

micromaxx®

Keukenmaschine
Robot de cuisine
Küchenmaschine

MICROMAXX® MD 14610



Handleiding
Mode d'emploi
Bedienungsanleitung

Inhoudsopgave

1.	Over deze handleiding	2
1.1.	In deze handleiding gebruikte waarschuwingspictogrammen en -woorden	2
2.	Gebruik voor het beoogde doel	3
3.	Inhoud van de verpakking	3
4.	Veiligheidsadviezen	4
4.1.	Onbevoegde personen	4
4.2.	Algemene aanwijzingen	4
4.3.	Opstelling en elektrische aansluiting.....	4
4.4.	Veilig gebruik	5
4.5.	Storingen.....	5
4.6.	Schoonmaken en onderhoud.....	5
5.	Overzicht van het apparaat	6
6.	Montage en ingebruikname	7
6.1.	Roer-/kneedunit monteren.....	7
6.2.	Werking van de roer-/kneedunit controleren.....	7
6.3.	Roer-/kneedunit demonteren	7
6.4.	Blender monteren	8
6.5.	Werking van de blender controleren.....	8
6.6.	Blender demonteren	8
7.	Roer-/kneedunit gebruiken	8
7.1.	Deeg roeren en kneden	9
7.2.	Eiwit kloppen	9
7.3.	Room kloppen	9
8.	Blender gebruiken	10
9.	Apparaat reinigen.....	10
10.	Buiten gebruik stellen	11
11.	Storingen verhelpen.....	11
12.	Afvoer	12
13.	Technische specificaties	12
14.	Conformiteitsverklaringen	12
15.	Colofon	12

1. Over deze handleiding



Lees de veiligheidsinstructies zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt. Neem de waarschuwingen op het apparaat en in de handleiding 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.

1.1. In deze handleiding gebruikte waarschuwingspictogrammen en -woorden

	GEVAAR! <i>Waarschuwing voor direct levensgevaar!</i> WAARSCHUWING! <i>Waarschuwing voor mogelijk levensgevaar en/of ernstig onherstelbaar letsel!</i> VOORZICHTIG! <i>Waarschuwing voor mogelijk minder ernstig of gering letsel!</i>
	LET OP! <i>Neem de aanwijzingen in acht om materiële schade te voorkomen!</i>
	OPMERKING! Aanvullende informatie over het gebruik van dit apparaat!
	OPMERKING! Neem de aanwijzingen in de handleiding in acht!
	WAARSCHUWING! <i>Waarschuwing voor gevaar van een elektrische schok!</i>
	WAARSCHUWING! <i>Waarschuwing voor gevaar door scherpe randen en bewegende delen!</i>
	WAARSCHUWING! <i>Waarschuwing voor gevaar van beklemming door bewegende delen!</i>
•	Opsommingstekens/informatie over voorvallen die zich tijdens de bediening kunnen voordoen
▶	Advies over uit te voeren handelingen

2. Gebruik voor het beoogde doel

De roer-/kneedunit van dit apparaat mag uitsluitend worden gebruikt voor het kneden resp. omroeren van levensmiddelen zoals deeg, crèmes en room of het kloppen van eieren. De blender is geschikt voor pureren, kloppen en mengen van levensmiddelen.

Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik, echter niet voor vergelijkbare (zakelijke) toepassingen, bijvoorbeeld

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

Let er op dat de garantie vervalst bij ondoelmatig gebruik:

- Breng geen wijzigingen aan 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. Elk ander gebruik van het apparaat wordt beschouwd als ondoelmatig en kan leiden tot letsel of materiële schade.
- Gebruik dit product niet onder extreme omgevingsomstandigheden.

3. Inhoud van de verpakking

Controleer bij het uitpakken of de volgende onderdelen zijn meegeleverd:

- Keukenmachine incl.
 - mengkom
 - roerhaak
 - roomklopper
 - deeghaak
 - spatbescherming voor de mengkom
 - blenderkan met messenset
 - deksel voor de blenderkan
 - beschermkap voor de aandrijfjas
- Handleiding en garantiedocumenten

4. Veiligheidsadviezen

4.1. Onbevoegde personen

- Berg het apparaat en de accessoires buiten bereik van kinderen op.
- 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 die jonger zijn dan 8 jaar moeten bij het apparaat en het netsnoer vandaan gehouden worden.



WAARSCHUWING!

Houd ook de plastic verpakkingen buiten bereik van kinderen. Hierbij bestaat gevaar voor verstikking!

4.2. Algemene aanwijzingen

- Zorg ervoor dat u niet over het aansluitsnoer kunt struikelen. Het aansluitsnoer mag niet worden ingeklemd of geknikt.
- Neem het apparaat niet in gebruik, wanneer het apparaat of het aansluitsnoer zichtbare schade vertonen of wanneer het apparaat is gevallen.
- Binnen in het apparaat zijn gevaarlijke spanningen aanwezig. Open nooit de behuizing en steek geen voorwerpen in de ventilatieopeningen. Kans op elektrische schok. Levensgevaar!
- Als u het apparaat volledig stroomvrij wilt maken, moet u de stekker uit het stopcontact trekken. Trek altijd aan de stekker, nooit aan het snoer.
- Apparaten die op het lichtnet zijn aangesloten, kunnen bij onweer beschadigd raken. Trek daarom bij onweer altijd de stekker uit het stopcontact.
- 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 materiële schade te vermijden.
- Gevoelige oppervlakken. Bewaar geen zuurhoudende vloeistoffen (zoals citroensap) in de mengkom.

4.3. Opstelling en elektrische aansluiting

- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een correct geïnstalleerd geaard veiligheidsstopcontact met een wisselspanning van 240 V~ 50/60 Hz dat met minimaal 16 A is gezekeerd. Gebruik geen verlengsnoeren.
- Plaats het apparaat 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 (bijvoorbeeld kookplaten) of oppervlakken.
- Laat het netsnoer niet in contact komen met water of andere vloeistoffen.

4.4. 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.



WAARSCHUWING!

Bewegende delen en onderdelen met scherpe randen. Gevaar voor letsel. Raak geen bewegende onderdelen aan.

- Gebruik de blender en de roer-/kneedunit niet gelijktijdig.
- Dek de aandrijfjas van de blender af het behulp van de afdekking wanneer de blender niet gebruikt wordt.
- Let er op dat er tijdens gebruik geen vreemde voorwerpen (lepels, spatels etc.) in de mengkom of de blenderkan aanwezig zijn.
- Druk niet op de toets van de zwenkarm wanneer de blender is bevestigd. De houder van de blender kan kantelen.
- Bij gebruik van levensmiddelen met een temperatuur hoger dan 60°C bestaat gevaar voor brandwonden. Doe geen hete levensmiddelen in de blender.
- De messenset in de blender is niet geschikt voor het verkleinen van harde ingrediënten. Vul de blender niet met noten, koffiebonen of grote stukken ijs.
- Gebruik de blender niet zonder vulling.

4.5. Storingen



WAARSCHUWING!

Spanningvoerende onderdelen. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok. Neem absoluut de volgende aanwijzingen in acht:

- Bescherm het apparaat en het netsnoer tegen beschadigingen.
- Controleer het netsnoer en het apparaat vóór elk gebruik op beschadigingen.
- Probeer in geen geval zelf een onderdeel van het apparaat te openen en/of te repareren.
- Laat een defect apparaat direct in een gekwalificeerde werkplaats repareren. Wanneer het snoer van dit apparaat beschadigd is geraakt moet dit, om gevaar te voorkomen, door een Medion Service Center of een andere gekwalificeerde persoon worden vervangen.

4.6. Schoonmaken en onderhoud

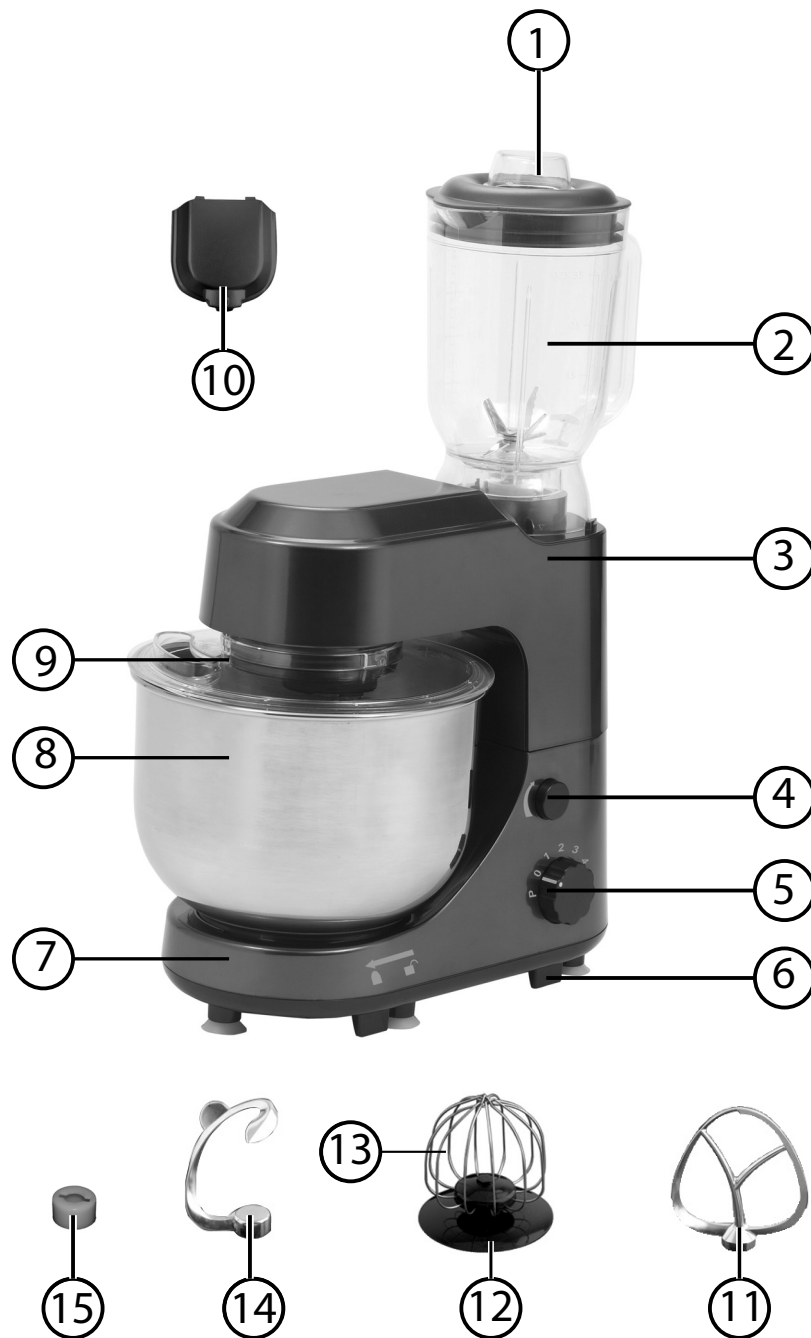


WAARSCHUWING!

Spanningvoerende onderdelen. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok. Neem absoluut de volgende aanwijzingen in acht:

- 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 het reinigen moeten de accessoires altijd uit het hoofdapparaat worden verwijderd.

5. Overzicht van het apparaat



- 1) Veiligheidsdeksel met maatbeker
- 2) Blenderkan met messenset
- 3) Zwenkarm
- 4) Toets voor de zwenkarm
- 5) Snelheidsregelaar en pulsknop
- 6) Voetjes met zuignappen
- 7) Bodemplaat
- 8) Mengkom
- 9) Spatbescherming
- 10) Afdekking voor de blenderaandrijving
- 11) Roerhaak
- 12) Spatbeschermingplaat
- 13) Klopper
- 14) Deeghaak
- 15) Beschermkap

6. Montage en ingebruikname

Vóór het eerste gebruik moeten de accessoires (mengkom, roerhaak, klopper, deeghaak, spatbescherming voor de mengkom, deksel, blenderkan met messenset, deksel voor de blenderkan) grondig worden afgewassen. Let erop dat deze onderdelen niet bestand zijn tegen de afwasmachine.

- ▶ Monteer de accessoires zoals beschreven in de volgende hoofdstukken.
- ▶ Sluit de machine pas na volledige montage aan op een veiligheidsstopcontact met 220 - 240 V~ 50/60 Hz.



LET OP!

Gebruik de blender en de roer-/kneedunit niet gelijktijdig.



OPMERKING

Dit apparaat wordt aangedreven door een elektromotor. Hierbij kan tijdens het eerste gebruik geurvorming ontstaan. Dit is normaal en wijst er niet op dat de machine defect is. Zorg voor voldoende ventilatie.

6.1. Roer-/kneedunit monteren

- ▶ Verwijder de blender door deze tegen de richting van de klok in te draaien voordat u de roer-/kneedunit gebruikt. Monteer vervolgens de afdekking voor de aandrijving van de blender: steek de beide nokjes op de afdekking in de uitsparingen boven op het apparaat en druk de afdekking omlaag totdat deze hoorbaar vastklikt.
- ▶ Druk op de toets voor de zwenkarm om de arm omhoog te kantelen. De zwenkarm moet hoorbaar vastklikken.

Om te voorkomen dat er deeg in het apparaat terecht komt moet u gebruikmaken van de spatbescherming en de deksel.

- ▶ Plaats de deksel met de bolle kant naar beneden zodanig onder de zwenkarm dat het opschrift OPEN op de spatbescherming onder het voorste geleidenokje van de zwenkarm staat. Schuif de deksel met de geleidenokjes in de uitsparingen en vergrendel de deksel door deze in de richting van het opschrift LOCK te draaien.
- ▶ Steek de spatbescherming (met de opstaande rand naar boven) op de gewenste roer- resp. kneedhaak, zodat de geleidenokjes in de uitsparing vallen. Plaats vervolgens de witte beschermkap over de spatbescherming.
- ▶ Plaats de roer- resp. kneedhaak op de aandrijf- of draaifas onder in de zwenkarm. Let erop dat de nokjes van de aandrijf- of draaifas in de uitsparingen van de haak vallen. Druk de haak naar boven en draai deze tegen de richting van de klok in vast.
- ▶ Plaats de mengkom in de bodemplaat en draai de kom in de richting van de pijl totdat de kom vastzit.
- ▶ Druk met uw linkerhand de toets van de zwenkarm in en druk gelijktijdig de zwenkarm met de rechterhand omlaag totdat de arm vastklikt.

De roer-/kneedunit is nu klaar voor gebruik.

6.2. Werking van de roer-/kneedunit controleren

Nadat u de roer-/kneedunit heeft gemonteerd, moet u de werking zonder levensmiddelen controleren.

- ▶ Sluit de machine aan op een geaard veiligheidsstopcontact met 220 - 240 V~ / 50/60 Hz.
- ▶ Draai in de richting van de klok aan de snelheidsregelaar en test elke snelheid gedurende enkele seconden.
- ▶ Schakel het apparaat na het proefdraaien uit door de snelheidsregelaar op 0 te zetten.

6.3. Roer-/kneedunit demonteren

- ▶ Schakel het apparaat uit de trek de stekker van de machine uit het stopcontact.
- ▶ Druk op de toets voor de zwenkarm om de arm omhoog te kantelen. De zwenkarm moet hoorbaar vastklikken.
- ▶ Draai de haak in de richting van de klok en verwijder de haak.
- ▶ Verwijder de spatbescherming en de beschermkap van de haak en de deksel door deze in de richting OPEN van de zwenkarm los te draaien.

- ▶ Draai de mengkom tegen de richting van de pijl in en verwijder de kom van de bodemplaat. De accessoires kunnen nu worden schoongemaakt.

6.4. Blender monteren

- ▶ Verwijder de afdekking van de blenderaandrijving door de toets boven op het apparaat in te drukken en gelijktijdig de afdekking op te tillen. Verwijder de afdekking van het apparaat.
- ▶ Plaats de blenderkan op de aandrijfjas en draai de kom in de richting van de klok totdat de kom vastklikt.



OPMERKING

De blender kan niet worden gebruikt wanneer de blenderkan verkeerd wordt geplaatst.

- ▶ Vul de blenderkan.
- ▶ Druk de veiligheidsdeksel stevig op de blenderkan zodat de kan goed gesloten is.
- ▶ Plaats de maatbeker op de blenderkan met het nokje in de uitsparing van de veiligheidsdeksel. Draai de maatbeker vast in de richting van de klok.

Nu is de blender klaar voor gebruik.

6.5. Werking van de blender controleren.

Nadat u de blender heeft gemonteerd, moet de juiste werking worden gecontroleerd.

- ▶ Sluit de machine aan op een geaard veiligheidsstopcontact met 220 - 240 V~ 50/60 Hz.
- ▶ Vul de blenderkan met een glas water en plaats de deksel op de kan.
- ▶ Draai in de richting van de klok aan de snelheidsregelaar en test elke snelheid gedurende enkele seconden. Controleer ook de pulswerking (positie P).
- ▶ Schakel het apparaat na het proefdraaien uit door de snelheidsregelaar op 0 te zetten.

6.6. Blender demonteren

- ▶ Schakel het apparaat uit door de snelheidsregelaar in de positie 0 te zetten en trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
- ▶ Draai de blenderkan tegen de richting van de klok om de kan van de aandrijfjas te verwijderen.
- ▶ Verwijder de deksel met de maatbeker en leeg de blenderkan.

7. Roer-/kneedunit gebruiken

Gebruik de juiste haak voor het recept. Raadpleeg de onderstaande tabel om vast te stellen welke haak voor welke toepassing geschikt is.

Haak	Gerecht, bijvoorbeeld	Maximale inschakeltijd
Deeghaak	<ul style="list-style-type: none"> • Deeg met gist voor bijvoorbeeld broodjes, cake, pizzabodem • Pastadeeg 	5 minuten
Roerhaak	<ul style="list-style-type: none"> • Cake • Pasteideeg • Gehakt • Aardappelpuree • Koekdeeg • Zoet gebak • Glazuur 	5 minuten
Roomklopper	<ul style="list-style-type: none"> • Eiwit • Eieren • Slagroom • Taart • Mayonaise • Sauzen • Zoet gebak • Shakes, cocktails en andere dranken 	10 minuten

**LET OP!**

De maximale inschakeltijd die is aangegeven in de bovenstaande tabel mag niet worden overschreden. Het apparaat kan anders oververhit raken.

- Monteer de roer-/kneedunit zoals beschreven in hoofdstuk "6.1. Roer-/kneedunit monteren" op pagina 7.

7.1. Deeg roeren en kneden

- ▶ Om de kom gemakkelijker te kunnen vullen kunt u de zwenkarm naar boven kantelen. Vul de mengkom met een maximale hoeveelheid van 1000 g.

**LET OP!**

Om overbelasting van de roerunit te vermijden, wordt aangeraden om meel en vloeistof te gebruiken in een mengverhouding van 5:3.

- ▶ Kantel de zwenkarm na het vullen weer omlaag totdat de arm vastklikt.
- ▶ Kies eerst de laagste snelheid door de snelheidsregelaar in positie 1 te zetten en het apparaat ca. een minuut te laten roeren/kneden.
- ▶ Laat het deeg vervolgens nog een minuut kneden op snelheid 2.
- ▶ Stel vervolgens gedurende 3 minuten snelheid 3 in.

**LET OP!**

De tijdsduur van 5 minuten voor roeren/kneden mag niet worden overschreden. Wacht met eventueel verder roeren of kneden totdat het apparaat is afgekoeld.

7.2. Eiwit kloppen

- ▶ Monteer de klopper.

**OPMERKING**

Klop maximaal 8 eieren zodat de capaciteit van de mengkom niet wordt overschreden.

- ▶ Zet de snelheidsregelaar op positie 4 tot 6. Klop het eiwit zonder onderbreking totdat de gewenste stevigheid is bereikt.

7.3. Room kloppen

- ▶ Monteer de klopper.

**OPMERKING**

Klop maximaal 1000 ml verse room zodat de capaciteit van de mengkom niet wordt overschreden.

- ▶ Zet de snelheidsregelaar op positie 4 tot 6. Klop de room zonder onderbreking. Voor 250 ml verse room heeft u ca. 5 minuten nodig.

8. Blender gebruiken



WAARSCHUWING!

Bewegende delen en onderdelen met scherpe randen. Gevaar voor letsel. Raak de messenset niet aan.

- ▶ Plaats de blenderkan zoals beschreven in hoofdstuk "6.4. Blender monteren" op pagina 8.
- ▶ Verklein grotere stukken van de ingrediënten zodat deze zonder persen in de kan passen.
- ▶ Vul de blenderkan.
- ▶ Plaats de veiligheidsdeksel met de maatbeker op de blenderkan.

Afhankelijk van het gebruik kiest u de snelheid volgens de onderstaande tabel.

Snelheid	Levensmiddelen
3-4	Mengen van vloeistoffen
5-6	Mengen van vloeistoffen met vaste levensmiddelen
P	<ul style="list-style-type: none">• Voor het verkleinen van ijs (in vloeistoffen)• Verkleinen van vaste levensmiddelen



OPMERKING

Voor het verkleinen van levensmiddelen krijgt u de beste resultaten wanneer u gebruik maakt van de pulsfunctie (snelheidsregelaar positie P). Langere werking verkleint de levensmiddelen te sterk.

- ▶ Wanneer resten van levensmiddelen aan de wand van de kom blijven kleven (bijvoorbeeld bij kruiden en andere vochtige levensmiddelen) schakelt u het apparaat uit en verwijdert u de resten met een vlakke lepel of een spatel, verdeelt u de resten in de kom en mengt u deze met twee of drie pulsen opnieuw.

Om ingrediënten bij te vullen, kunt u de deksel compleet verwijderen of alleen de maatbeker. Na het vullen moet de blenderkan absoluut weer met de deksel worden afgesloten.

- ▶ Wanneer de ingrediënten voldoende zijn verkleind, wacht u tot het mes tot stilstand is gekomen. Zet de snelheidsregelaar op positie 0 en trek de stekker uit het stopcontact.
- ▶ Draai de blenderkan tegen de richting van de klok om de kan van de aandrijfjas te verwijderen.
- ▶ Verwijder de deksel met de maatbeker en leeg de blenderkan.

9. Apparaat reinigen



WAARSCHUWING!

Spanningvoerende onderdelen. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok.

Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen!



OPMERKING!

Gebruik voor het schoonmaken van de accessoires en de behuizing geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen omdat deze het oppervlak kunnen aantasten. Maak uitsluitend gebruik van een mild schoonmaakmiddel en een zachte doek. Om letsel te vermijden kunt u voor de reiniging van de messen gebruikmaken van bijvoorbeeld een afwasborstel.



WAARSCHUWING!

Onderdelen met scherpe rand. Gevaar voor letsel. Raak de messenset niet aan.

- ▶ Trek de stekker uit het stopcontact voordat u de behuizing schoonmaakt.
- ▶ Demonteer de accessoires zoals beschreven in de hoofdstukken "6.3. Roer-/kneedunit demonteren" op pagina 7 en "6.6. Blender demonteren" op pagina 8.
- ▶ Maak de accessoires schoon met warm water en afwasmiddel.
- ▶ Na gebruik van sterk kleurende levensmiddelen (wortelen, tomaten etc.) moet de kom resp. de kan direct worden schoongemaakt om verkleuring te voorkomen.
- ▶ Veeg het oppervlak van het apparaat af met een zachte, licht met water bevochtigde doek af.

10. Buiten gebruik stellen

Wanneer u het apparaat gedurende langere tijd niet wilt gebruiken, trekt u de stekker uit het stopcontact en bewaart u het apparaat op een droge plaats.

11. Storingen verhelpen

Dit product heeft onze fabriek in correcte toestand verlaten. Wanneer u desondanks een probleem vaststelt, kunt u aan de hand van de onderstaande tabel proberen om de storing te verhelpen. Wanneer u hier niet in slaagt, adviseren wij om contact op te nemen met de klantenservice.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Storingen verhelpen
Het apparaat werkt niet.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Sluit het apparaat aan op een correct geïnstalleerd geaard veiligheidsstopcontact met een wisselspanning van 220 - 240 V~ 50/60 Hz.
	Het apparaat is oververhit.	Schakel het apparaat enkele seconden uit en schakel het daarna weer in. Wanneer het apparaat dan nog niet werkt, laat u het een half uur afkoelen.
Roer-/kneedunit werkt niet.	De zwenkarm is onderin niet vastgeklikt.	Zwenkarm omlaag drukken totdat de arm vastklikt.
	Afdekking van de blenderaandrijving is niet gemonteerd.	Monteer de afdekking.
Roer-/kneedhaak komt in contact met de bodem van de mengkom.	Haak niet correct bevestigd. Mengkom niet correct geplaatst.	Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact. Plaats de haak en/of de mengkom op de juiste manier.
De blender werkt niet.	De blenderkan is niet correct geplaatst.	Blenderkan plaatsen zoals beschreven onder "6.4. Blender monteren" op pagina 8.

12. Afvoer



Verpakking

Dit product is verpakt voor bescherming tijdens transport. Verpakkingen zijn grondstoffen en kunnen worden hergebruikt of terug worden gebracht in de grondstoffenkringloop.



Apparaat

Gooi het apparaat aan het einde van de levensduur in geen geval weg als gewoon huisvuil! Informeer bij uw gemeente hoe u het apparaat op een milieubewuste en correcte wijze kunt afvoeren.

13. Technische specificaties

Voeding	220-240 V~ 50/60 Hz
Nominaal energieverbruik	600 W
Volume van de mengkom	4 liter
Max. hoeveelheid meel (mengkom)	1 kg
Max. hoeveelheid vloeistof (blenderkan)	1 liter

Technische wijzigingen voorbehouden!

14. Conformiteitsverklaringen

Hiermee verklaart Medion AG dat het product MD 14610 aan de volgende Europese eisen voldoet:

- EMV-richtlijn 2004/108/EG
- Laagspanningsrichtlijn 2006/95/EG
- Ecodesign-richtlijn 2009/125/EG
- RoHS-richtlijn 2011/65/EU.

Volledige conformiteitsverklaringen kunt u vinden op www.medion.com/conformity.

15. Colofon

Copyright © 2013

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/	
BE	www.medion.com/be/nl/service/start/	

Sommaire

1.	À propos de ce mode d'emploi	14
1.1.	Symboles et avertissements utilisés dans ce mode d'emploi	14
2.	Utilisation conforme.....	15
3.	Contenu de la livraison.....	15
4.	Consignes de sécurité.....	16
4.1.	Catégories de personnes non autorisées	16
4.2.	Remarques générales	16
4.3.	Installation et branchement électrique.....	16
4.4.	Fonctionnement en toute sécurité	17
4.5.	Dysfonctionnements	17
4.6.	Nettoyage et entretien	17
5.	Vue d'ensemble de l'appareil.....	18
6.	Montage et mise en service	19
6.1.	Monter le bol mélangeur.....	19
6.2.	Essai de fonctionnement du bol mélangeur	19
6.3.	Démonter le bol mélangeur	19
6.4.	Monter le bol mixeur.....	20
6.5.	Essai de fonctionnement du bol mixeur	20
6.6.	Démonter le bol mixeur	20
7.	Utiliser le bol mélangeur.....	21
7.1.	Mélanger et pétrir une pâte	21
7.2.	Battre des blancs en neige	22
7.3.	Battre de la chantilly.....	22
8.	Utiliser le bol mixeur	22
9.	Nettoyage de l'appareil.....	23
10.	Arrêt de l'appareil	23
11.	Dépannage rapide	23
12.	Recyclage.....	24
13.	Caractéristiques techniques	24
14.	déclarations de conformité.....	24
15.	Mentions légales.....	24

1. À propos de ce mode d'emploi



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 également ce mode d'emploi ainsi que le certificat de garantie au nouveau propriétaire.

1.1. Symboles et avertissements utilisés dans ce mode d'emploi

	DANGER ! Avertissement d'un risque vital immédiat ! AVERTISSEMENT ! Avertissement d'un risque vital possible et/ou de blessures graves irréversibles ! PRUDENCE ! Avertissement d'un risque possible de blessures moyennes à légères !
	ATTENTION ! <i>Respecter les consignes pour éviter tout dommage matériel !</i>
	REMARQUE ! Informations supplémentaires pour l'utilisation de l'appareil !
	REMARQUE ! Respecter les consignes du mode d'emploi !
	AVERTISSEMENT ! Avertissement d'un risque d'électrocution !
	AVERTISSEMENT ! Avertissement d'un risque dû à des arêtes coupantes et à des pièces en mouvement !
	AVERTISSEMENT ! Avertissement d'un risque d'écrasement par des pièces en mouvement !
•	Énumération / information sur des événements se produisant en cours d'utilisation
▶	Action à exécuter

2. Utilisation conforme

Le bol mélangeur de l'appareil ne doit être utilisé que pour pétrir ou mélanger des aliments tels que pâte, crème, chantilly ou blancs en neige. Le bol mixeur sert à réduire en purée, battre et mixer des aliments. Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique, mais cependant pas pour des applications similaires, p. ex.

- 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.

Veillez 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 conditions ambiantes extrêmes.

3. Contenu de la livraison

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

- Robot de cuisine avec
 - Bol mélangeur
 - Batteur plat
 - Fouet
 - Crochet à pétrir
 - Couvercle anti-éclaboussures pour bol mélangeur
 - Bol mixeur avec couteau
 - Couvercle pour bol mixeur
 - Capuchon protecteur pour l'arbre d'entraînement
- Mode d'emploi et documents relatifs à la garantie

4. Consignes de sécurité

4.1. Catégories de personnes non autorisées

- Conservez 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.



AVERTISSEMENT !

Conservez également les films d'emballage hors de la portée des enfants : risque d'asphyxie !

4.2. Remarques générales

- Disposez le cordon d'alimentation de manière à éviter tout risque de trébuchement. Le cordon d'alimentation ne doit être ni coincé ni écrasé.
- Ne mettez jamais l'appareil en marche si vous constatez des dommages visibles de l'appareil ou du cordon d'alimentation ni si l'appareil est tombé par terre.
- 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. Danger de mort par électrocution !
- Pour couper complètement l'appareil de l'alimentation électrique, débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant. Tirez toujours sur la fiche elle-même, jamais sur le câble.
- Les appareils raccordés au réseau électrique peuvent être endommagés en cas d'orage. Débranchez donc toujours la fiche d'alimentation de la prise de courant en cas d'orage.
- Évitez de toucher les pièces en mouvement. Lorsque vous utilisez l'appareil, tenez cheveux, vêtements et mains ainsi que couverts, cuillères en bois, etc., à distance des pièces en mouvement afin d'éviter toute blessure ou tout dommage matériel.
- Surfaces sensibles. Ne conservez pas de liquides acides (p. ex. jus de citron) dans le bol mélangeur.

4.3. Installation et branchement électrique

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de terre réglementaire à courant alternatif de 220–240 V ~, 50/60 Hz dotée d'une protection de 16 ampères minimum. N'utilisez pas de rallonge.
- Installez l'appareil sur une surface solide et plane.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.
- Ne posez pas l'appareil sur le bord d'une table afin d'éviter qu'il ne bascule et tombe.
- Débranchez la fiche de l'appareil 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 n'entre pas en contact avec des objets ou surfaces brûlantes (p. ex. plaque de cuisson).
- Ne laissez jamais le cordon d'alimentation entrer en contact avec de l'eau ou d'autres liquides.

4.4. 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.



AVERTISSEMENT !

Pièces en mouvement ou à arêtes coupantes. Risque de blessure ! Évitez de toucher les pièces en mouvement.

- N'utilisez pas simultanément le bol mixeur et le bol mélangeur.
- Placez systématiquement le cache sur l'arbre d'entraînement du bol mixeur quand vous n'utilisez pas ce dernier.
- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez qu'aucun objet étranger (cuillère, spatule en caoutchouc, etc.) ne se trouve ni dans le bol mélangeur ni dans le bol mixeur.
- N'appuyez pas sur la touche d'actionnement du bras pivotant lorsque le bol mixeur est monté. Le bol mixeur basculerait.
- Si vous utilisez des aliments d'une température supérieure à 60° C, vous risquez de vous brûler. Ne versez donc pas d'aliments brûlants dans le bol mixeur.
- Le couteau du bol mixeur n'est pas conçu pour mixer des ingrédients durs. Ne mettez donc pas de fruits à coque, grains de café ou gros glaçons dans le bol mixeur.
- Ne faites jamais fonctionner le bol mixeur sans qu'il contienne d'aliments.

4.5. Dysfonctionnements



AVERTISSEMENT !

***Pièces conductrices de courant. Risque d'électrocution !
Respectez donc les consignes suivantes :***

- Protégez l'appareil et le cordon d'alimentation des risques d'endommagement.
- Vérifiez tout dommage éventuel du cordon d'alimentation et de l'appareil avant chaque utilisation.
- N'essayez en aucun cas d'ouvrir et/ou de réparer vous-même une pièce de l'appareil.
- 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.

4.6. Nettoyage et entretien



AVERTISSEMENT !

***Pièces conductrices de courant. Risque d'électrocution !
Respectez donc les consignes suivantes :***

- 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 des accessoires.
- Enlevez systématiquement les accessoires de l'appareil principal avant de le nettoyer.

5. Vue d'ensemble de l'appareil



- 1) Couvercle de protection avec gobelet mesureur
- 2) Bol mixeur avec couteau
- 3) Bras pivotant
- 4) Touche d'actionnement du bras pivotant
- 5) Sélecteur de niveau et fonction pulse
- 6) Pieds ventouse
- 7) Socle
- 8) Bol mélangeur
- 9) Couvercle anti-éclaboussures
- 10) Cache pour arbre d'entraînement du bol mixeur
- 11) Batteur plat
- 12) Disque anti-éclaboussures
- 13) Fouet
- 14) Crochet à pétrir
- 15) Capuchon protecteur pour l'arbre d'entraînement

6. Montage et mise en service

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, rincez soigneusement les accessoires (bol mélangeur, batteur plat, fouet, crochet à pétrir, couvercle anti-éclaboussures pour bol mélangeur, disque anti-éclaboussures, bol mixeur avec couteau, couvercle pour bol mixeur). Attention : ces pièces ne sont pas compatibles lave-vaisselle.

- ▶ Montez les accessoires sur l'appareil principal comme décrit aux sections suivantes.
- ▶ Ne branchez le robot de cuisine sur une prise de courant domestique de 220 - 240 V ~ 50/60 Hz qu'une fois les accessoires montés.



ATTENTION !

N'utilisez pas simultanément le bol mixeur et le bol mélangeur.



REMARQUE

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

6.1. Monter le bol mélangeur

- ▶ Avant d'utiliser le bol mélangeur, enlevez le bol mixeur en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Montez ensuite le cache sur l'arbre d'entraînement du bol mixeur : insérez les deux ergots de retenue du cache dans les deux évidements en haut de l'appareil et appuyez sur le cache jusqu'à ce qu'il s'enclenche distinctement.
- ▶ Appuyez sur la touche d'actionnement du bras pivotant pour le relever. Vous devez entendre le bras pivotant s'enclencher distinctement.

Pour éviter que de la pâte déborde dans l'appareil, utilisez le couvercle anti-éclaboussures fourni ainsi que le disque anti-éclaboussures.

- ▶ Placez le couvercle anti-éclaboussures avec le bombage en bas sous le bras pivotant de telle manière que l'inscription OPEN sur le couvercle anti-éclaboussures se trouve sous l'ergot de guidage avant du bras pivotant. Poussez le couvercle anti-éclaboussures avec ses ergots de guidage dans les évidements et verrouillez-le en le tournant vers l'inscription LOCK.
- ▶ Mettez le disque anti-éclaboussures (le bord anti-éclaboussures étant dirigé vers le haut) sur l'accessoire souhaité de telle manière que les ergots de guidage rentrent dans l'évidement de l'accessoire. Puis mettez le capuchon protecteur blanc sur le disque anti-éclaboussures.
- ▶ Placez l'accessoire souhaité sur l'arbre d'entraînement sous le bras pivotant. Veillez à ce que les goupilles de l'arbre d'entraînement rentrent dans les évidements de l'accessoire respectif. Appuyez l'accessoire vers le haut et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
- ▶ Placez le bol mélangeur dans le socle et tournez-le dans le sens de la flèche jusqu'à ce qu'il soit bien calé.
- ▶ Appuyez de votre main gauche sur la touche d'actionnement du bras pivotant tout en appuyant de la main droite prudemment sur le bras pivotant jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Le bol mélangeur est alors prêt à fonctionner.

6.2. Essai de fonctionnement du bol mélangeur

Une fois que vous avez monté le bol mélangeur, faites un essai sans y mettre d'aliments pour vérifier s'il fonctionne.

- ▶ Branchez le robot de cuisine sur une prise domestique de 220 - 240 V ~ 50/60 Hz.
- ▶ Tournez le sélecteur de vitesse dans le sens des aiguilles d'une montre et testez chaque niveau de vitesse pendant quelques secondes.
- ▶ Après cet essai, éteignez l'appareil en mettant le sélecteur de vitesse en position 0.

6.3. Démontez le bol mélangeur

- ▶ Éteignez l'appareil et débranchez la fiche du robot de cuisine de la prise de courant.
- ▶ Appuyez sur la touche d'actionnement du bras pivotant pour le relever. Vous devez entendre le bras pivotant s'enclencher distinctement.
- ▶ Tournez l'accessoire dans le sens des aiguilles d'une montre et enlevez-le.

-
- ▶ Retirez disque anti-éclaboussures et capuchon protecteur de l'accessoire utilisé ainsi que le couvercle anti-éclaboussures en le tournant vers l'inscription OPEN du bras pivotant.
 - ▶ Tournez le bol mélangeur dans le sens contraire de la flèche et enlevez-le du socle.

Vous pouvez alors nettoyer les accessoires.

6.4. Monter le bol mixeur

- ▶ Enlevez le cache de l'arbre d'entraînement du bol mixeur en appuyant sur la touche en haut de l'appareil tout en soulevant légèrement le cache. Retirez-le ensuite de l'appareil.
- ▶ Placez le bol mixeur sur l'arbre d'entraînement et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



REMARQUE

Si le bol mixeur n'est pas bien mis en place, il ne fonctionnera pas.

- ▶ Remplissez le bol mixeur.
- ▶ Appuyez bien le couvercle de protection sur le bol mixeur pour que celui-ci soit hermétiquement fermé.
- ▶ Placez le gobelet mesureur sur le bol mixeur avec les ergots de retenue insérés dans l'évidement du couvercle de protection. Tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bien calé.

Le bol mixeur est alors prêt à fonctionner.

6.5. Essai de fonctionnement du bol mixeur

Une fois que vous avez monté le bol mixeur, faites un essai sans y mettre d'aliments pour vérifier s'il fonctionne.

- ▶ Branchez le robot de cuisine sur une prise domestique de 220 - 240 V ~ 50/60 Hz.
- ▶ Versez un verre d'eau dans le bol mixeur et mettez le couvercle en place sur le bol.
- ▶ Tournez le sélecteur de vitesse et testez chaque niveau de vitesse pendant quelques secondes. Testez aussi la fonction pulse (position P).
- ▶ Après cet essai, éteignez l'appareil en mettant le sélecteur de vitesse en position 0.

6.6. Démonter le bol mixeur

- ▶ Éteignez l'appareil en mettant le sélecteur de vitesse en position 0 et débranchez la fiche du robot de cuisine de la prise de courant.
- ▶ Tournez le bol mixeur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le retirer de l'arbre d'entraînement.
- ▶ Enlevez le couvercle avec le gobelet mesureur et videz le bol mixeur.

7. Utiliser le bol mélangeur

Selon la recette, vous avez besoin de l'accessoire approprié. Veuillez consulter le tableau suivant pour savoir quel accessoire utiliser :

Accessoire	Aliments, p. ex.	Durée de fonctionnement maximale
Crochet à pétrir	<ul style="list-style-type: none"> • Pâte au levain, p. ex. pain, petits pains, pâte à brioche, pâte à pizza • Pâte brisée 	5 minutes
Batteur plat	<ul style="list-style-type: none"> • Gâteau • Pâte à friands • Préparation à base de viande hachée • Purée de pommes de terre • Pâte à biscuits • Confiseries • Glaçage 	5 minutes
Fouet	<ul style="list-style-type: none"> • Blancs en neige • Œufs • Chantilly • Cake • Mayonnaise • Sauces • Confiseries • Shakes, cocktails et autres boissons 	10 minutes



ATTENTION !

Ne dépassez pas la durée de fonctionnement maximale respective indiquée dans le tableau ci-dessus. Vous risqueriez une surchauffe de l'appareil.

- Montez le bol mélangeur comme décrit au chapitre « 6.1. Monter le bol mélangeur » à la page 19.

7.1. Mélanger et pétrir une pâte

- ▶ Pour pouvoir remplir plus facilement le bol, relevez le bras pivotant. Versez dans le bol mélangeur une quantité maximale de 1000 g.



ATTENTION !

Pour éviter tout effort excessif du bol mixeur, nous vous conseillons de mélanger farine et liquide dans un rapport 5:3.

- ▶ Une fois le bol rempli, rabaissez le bras pivotant jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- ▶ Sélectionnez tout d'abord le niveau de vitesse le plus bas en mettant le sélecteur de vitesse en position 1 et laissez l'appareil pétrir/mélanger pendant env. une minute.
- ▶ Laissez ensuite l'appareil pétrir/mélanger une minute supplémentaire au niveau de vitesse 2.
- ▶ Puis passez au niveau de vitesse 3 pendant env. 3 minutes.



ATTENTION !

Ne laissez pas l'appareil pétrir/mélanger pendant plus de 5 minutes. Attendez quelques minutes jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi avant de vous en resservir.

7.2. Battre des blancs en neige

- ▶ Montez le fouet.



REMARQUE

Battez au maximum le blanc de 8 œufs de manière à ne pas dépasser la capacité du bol mélangeur.

- ▶ Réglez le sélecteur de vitesse sur la position 4 à 6. Battez les blancs en neige sans interruption jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

7.3. Battre de la chantilly

- ▶ Montez le fouet.



REMARQUE

Battez au maximum 1000 ml de crème fleurette de manière à ne pas dépasser la capacité du bol mélangeur.

- ▶ Réglez le sélecteur de vitesse sur la position 4 à 6. Battez la chantilly sans interruption. Pour obtenir 250 ml de chantilly, vous avez besoin d'env. 5 minutes.

8. Utiliser le bol mixeur



AVERTISSEMENT !

Pièces en mouvement ou à arêtes coupantes. Risque de blessure ! Éviter tout contact avec le couteau.

- ▶ Mettez le bol mixeur en place comme décrit au chapitre « 6.4. Monter le bol mixeur » à la page 20.
- ▶ Coupez en morceaux les aliments à mixer plus gros de manière à ce qu'ils rentrent dans le bol mixeur sans devoir forcer.
- ▶ Remplissez le bol mixeur.
- ▶ Placez le couvercle de protection avec gobelet mesureur sur le bol mixeur.

Sélectionnez un niveau de vitesse approprié selon le tableau suivant :

Niveau de vitesse	Aliments
3-4	Mélange de liquides
5-6	Mélange de liquides avec des aliments solides
P	<ul style="list-style-type: none">• Concasser de la glace (dans du liquide)• Mixer des aliments solides



REMARQUE

Pour mixer des aliments, vous obtiendrez les meilleurs résultats si vous travaillez par impulsions (sélecteur de vitesse en position P). Si vous mixez les aliments plus longtemps, ils seront trop broyés.

- ▶ Si des restes d'aliments adhèrent à la paroi du bol (p. ex. herbes ou autres aliments humides), éteignez l'appareil et décollez les restes d'aliments avec une cuillère en bois plate ou une spatule, répartissez-les dans le bol puis mixez-les une nouvelle fois avec deux ou trois impulsions.

Pour rajouter des ingrédients, enlevez complètement le couvercle de protection ou seulement le gobelet mesureur. N'oubliez pas de remettre ensuite impérativement le couvercle sur le bol mixeur.

- ▶ Une fois que les aliments sont suffisamment mixés, attendez que le couteau s'immobilise. Mettez le sélecteur de vitesse en position 0 et débranchez la fiche de la prise de courant.
- ▶ Tournez le bol mixeur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le retirer de l'arbre d'entraînement.
- ▶ Enlevez le couvercle avec le gobelet mesureur et videz le bol mixeur.

9. Nettoyage de l'appareil



AVERTISSEMENT !

Pièces conductrices de courant. Risque d'électrocution !

Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide !



REMARQUE !

N'utilisez pas de détergents agressifs ou abrasifs ni d'objets pour nettoyer les accessoires et le boîtier : vous risqueriez de les endommager. Utilisez un détergent doux tel que produit vaisselle et un chiffon doux. Afin d'éviter toute blessure, utilisez pour nettoyer le couteau une brosse à vaisselle ou un accessoire de nettoyage approprié similaire.



AVERTISSEMENT !

Pièces à arêtes coupantes. Risque de blessure. Éviter tout contact avec le couteau.

- ▶ Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.
- ▶ Démontez les accessoires comme décrit aux chapitres « 6.3. Démontez le bol mélangeur » à la page 19 et « 6.6. Démontez le bol mixeur » à la page 20.
- ▶ Nettoyez les accessoires dans de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle.
- ▶ Après l'utilisation d'aliments très colorants tels que carottes, tomates, etc., nettoyez immédiatement les bols pour éviter toute coloration.
- ▶ Essayez la surface de l'appareil avec un chiffon doux légèrement mouillé.

10. Arrêt de l'appareil

Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée, débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant et rangez l'appareil dans un endroit sec.

11. Dépannage rapide

Cet appareil a quitté notre société dans un état impeccable. Si vous constatez cependant un problème avec l'appareil, essayez tout d'abord de le résoudre à l'aide du tableau suivant. Si le problème persiste, veuillez contacter notre service après-vente.

Problème	Cause possible	Dépannage rapide
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche d'alimentation n'est pas branchée.	Branchez l'appareil sur une prise de terre réglementaire à courant alternatif de 220 - 240 V ~, 50/60 Hz.
	Surchauffe de l'appareil.	Arrêtez l'appareil pendant quelques secondes puis rallumez-le. Si l'appareil ne fonctionne toujours pas, laissez-le refroidir une demi-heure.
Le bol mélangeur ne fonctionne pas.	Le bras pivotant n'est pas enclenché en bas.	Abaissez le bras pivotant jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
	Le cache n'est pas sur l'arbre d'entraînement du bol mixeur.	Montez le cache.
L'accessoire utilisé touche le fond du bol mélangeur.	L'accessoire n'est pas bien inséré. Le bol n'est pas bien inséré.	Éteignez l'appareil et débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant. Réinsérez correctement l'accessoire ou le bol.
Le bol mixeur ne fonctionne pas.	Le bol mixeur n'est pas bien inséré.	Insérez le bol mixeur comme décrit à la section « 6.4. Monter le bol mixeur » à la page 20.

12. Recyclage



Emballage

Votre appareil se trouve dans un emballage de protection afin d'éviter qu'il ne soit endommagé au cours du transport. Les emballages sont des matières premières et peuvent être recyclés ou ré-intégrés dans le circuit des matières premières.



Appareil

Une fois l'appareil arrivé en fin de vie, ne le jetez en aucun cas avec les déchets domestiques. Informez-vous auprès de votre municipalité des possibilités de recyclage écologique et adapté.

13. Caractéristiques techniques

Alimentation	220–240 V ~ 50/60 Hz
Puissance nominale	600 W
Capacité du bol mélangeur	4 litres
Quantité de farine max. (bol mélangeur)	1 kg
Quantité de liquide max. (bol mixeur)	1 litre

Sous réserve de modifications techniques !

14. déclarations de conformité

Par la présente, la société Medion AG déclare que le produit MD 14610 est conforme aux exigences européennes suivantes :

- Directive CEM 2004/108/CE
- Directive « Basse tension » 2006/95/CE
- Directive sur l'écoconception 2009/125/CE
- Directive RoHS 2011/65/UE

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

15. Mentions légales

Copyright © 2013

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

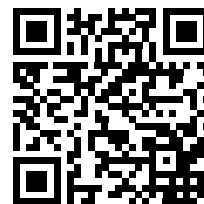
Am Zehnthof 77

45307 Essen

Allemagne

Le mode d'emploi peut être à nouveau commandé via la hotline de service et téléchargé sur le portail de service www.medion.com/fr/service/accueil/.

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



Inhaltsverzeichnis

1.	Zu dieser Anleitung	26
1.1.	In dieser Anleitung verwendete Warnsymbole und Signalwörter	26
2.	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	27
3.	Lieferumfang.....	27
4.	Sicherheitshinweise.....	28
4.1.	Nicht zugelassener Personenkreis	28
4.2.	Allgemeine Hinweise	28
4.3.	Aufstellung und elektrischer Anschluss	28
4.4.	Sicherer Betrieb.....	29
4.5.	Störungen	29
4.6.	Reinigung und Wartung	29
5.	Geräteübersicht	30
6.	Montage und Inbetriebnahme	31
6.1.	Rühr-/Kneteinheit montieren	31
6.2.	Probelauf der Rühr-/Kneteinheit durchführen	31
6.3.	Rühr-/Kneteinheit demontieren	31
6.4.	Mixereinheit montieren	32
6.5.	Probelauf der Mixereinheit durchführen	32
6.6.	Mixereinheit demontieren.....	32
7.	Knet-/Rühreinheit verwenden	32
7.1.	Teig rühren und kneten.....	33
7.2.	Eischnee schlagen.....	33
7.3.	Sahne schlagen	33
8.	Mixereinheit verwenden	34
9.	Gerät reinigen	35
10.	Außerbetriebnahme.....	35
11.	Fehlerbehebung	35
12.	Entsorgung.....	36
13.	Technische Daten.....	36
14.	Konformitätserklärung	36
15.	Impressum.....	36

1. Zu dieser Anleitung



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.

1.1. In dieser Anleitung verwendete Warnsymbole und Signalwörter

	<p>GEFAHR! <i>Warnung vor unmittelbarer Lebensgefahr!</i></p> <p>WARNUNG! <i>Warnung vor möglicher Lebensgefahr und/oder schweren irreversiblen Verletzungen!</i></p> <p>VORSICHT! <i>Warnung vor möglichen mittleren und oder leichten Verletzungen!</i></p>
	<p>ACHTUNG! <i>Hinweise beachten, um Sachschäden zu vermeiden!</i></p>
	<p>HINWEIS! Weiterführende Informationen für den Gebrauch des Gerätes!</p>
	<p>HINWEIS! Hinweise in der Bedienungsanleitung beachten!</p>
	<p>WARNUNG! <i>Warnung vor Gefahr durch elektrischen Schlag!</i></p>
	<p>WARNUNG! <i>Warnung vor Gefahr durch scharfe Kanten und beweglichen Teilen!</i></p>
	<p>WARNUNG! <i>Warnung vor Quetschgefahr durch bewegliche Teile!</i></p>
•	Aufzählungspunkt / Information über Ereignisse während der Bedienung
▶	Auszuführende Handlungsanweisung

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Knetrührereinheit des Geräts darf nur zum Kneten bzw. Rühren von Lebensmitteln wie Teig, Cremes, Sahne oder Eischnee verwendet werden. Die Mixereinheit ist für das Pürieren, Schlagen und Mixen von Lebensmitteln vorgesehen.

Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt verwendet zu werden, nicht jedoch in ähnlichen Anwendungen, wie beispielsweise

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

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

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

3. Lieferumfang

Vergewissern Sie sich beim Auspacken, dass folgende Teile mitgeliefert wurden:

- Küchenmaschine, inkl.
 - Rührschüssel
 - Rührhaken
 - Schneebesen
 - Knethaken
 - Spritzschutz für Rührschüssel
 - Mixergefäß mit Messersatz
 - Deckel für Mixergefäß
 - Schutzkappe für Antriebswelle der Rührereinheit
- Bedienungsanleitung und Garantiedokumente

4. Sicherheitshinweise

4.1. Nicht zugelassener Personenkreis

- Bewahren Sie das Gerät und das Zubehör an einem für Kinder unerreichbaren Platz auf.
- 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.



WARNUNG!

Halten Sie auch die Verpackungsfolien von Kindern fern. Es besteht Erstickungsgefahr!

4.2. Allgemeine Hinweise

- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht zur Stolperfalle wird. Die Anschlussleitung darf nicht geklemmt und gequetscht werden.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Gerät oder Anschlussleitungen sichtbare Schäden aufweisen oder das Gerät heruntergefallen ist.
- Im Inneren des Gerätes gibt es gefährliche Spannungen. Öffnen Sie niemals das Gehäuse oder führen durch die Belüftungsschlitze Gegenstände ein. Lebensgefahr durch Stromschlag!
- 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.
- Bei einem Gewitter können am Stromnetz angeschlossene Geräte beschädigt werden. Ziehen Sie deshalb bei Gewitter immer den Netzstecker.
- Berühren beweglicher Teile vermeiden. Während des Betriebs Haare, Kleidung, Hände sowie Besteck, Kochlöffel o.ä. fernhalten, um Verletzungen oder Sachschäden zu verhindern.
- Empfindliche Oberflächen. Bewahren Sie keine säurehaltigen Flüssigkeiten (z. B. Zitronensaft) in der Rührschüssel auf.

4.3. Aufstellung und elektrischer Anschluss

- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose mit AC 220–240 V ~, 50/60 Hz Wechselspannung an, die mit mindestens 16 A abgesichert ist. Benutzen Sie keine Verlängerungskabel.
- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, ebene Oberfläche.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.
- Stellen Sie das Gerät 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.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen.

4.4. 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.



WARNUNG!

Bewegliche und scharfkantige Teile. Es besteht die Gefahr von Verletzungen. Berühren beweglicher Teile vermeiden.

- Nehmen Sie die Mixereinheit und die Röhreinheit nicht gleichzeitig in Betrieb.
- Decken Sie grundsätzlich die Antriebswelle der Mixereinheit mit der Abdeckung ab, wenn die Mixereinheit nicht in Betrieb ist.
- Achten Sie darauf, dass sich während des Betriebs keine Fremdgegenstände (Löffel, Teigschaber o. ä.) weder in der Rührschüssel noch im Mixerbehälter befinden.
- Nicht die Schwenkarmtaste betätigen, wenn der Mixerbehälter montiert ist. Der Mixerbehälter kippt.
- Bei der Verwendung von Lebensmitteln, die heißer als 60 °C sind, besteht Verbrühungsgefahr. Keine heißen Lebensmittel in den Mixer füllen.
- Der Messersatz der Mixereinheit ist nicht für das Zerkleinern von harten Zutaten geeignet. Befüllen Sie den Mixerbehälter nicht mit Nüssen, Kaffeebohnen oder großen Eisstücken.
- Verwenden Sie die Mixereinheit nicht ohne Mixgut.

4.5. Störungen



WARNUNG!

Stromführende Teile. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags. Befolgen Sie daher folgende Hinweise:

- Schützen Sie das Gerät sowie das Netzkabel vor Beschädigungen.
- Überprüfen Sie vor jeder Benutzung das Netzkabel sowie das Gerät auf Beschädigungen.
- Versuchen Sie auf keinen Fall, ein Geräteteil selbst zu öffnen und/oder zu reparieren.
- 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.

4.6. Reinigung und Wartung

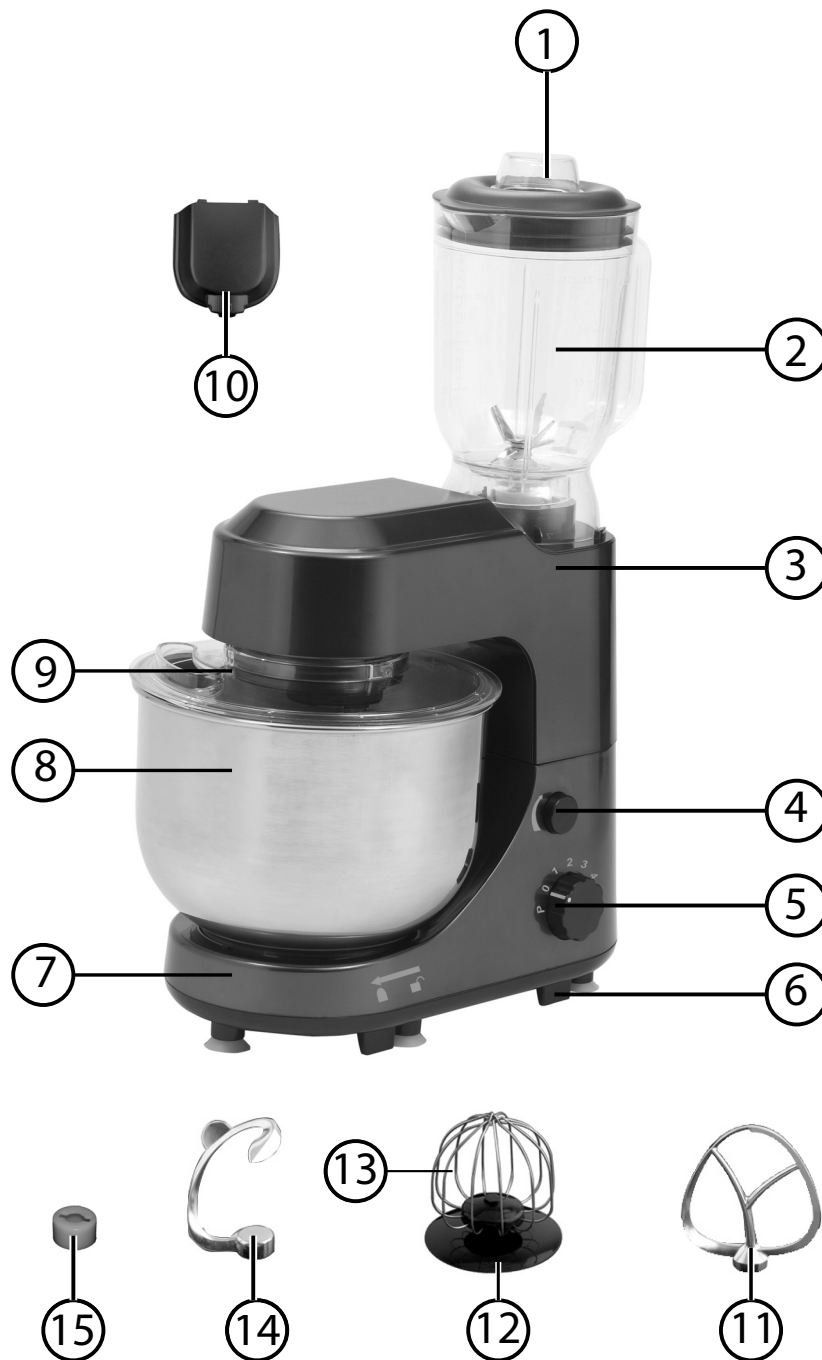


WARNUNG!

Stromführende Teile. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags. Befolgen Sie daher folgende Hinweise:

- 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 Zubehöerteile grundsätzlich vom Hauptgerät abnehmen.

5. Geräteübersicht



- 1) Schutzdeckel mit Messbecher
- 2) Mixerbehälter mit Messersatz
- 3) Schwenkarm
- 4) Schwenkarmtaste
- 5) Stufenregler und Pulsbetrieb
- 6) Saugfüße
- 7) Bodenplatte
- 8) Rührschüssel
- 9) Spritzschutzdeckel
- 10) Abdeckung für Mixerantrieb
- 11) Rührhaken
- 12) Spritzschuttscheibe
- 13) Schneebesen
- 14) Knethaken
- 15) Schutzkappe

6. Montage und Inbetriebnahme

Vor dem ersten Gebrauch spülen Sie das Zubehör (Rührschüssel, Rührhaken, Schneebesen, Knethaken, Spritzschutz für Rührschüssel, Spritzschutzscheibe, Mixergefäß mit Messersatz, Deckel für Mixergefäß) gründlich ab. Bitte beachten Sie, dass die Teile nicht spülmaschinenfest sind.

- ▶ Montieren Sie das Zubehör wie in den folgenden Abschnitten beschrieben.
- ▶ Schließen Sie die Küchenmaschine erst nach der Montage an eine Haushaltssteckdose mit 220 - 240 V ~ 50/60 Hz an.



ACHTUNG!

Nehmen Sie die Mixereinheit und die Röhreinheit nicht gleichzeitig in Betrieb.



HINWEIS

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

6.1. Rühr-/Kneteinheit montieren

- ▶ Bevor Sie die Rühr-/Kneteinheit benutzen, entfernen Sie die Mixereinheit, indem Sie den Mixerbehälter entgegen dem Uhrzeigersinn abdrehen. Montieren Sie dann die Abdeckung für den Mixerantrieb: Stecken Sie beiden Rastnasen der Abdeckung in die beiden Einsparungen oben am Gerät und drücken Sie die Abdeckung herunter bis sie hörbar einrastet.
- ▶ Drücken Sie die Schwenkarmtaste, um den Schwenkarm nach oben zu kippen. Der Schwenkarm muss hörbar einrasten.

Um zu vermeiden, dass Teig in das Gerät gelangt, verwenden Sie den mitgelieferten Spritzschutzdeckel und die Spritzschutzscheibe.

- ▶ Setzen Sie den Spritzschutzdeckel mit der Wölbung nach unten unter den Schwenkarm so ein, dass die Beschriftung OPEN auf dem Spritzschutz unter der vorderen Führungsnase am Schwenkarm steht. Schieben Sie den Spritzschutzdeckel mit seinen Führungsnasen in die Aussparungen und arretieren ihn durch eine Drehung in Richtung der Beschriftung LOCK.
- ▶ Stecken Sie die Spritzschutzscheibe (der Spritzschutzrand zeigt nach oben) auf das gewünschte Rühr- bzw. Knetwerkzeug, so dass die Führungsnasen in die Aussparung am Werkzeug passen. Setzen Sie dann ggf. die weiße Schutzkappe über der Spritzschutzscheibe auf, falls sie nicht schon an der Antriebswelle sitzt.
- ▶ Setzen Sie das Rühr- bzw. Knetwerkzeug auf die Antriebswelle unten im Schwenkarm. Achten Sie darauf, dass die Passstifte der Antriebswelle in die Aussparungen des Werkzeugs passen. Drücken Sie das Werkzeug nach oben und drehen Sie es entgegen dem Uhrzeigersinn fest.
- ▶ Setzen Sie die Rührschüssel in die Bodenplatte ein und drehen Sie sie in Pfeilrichtung, bis sie festsitzt.
- ▶ Drücken Sie mit der linken Hand die Schwenkarmtaste und drücken Sie gleichzeitig mit der rechten Hand den Schwenkarm vorsichtig nach unten bis er einrastet.

Die Rühr-/Kneteinheit ist betriebsbereit.

6.2. Probelauf der Rühr-/Kneteinheit durchführen

Nachdem Sie die Rühr-/Kneteinheit montiert haben, nehmen Sie ohne Lebensmittel einen Probelauf vor.

- ▶ Schließen Sie die Küchenmaschine an eine Haushaltssteckdose mit 220 - 240 V ~ 50/60 Hz an.
- ▶ Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler im Uhrzeigersinn und testen Sie jede Geschwindigkeitsstufe für einige Sekunden.
- ▶ Nach dem Probelauf stellen Sie das Gerät aus, indem Sie den Geschwindigkeitsregler auf Position 0 stellen.

6.3. Rühr-/Kneteinheit demontieren

- ▶ Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker der Küchenmaschine aus der Steckdose.
- ▶ Drücken Sie die Schwenkarmtaste, um den Schwenkarm nach oben zu kippen. Der Schwenkarm muss hörbar einrasten.
- ▶ Drehen Sie das Werkzeug im Uhrzeigersinn und ziehen Sie es ab.
- ▶ Entfernen Sie Spritzschutzscheibe und Schutzkappe vom Werkzeug und den Spritzschutzdeckel durch

Drehen in Richtung OPEN vom Schwenkarm.

- ▶ Drehen Sie die Rührschüssel entgegen der Pfeilrichtung und entfernen Sie sie von der Bodenplatte. Das Zubehör kann jetzt gereinigt werden.

6.4. Mixereinheit montieren

- ▶ Entfernen Sie die Abdeckung des Mixerantriebs, indem Sie gleichzeitig die Taste oben am Gerät drücken und die Abdeckung leicht hochziehen. Ziehen Sie sie dann vom Gerät ab.
- ▶ Setzen Sie den Mixerbehälter auf die Antriebswelle und drehen ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.



HINWEIS

Bei falschem Einsetzen des Mixerbehälters kann die Mixereinheit nicht in Betrieb genommen werden.

- ▶ Befüllen Sie den Mixerbehälter.
- ▶ Drücken Sie den Schutzdeckel fest auf den Mixerbehälter, bis er dicht abschließt.
- ▶ Setzen Sie den Messbecher auf den Mixerbehälter mit den Rastnasen in die Aussparung des Schutzdeckels. Drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn fest.

Jetzt ist die Mixereinheit betriebsbereit.

6.5. Probelauf der Mixereinheit durchführen

Nachdem Sie die Mixereinheit montiert haben, nehmen Sie einen Probelauf durch.

- ▶ Schließen Sie die Küchenmaschine an eine Haushaltssteckdose mit 220 - 240 V ~ 50/60 Hz an.
- ▶ Füllen Sie den Mixerbehälter mit einem Glas Wasser und setzen Sie den Deckel auf den Behälter.
- ▶ Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler und testen Sie jede Geschwindigkeitsstufe für einige Sekunden. Testen Sie auch den Stoßbetrieb (Position P).
- ▶ Nach dem Probelauf stellen Sie das Gerät aus, indem Sie den Geschwindigkeitsregler auf Position 0 stellen.

6.6. Mixereinheit demontieren

- ▶ Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Position 0 stellen, und ziehen Sie den Stecker der Küchenmaschine aus der Steckdose.
- ▶ Drehen Sie den Mixerbehälter entgegen dem Uhrzeigersinn, um ihn von der Antriebswelle zu entfernen.
- ▶ Entfernen Sie den Deckel mit Messbecher und entleeren Sie den Mixerbehälter.

7. Knet-/Rührereinheit verwenden

Je nach Rezept benötigen Sie das geeignete Werkzeug. Bitte entnehmen Sie der Tabelle, welches Werkzeug für Ihre Zwecke geeignet ist:

Werkzeug	Speisen, z. B.	Maximale Betriebsdauer
Knethaken	<ul style="list-style-type: none">• Hefeteig, z.B. Brot, Brötchen, Hefekuchen, Pizzateig• Mürbeteig	5 Minuten
Rührhaken	<ul style="list-style-type: none">• Kuchen• Pastetenteig• Hackfleischzubereitung• Kartoffelpüree• Biskuitteig• Süßwaren• Zuckerguss	5 Minuten

Werkzeug	Speisen, z. B.	Maximale Betriebsdauer
Schneebeisen	<ul style="list-style-type: none"> • Eiweiß • Eier • Schlagsahne • Rührkuchen • Mayonnaise • Soßen • Süßwaren • Shakes, Cocktails und andere Getränke 	10 Minuten

**ACHTUNG!**

Überschreiten Sie nicht die in der o.g. Tabelle angegebene maximale Betriebsdauer. Das Gerät kann überhitzen.

- Montieren Sie die Knet-/Rühreinheit wie im Kapitel „6.1. Rühr-/Kneteinheit montieren“ auf Seite 31.

7.1. Teig rühren und kneten

- ▶ Zum leichteren Befüllen schwenken Sie den Schwenkarm nach oben. Befüllen Sie die Rührschüssel mit einer maximalen Füllmenge von 1000 g.

**ACHTUNG!**

Um eine Überlastung der Rühreinheit zu vermeiden, empfehlen wir Mehl und Flüssigkeit im Mischungsverhältnis 5:3 zu verwenden.

- ▶ Schwenken Sie nach dem Befüllen den Schwenkarm wieder nach unten, bis er einrastet.
- ▶ Wählen Sie zunächst die niedrigste Geschwindigkeitsstufe, in dem Sie den Geschwindigkeitsregler auf Position 1 stellen und lassen Sie das Gerät ca. eine Minute rühren/kneten.
- ▶ Lassen Sie den Teig eine weitere Minute auf der Geschwindigkeitsstufe 2 rühren/kneten.
- ▶ Danach wählen Sie für ca. 3 Minuten die Geschwindigkeitsstufe 3.

**ACHTUNG!**

Überschreiten Sie den Knet-/Rührvorgang von 5 Minuten nicht. Warten Sie einige Minuten für weitere Knet-/Rührvorgänge, bis sich das Gerät abgekühlt hat.

7.2. Eischnee schlagen

- ▶ Montieren Sie den Schneebeisen.

**HINWEIS**

Schlagen Sie maximal 8 Eiweiß, um das Fassungsvermögen der Rührschüssel nicht zu überschreiten.

- ▶ Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf Position 4 bis 6. Schlagen Sie den Eischnee ohne Unterbrechung, bis er die gewünschte Konsistenz hat.

7.3. Sahne schlagen

- ▶ Montieren Sie den Schneebeisen.

**HINWEIS**

Schlagen Sie maximal 1000 ml frische Sahne, um das Fassungsvermögen der Rührschüssel nicht zu überschreiten.

- ▶ Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf Position 4 bis 6. Schlagen Sie die Sahne ohne Unterbrechung. Für 250 ml frische Sahne benötigen Sie ca. 5 Minuten.

8. Mixereinheit verwenden



WARNUNG!

Bewegliche und scharfkantige Teile. Es besteht die Gefahr von Verletzungen. Berühren des Messersatzes vermeiden.

- ▶ Setzen Sie den Mixerbehälter, wie in Kap. „6.4. Mixereinheit montieren“ auf Seite 32 beschrieben, einsetzen.
- ▶ Zerkleinern Sie größere Stücke des Mixguts so vor, dass Sie ohne zu quetschen in den Mixerbehälter passen.
- ▶ Befüllen Sie den Mixerbehälter.
- ▶ Setzen Sie den Schutzdeckel mit Messbecher auf den Mixerbehälter.

Je nach Verwendung wählen Sie die geeignete Geschwindigkeitsstufe gemäß folgender Tabelle:

Geschwindigkeitsstufe	Lebensmittel
3-4	Vermengen von Flüssigkeiten
5-6	Mischen von Flüssigkeiten mit festen Lebensmitteln
P	<ul style="list-style-type: none">• für Eiszerkleinerung (in Flüssigkeit)• Zerkleinern von festen Lebensmitteln



HINWEIS

Sie erhalten das beste Ergebnis für die Zerkleinerung von Lebensmitteln, wenn Sie in Impulsen (Geschwindigkeitsregler Position P) arbeiten. Ein längerer Betrieb zerkleinert die Lebensmittel zu stark.

- ▶ Wenn Lebensmittelreste an der Behälterwand kleben bleiben (z. B. bei Kräutern oder anderen feuchten Lebensmitteln), schalten Sie das Gerät aus und entfernen Sie die Lebensmittelreste mit einem flachen Rührlöffel oder Teigschaber, verteilen Sie sie im Behälter und zerkleinern Sie sie mit zwei oder drei Impulstößen ebenfalls.

Um Zutaten nachzufüllen, entfernen Sie entweder den Schutzdeckel komplett oder nur den Messbecher. Nach dem Nachfüllen schließen Sie den Mixerbehälter unbedingt mit dem Deckel.

- ▶ Wenn das Mixgut genügend zerkleinert ist, warten Sie, bis das Messer zum Stillstand kommt. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf Position 0 und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- ▶ Drehen Sie den Mixerbehälter entgegen dem Uhrzeigersinn, um ihn von der Antriebswelle zu entfernen.
- ▶ Entfernen Sie den Deckel mit Messbecher und entleeren Sie den Mixerbehälter.

9. Gerät reinigen



WARNUNG!

Stromführende Teile. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!



HINWEIS!

Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Gegenstände für die Reinigung des Zubehörs und des Gehäuses, da diese die Oberflächen beschädigen können. Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel wie z.B. Spülmittel und ein weiches Tuch. Um Verletzungen zu vermeiden, benutzen Sie zur Reinigung der Messer eine Spülbürste oder ein ähnliches geeignetes Reinigungsgerät.



WARNUNG!

Scharfkantige Teile. Es besteht die Gefahr von Verletzungen. Berühren des Messersatzes vermeiden.

- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- ▶ Demontieren Sie das Zubehör wie in Kap. „6.3. Rühr-/Kneteinheit demontieren“ auf Seite 31 und „6.6. Mixereinheit demontieren“ auf Seite 32.
- ▶ Reinigen Sie das Zubehör mit warmen Wasser und Spülmittel.
- ▶ Nach der Benutzung von stark färbenden Lebensmitteln (Karotten, Tomaten etc.), die Behälter sofort reinigen, um Verfärbungen zu vermeiden.
- ▶ Wischen Sie die Geräteoberfläche mit einem weichen, leicht mit Wasser angefeuchteten Tuch ab.

10. Außerbetriebnahme

Wenn Sie das Gerät über längere Zeit nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker und bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf.

11. Fehlerbehebung

Das Produkt hat unser Haus in einem einwandfreien Zustand verlassen. Sollte Sie dennoch ein Problem feststellen, versuchen Sie es zunächst anhand der folgenden Tabelle zu beheben. Sollten Sie keinen Erfolg haben, kontaktieren Sie unseren Kundendienst.

Problem	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht mit einer Steckdose verbunden.	Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose mit AC 220 - 240 V ~, 50/60 Hz Wechselspannung an.
	Gerät ist überhitzt.	Gerät einige Sekunden ausschalten und wieder einschalten. Sollte das Gerät immer noch nicht laufen, lassen Sie das Gerät eine halbe Stunde abkühlen.
Rühr-/Kneteinheit funktioniert nicht.	Schwenkarm ist unten nicht eingerastet.	Schwenkarm herunterdrücken, bis er einrastet.
	Abdeckung für den Mixerantrieb ist nicht montiert.	Montieren Sie die Abdeckung.
Rühr-/Knetwerkzeug berührt den Rührschüsselboden.	Werkzeug nicht korrekt eingesetzt. Schüssel nicht korrekt eingesetzt.	Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz. Setzen Sie das Werkzeug und/oder die Schüssel korrekt ein.
Mixer funktioniert nicht.	Mixerbehälter ist nicht korrekt eingesetzt.	Mixerbehälter wie unter „6.4. Mixereinheit montieren“ auf Seite 32 beschrieben einsetzen.

12. Entsorgung



Verpackung

Ihr Gerät befindet sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung. Verpackungen sind Rohmaterialien und somit wiederverwendungsfähig oder können dem Rohstoff-Kreislauf zurückgeführt werden.



Gerät

Werfen Sie Ihr Gerät am Ende seiner Lebenszeit keinesfalls in den normalen Hausmüll. Erkundigen Sie sich bei Ihrer Stadt- oder Gemeindeverwaltung nach einer umwelt- und sachgerechten Entsorgung.

13. Technische Daten

Spannungsversorgung	220–240 V ~50/60 Hz
Nennleistungsaufnahme	600 W
Rührschüsselfüllmenge	4 Liter
Max. Mehlmenge (Rührschüssel)	1 kg
Max. Flüssigkeitsmenge (Mixerbehälter)	1 Liter

Technische Änderungen vorbehalten!

14. Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Medion AG, dass das Produkt MD 14610 mit den folgenden europäischen Anforderungen übereinstimmt:

- EMV-Richtlinie 2004/108/EG
- Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG
- Öko-Design Richtlinie 2009/125/EG
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EU.

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

15. Impressum

Copyright © 2013

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

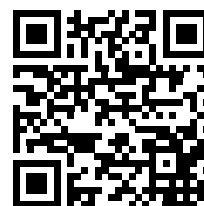
Am Zehnthof 77

45307 Essen

Deutschland

Die Anleitung kann über die Service Hotline nachbestellt werden und steht über das Serviceportal www.medionservice.de zum Download zur Verfügung.

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



MEDION®



Medion France
75 Rue de la Foucaudière
72100 LE MANS
France

Service Hotline: 02 43 16 60 30 (appel non surtaxé)
Service PREMIUM hors garantie: 08 92 35 05 40
(0.34 EUR/min)

E-Mail: Pour nous contacter, merci de vous rendre sur
notre site internet (www.medion.fr) à la rubrique
« Service » puis « Contact »

www.medion.fr



Medion B.V.
John F. Kennedylaan 16a
5981 XC Panningen
Nederland

Hotline: 0900 - 2352534 (0,15 EUR/Min)
Fax: 0900 - 3292534 (0,15 EUR/Min)

Gebruikt u a.u.b. het contactformulier
op onze website www.medion.nl onder „service“ en
„contact“.

Medion B.V.
John F. Kennedylaan 16a
5981 XC Panningen
Nederland



Hotline: 022006198
Fax: 022006199



Hotline: 34-20 808 664
Fax: 34-20 808 665

Gebruikt u a.u.b. het contactformulier op onze website
www.medion.com/be onder „service“ en „contact“.
Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter
www.medion.com/be unter „service“ und „contact“.
Pour nous contacter, merci de vous diriger sur notre site
internet www.medion.com/be, rubrique „service“ et
„contact“.