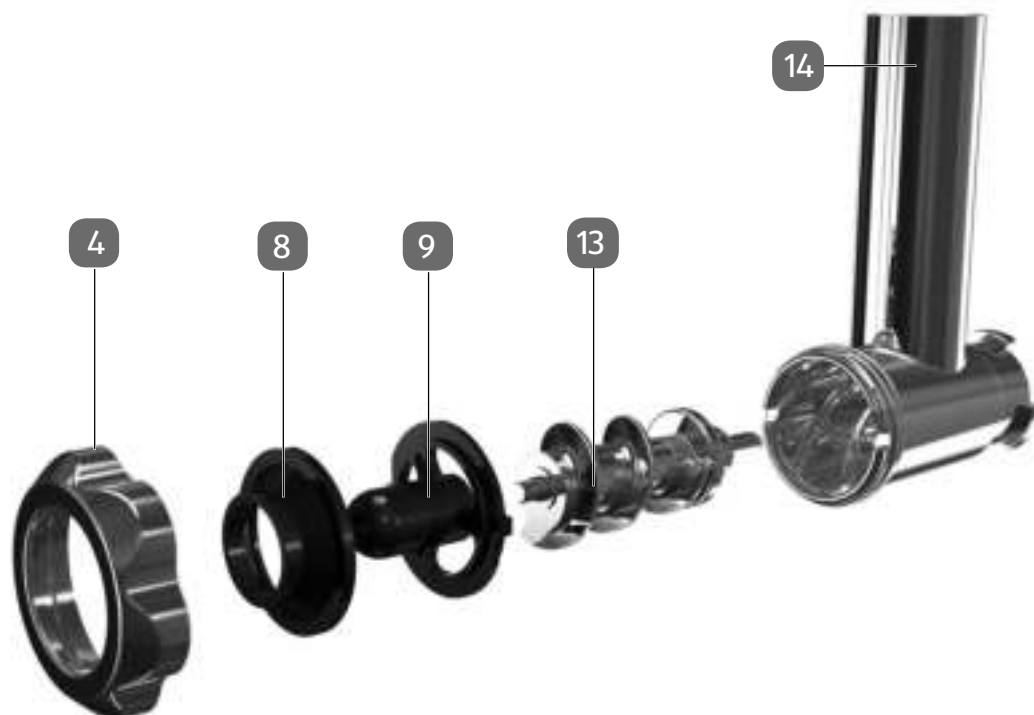
NL



Pour préparer des nouilles à partir d'une pâte à nouilles, utilisez un des quatre accessoires pour nouilles.

- Assemblez le hachoir à viande comme illustré plus haut en respectant l'ordre de montage décrit à la section „9.1. Montage du hachoir à viande“.

9.5. Utilisation du hachoir à viande avec accessoire pour kebabs



Pour préparer des kebabs, utilisez la goulotte pour kebabs **8** et l'accessoire pour kebabs **9**.

- Assemblez le hachoir à viande comme illustré plus haut en respectant l'ordre de montage décrit à la section „9.1. Montage du hachoir à viande“.

10. Mise hors tension

1. Éteignez l'appareil.
2. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise.
3. Démontez le hachoir à viande et tous les accessoires.
4. Enlevez les plus gros restes de viande/pâte de la goulotte de remplissage à l'aide d'une spatule.
5. Nettoyez les pièces utilisées comme décrit sous « Nettoyage ».

11. Consignes d'utilisation du hachoir à viande

11.1. Hacher de la viande

- Ne hachez pas d'aliments durs tels que des os.
- Coupez la viande (sans tendons ni os, petits morceaux de 20 x 20 x 60 mm) de manière à ce qu'elle puisse être hachée facilement dans le carter de vis.

11.2. Préparer des saucisses

- Vous pouvez utiliser des boyaux aussi bien naturels que synthétiques.
- Si vous utilisez un boyau naturel, faites-le tout d'abord tremper un certain temps dans de l'eau. Faites un nœud à une extrémité du boyau.
- Glissez le boyau sur l'accessoire pour saucisses.
- La chair à saucisse est pressée à travers l'accessoire pour saucisses et remplit le boyau.
- Veillez à ce que la chair à saucisse ne soit pas trop « tassée » dans le boyau afin d'éviter que le boyau ne se dilate pendant la cuisson et ne se déchire.
- Une fois que la première saucisse a la longueur souhaitée, saisissez-la de vos doigts à l'extrémité de l'accessoire pour saucisses.
- Puis tournez la saucisse une ou deux fois sur son axe.
- Pour une manipulation plus facile, vous pouvez éteindre l'appareil chaque fois que la saucisse préparée a la longueur souhaitée.

11.3. Préparer des biscuits

- Prévoyez une surface où vous pouvez poser les biscuits prêts.
- L'accessoire moule vous permet de donner différentes formes aux biscuits.
- Une fois que vous avez monté le carter de vis avec accessoire pour biscuits sur le robot, poussez l'accessoire moule dans l'accessoire pour biscuits.
- Réglez la forme de biscuits souhaitée.

12. Nettoyage

⚠ DANGER !

Risque de blessure par des pièces conductrices de courant

- Avant de nettoyer l'appareil, mettez le sélecteur de niveau en position « 0 » et débranchez la fiche d'alimentation de la prise.
- Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide !
- Débranchez toujours la fiche 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.

REMARQUE !

Risque de dommage de l'appareil en cas de manipulation incorrecte

- N'utilisez pas de brosses métalliques et autres objets récurants ni de produits nettoyants abrasifs ou récurants.

Boîtier du moteur :

- Pour nettoyer l'extérieur du boîtier, utilisez uniquement un chiffon mouillé imbibé d'un peu de produit vaisselle. Séchez-le ensuite avec un torchon.

Crochet pétrisseur, batteur plat, vis sans fin, goulotte de remplissage avec carter de vis, plateau de remplissage et bague de fixation du hachoir à viande :

- Ces pièces en aluminium moulé ne sont pas compatibles lave-vaisselle ! Elles risqueraient de se tordre ou de se décolorer sous l'effet de la chaleur et de produits nettoyants abrasifs.

Accessoires en plastique, fouet, bol mélangeur, blender, couteau intérieur et disques de couteau à viande :

- Ces accessoires peuvent être nettoyés dans de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle ou au lave-vaisselle. N'utilisez pas de détergents récurants.
- Une fois que les disques du couteau à viande et le couteau sont secs, frottez-les avec un peu d'huile végétale.

13. Dépannage rapide

L'appareil ne démarre pas.	La fiche d'alimentation n'est pas bien branchée dans la prise de courant.	Débranchez la fiche de la prise et attendez env. 10 secondes avant de la rebrancher.
	La prise de courant est défectueuse.	Vérifiez la prise de courant en y branchant un autre appareil.

14. Élimination

Élimination des emballages



Éliminez les emballages triés. Jetez papier et carton lors de la collecte de vieux papiers et films lors de la collecte de matériaux recyclables.

Élimination de l'appareil usagé

(Applicable dans l'Union européenne et dans les autres États européens avec des systèmes de collecte séparée selon les matériaux à recycler).



Ne pas jeter les appareils usagés avec les déchets domestiques !

Si l'appareil ne peut plus être utilisé, chaque consommateur est **légalement tenu de remettre les appareils usagés séparément des déchets domestiques**, p. ex. dans un point de collecte de sa commune/son quartier. Ceci garantit un recyclage dans les règles des appareils usagés et évite les effets négatifs sur l'environnement. C'est pourquoi les appareils électriques portent le symbole ci-dessus.

15. Caractéristiques techniques

Modèle :	MD 16480
Tension nominale :	220-240 V~50/60 Hz
Puissance nominale :	1000 W
Classe de protection:	I (Cet appareil doit être mis à la terre)
Bol mélangeur :	4,6 litres
Quantité de farine max. :	1,5 kg

Dimensions en cm

Appareil :	40,5 x 47 x 29,5 (H x l x P)
Poids net :	7,8 kg

Sous réserve de modifications techniques !

16. Informations relatives à la conformité



Par la présente, la société Medion AG déclare que le produit MD 16480 est conforme aux exigences européennes suivantes :

- Directive CEM 2004/108/CE
- Directive « Basse tension » 2006/95/CE
- Directive RoHS 2011/65/UE

Vous pouvez obtenir les déclarations de conformité complètes sur www.medion.com/conformity.

17. Mentions légales

Copyright © 2015

Tous droits réservés.

Le présent mode d'emploi est protégé par le copyright.

La reproduction sous forme mécanique, électronique ou sous toute autre forme que ce soit est interdite sans l'autorisation écrite du fabricant.

Le copyright est la propriété de la société :

Medion AG



Am Zehnthof 77

45307 Essen

Allemagne

Le mode d'emploi peut être à nouveau commandé via la hotline SAV et téléchargé sur le portail SAV.

Vous pouvez aussi scanner le code QR ci-dessus et charger le mode d'emploi sur votre terminal mobile via le portail SAV.

	URL	QR Code
FR	www.medion.com/fr/service/accueil/	
BE	www.medion.com/be/fr/service/start/	

18. Conditions générales de la garantie commerciale

18.1. Dispositions générales

La période de garantie est de 24 mois et commence à courir le jour de l'achat du produit. La garantie couvre les défauts de matériau et de fabrication de tout type susceptibles de nuire à une utilisation normale du produit.

Veillez conserver précieusement le justificatif d'achat original. Le garant se réserve le droit de refuser la réparation au titre de la garantie commerciale ou la confirmation de la garantie commerciale si ce justificatif d'achat n'est pas produit.

Veillez vous assurer que le produit retourné est suffisamment bien emballé pour ne pas être endommagé au cours du transport. Sauf mention contraire sur votre bon de garantie, vous devez prendre en charge les frais d'envoi et supporter le risque d'endommagement du produit lors de son envoi. Le garant décline toute responsabilité pour les objets envoyés avec le produit qui ne faisaient pas partie du lot initial.

Veillez également joindre au produit retourné une description complète et détaillée du défaut réclamé. Pour la mise en œuvre de la garantie commerciale et avant l'envoi du produit, veuillez contacter le garant via la ligne d'assistance SAV ou le portail SAV. Vous recevrez alors des informations sur la suite de la procédure.

La présente garantie n'a aucune incidence sur vos recours en garantie légaux et elle est régie par le droit en vigueur dans le pays de première acquisition du produit par le client final.

18.1.1. Étendue de la garantie commerciale

En cas de défaut de votre produit couvert par la présente garantie, le garant prendra en charge la réparation ou le remplacement du produit. Le garant aura le choix entre la réparation et le remplacement du produit et se réserve la possibilité de réparer le produit envoyé pour réparation ou de le remplacer par un produit remis à neuf de même qualité.

La garantie ne couvre pas les batteries et piles, ni les consommables, c.-à-d. les pièces destinées à être remplacées à intervalles réguliers au cours de l'utilisation du produit, p. ex. les ampoules des vidéoprojecteurs.

La présence d'un pixel défectueux sur un écran (point de l'image constamment coloré, clair ou foncé) ne constitue pas, en soi, un défaut couvert par la garantie commerciale. Le nombre exact admissible de pixels défectueux est indiqué dans le mode d'emploi du produit concerné.

La présente garantie commerciale ne couvre pas la détérioration du produit due à une mauvaise utilisation, notamment pour les écrans plasma ou LCD. La manière correcte d'utiliser votre écran plasma ou LCD est décrite dans le mode d'emploi du produit concerné.

La garantie ne couvre pas les erreurs de lecture de supports de données formatés dans un format incompatible ou qui sont provoquées par l'utilisation d'un logiciel inadapté.

S'il est constaté lors de la réparation que le défaut n'est pas couvert par la garantie, le garant se réserve le droit de facturer les frais avancés au client sous la forme d'un forfait de prise en charge ainsi que les coûts de réparation plus le matériel et la main-d'œuvre après présentation d'un devis. Vous en serez alors en tant que client informé au préalable et il vous appartiendra d'accepter ou de refuser cette procédure.

18.1.2. Exclusions de la garantie

La garantie ne couvre pas les défaillances et dommages provoqués par des causes externes, l'endommagement volontaire ou par négligence du fait de l'utilisateur, une utilisation inappropriée, les modifications, transformations ou extensions apportées au produit, l'utilisation de pièces provenant d'un constructeur tiers, l'absence d'entretien nécessaire, les virus ou les erreurs de logiciels, le transport ou l'emballage inapproprié ou la perte du colis lors du renvoi du produit au garant.

La garantie s'éteint si le défaut du produit est survenu suite à une tentative de réparation ou d'entretien par une personne n'appartenant pas à l'un des partenaires commerciaux agréés par le garant. De même, la garantie s'éteint si des autocollants ou des numéros de série se trouvant sur le produit ou l'un des accessoires ont été modifiés ou rendus illisibles.

18.1.3. Ligne d'assistance SAV

Avant de retourner le produit au garant, veuillez contacter ce dernier via la ligne d'assistance SAV ou le portail SAV. Il vous sera alors communiqué des informations complémentaires sur la marche à suivre pour faire appel à la garantie.

Le recours à la ligne d'assistance peut être payant.

La ligne d'assistance SAV ne se substitue en aucun cas à la familiarisation de l'utilisateur avec le logiciel ou le matériel, à la lecture du mode d'emploi ni à la responsabilité pour les produits tiers.

DE

FR

EN

NL

18.2. Conditions particulières de la garantie commerciale pour les ordinateurs personnels, ordinateurs portables, ordinateurs de poche (PDA), appareils avec fonction de navigation (PNA), téléphones, portables et appareils avec fonction de stockage

En cas de défaut de l'une des options fournies (p. ex. cartes mémoire), le garant prendra en charge sa réparation ou son remplacement. La garantie couvre les frais de matériel et le temps de travail nécessaires à la remise en état du produit concerné.

L'utilisation de matériel qui n'a pas été produit ou vendu par le garant peut entraîner l'extinction de la garantie commerciale s'il s'avère qu'un dommage a été causé au produit ou à l'une de ses options par ce matériel. Les logiciels livrés avec le produit sont couverts par une garantie commerciale limitée spéciale. Cette garantie commerciale couvre le système d'exploitation préinstallé ainsi que les programmes livrés avec le produit. Pour les logiciels livrés avec le produit par le garant et pour les supports de données tels que CD ou DVD contenant ces logiciels, l'absence de défauts de fabrication et de matériau est garantie pendant une durée de 90 jours suivant l'achat du produit. Le garant remplacera gratuitement les supports de données qui étaient défectueux lors de leur livraison ; tout autre recours est exclu. Cette garantie commerciale ne couvre que les supports physiques de données et non le fonctionnement des logiciels. Aucune garantie n'est en outre donnée concernant le fonctionnement ininterrompu ou parfait des logiciels et leur aptitude à satisfaire à vos besoins. Le garant n'assume aucune responsabilité pour l'exactitude à 100 % des cartes fournies avec les produits ayant une fonction de navigation.

Lors de la réparation du produit, il peut s'avérer nécessaire de supprimer toutes les données qui y sont stockées. Par conséquent, avant de renvoyer le produit au garant, assurez-vous que vous êtes en possession d'une sauvegarde de vos données. Il est expressément précisé que lors de la réparation, le produit est remis dans son état initial à la livraison. Le garant ne pourra pas être tenu responsable des frais d'une configuration logicielle, d'une perte de gain, de la perte de données ou d'un logiciel ou autres dommages consécutifs.

18.3. Conditions particulières de la garantie commerciale pour les réparations et/ou échanges sur site

Dans la mesure où le bon de garantie de votre produit stipule le service de réparation et/ou d'échange sur site, il sera fait application des conditions particulières de la garantie commerciale pour les réparations et/ou échanges sur site.


Pour la bonne exécution de la réparation et/ou de l'échange sur site, veuillez tenir compte des points suivants :

- Vous devez garantir aux collaborateurs du garant venant chez vous dans le but susmentionné l'accès sans restrictions, sûr et immédiat au produit défectueux.
- Vous devez, à vos frais, mettre à la disposition de ces collaborateurs les installations de télécommunication nécessaires à l'exécution correcte de votre demande, les tests, le diagnostic et la réparation du produit.
- Vous êtes seul responsable de restaurer vos logiciels d'application après avoir eu recours aux services du garant.
- Vous êtes seul responsable de la reconfiguration éventuellement nécessaire de votre connexion Internet et des appareils périphériques existants après avoir eu recours aux services du garant.

-
- La période pendant laquelle vous pouvez annuler gratuitement une demande d'intervention sur site est de 48 heures minimum avant le rendez-vous. Passé ce délai, les frais causés par l'annulation tardive ou l'omission d'annulation vous seront facturés.


19. Adresse du Service

19.1. France

 02 43 16 60 30

(appel non surtaxé)

Service PREMIUM hors garantie

 08 92 35 05 40

(0,34 €/min, coût d'un appel depuis un téléphone mobile variable selon votre opérateur)

 Lun - Ven : 09:00 - 19:00

 www.medion.fr

@ Veuillez utiliser le formulaire de contact sous : www.medion.com/contact

19.2. Belgique


 022006198  022006199

(Appel non surtaxé)

Premium Hotline

 0900-51111

(0,45 €/min)

 Lu - Ve: 09:00 - 19:00


 www.medion.com/be

@ Veuillez utiliser le formulaire de contact sous : www.medion.com/contact

19.3. Luxembourg

 34-20 808 664  34-20 808 665

(Appel non surtaxé)

 Lu - Ve: 09:00 - 19:00

 www.medion.com/lu

@ Veuillez utiliser le formulaire de contact sous : www.medion.com/contact

Table of content

1. General information	48
1.1. Reading and safekeeping of operating instructions	48
2. Package contents	49
3. Proper use	49
4. Safety information	49
4.1. Unpacking the appliance	49
4.2. Electrical Safety	50
4.3. Operating Times	51
5. Controls	52
5.1. Overview of accessories	53
5.2. Exploded view showing all mincer parts	54
6. Using the appliance for the first time	55
7. Operation as a kneading machine	56
7.1. Getting started	56
7.2. Mixing and kneading dough	56
7.3. Beating egg white	56
7.4. Whipping cream	56
7.5. Mixing shakes, cocktails or other liquids	57
8. End of operation	57
9. Working with the mincer	57
9.1. Setting up the mincer to mince meat	57
9.2. Fitting the mixer with the sausage attachment	58
9.3. Setting up the mincer to produce spritz biscuits	59
9.4. Setting up the mincer to produce pasta	60
9.5. Setting up the mincer to produce kebab meat	60
10. End of operation	61
11. Instructions for use of the mincer	61
11.1. Chopping meat	61
11.2. Making sausages	61
11.3. Piping biscuits	61
12. End of operation	61
13. Cleaning	62
14. Troubleshooting	62
15. Disposal	63
16. Technical data	63
17. Conformity information	63
18. Legal notice	64
19. General Warranty Conditions	64
20. Service Address	66

1. General information

1.1. Reading and safekeeping of operating instructions



Read the safety instructions carefully before using the appliance for the first time. Note the warnings on the appliance and in the operating instructions.

Always keep the operating instructions close to hand. If you sell the appliance or give it away, make sure you also hand over these instructions and the warranty card.

Explanation of symbols

The following symbols and signal words are used in these instructions, on the appliance or on the packaging.

 **DANGER!**

This signal word indicates a hazard with a high degree of risk that, if not avoided, is likely to result in death or serious injury.

 **WARNING!**

This signal word indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, could lead to death or serious injury.

 **CAUTION!**

This signal word indicates a hazard with a low level of risk which, if not avoided, could result in a minor or moderate injury.

PLEASE NOTE!

This signal word warns of possible damage to property or gives useful additional information on assembly or operation.



Follow the advice in the operating instructions



Recycling symbol



WEEE symbol (in accordance with the directive on electrical waste)



Declaration of conformity (see the chapter "Conformity Information"): products marked with this symbol meet the requirements of the applicable EC directives.



Symbol - risk of crushing injury



Symbol - risk of electric shock

2. Package contents

After unpacking the product, please ensure that the following parts have been supplied:

- Food processor
- 1 mixing bowl
- Food processor accessories and attachments (see “Overview of accessories” on page 53)
- Operating instructions and warranty documents

3. Proper use

The appliance may only be used for kneading or mixing foodstuffs such as dough, mousse, cream or egg whites. The mincer attachment is for mincing foodstuffs. With the appropriate fittings, you can make minced meat, sausages or kebabs or extrude pasta or biscuits.

This appliance is intended for domestic use only.

The appliance is not suitable for commercial or industrial use.

Please note that we shall not be liable in cases of improper use:

- Do not modify the product and do not use any auxiliary equipment which we have not approved or supplied.
- Use only spare parts and accessories that we have supplied or approved.
- Follow all the information in these operating instructions, especially the safety information. Any other use is deemed improper and can cause personal injury or damage to property and will invalidate your warranty.
- Do not expose the appliance to any extreme conditions. The following should be avoided:
 - High levels of humidity or moisture
 - Extremely high or low temperatures
 - Direct sunlight
 - Naked flames

This product is for indoor use only - do not use outdoors!

4. Safety information

WARNING!

Risk of injury due to improper handling

- Store the appliance and its accessories in a place out of the reach of children.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
- Children must not be allowed to play with the appliance. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.

4.1. Unpacking the appliance

- If damage has occurred during transit, contact the Medion Service Centre at once.

WARNING!

Risk of suffocation.

- Keep plastic bags and plastic packaging away from children. Please dispose of safely.

⚠ DANGER!**Risk of injury from electric shock!**

- Before using the appliance for the first time and after each use, check the mains cable for damage.
- If damage has occurred, DO NOT use the appliance. Contact the Medion Service Centre for advice and repair.

4.2. Electrical Safety**⚠ DANGER!****Risk of injury from electric shock!**

- Make sure that the mains cable does not present a trip hazard. Do not allow the connecting cable to become trapped or squashed.
- Do not operate the appliance if there appears to be any damage to the machine or the mains cable.
- There are dangerous voltages inside the appliance. Never open the housing or insert objects into the ventilation slots.
- In order to disconnect the appliance completely from the power supply, remove the plug from the socket. Always remove the plug using the plug, never by pulling on the cable.
- Ensure that a defective appliance is repaired immediately by a specialist workshop. In order to reduce risks: if the mains cable for this appliance is damaged then it must be replaced by the Medion Service Centre or a similarly qualified person.

PLEASE NOTE!**Storm damage to the appliance**

- Appliances left connected to the mains power supply during thunderstorms may be damaged. Therefore, always remove the mains plug if there is a thunderstorm.

⚠ DANGER!**Risk of injury by rotating and moving parts**

- DO NOT TOUCH moving parts. Keep hair, clothing, hands, cutlery, mixing spoons or similar items away from the appliance during operation to avoid injuries or damage to property.
- Never use different operating modes (e.g. mincer and mixer) at the same time.
- The appliance must be switched off and disconnected from the supply before changing accessories or attachments that move when in operation.
- Before switching on, make sure that the accessory attachment is correctly fitted and firmly seated.
- As soon as you turn on the appliance, the drive shaft will rotate. During operation, do not reach into the area of the drive shaft! For your own safety, always fit the mixing bowl, even if you are using the appliance as a mixer or mincer.

PLEASE NOTE!**Risk of damage to the appliance if it is set up incorrectly**

- Place the appliance on a firm, level surface.
- Do not use an extension cable.
- Never place the appliance on the edge of a table - it could tip over and fall.

-
- Remove the plug from the mains socket after each use, before cleaning and during periods when the appliance is left unattended.
 - Unwind the cable fully when using the appliance.
 - Do not allow the mains cable to come into contact with hot objects or surfaces (e.g. cooker hob).

⚠ DANGER!

Risk of injury due to improper use of the appliance

- Do not allow the mains cable to come into contact with water or other liquids.
- Never immerse the appliance in liquids!
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not leave the appliance unattended during operation.
- Ensure that no foreign objects (spoon, dough scraper or similar items) are in the mixing bowl during operation.
- Do not unlock the tilting arm when the mixer is in operation.
- There is a risk of scalding if the appliance is being used with foodstuffs that are hotter than 60°C. Do not fill the mixing bowl with hot foodstuffs.

4.3. Operating Times

PLEASE NOTE!

Risk of overheating due to excessive operation

- Do not operate the appliance continuously for longer than the times stated below.
- Maximum Operating Time: approx. 5 minutes
- After operating for 5 minutes, allow to cool for 10 minutes before using again.

DE

FR

EN

NL

5. Controls



- 1 Knob to release front cover
- 2 Front cover of mincer drive
- 3 Rear cover
- 4 Tilt lever
- 5 Support grip for tilting
- 6 Operating LED
- 7 Control knob
- 8 Base plate with feet

5.1. Overview of accessories

DE
FR
EN
NL



- 1 Pusher
- 2 Feed tray
- 3 Sausage filling tube
- 4 Fixing ring
- 5 Pasta attachments
- 6 Sausage attachment
- 7 Meat cutter discs
- 8 Kebab spout
- 9 Kebab attachment
- 10 Biscuit adapter with shaping attachment
- 11 Biscuit attachment (see “Exploded view showing all mincer parts”)
- 12 Meat cutter (see “Exploded view showing all mincer parts”)
- 13 Feed screw (see “Exploded view showing all mincer parts”)
- 14 Feed tube of screw housing
- 15 Splash guard for mixing tools
- 16 Dough hook
- 17 Beater
- 18 Whisk
- 19 Splash guard lid for mixing bowl
- 20 Mixing bowl

5.2. Exploded view showing all mincer parts



- 1 Pusher
- 2 Feed tray
- 3 Sausage filling tube
- 4 Fixing ring
- 5 Pasta attachments
- 6 Sausage attachment
- 7 Meat cutter discs
- 8 Kebab spout
- 9 Kebab attachment
- 10 Biscuit adapter with shaping attachment
- 11 Biscuit attachment
- 12 Meat cutter
- 13 Feed screw
- 14 Feed tube of screw housing

6. Using the appliance for the first time

1. Set the control knob to "0" and press the tilt lever to raise the tilting arm.
2. Place the mixing bowl on the fixing tongues in the base and rotate it as far as it will go in the direction indicated by the LOCK arrow to lock it in place.

⚠ DANGER!

Risk of injury by rotating and moving parts

Before changing accessories or attachments that move when in operation, the appliance must be switched off and disconnected from the supply. There is a risk of a crushing injury!

3. Fit the splash guard onto one of the three mixing tools (dough hook, beater, whisk), then fit the tool to the machine as illustrated.

The mixing tools can only be inserted in the machine and rotated if the projections are seated in the corresponding indentations.

The guard disc prevents the drive shaft from coming into contact with dough.



4. The splash guard for the mixing bowl is ready to fit and can simply be placed over the bowl after it has been locked in place:



5. Press the tilt lever and lower the tilting arm. Make sure that it is latched home on the bottom part of the housing. Reconnect the appliance to the mains supply and switch on at the wall socket.
6. The control knob can now be set for the required speed. The recommended speed settings for various uses are listed below.
 - Use the dough hook at speed 1, 2 or 3 for heavy doughs like bread, shortcrust pastry or pasta.
 - You can use the beater for many ingredients ranging from medium-weight doughs, such as cake mixes, to lighter mixtures, such as pancake batter and sponge mix. Use the beater at speed 4, 5, 6, 7 or 8 as required.
 - If you are whipping cream, egg white or blancmange, use the whisk at high speed (7 or 8).
 - For short, powerful and continuous pulse movements, turn the control knob repeatedly to the "P" position.
 - The mincer can be used to make various dough products such as noodles and biscuits, to produce kebabs, to mince meat or to fill sausages. The required speed setting is 6, 7 or 8.
7. After the test run, turn the control knob to "0".
8. Press the tilt lever and lift the tilting arm, then remove the mixing tool from the bayonet fitting. Return the tilting arm to its lowered position.
9. Switch off at the wall socket and unplug.

DE

FR

EN

NL

PLEASE NOTE!**Risk of overheating due to excessive operation**

Do not operate the appliance continuously for more than 5 minutes.
After operating for 5 minutes, allow to cool for 10 minutes.

7. Operation as a kneading machine**7.1. Getting started**

1. Fit the dough hook, whisk or beater to the machine and then insert the mixing bowl.
2. Fit the splash guard on the mixing bowl.
3. Now put the ingredients into the mixing bowl. Take care not to overfill the mixing bowl (about 1.5 kg flour maximum).
4. Press the tilt lever and lower the tilting arm. Make sure that it is latched home on the bottom part of the housing.

7.2. Mixing and kneading dough

Use the dough hook or the beater for kneading dough.

- The best dough mixture for kneading is a ratio of 5 parts flour to 3 parts water. Fill the mixing bowl to a maximum level of 3/4 full.
- When filling the mixing bowl, be sure not to exceed the maximum quantity of 1.5 kg.
- Use the dough hook or beater for mixing.
 - If you use the dough hook or beater, switch to speed setting 1 for at least 30 seconds, followed by at least 30 seconds at speed setting 2 and, finally, speed setting 3 for up to 5 minutes.

Do not use the dough hook or beater for longer than 5 minutes and then allow a pause of at least 10 minutes.

7.3. Beating egg white

To beat egg white, use the whisk.

- Use speed setting 7 or 8 and beat the egg white continuously for some 3 to 5 minutes until stiff.

Do not beat the whites of more than 12 eggs at once.

Do not use the whisk for longer than 5 minutes and then allow a pause of at least 10 minutes.

7.4. Whipping cream

To whip cream, use the whisk. Use fresh cream.

- For whipped cream, use speed setting 7 or 8 and whip for some 3 to 5 minutes.

Be sure not to exceed the maximum quantity when adding fresh milk, cream or other ingredients to the mixing bowl.

Do not use the whisk for longer than 5 minutes and then allow a pause of at least 10 minutes.

7.5. Mixing shakes, cocktails or other liquids

To mix shakes, cocktails and other liquids, use the whisk.

- Mix the ingredients in accordance with the required recipe for some 3 to 5 minutes at a speed setting of 1 to 8.

Do not exceed the maximum quantity in the mixing bowl.

Do not use the whisk for longer than 5 minutes and then allow a pause of at least 10 minutes.

8. End of operation

1. Switch off the appliance.
2. Disconnect the mains plug.
3. Press down on the tilt lever to allow the arm to raise itself.
4. Remove the mixing tool. To release the tool, rotate it anticlockwise.
5. Rotate the mixing bowl slightly clockwise to remove it.
6. When the dough is ready, use a spatula to remove it from the mixing bowl.
7. Clean the parts used as described under “Cleaning”.

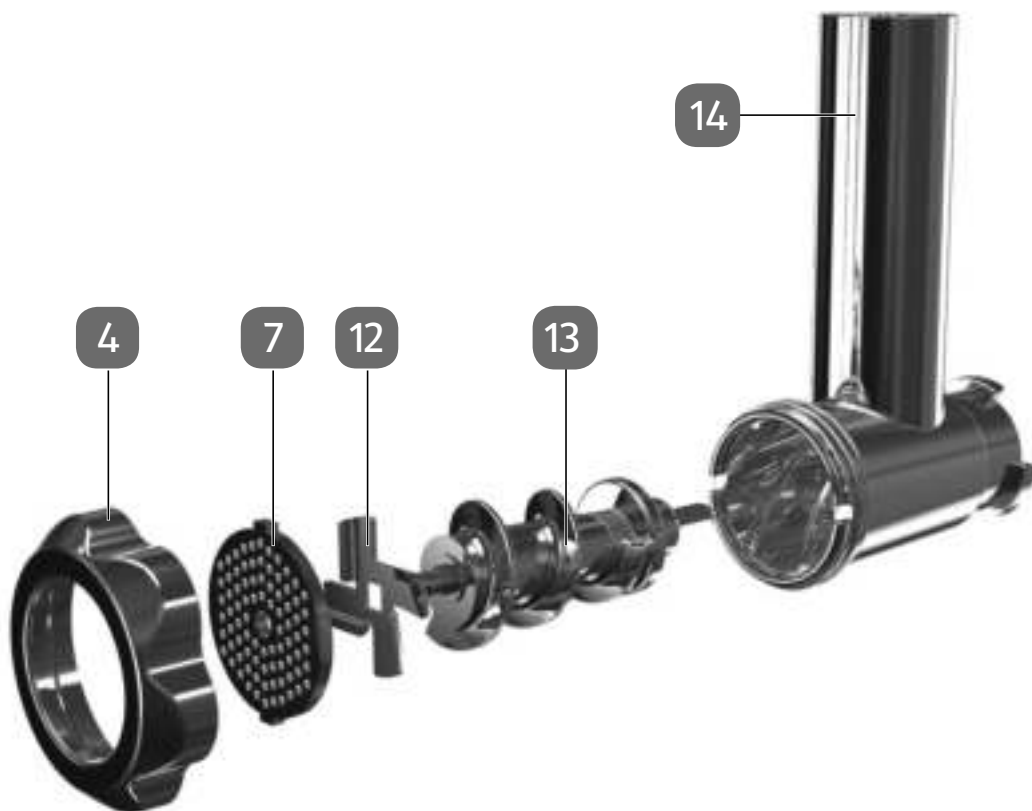
9. Working with the mincer

⚠ DANGER!

Risk of injury by rotating and moving parts

- When using the mincer, put the mixing bowl in position to protect the rotating fitting for the mixing tool. There is a risk of a crushing injury!

9.1. Setting up the mincer to mince meat



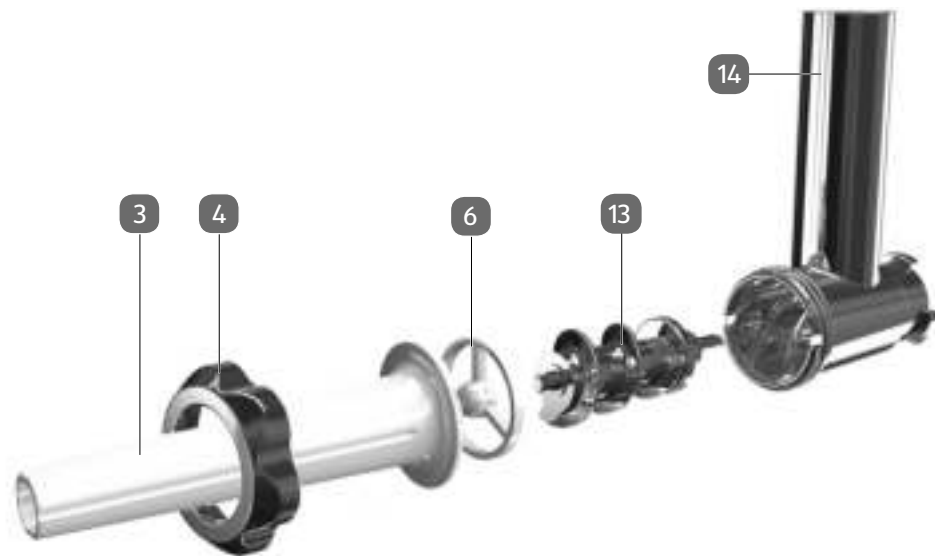
For mincing, use the most appropriate of the three meat cutting discs for the desired result together with the meat cutter.

1. Pull out the mains plug to isolate the machine from the supply.
2. Hold in the knob to release the front cover and turn the front cover to the right to release.

-
3. If needed, press the tilt lever and lower the tilting arm. Make sure that it is latched home on the bottom part of the housing.
 4. Assemble the mincer with accessory parts in the order illustrated above.
 5. Screw the end fixing ring clockwise onto the thread.
 6. Hold in the knob to release the front cover and, with the bayonet fitting tilted slightly to the right, fit the mincer onto the mincer drive shaft.
 7. Rotate the mincer to the left to screw it on. Make sure that the mincer is firmly seated on its connection to the machine.
 8. Fit the feed tray on the top end of the mincer feed tube.
 9. Place the meat in the feed tray and use the pusher to push it down the tube.
- Do not use the mincer for longer than 5 minutes and then allow a pause of at least 10 minutes.

9.2. Fitting the mixer with the sausage attachment

9.2.1. Processing prepared sausage meat

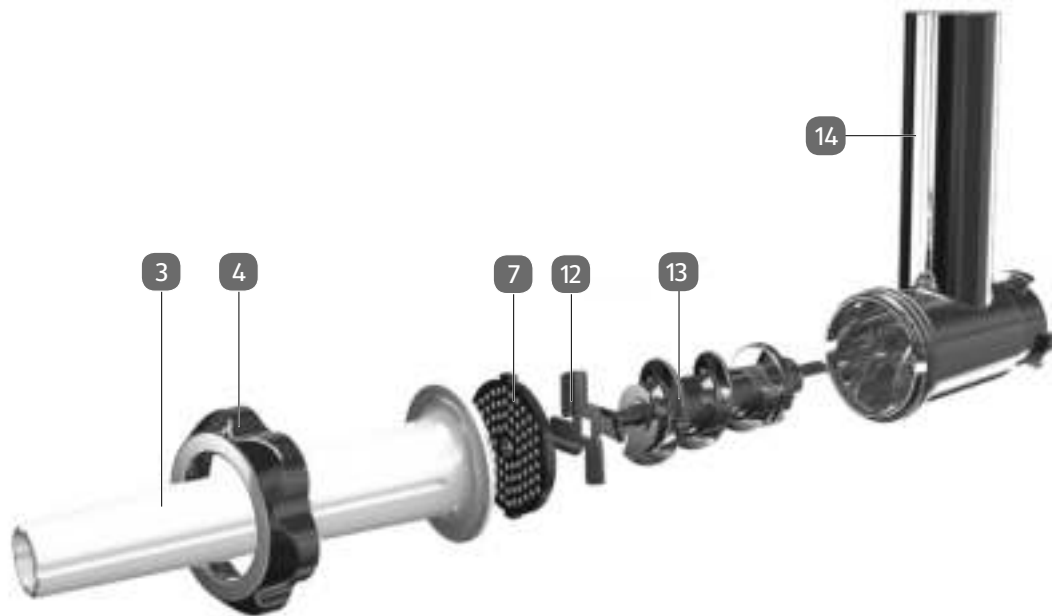


To fill suitable natural or artificial sausage skin with sausage meat, use the sausage attachment and the sausage filling tube.

To process prepared sausage meat, proceed as follows:

- Assemble the mincer as illustrated above, following the assembly procedure as described in “Setting up the mincer to mince meat”.

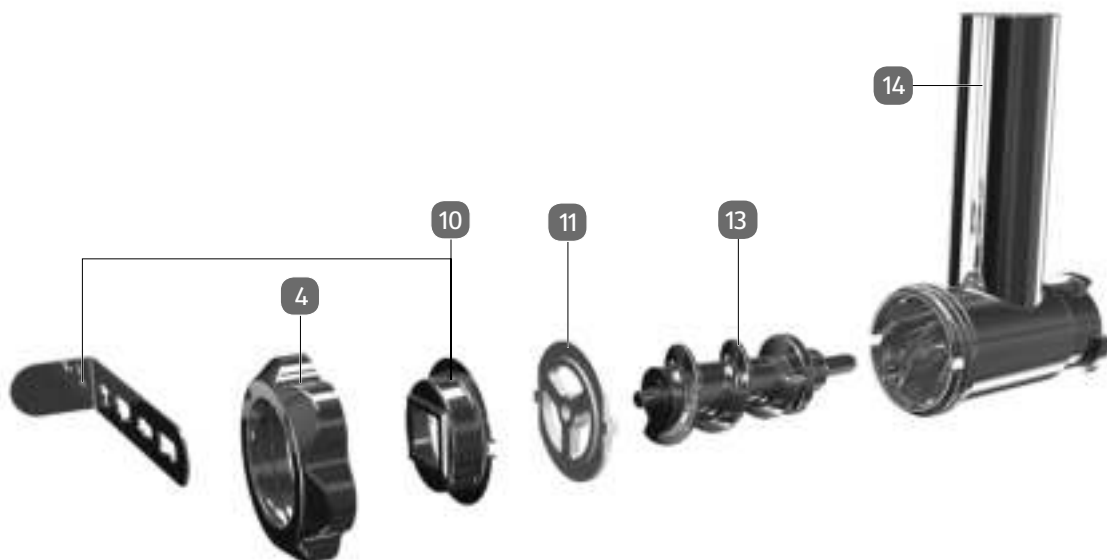
9.2.2. Mincing meat and making sausages in a single pass



To mince meat and make sausages in a single pass, assemble the mincer and meat cutting disc and cutter as described in “Setting up the mincer to mince meat”.

Put on the sausage attachment next and screw the fixing ring onto the thread of the mincer body.

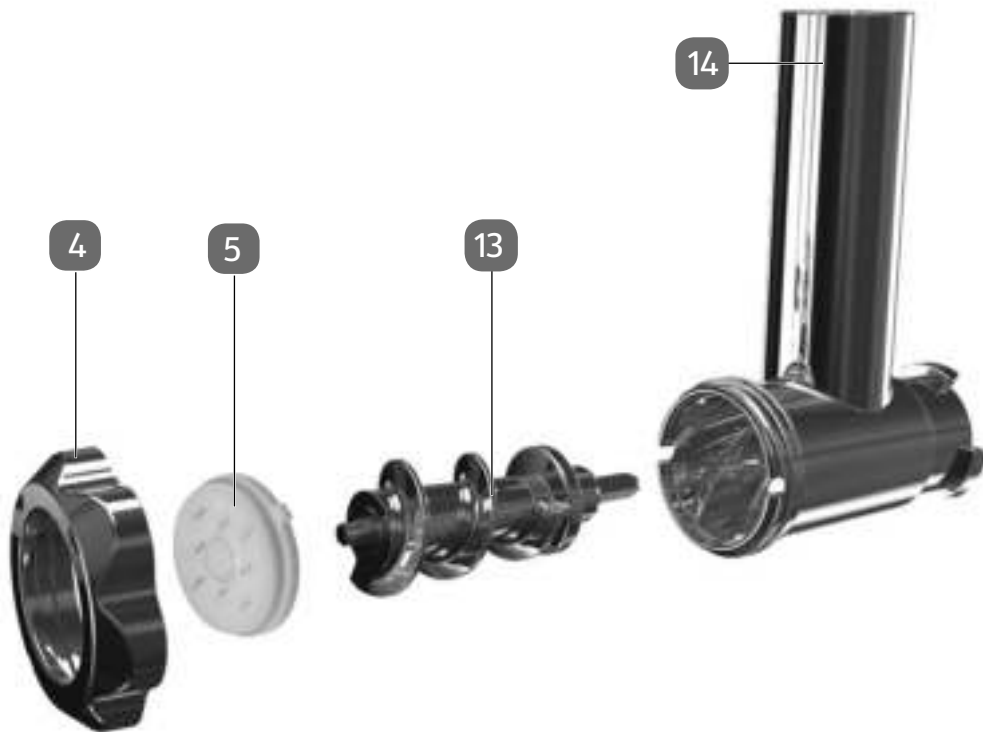
9.3. Setting up the mincer to produce spritz biscuits



To produce spritz biscuits from shortbread dough, use the biscuit adapter with shaping attachment and the biscuit attachment.

- Assemble the mincer as illustrated above, following the assembly procedure as described in “Setting up the mincer to mince meat”.

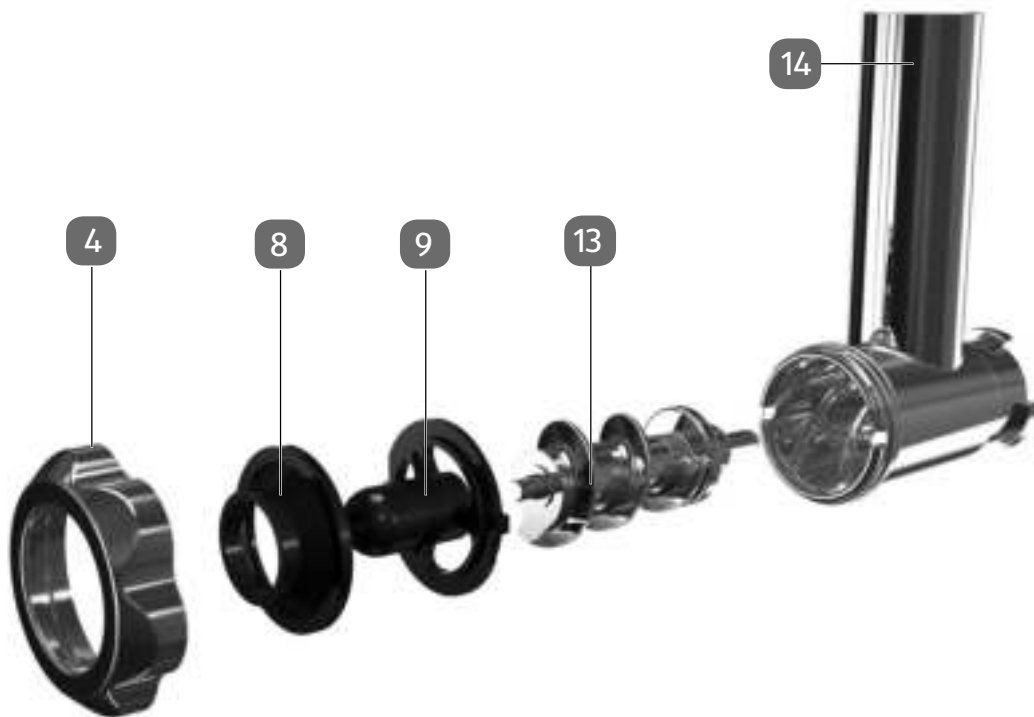
9.4. Setting up the mincer to produce pasta



To produce pasta from pasta dough, choose one of the four pasta attachments.

- Assemble the mincer as illustrated above, following the assembly procedure as described in “Setting up the mincer to mince meat”.

9.5. Setting up the mincer to produce kebab meat



To produce kebab meat, use the kebab spout **8** and the kebab attachment **9**.

- Assemble the mincer as illustrated above, following the assembly procedure as described in “Setting up the mincer to mince meat”.

10. End of operation

1. Switch off the appliance.
2. Disconnect the mains plug.
3. Dismantle the mincer and all accessory parts.
4. Use a spatula to remove dough/meat residues from the feed tube.
5. Clean the parts used as described under "Cleaning".

11. Instructions for use of the mincer

11.1. Chopping meat

- Do not include any hard matter such as bones.
- Cut the meat into small pieces, about 20 x 20 x 60 mm, without gristle or bone, so that they are easily broken up in the feed screw housing.

11.2. Making sausages

- You can use either natural or artificial sausage skin.
- If you are using natural skin, allow it to soften for a while in water. Knot one end of the sausage skin.
- Push the sausage skin onto the sausage filling tube.
- The sausage meat will be pushed through the sausage attachment to fill the sausage skin.
- Make sure that the sausage skin is "loosely" filled since the sausage meat expands when cooked and could burst the skin.
- Once the desired length for the first sausage is reached, press the skin at the end of the sausage attachment together with your fingers
- and then twist the sausage once or twice on its own axis.
- For easier handling, you can switch off the machine after each sausage length.

11.3. Piping biscuits

- Prepare a place to lay out the biscuits once made.
- With the shaping attachment, you can give the prepared biscuit dough various shapes.
- After you have mounted the screw housing with biscuit attachment on the appliance, push the shaping attachment into the biscuit attachment.
- Set the desired biscuit shape.

12. End of operation

1. Switch off the appliance.
2. Disconnect the mains plug.
3. Dismantle the mincer and all accessory parts.
4. Use a spatula to remove dough/meat residues from the feed tube.
5. Clean the parts used as described under "Cleaning" on page 62.

13. Cleaning

⚠ DANGER!

Risk of electrocution

- Before cleaning, turn the control knob to speed setting “0” and remove the mains plug.
- Never immerse the appliance in water or other liquids!
- Always disconnect the appliance plug from the mains socket before cleaning or servicing the appliance and before fitting or dismantling the attachments.
- Before cleaning, all attachments must be removed from the main appliance.

PLEASE NOTE!

Risk of damage to the appliance if handled incorrectly

- Do not use a wire brush or other scourer or any sharp or scouring cleaning agents.

Motor housing:

- Only clean the external housing of the appliance, using a damp cloth with a small amount of washing up liquid. Dry off with a cloth.

Dough hook, beater, mincer feed screw, feed tube with feed screw housing, feed tray and fixing ring of the mincer:

- Do NOT clean these components in the dishwasher! Under the influence of heat and aggressive cleaning agents, they can become distorted or discoloured. They can be hand washed in hot water with washing-up liquid. Rinse and dry thoroughly.

Plastic accessories, whisk, mixing bowl, mix container, inner blade and meat cutting discs:

- These accessory parts can be cleaned with hot water and washing-up liquid or in the dishwasher. Do not use any scouring agents.
- After drying, wipe the meat cutting discs and cutting blade of the mincer with a little vegetable oil.

14. Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The appliance will not start	The mains plug is not properly inserted.	Pull out the plug, wait 10 seconds and then plug it back in again.
	The socket is defective.	Check the socket by connecting another appliance.

15. Disposal

15.3.1. Disposal of packaging



Sort packaging before disposal. Dispose of paper and cardboard, as well as plastic packing materials, using the recycling facilities provided by your local authority.

15.3.2. Disposal of old appliances

(Applicable in the European Union and other European states with systems for separate collection of recyclable materials)



Do not dispose of old appliances in normal household waste!

If the appliance is no longer fit for use, all consumers are **required by law to hand in old appliances separately from household rubbish**, e.g. at a local authority waste collection point. This guarantees that old appliances are recycled correctly and avoids negative effects on the environment. For this reason, electrical appliances are marked with the above symbol.

16. Technical data

Model:	MD 16480
Nominal voltage:	220-240 V~50/60 Hz
Protection Class:	I (this appliance must be earthed)
Nominal power:	1000 W
Mixing bowl:	4.6 litres
Max. capacity (flour):	1.5 kg

Dimensions in cm

Appliance:	approx. 40.5 x 47 x 29.5 (H x W x D)
Net weight:	7.8 kg

17. Conformity information



Medion AG hereby declares that the product MD 16480 conforms to the following European requirements:

- EMC Directive 2004/108/EC
- Low Voltage Directive 2006/95/EC
- RoHS Directive 2011/65/EU

Full declarations of conformity are available at www.medion.com/conformity.

18. Legal notice

Copyright © 2015

All rights reserved.

This operating manual is protected by copyright.

Mechanical, electronic and any other form of reproduction is prohibited without the written permission of the manufacturer

Copyright is owned by the company:

Medion AG

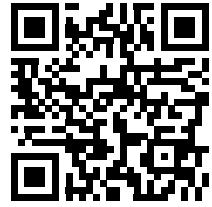
Am Zehnthof 77

45307 Essen

Germany

The operating manual can be reordered via the service hotline and is available for download via the service portal at www.medion.com/gb/service/start/.

You can also scan the QR code above and download the operating manual onto your mobile device via the service portal.



19. General Warranty Conditions

19.1. General information

The warranty period is 24 months and begins on the day the product is purchased. The warranty covers all types of material and product damage that could occur during normal use.

Please keep your original proof of purchase in a safe place. The warranty provider reserves the right to refuse to confirm the status of the warranty or to carry out a repair under warranty if a valid proof of purchase cannot be produced.

If it is necessary to return your device for repair, please ensure that it is suitably packaged for transportation. Unless otherwise specified, you shall bear the costs for sending the device and the transport risk. The warranty provider does not assume any liability for additional materials sent with the product that do not belong to the original package contents supplied with the product.

Please enclose as much information as possible about the fault when sending the device to the warranty provider. In order to make a valid claim under warranty and before returning the device, please contact the Service Hotline operated by the warranty provider or the Service Portal. They will provide you with information on how to proceed further.

This warranty has no effect on your statutory warranty rights and is subject to the laws of the country in which the first purchase of the product was made by the end customer.

19.1.1. Scope

In the event of a fault on your product that is covered by this warranty, the warranty provider guarantees to repair or replace the product. The decision about whether to repair or replace the device is taken by the warranty provider. Therefore, the warranty provider can at its own discretion decide to replace a device submitted for repair under warranty with a refurbished device of the same quality.

No warranty is provided for batteries or rechargeable batteries or for consumable materials i.e. parts which have to be replaced at regular intervals during the normal use of the product e.g. video projector lamps.

A pixel error (permanently coloured, light or dark point in an image) is not generally considered a fault.

Please refer to the information provided in the manual for this product for the precise number of permissible defects in the image.

The warranty provider gives no warranty for burnt-in images on plasma or LCD devices that result from the improper use of the device. Please refer to the information provided in the manual for this product for precise instructions on operating your plasma or LCD device.

The warranty does not cover errors relating to the playback of data media that have been created in an incompatible format or as a result of using unsuitable software.

If it is discovered during the repair that the fault concerned is not covered under warranty, the warranty provider reserves the right to invoice the customer for the costs already incurred in the form of a flat-rate

handling charge, as well as to charge the customer for the materials and labour required for the repair after submitting a cost estimate. You will be informed in advance as the customer about these repair charges; you are responsible for accepting or rejecting the repair process.

19.1.2. Exclusions

Malfunctions and damage to the device caused by external influences, accidental damage, improper use, changes made to the product, modifications, upgrades, the use of third-party parts, neglect, viruses or software faults, improper transport, improper packaging or loss during the return of the product are not covered by the warranty issued by the warranty provider.

The warranty will be invalidated if the fault to the device is caused by maintenance or repair carried out by someone other than a service partner authorized by the warranty provider. The warranty will also be invalidated if labels or serial numbers on the device or a component of the device have been modified or made illegible.

19.1.3. Service Hotline

Before sending the device to the warranty provider, you must contact us via the Service Hotline or the Service Portal. This ensures that you receive further information on how to make a valid claim under warranty. The use of the hotline may be subject to a charge.

The Service Hotline should under no circumstances be considered a substitute for user training for software and hardware or reading the manual, nor does it provide support for third-party products.

19.2. Special warranty conditions for PC, notebook, pocket PC (PDA), devices with navigation functions (PNA), telephone devices, mobile telephones and devices with a memory function

Should any of the supplied options (e.g. memory cards, etc.) have a fault, you are entitled to a repair or replacement. The warranty covers material and labour costs for restoring the functionality of the product concerned.

The warranty can be invalidated if any damage to the product itself or the supplied options results from the addition of any hardware to your product that is not produced or distributed by the warranty provider.

A limited warranty is provided for supplied software. This applies to a pre-installed operating system and also to supplied programs. For software supplied with the device by the warranty provider, a warranty is issued that any data media, e.g. discs and CD-ROMs on which the software is supplied, shall be free from faults in terms of their materials and workmanship for a period of 90 days following purchase. In the event of a faulty data medium being supplied, the warranty provider shall replace the faulty data medium free of charge; any further claims are excluded. Excluding the warranty for data media, all software is supplied without warranty. Furthermore, it is not warranted that this software shall function without interruption or errors or that it will meet your requirements. In the case of map material supplied for a device with navigation functions, no warranty is provided for its completeness.

It may be necessary to delete all data from the device in order to repair it. Please ensure that you have a backup copy for all of the data on the device before sending back the device. We expressly point out that the factory settings will be restored in the event of a repair. The warranty provider assumes no liability for the cost of a software configuration, lost revenue, loss of data or software, or other consequential damages.

19.3. Special warranty conditions for repair on site or replacement on site

If there is an entitlement to on-site repair or replacement, the specific warranty terms and conditions for on-site repair or replacement shall apply to your product.



The following provisions must be ensured by you for carrying out repairs or replacements on site:


- Personnel from the warranty provider who arrive at your premises for the above-mentioned purpose must have unrestricted, safe and immediate access to the devices.
- Telecommunication facilities required by these personnel for the proper execution of your order, for testing and diagnostic purposes or for remedying faults must be provided by you at your own expense.
- You shall be personally responsible for restoring your own application software after completion of the service by the warranty provider.
- You shall be personally responsible for configuring and connecting any existing external devices after

completion of the service by the warranty provider.


- The free cancellation period for repairs or replacements on site is at least 48 hours, thereafter we shall invoice you for any costs resulting from a late or missing cancellation.

20. Service Address

 0333 3213106  01793 715716
(costs: local)

 Mo - Fr: 08:00 - 20:00
Sa - Su: 10:00 - 16:00

 www.medion.co.uk

 Please use the contact form at www.medion.com/contact

Inhoud

1. Algemeen	68
1.1. Handleiding lezen en bewaren	68
1.2. Verklaring van de symbolen	68
2. Inhoud van de verpakking	69
3. Gebruik voor het beoogde doel	69
4. Veiligheidsinstructies	69
4.1. Apparaat uitpakken	70
4.2. Elektrische veiligheid	70
4.3. Gebruik voor korte tijd	71
5. Bedieningselementen	72
5.1. Overzicht van de accessoires	73
5.2. Weergave van de onderdelen van de vleesmolen	74
6. Eerste ingebruikname	75
7. Gebruik als kneedmachine	76
7.1. Voorbereiding	76
7.2. Deeg roeren en kneden	76
7.3. Eiwit kloppen	76
7.4. Slagroom kloppen	76
7.5. Mixen van shakes, cocktails of andere vloeistoffen	77
8. Buiten gebruik stellen	77
9. Gebruik als vleesmolen	77
9.1. Vleesmolen voorbereiden om te malen / mengen	77
9.2. Worstopzetstuk op de vleesmolen plaatsen	78
9.3. Vleesmolen voorbereiden om spuitgebak te maken	79
9.4. Vleesmolen voorbereiden om pasta te maken	80
9.5. Vleesmolen voorbereiden om kebab te maken	80
10. Buiten gebruik stellen	81
11. Werkinstructies voor de vleesmolen	81
11.1. Vlees vermalen	81
11.2. Worst maken	81
11.3. Koekjes maken	81
12. Reinigen	81
13. Storingen verhelpen	82
14. Afvoer	82
15. Technische gegevens	83
16. Verklaring van conformiteit	83
17. Colofon	83
18. Algemene garantievoorwaarden	84
19. Dienst Adres	86

1. Algemeen

1.1. Handleiding lezen en bewaren



Lees de veiligheidsinstructies zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt.

Neem de waarschuwingen op het apparaat en in de gebruiksaanwijzing in acht.

Bewaar de handleiding altijd binnen handbereik. Geef deze handleiding en het garantiebewijs mee wanneer u het apparaat verkoopt of aan iemand anders doorgeeft.

1.2. Verklaring van de symbolen

In deze handleiding, op het apparaat en op de verpakking wordt gebruik gemaakt van de volgende symbolen en signaalwoorden.

 **GEVAAR!**

Dit signaalwoord geeft een gevaar aan met een hoog risico dat, wanneer het niet wordt vermeden, ernstig of dodelijk letsel tot gevolg heeft.

 **WAARSCHUWING!**

Dit signaalwoord geeft een gevaar aan met een gemiddeld risico dat, wanneer het niet wordt vermeden, ernstig of dodelijk letsel tot gevolg kan hebben.

 **VOORZICHTIG!**

Dit signaalwoord geeft een gevaar aan met een laag risico dat, wanneer het niet wordt vermeden, gering tot middelzwaar letsel tot gevolg kan hebben.

OPMERKING!

Dit signaalwoord waarschuwt voor mogelijke materiële schade of geeft nuttige aanvullende informatie over de montage en het gebruik.



Neem de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing in acht



Recyclingsymbool



WEEE-symbool (conform richtlijn met betrekking tot elektrisch afval)



Verklaring van conformiteit (zie het hoofdstuk "Verklaring van conformiteit"): Producten die van dit symbool zijn voorzien, voldoen aan de eisen volgens de EG-richtlijnen.



Symbool - gevaar voor beknelling



Symbool - gevaar door elektrische schok

2. Inhoud van de verpakking

Controleer na het uitpakken of de volgende onderdelen zijn meegeleverd:

- Keukenmachine
- 1 Mengkom
- Accessoires en aanbouwcomponenten van de keukenmachine (zie „Overzicht van de accessoires“ à la page 73)
- Handleiding en garantiedocumenten

3. Gebruik voor het beoogde doel

Dit apparaat mag uitsluitend worden gebruikt voor het kneden resp. omroeren van levensmiddelen zoals deeg, crèmes en room of het kloppen van eieren. Het vleesmolenopzetstuk dient voor het fijn maken van levensmiddelen. Met de bijbehorende opzetstukken kunt u gehakt, worsten, pasta, koekjes of kebab maken.

Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in een privéomgeving en soortgelijke huishoudelijke toepassingen, bijvoorbeeld:

- in keukens voor winkelpersoneel, kantoren en andere zakelijke omgevingen;
- in plattelandswoningen en boerderijen;
- door klanten in hotels, motels en andere woonvoorzieningen;
- in bed & breakfasts.

Het apparaat is niet bedoeld voor zakelijk en industrieel gebruik.

Let erop dat de garantie bij oneigenlijk gebruik komt te vervallen:

- breng geen wijzigingen aan in het toestel zonder onze toestemming en gebruik geen accessoires die niet door ons zijn goedgekeurd of geleverd,
- gebruik alleen door ons geleverde of goedgekeurde (vervangende) onderdelen en accessoires,
- neem alle informatie in deze handleiding in acht, met name de veiligheidsvoorschriften, Elke andere toepassing wordt beschouwd als oneigenlijk gebruik en kan leiden tot letsel of schade.
- gebruik dit apparaat niet in omgevingen waar gevaar voor explosie bestaat. Hieronder wordt bijvoorbeeld verstaan: tankinstallaties, brandstofopslag of omgevingen waarin oplosmiddelen worden verwerkt. Dit apparaat mag ook niet worden gebruikt in omgevingen waar de lucht is belast met fijne deeltjes (zoals meel- of houtstof).
- Stel het apparaat niet bloot aan extreme omstandigheden. Vermijd:
 - hoge luchtvochtigheid of vocht
 - extreem hoge of lage temperaturen
 - rechtstreeks zonlicht
 - open vuur

Het apparaat mag niet in de buitenlucht worden gebruikt.

4. Veiligheidsinstructies

WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel door onjuiste bediening.

- Apparaat en accessoires opbergen op een voor kinderen onbereikbare plaats.
- Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met onvoldoende ervaring en/of kennis, mits deze personen onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd in het gebruik van het apparaat zodat zij de daarmee samenhangende gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij deze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan;

-
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat en het netsnoer worden gehouden.

4.1. Apparaat uitpakken

- Wanneer u transportschade vaststelt moet u direct contact opnemen met het servicecenter.

⚠ WAARSCHUWING!

Verstikkingsgevaar.

- Houd verpakkingsfolie uit de buurt van kinderen.

⚠ GEVAAR!

Gevaar voor letsel door elektrische schok

- Controleer vóór het eerste gebruik en na elk gebruik de keukenmachine en het netsnoer op beschadigingen.

4.2. Elektrische veiligheid

⚠ GEVAAR!

Gevaar voor letsel door elektrische schok

- Zorg ervoor dat u niet over het aansluitsnoer kunt struikelen. Het aansluitsnoer mag niet ingeklemd of platgedrukt worden.
- Neem het apparaat niet in gebruik wanneer het apparaat zelf of het netsnoer zichtbaar zijn beschadigd.
- Binnenin het apparaat zijn gevaarlijke spanningen aanwezig. De behuizing mag niet worden geopend. Steek geen voorwerpen in de ventilatieopeningen.
- Om het apparaat volledig van het lichtnet los te koppelen, moet u de stekker uit het stopcontact trekken. Trek altijd aan de stekker, nooit aan het snoer.
- Laat een defect apparaat direct in een gekwalificeerde werkplaats repareren. Wanneer het snoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit, om gevaar te voorkomen, bij een Medion Service Center of door een andere gekwalificeerde persoon worden vervangen.

OPMERKING!

Schade aan het apparaat door onweer

- Bij onweer kunnen op het lichtnet aangesloten apparaten beschadigd raken. Trek daarom bij onweer altijd de stekker uit het stopcontact.

⚠ GEVAAR!

Gevaar voor lichamelijk letsel door roterende of bewegende delen

- Raak geen bewegende onderdelen aan. Houd haar, kleding, handen en bestek zoals bijvoorbeeld kooklepels etc. tijdens gebruik uit de directe omgeving van het apparaat om letsel en/of materiële schade te voorkomen.
- De verschillende gebruiksstanden (vleesmolen en mixer) mogen nooit gelijktijdig worden gebruikt.
- Voordat toebehoren en accessoires worden vervangen die tijdens het bedrijf in beweging zijn, moet het apparaat worden uitgeschakeld en moet de stekker uit het stopcontact worden getrokken.
- Controleer of de toebehoren en opzetstukken correct aangebracht zijn en vastzitten, voordat u het apparaat inschakelt.
- Zodra u het apparaat inschakelt, gaat de aandrijfjas van de keukenmachine draaien.

Grijp nooit naar de draaiende aandrijfas terwijl de machine draait! Monteer voor de veiligheid altijd de mengkom, ook wanneer u het apparaat als mixer of vleesmolen gebruikt.

OPMERKING!

Gevaar voor schade aan het apparaat door onjuiste opstelling.

- Plaats het apparaat met de voet op een stevige vlakke ondergrond.
- Gebruik geen verlengsnoeren.
- Plaats het apparaat niet aan de rand van een tafel omdat het daar kan kantelen en op de grond vallen.
- Trek de stekker van het apparaat na ieder gebruik, vóór iedere schoonmaakbeurt en als er geen toezicht op wordt gehouden uit het stopcontact.
- Rol het snoer vóór gebruik helemaal af.
- Let erop dat het netsnoer niet in contact kan komen met hete voorwerpen (zoals kookplaten) of oppervlakken.

⚠ GEVAAR!

Gevaar voor letsel door onjuiste omgang met het apparaat

- Zorg ervoor dat het netsnoer niet in contact kan komen met water of andere vloeistoffen.
- Veilig gebruik
- Dompel het apparaat nooit onder in vloeistoffen!
- Gebruik het apparaat niet in de open lucht.
- Laat het apparaat tijdens gebruik niet zonder toezicht werken.
- Let er op dat er tijdens gebruik geen vreemde voorwerpen (lepels, spatels etc.) in de mengkom aanwezig zijn.
- Druk niet op de toets van de zwenkarm wanneer de mixer in gebruik is.
- Bij gebruik van levensmiddelen met een temperatuur hoger dan 60 °C bestaat gevaar voor brandwonden. Doe geen hete levensmiddelen in de mengkom.

4.3. Gebruik voor korte tijd

OPMERKING!

Gevaar door oververhitting door overmatig gebruik

- Gebruik de mixer niet ononderbroken gedurende een langere tijd dan hieronder aangegeven.
- Kort gebruik: ca. 5 minuten.
- Laat het apparaat na 5 minuten gebruik weer 10 minuten afkoelen.

DE

FR

EN

NL

5. Bedieningselementen



- 1 Knop om de frontdeksel vrij te geven
- 2 Frontdeksel van de vleesmolen
- 3 Achterste deksel
- 4 Zwenkarmhendel
- 5 Houdgreep bij het zwenken
- 6 Aan/uit led
- 7 Snelheidsregelaar
- 8 Bodemplaat met standvoeren

5.1. Overzicht van de accessoires



- 1 Stopper
- 2 Vulschaal
- 3 Worsttuit
- 4 Bevestigingsring
- 5 Pasta-opzetstuk
- 6 Worstopzetstuk
- 7 Vleesmesschijven
- 8 Kebabtuit
- 9 Kebabopzetstuk
- 10 Koekjesadapter met vormopzetstuk
- 11 Koekjesopzetstuk (zie „5.2. Weergave van de onderdelen van de vleesmolen“)
- 12 Vleesmes (zie „5.2. Weergave van de onderdelen van de vleesmolen“)
- 13 Transportworm (zie „5.2. Weergave van de onderdelen van de vleesmolen“)
- 14 Vultuit van de schroefbehuizing
- 15 Spatbescherming voor de roerhulpstukken
- 16 Kneedhaken
- 17 Roerhaken
- 18 Roomklopper
- 19 Spatbescherming voor de mengkom
- 20 Mengkom

5.2. Weergave van de onderdelen van de vleesmolen



- 1 Stopper
- 2 Vulschaal
- 3 Worstuit
- 4 Bevestigingsring
- 5 Pasta-opzetstuk
- 6 Worstopzetstuk
- 7 Vleesmesschijven
- 8 Kebabtuit
- 9 Kebabopzetstuk
- 10 Koekjesadapter met vormopzetstuk
- 11 Koekjesopzetstuk
- 12 Vleesmes
- 13 Transportworm
- 14 Vultuit van de schroefbehuizing

6. Eerste ingebruikname

1. Zet de snelheidsregelaar op "0" en druk de zwenkarmhendel in om de zwenkarm omhoog te zetten.
2. Plaats de mengkom op de houder van de bodemplaat, draai de kom in de richting van de pijl LOCK tot aan de aanslag om de mengkom te vergrendelen.

⚠ GEVAAR!

Gevaar voor lichamelijk letsel door roterende of bewegende delen

Voordat toebehoren en accessoires worden vervangen die tijdens het bedrijf in beweging zijn, moet het apparaat worden uitgeschakeld en moet de stekker uit het stopcontact worden getrokken. Er bestaat gevaar voor beknelling!

3. Steek het spatscherm op een van de drie roerhulpstukken (kneedhaken, roerhaken, klopper) en steek vervolgens het roerhulpstuk zoals afgebeeld in de machine.

De roerhulpstukken laten zich alleen in de machine steken en draaien, wanneer de nokken in de daarvoor bestemde uitsparingen aan het apparaat zitten.

Deze beschermende schijf voorkomt dat de aandrijfjas met deeg in aanraking komt.



4. Het spatscherm voor de mengkom is gebruiksklaar en kan na plaatsing van de mengkom eenvoudig op de kom worden geplaatst **A**:



De opening dient voor het vullen tijdens bedrijf **B**.

5. druk op de zwenkarmhendel en zet de zwenkarm naar beneden. Let erop dat de arm aan het onderste deel van de behuizing vergrendeld is.
6. Nu kunt u de snelheidsregelaar in de gewenste stand zetten. De aanbevolen snelheidstreden voor de diverse toepassingen vindt u verderop.
 - Voor zwaar deeg, zoals brood-/gebaksdeeg of pasta gebruikt u de kneedhaak op stand 1, 2, 3.
 - Met de roerhaken kunt u diverse ingrediënten maken, van een middelzwaar deeg voor taart tot een licht beslag voor crêpes en pannenkoeken. Gebruik de roerhaken naar behoefte op de standen 4, 5, 6, 7 of 8.
 - Wanneer u slagroom, eiwit of pudding wilt kloppen, is de klopper (garde) op een hoge stand (7 of 8) de juiste keus.
 - Voor korte, krachtige en lang aanhoudende impulsbewegingen draait u de snelheidsregelaar herhaaldelijk naar de stand "P".
 - Met de vleesmolen kunt u diverse deeggerechten, zoals pasta's, koekjes of kebab maken, of u kunt er gehakt mee draaien of worsten vullen. Zet daarvoor de snelheidsregelaar op de stand 6, 7 of 8.
7. Na proefdraaien zet u de snelheidsregelaar op "0".

DE

FR

EN

NL

8. Druk op de zwenkarmhendel en zet de arm omhoog. Neem vervolgens het roerhulpstuk uit de bajonet-sluiting. Vervolgens zet u de zwenkarm weer naar beneden.

OPMERKING!

Gevaar door oververhitting door overmatig gebruik

Gebruik het apparaat niet langer dan 5 minuten achter elkaar.
Laat het apparaat na 5 minuten gebruik weer 10 minuten afkoelen.

7. Gebruik als kneedmachine

7.1. Voorbereiding

1. Monteer de kneedhaak, klopper of roerhaak aan de machine en plaats vervolgens de mengkom op het apparaat.
2. Plaats het spatscherm op de mengkom.
3. Vul nu de ingrediënten in de mengkom. Let erop dat u de mengkom niet te zwaar vult (ca. 1,5 kg meel max.).
4. druk op de zwenkarmhendel en zet de zwenkarm naar beneden. Let erop dat de arm aan het onderste deel van de behuizing vergrendeld is.

7.2. Deeg roeren en kneden

Gebruik voor het kneden van deeg de kneedhaak of de roerhaak.

- De beste mix om te kneden bereikt u met een mix van meel en water in een verhouding van 5: 3. Vul de mengkom voor maximaal 3/4.
- Zorg er bij het vullen van de mengkom voor dat de maximale vulhoeveelheid 1,5 kg niet overschrijdt.
- Gebruik de kneedhaak of roerhaak als roerhulpstuk.
 - Wanneer u de kneedhaak of roerhaak gebruikt, zet u de snelheidsregelaar eerst 30 seconden op stand 1 en vervolgens 30 seconden op stand 2. Daarna maximaal 5 minuten op stand 3.

Gebruik de kneedhaak of roerhaak niet langer dan 5 minuten en las daarna een pauze van minimaal 10 minuten in.

7.3. Eiwit kloppen

Gebruik de klopper voor het kloppen van eiwit.

- Zet de snelheidsregelaar hiervoor op stand 7 of 8 en klop het eiwit zonder onderbreking gedurende 3 tot 5 minuten tot het eiwit stijf is.

Klop het eiwit van niet meer dan 12 eieren ineens.

Gebruik de klopper niet langer dan 5 minuten en las daarna een pauze van minimaal 10 minuten in.

7.4. Slagroom kloppen

Gebruik de klopper voor het kloppen van slagroom. Gebruik verse room.

- Zet voor slagroom de snelheidsregelaar op stand 7 of 8 en klop de room gedurende 3 tot 5 minuten.

Let erop dat de maximale vulhoeveelheid bij het vullen van de mengkom met verse melk, room of andere ingrediënten niet wordt overschreden.

Gebruik de klopper niet langer dan 5 minuten en las daarna een pauze van minimaal 10 minuten in.

7.5. Mixen van shakes, cocktails of andere vloeistoffen

Gebruik voor het mixen van shakes, cocktails en andere vloeistoffen de klopper.

- Mix de ingrediënten volgens het beschikbare recept gedurende ca. 3 tot 5 minuten op een stand van 1 tot 8.

De maximale vulhoeveelheid voor de mengkom mag niet worden overschreden.

Gebruik de klopper niet langer dan 5 minuten en las daarna een pauze van minimaal 10 minuten in.

8. Buiten gebruik stellen

1. Schakel het apparaat uit.
2. Trek de stekker uit het stopcontact.
3. Druk de zwenkarmhendel naar beneden, de arm komt omhoog.
4. Neem het roerhulpstuk uit. Open daarvoor de vergrendeling door deze linksom te draaien.
5. Draai de mengkom een kort stukje rechtsom om de kom te kunnen verwijderen.
6. Schraap het gereedgekomen deeg los met een spatel en haal het uit de mengkom.
7. Reinig de gebruikte onderdelen zoals beschreven onder “Reiniging”.

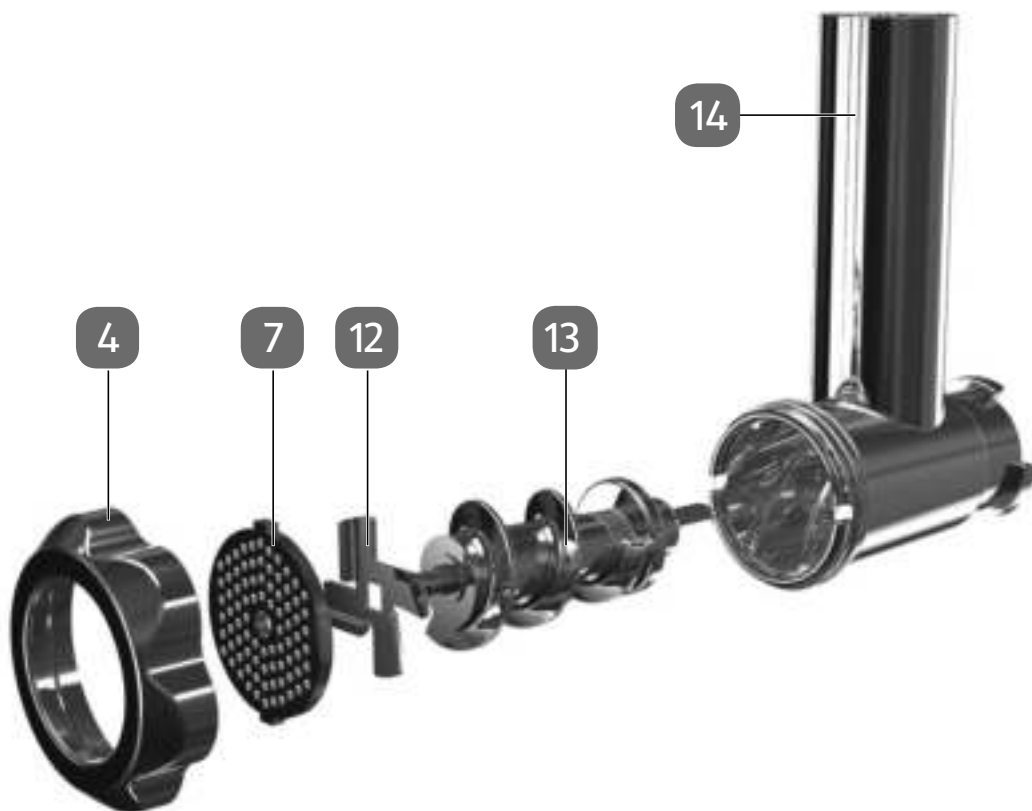
9. Gebruik als vleesmolen

⚠ GEVAAR!

Gevaar voor lichamelijk letsel door roterende of bewegende delen

- Plaats ook bij gebruik als vleesmolen de mengkom, zodat de roterende opname voor de roerhulpstukken afgeschermd is. Er bestaat gevaar voor beknelling!

9.1. Vleesmolen voorbereiden om te malen / mengen



Gebruik voor het malen / mengen met de vleesmolen een van de drie vleesmesschijven (afhankelijk van het gewenste resultaat) en het mes.

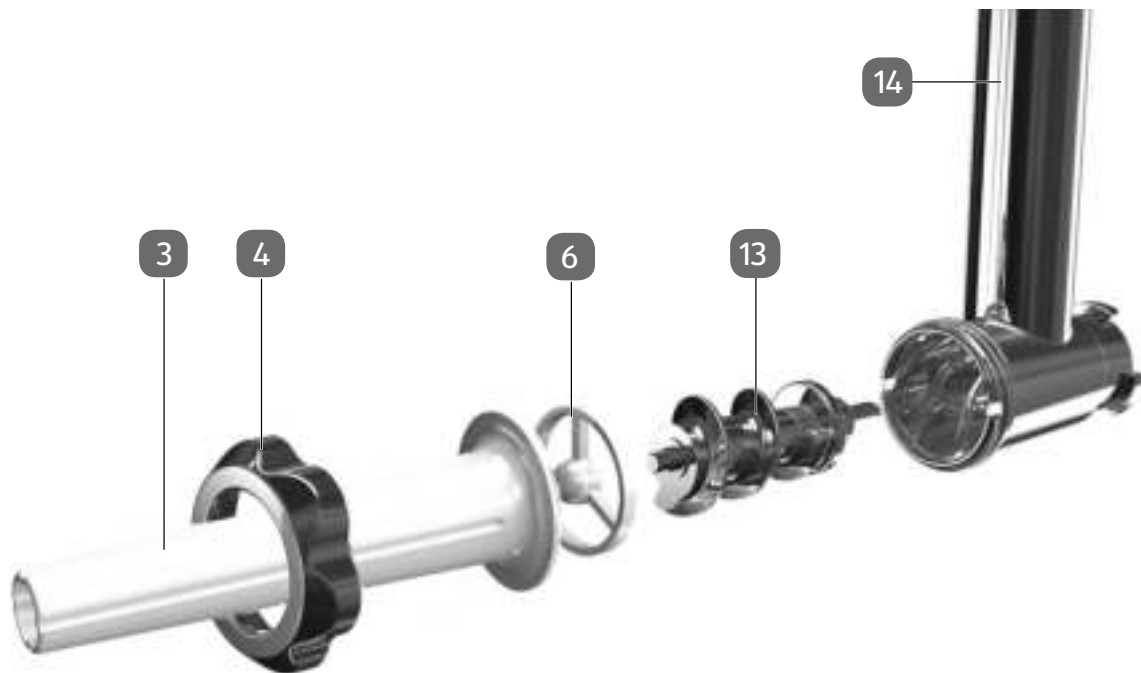
1. Trek de stekker uit het stopcontact om de keukenmachine van het lichtnet te scheiden.
2. Houd de knop voor de frontdeksel ingedrukt om deze te kunnen verwijderen door de deksel rechtsom te

draaien.

3. Druk evt. op de zwenkarmhendel en zet de zwenkarm naar beneden. Let erop dat de arm aan het onderste deel van de behuizing vergrendeld is.
 4. Zet de vleesmolen in elkaar met de toebehoren in de volgorde zoals hierboven afgebeeld.
 5. Schroef tenslotte de bevestigingsring rechtsom op de schroefdraad.
 6. Houd de knop voor de vrijgave van de frontdeksel ingedrukt en zet de vleesmolen met de bajonetschroefdraad iets naar rechts gekanteld op de aandrijfas van de vleesmolen.
 7. Draai de vleesmolen linksom op de schroefdraad en laat vervolgens de knop voor de vrijgave van de frontdeksel los. Verzekert u ervan dat de vleesmolen stevig op de aansluiting aan de keukenmachine vastzit.
 8. Steek de vulschaal van boven op de vultuit van de vleesmolen.
 9. Leg het vlees in de vulschaal en gebruik de vleesstopper om het in de vultuit te drukken.
- Gebruik de vleesmolen niet langer dan 5 minuten en las daarna een pauze van minimaal 10 minuten in.

9.2. Worstopzetstuk op de vleesmolen plaatsen

9.2.1. Verwerking van vooraf bereide worstvulling

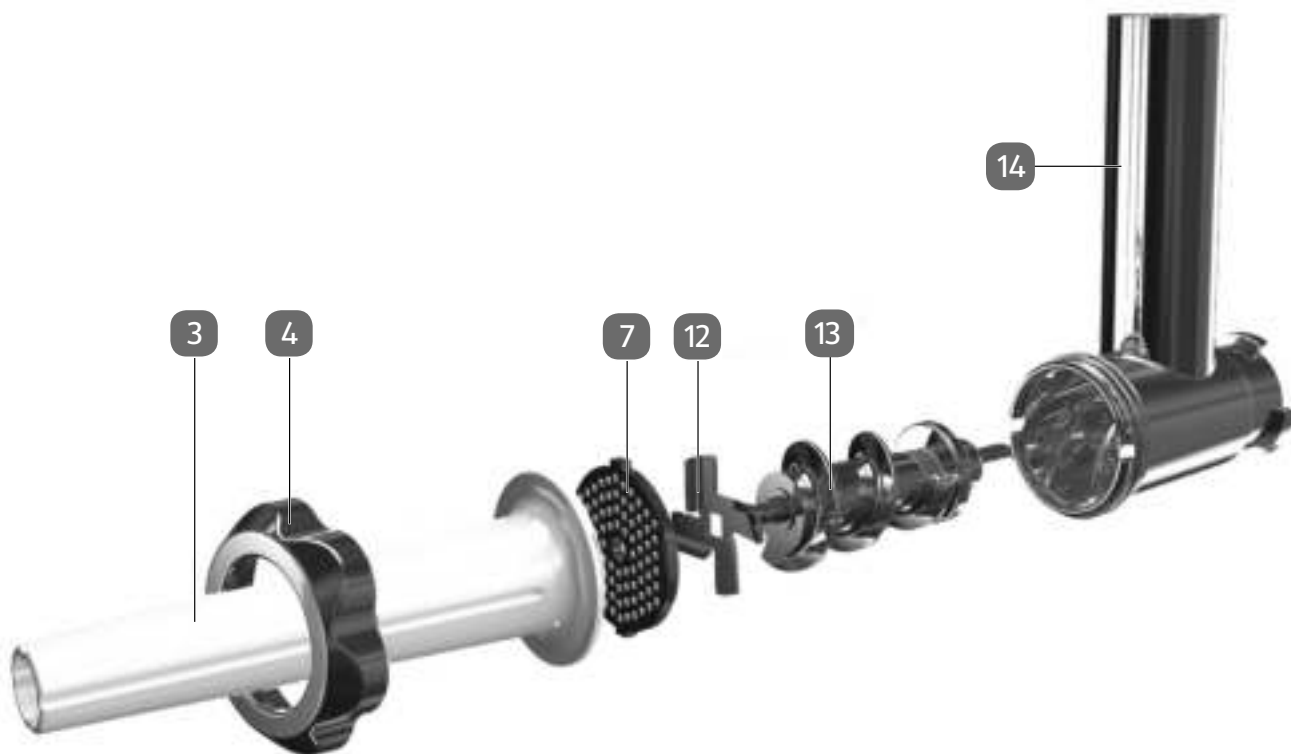


Gebruik het worstopzetstuk en de worstvultuit voor het vullen van natuur- en kunstdarmen met worstvulling.

Ga bij de verwerking van een vooraf bereide worstvulling als volgt te werk:

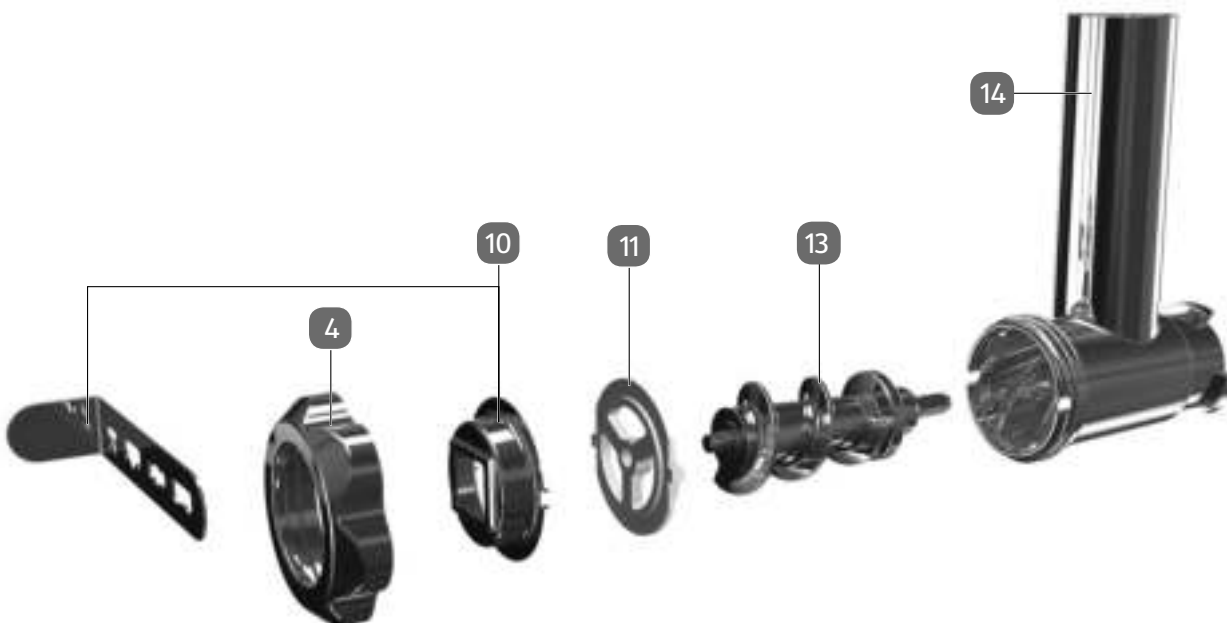
- zet de vleesmolen in elkaar zoals hierboven afgebeeld en houd u daarbij aan de werkwijze voor de montage zoals beschreven onder „9.1. Vleesmolen voorbereiden om te malen / mengen“.

9.2.2. Vlees maken en worst vullen in één arbeidsproces



Om in één arbeidsproces stukken vlees te malen en worst te maken, monteert u de vleesmolen met de vleesmessen en het mes zoals onder „9.1. Vleesmolen voorbereiden om te malen / mengen“ beschreven. Vervolgens plaatst u het worstopzetstuk en schroeft u de bevestigingsring op de schroefdraad van de vleesmolen.

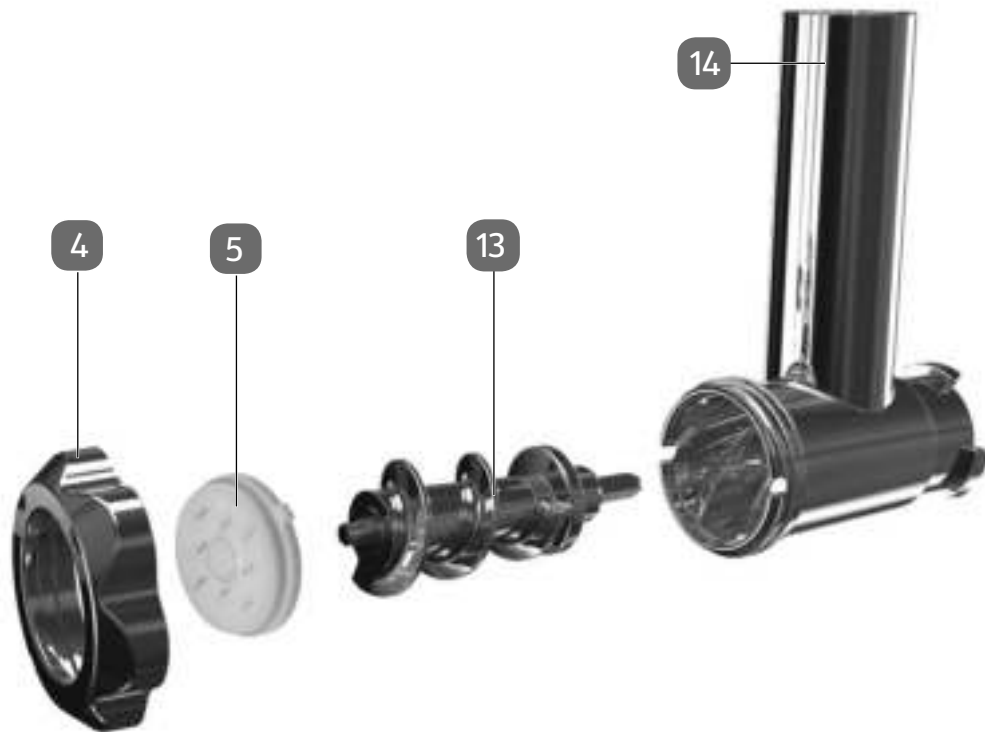
9.3. Vleesmolen voorbereiden om spuitgebak te maken



Om van koekjesdeeg spuitgebak te maken, gebruikt u de koekjesadapter met vormopzetstuk en het koekjesopzetstuk.

- zet de vleesmolen in elkaar zoals hierboven afgebeeld en houd u daarbij aan de werkwijze voor de montage zoals beschreven onder „9.1. Vleesmolen voorbereiden om te malen / mengen“.

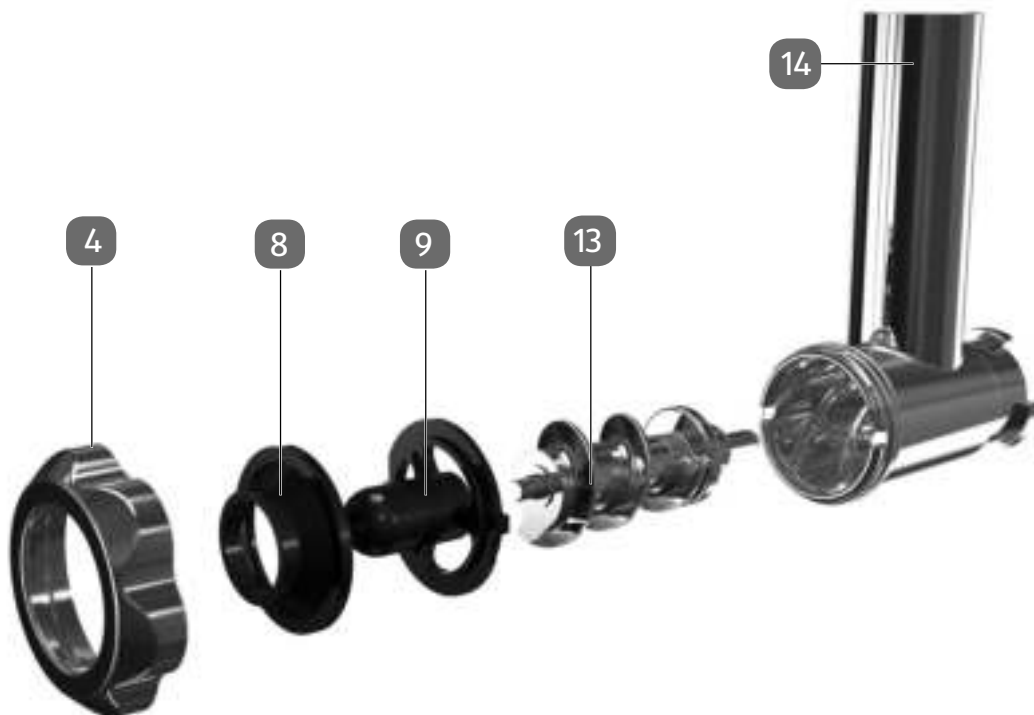
9.4. Vleesmolen voorbereiden om pasta te maken



Om pasta te maken van pastadeeg gebruikt u een van de vier pasta-opzetstukken.

- zet de vleesmolen in elkaar zoals hierboven afgebeeld en houd u daarbij aan de werkwijze voor de montage zoals beschreven onder „9.1. Vleesmolen voorbereiden om te malen / mengen“.

9.5. Vleesmolen voorbereiden om kebab te maken



Gebruik om kebabmassa te maken de kebabtuit **8** en het kebabopzetstuk **9**.

- zet de vleesmolen in elkaar zoals hierboven afgebeeld en houd u daarbij aan de werkwijze voor de montage zoals beschreven onder „9.1. Vleesmolen voorbereiden om te malen / mengen“.

10. Buiten gebruik stellen

1. Schakel het apparaat uit.
2. Trek de stekker uit het stopcontact.
3. Demonteer de vleesmolen en alle toebehoren.
4. Verwijder de grovere deeg-/vleesresten met behulp van een spatel uit de vultuit.
5. Reinig de gebruikte onderdelen zoals beschreven onder "Reiniging".

11. Werkinstructies voor de vleesmolen

11.1. Vlees vermalen

- Vermaal geen harde stukken zoals bv. bot.
- Snijd het vlees in kleine stukken (geen pezen of botten, stukken van 20 x 20 x 60 mm), die in de wormschroef gemakkelijk vermalen en gemengd kunnen worden.

11.2. Worst maken

- U kunt zowel natuurdarm als kunstdarm gebruiken.
- Wanneer u natuurdarm gebruikt, moet u die eerst enige tijd in water inweken. Knoop het einde van de darm dicht.
- Schuif de darm over het worstopzetstuk.
- De worstvulling wordt door het worstopzetstuk gedrukt en de worstdarm wordt gevuld.
- Let erop dat de darm "losjes" gevuld is, omdat de worst bij het koken of braden uitzet, waardoor de darm kan openscheuren.
- Heeft de worst de gewenste lengte bereikt, dan knijpt u de worst aan het einde van het worstopzetstuk samen met uw vingers.
- Draai de worst een of twee keer om de eigen as.
- Om deze handeling te vereenvoudigen, kunt u het apparaat na elke worstlengte uitschakelen.

11.3. Koekjes maken

- Bereid een plek / oppervlak voor waar u de koekjes kunt uitspreiden.
- Met het vormopzetstuk kunt u met het voorbereide koekjesdeeg verschillende vormen maken.
- Nadat u de wormschroefbehuizing met koekjesopzetstuk op het apparaat heeft gemonteerd, schuift u het vormopzetstuk in het koekjesopzetstuk.
- Stel het gewenste vorm voor de koekjes in.

12. Reinigen

GEVAAR!

Gevaar voor letsel door spanning voerende onderdelen

- Zet voorafgaand aan de reiniging de snelheidsregelaar op "0" en trek de stekker uit het stopcontact.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen!
- Trek voor het reinigen en onderhoud en vóór het bevestigen of verwijderen van accessoires de stekker uit het stopcontact.
- Vóór de reiniging moeten de accessoires altijd uit het hoofdapparaat worden verwijderd.

OPMERKING!

Gevaar voor schade aan het apparaat door onjuiste behandeling

- Gebruik geen staalborstel of andere schurende voorwerpen en ook geen scherpe of

schurende reinigingsmiddelen.

Motorbehuizing:

- Gebruik slechts een vochtig afwasdoekje met een beetje handafwasmiddel voor de externe reiniging van de behuizing. Droog met een doek na.

Kneedhaken, roerhaken, wormschroef, vultuit met schroefbehuizing, vulschaal en bevestigingsring van de vleesmolen:

- deze componenten van spuitgegoten aluminium zijn niet geschikt voor de vaatwasser! Onder inwerking van hitte en scherpe reinigingsmiddelen kunnen zij kromtrekken of verkleuren.

Kunststof toebehoren, klopper, mengkom, mixbak, interne messen en vleesmessen:

- Deze toebehoren kunnen met warm water en afwasmiddel of in de vaatwasser worden gereinigd. Gebruik geen schuurmiddelen.
- Wrijf de vleesmessen en de messen van de vleesmolen na het afdrogen licht in met plantaardige olie.

13. Storingen verhelpen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Kan het apparaat niet inschakelen	De stekker zit niet of niet goed in het stopcontact.	Neem de stekker uit het stopcontact en steek de stekker na ca. 10 seconden weer in het stopcontact.
	Het stopcontact is defect.	Controleer het stopcontact door een ander apparaat aan te sluiten.

14. Afvoer

Verpakking afvoeren



Voer de verpakkingsmaterialen gescheiden naar materiaalsoort. Papier en karton bij het oud papier, folie bij het plastic.

Afvoer en verwerking van het afgedankte apparaat

(van toepassing in de Europese Unie en andere Europese landen met systemen voor gescheiden afvalverwerking)



Het afgedankte apparaat mag niet met het gewone huisvuil worden meegegeven!

Mocht het apparaat op een gegeven moment niet meer bruikbaar zijn, dan is iedere consument **wettelijk verplicht afgedankte apparaten gescheiden van het gewone huisvuil**, bv. bij de milieustraat van zijn gemeente, in te leveren. Dat biedt de beste garantie dat afgedankte apparaten op een goede manier verwerkt en gerecycled worden en negatieve gevolgen op het milieu vermeden worden. Daarom zijn elektrische apparaten voorzien van het bovenstaande symbool.

15. Technische gegevens

Model:	MD 16480
Nominale spanning:	220–240 V~ / 50/60 Hz
Nominaal vermogen:	1000 W
Beschermingsklasse:	I (dit apparaat moet geaard zijn)
Mengkom:	4,6 liter
Max. vulhoeveelheid meel:	1,5 kg

Afmetingen in cm

Apparaat:	40,5 x 47 x 29,5(h x b x d)
Nettogewicht:	7,8 kg

Technische wijzigingen voorbehouden!

16. Verklaring van conformiteit



Hiermee verklaart Medion AG dat het product MD 16480 voldoet aan de volgende Europese eisen:

- EMC-richtlijn 2004/108/EG
- Laagspanningsrichtlijn 2006/95/EG
- RoHS-richtlijn 2011/65/EU.

De complete verklaring van conformiteit is te vinden op www.medion.com/conformity.

17. Colofon

Copyright © 2015

Alle rechten voorbehouden.

Deze handleiding is auteursrechtelijk beschermd.

Vermenigvuldiging in mechanische, elektronische of enige andere vorm zonder schriftelijke toestemming van de fabrikant is verboden.

Het copyright berust bij de firma:

Medion AG

Am Zehnthof 77


45307 Essen


Duitsland

Technische wijzigingen voorbehouden.

De handleiding is via de Service Hotline te bestellen en is via het serviceportal beschikbaar voor download.

U kunt ook de bovenstaande QR-code scannen en de handleiding via het serviceportal naar uw mobiele toestel downloaden.

	URL	QR Code
NL	www.medion.com/nl/service/start/	

	URL	QR Code
BE	www.medion.com/be/nl/service/start/	

18. Algemene garantievooraarden

18.1. Algemeen

De looptijd van de garantie bedraagt 24 maanden en gaat in op de dag van aankoop van het product. De garantie heeft betrekking op materiaal- en fabricagefouten van allerlei aard die bij normaal gebruik kunnen optreden.

Bewaar daarom het originele aankoopbewijs goed. De garantieverlener behoudt zich het recht voor, een reparatie onder garantie of bevestiging van garantie te weigeren wanneer het recht op garantie niet kan worden aangetoond.

Zorg ervoor dat het apparaat op de juiste manier en veilig is verpakt wanneer het moet worden ingezonden. Indien niets anders is aangegeven, draagt de eindgebruiker de kosten en het risico voor de verzending. Voor aanvullend ingezonden materiaal dat geen deel uitmaakt van de oorspronkelijk levering van het product, aanvaard de garantieverlener geen aansprakelijkheid.

Stuur met het ingezonden apparaat een zo gedetailleerd mogelijke beschrijving van de storing mee. Om aanspraak te maken op uw recht op garantie of voordat u het apparaat instuurt, dient u contact op te nemen met de hotline van de garantieverlener of met de Service Portal. Hier ontvangt u informatie over de verdere stappen.

Deze garantie heeft geen invloed op uw wettelijke recht op garantie en is onderworpen aan het geldend recht in het land waarin het apparaat in eerste instantie door een eindgebruiker is aangeschaft.

18.1.1. Omvang

In geval van een door deze garantie gedekt defect aan uw product garandeert de garantieverlener met deze garantie de reparatie of vervanging van het product. De garantieverlener behoudt zich het recht voor te beslissen over reparatie of vervanging. Deze kan daarom naar eigen inzicht beslissen, het ter garantie ingezonden apparaat te vervangen door een gelijkwaardig, volledig gereviseerd apparaat van dezelfde kwaliteit.

Er wordt geen garantie gegeven op batterijen of accu's en op verbruiksmaterialen, d.w.z. onderdelen die tijdens gebruik van het apparaat regelmatig moeten worden vervangen zoals de projectielamp in een beamer.

Een pixelfout (permanent gekleurde, lichte of donkere beeldpunt) is niet zonder meer aan te merken als gebrek. Het exacte aantal toegestane defecte pixels wordt beschreven in de handleiding bij het product.

Voor ingebrande beelden op plasma- of lcd-schermen die zijn ontstaan door onjuist gebruik van het apparaat, is de garantieverlener niet aansprakelijk. De exacte handelswijze voor correct gebruik van een plasma- of een lcd-scherm wordt beschreven in de handleiding bij dit product.

De garantie geldt niet voor fouten bij de weergave vanaf gegevensdragers met een niet-compatibel formaat of die zijn gemaakt met ongeschikte software.

Wanneer tijdens de reparatie wordt vastgesteld dat er sprake is van een fout of storing die niet door de garantie wordt gedekt, behoudt de garantieverlener zich het recht voor, na offerte aan de eindgebruiker, de reparatiekosten (materiaal en arbeidsloon) in rekening te brengen, vermeerderd met een vast bedrag voor verwerkingskosten. Hierover wordt u als klant vooraf geïnformeerd. De keus om hiermee al dan niet akkoord te gaan ligt bij u.

18.1.2. Uitsluitingen

Voor gebreken en schade die ontstaan door inwerking van buitenaf, onopzettelijke beschadiging, onjuist gebruik, aan het product aangebrachte veranderingen, ombouw, uitbreidingen, gebruik van vreemde onderdelen, verwaarlozing, virussen of softwarefouten, onjuist transport, ongeschikte verpakking of verlies bij retourzending van het product kan de garantieverlener niet aansprakelijk worden gesteld.

Het recht op garantie vervalt wanneer de storing aan het apparaat is ontstaan door onderhoud of reparatie die is uitgevoerd door iemand anders dan een door de garantieverlener geautoriseerde servicepartner. De garantie vervalt ook wanneer stickers of serienummers van het apparaat of onderdelen van het apparaat worden gewijzigd of onherkenbaar worden gemaakt.

18.1.3. Service Hotline

Vóór inzending van het apparaat aan de garantieverlener, moet u via de Service Hotline of de Service Portal contact met ons opnemen. U ontvangt dan verdere informatie over de juiste manier om aanspraak te maken op uw garantie.

Voor het gebruik van de Hotline worden mogelijk kosten in rekening gebracht.

De Service Hotline vormt geen vervanging voor de scholing van de gebruiker op het gebied van soft- en hardware, het raadplegen van de handleiding of gebruik van producten van derden.

18.2. Bijzondere garantiebepalingen voor pc's, notebooks, pocket-pc's (PDA's), apparatuur met navigatiefunctie (PNA), telefoontoestellen, mobiele telefoons en apparaten met opslagfunctie

Wanneer een van de meegeleverde opties (zoals geheugenkaarten etc.) een defect vertoont, heeft u ook hiervoor recht op reparatie of vervanging. De garantie dekt de materiaalkosten en het arbeidsloon voor het herstel van de correcte werking van het betreffende product.

Bij gebruik van hardware die niet door de garantieverlener is gefabriceerd of op de markt gebracht, kan het recht op garantie komen te vervallen wanneer de schade aan het product zelf of een van de meegeleverde opties daardoor is ontstaan.

Voor de meegeleverde software geldt een beperkte garantie. Dit geldt voor zowel het vooraf geïnstalleerde besturingssysteem als de meegeleverde programma's. Met betrekking tot de door de garantieverlener meegeleverde software wordt voor de gegevensdragers en cd-rom's waarop deze software wordt geleverd, gegarandeerd dat deze vrij zijn van materiaal- en fabricagefouten gedurende een periode van 90 dagen na de aanschaf. Bij levering van een defecte gegevensdrager zal de garantieverlener de defecte gegevensdrager kosteloos vervangen. Verdergaande aanspraken worden op voorhand uitgesloten. Met uitzondering van de garantie op de gegevensdragers, wordt alle software zonder garantie op gebreken geleverd. Tevens wordt niet gegarandeerd dat deze software ononderbroken of zonder storingen functioneert of aan uw verwachtingen voldoet. Voor het meegeleverde kaartmateriaal bij navigatieapparatuur wordt geen garantie gegeven op volledigheid.

Bij reparatie van het product kan het noodzakelijk zijn om alle gegevens van het apparaat te wissen. Zorg dat u van alle gegevens op het apparaat een back-up of een kopie maakt voordat u het apparaat inzendt. Er wordt nadrukkelijk op gewezen dat bij reparatie de oorspronkelijke leveringstoestand wordt hersteld. De garantieverlener kan niet aansprakelijk worden gesteld voor de kosten van gegevensherstel, derving van inkomsten, verlies van gegevens of software, of overige gevolgschade.

18.3. Bijzondere garantievoorwaarden voor reparatie of vervanging op locatie



Indien er een recht op reparatie of vervanging op locatie bestaat, gelden voor uw product de bijzondere garantievoorwaarden voor reparatie of vervanging op locatie.


Voor uitvoering van de reparatie of vervanging op locatie moet u zorgen voor het onderstaande:


- Aan medewerkers van de garantieverlener die zich hiertoe bij u melden, dient onbeperkte, veilige en onmiddellijke toegang tot de apparaten te worden verstrekt.
- Telecommunicatievoorzieningen die voor deze medewerkers tijdens uitvoering van de opdracht, voor test- en diagnosedoeleinden en voor het herstellen van storingen benodigd zijn, moeten op uw kosten beschikbaar worden gesteld.
- U bent zelf verantwoordelijk voor het herstellen van de eigen gebruikerssoftware na uitvoering van de dienstverlening door de garantieverlener.
- U bent zelf verantwoordelijk voor de configuratie en verbinding van eventueel bestaande externe apparatuur na uitvoering van de dienstverlening door de garantieverlener.
- Afspraken voor reparatie of vervanging op locatie kunnen tot maximaal 48 uur voor de afspraak kosteloos worden gewijzigd of afgezegd. Daarna worden de kosten voor een latere of niet uitgevoerde dienstverlening in rekening gebracht.


19. Dienst Adres

19.1. Nederland


 0900 - 235 2534  0900 - 329 2534

 0900 - 435 7835 (SIM-PC)

 0900 - 543 3832 (OYO)
(€ 1 per gesprek/fax)

 Ma - Vr: 07:00 - 23:00
Za - Zo: 10:00 - 18:00
Feestdagen: 10:00 - 17:00

Premium Hotline:



 0900 - 543 3833 (0,70 €/minuut)

 Ma - Vr: 08:30 - 17:00

 www.medion.nl

 Maak gebruik van het contactformulier onder: www.medion.com/contact

19.2. België


 022006198  022006199

(Lokaal tarief)

Premium Hotline

 0900-51111

(0,45 €/min)

 Ma - Vr: 09:00 - 19:00

 www.medion.com/be

 Maak gebruik van het contactformulier onder: www.medion.com/contact

MEDION®

