

medion

Kurzanleitung

Guide de démarrage rapide

Beknopte gebruiksaanwijzing

Guía breve

Guida rapida

Short manual



4-in-1 Digitale Küchenmaschine

Robot de cuisine numérique 4-en-1

4-in-1 digitale keukenmachine

Robot de cocina digital 4 en 1

Planetaria digitale 4 in 1

4-in-1 Digital Stand Mixer

MEDION MD 18440

Inhaltsverzeichnis

1. Informationen zu dieser Kurzanleitung	4
1.1. Zeichenerklärung	4
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
3. Sicherheitshinweise	5
4. Lieferumfang	7
5. Geräteübersicht	7
6. Vor dem ersten Gebrauch	9
6.1. Rührwerkzeuge einsetzen und wechseln	9
6.2. Anwendungsbereiche	9
7. Küchenmaschine verwenden	10
8. Reinigung	10
9. Entsorgung	11
10. Technische Daten	12
11. EU-Konformitätsinformation	12

DE
FR
NL
ES
IT
EN

1. Informationen zu dieser Kurzanleitung

Bei dieser Kurzanleitung handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung.

WARNUNG!

Lesen Sie vor Inbetriebnahme die Sicherheitshinweise und die vollständige Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Beachten Sie die Warnungen auf dem Gerät und in der Bedienungsanleitung, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden. Bewahren Sie die Unterlagen immer in Reichweite auf und händigen Sie sie bei Weitergabe an Dritte aus, da sie ein wesentlicher Bestandteil des Produktes ist.



Wie nehme ich Kontakt zum Service auf?

Die Kontaktdaten finden Sie in der vollständigen Bedienungsanleitung.

Wo finde ich die vollständige Bedienungsanleitung?

Die vollständige Bedienungsanleitung steht Ihnen durch Scannen des nebenstehenden QR-Codes zum Einsehen und Download zur Verfügung.

1.1. Zeichenerklärung

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



GEFAHR!

Warnung vor unmittelbarer Lebensgefahr!



WARNUNG!

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



VORSICHT!

Warnung vor möglichen mittelschweren und/oder leichten Verletzungen!



VORSICHT!

Quetschgefahr durch bewegliche Teile.



HINWEIS!

Hinweise beachten, um Sachschäden zu vermeiden!



WARNUNG!

Warnung vor Gefahr durch elektrischen Schlag!



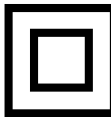
Hinweise zum Zusammenbau oder zum Betrieb



Hinweise in der Bedienungsanleitung beachten!



Symbol für Wechselstrom



Schutzklasse II



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

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

- Kneten bzw. Rühren von Lebensmitteln wie Teig, Cremes, Sahne oder Eischnee
- Der Fleischwolf-Aufsatz dient zum Zerkleinern von Lebensmitteln. Sie können Hackfleisch, Würste, Pasta, Plätzchen oder Kebbe mit den entsprechenden Aufsätzen formen.
- Der Mixer ist für das Zerkleinern, Pürieren und Mixen von Lebensmitteln vorgesehen.
- Herstellung von Speiseeis

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

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

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

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

3. Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Gerät und Zubehör an einem für Kinder unerreichen Platz aufbewahren.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden.
- Kinder erkennen nicht die Gefahren, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Seien Sie beim Gebrauch des Gerätes bitte besonders aufmerksam, wenn Kinder in der Nähe sind.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.



WARNUNG!

Risiko eines Stromschlags.

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an. Die Netzspannung muss den technischen Daten des Gerätes entsprechen.
- Für den Fall, dass Sie das Gerät schnell vom Netz nehmen müssen, muss die Steckdose frei zugänglich sein.
- Vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Benutzung das Gerät sowie das Netzkabel auf Beschädigungen überprüfen.

- Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn das Gerät oder das Netzkabel sichtbare Schäden aufweist.
- Wenn Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich umgehend an den Service (siehe Kapitel „Serviceinformationen“ der Bedienungsanleitung).
- Auf keinen Fall selbstständig Veränderungen am Gerät vornehmen oder versuchen, ein Geräteteil selbst zu öffnen und/oder zu reparieren.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel keine heißen Geräteteile oder andere Hitzequellen berührt.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse.
- Das Netzkabel sollten nicht geknickt oder um das Gerät gewickelt werden. Wickeln Sie das Kabel für den Betrieb vollständig ab. Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Setzen Sie das Gerät keinen extremen Bedingungen aus. Zu vermeiden sind:
 - Hohe Luftfeuchtigkeit oder Nässe,
 - extrem hohe oder tiefe Temperaturen,
 - direkte Sonneneinstrahlung,
 - offenes Feuer.

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

- Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose,
 - wenn Sie das Gerät reinigen oder warten,
 - wenn Sie das Gerät auf- oder abbauen,
 - wenn das Gerät feucht oder nass geworden ist,
 - wenn Sie das Gerät nicht mehr gebrauchen,

- bei fehlender Aufsicht,
- bei Gewitter.

- Vermeiden Sie Berührungen mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Halten Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker fern von Waschbecken, Spülen oder ähnlichen.
- Keine mit Flüssigkeiten gefüllten Gegenstände, z. B. Vasen oder Getränke auf oder in die Nähe des Gerätes stellen.
- Das Gerät oder das Netzkabel niemals mit feuchten oder nassen Händen berühren.
- Betreiben Sie das Gerät ausschließlich in Innenräumen.
- Es ist keine Aktion der Benutzer erforderlich um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

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

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

- Die Schneideinsätze des Fleischwolfs sowie der Messersatz des Mixers sind sehr scharf. Vermeiden Sie das Berühren der Klingen.



VORSICHT!

Verletzungsgefahr durch Verbrennung!

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

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



VORSICHT!

Verletzungsgefahr!

Es besteht das Risiko von Verletzungen durch unachtsame Verwendung.

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



HINWEIS!

Mögliche Materialschäden!

Das Gerät kann bei unsachgemäßem Gebrauch beschädigt werden.

- Verwenden Sie die Küchenmaschine nicht ohne Lebensmittel.
- Das Gerät bei Maximalleistung nicht länger als 4 Minuten ohne Unterbrechung nutzen, um eine Überhitzung des Motors zu vermeiden.
Lassen Sie das Gerät nach dieser Nutzungsdauer ca. 10 Minuten auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.
- Verarbeiten Sie nicht zu festen Teig in dem Gerät.

- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Gegenstände für die Reinigung des Zubehörs und des Gehäuses, da diese die Oberflächen beschädigen können.
- Der Spritzschutz ist nicht hitzebeständig. Stellen Sie die Temperatur der Geschirrspülmaschine nicht über 50 °C ein.
- Setzen Sie die Eisschüssel keinem offenen Feuer oder anderen Wärmequellen aus. Stellen Sie die Eisschüssel niemals auf eine heiße Herdplatte oder geben Sie sie in die Spülmaschine. Eine beschädigte Eisschüssel kann zu Bränden, Stromschlägen, Beschädigungen am Hauptgerät und Kühlausfällen führen.

4. Lieferumfang

⚠ GEFAHR!

Erstickungsgefahr!

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

- Alle verwendeten Verpackungsmaterialien nicht in der Reichweite von Kindern lagern.
- Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen lassen.

- ▶ Entnehmen Sie das Produkt aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- ▶ Überprüfen Sie die Vollständigkeit und Unversehrtheit der Lieferung und benachrichtigen Sie uns innerhalb von 14 Tagen nach dem Kauf, falls die Lieferung nicht komplett oder beschädigt ist.

Mit dem von Ihnen erworbenen Paket haben Sie erhalten:

- Küchenmaschine
- Flachrührer
- Knethaken
- Schneebesen
- Spritzschutz mit Einfüllöffnung
- Fleischwolf mit Zubehör
- Mixer mit Deckel/Messbecher
- Eisschüssel mit Zubehör
- Kurzanleitung
- Bedienungsanleitung (als Download verfügbar, siehe „1. Informationen zu dieser Kurzanleitung“).

5. Geräteübersicht

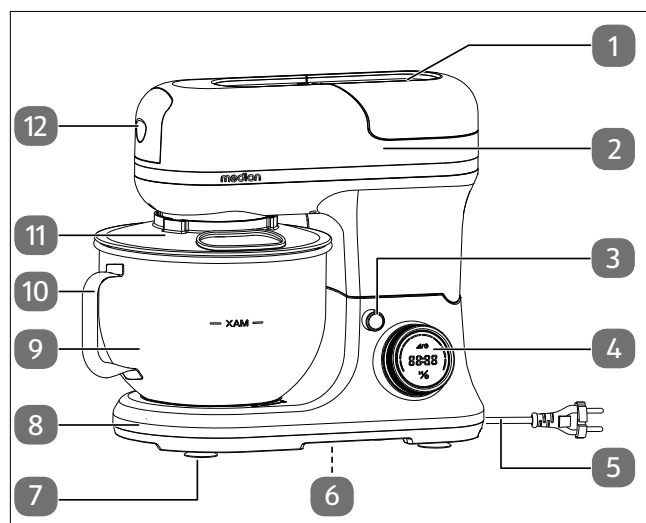


Abb. 1 – Gesamtansicht mit Rührschüssel

1. Mixeraufnahme mit Abdeckung
2. Schwenkarm
3. Entriegelungstaste Schwenkarm
4. Geschwindigkeitsregler (Drehen)/Bedienelemente/Anzeigefeld (siehe Abb. 3)
5. Netzkabel mit Stecker
6. Kabelabwicklung (nicht dargestellt, an der Unterseite)
7. Saugfüße
8. Gerätesockel
9. Rührschüssel
10. Griff
11. Spritzschutz
12. Fleischwolfaufnahme mit Abdeckung

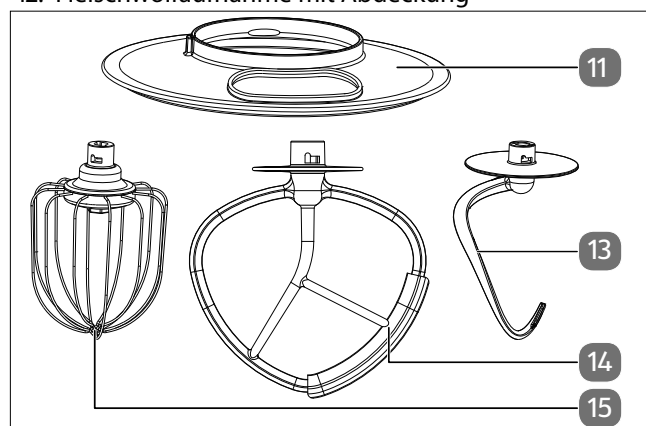


Abb. 2 – Rührwerkzeuge

13. Knethaken
14. Flachrührer
15. Schneebesen

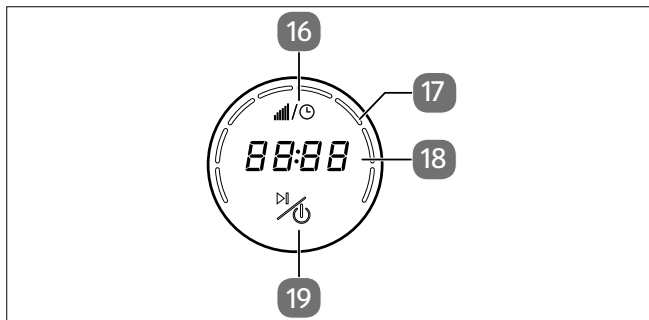


Abb. 3 – Bedienelemente/Anzeigefeld

- 16. Timer: Abschaltautomatik/Geschwindigkeit einstellen
- 17. Balkenanzeige Geschwindigkeit
- 18. Rührzeitanzeige, Fehlercodeanzeige
- 19. Gerät ein-/ausschalten, Rührvorgang starten/unterbrechen

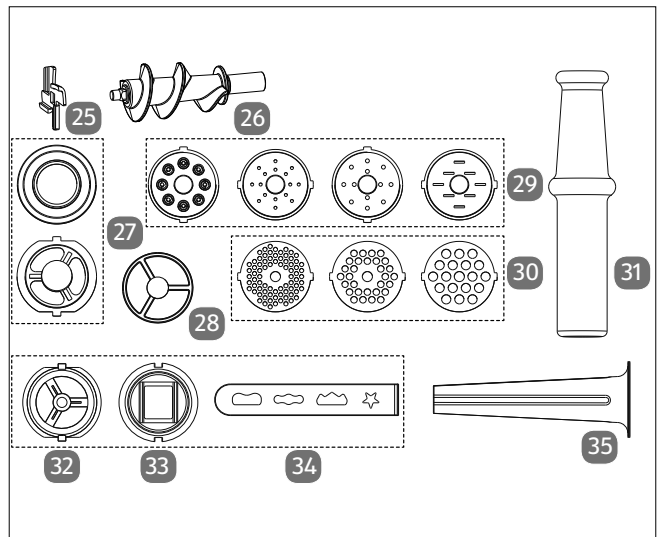


Abb. 5 – Zubehör Fleischwolf

- 25. Messer
- 26. Förderschnecke
- 27. Kebbe-Ring/Kebbe-Aufsatz
- 28. Wurstaufsatz
- 29. Pasta-Aufsätze
- 30. Lochscheibe (fein/mittel/grob)
- 31. Stopfer
- 32. Schneckenführung Spritzgebäck
- 33. Halter für Spritzgebäckschablone
- 34. Spritzgebäckschablone
- 35. Füllstutzen

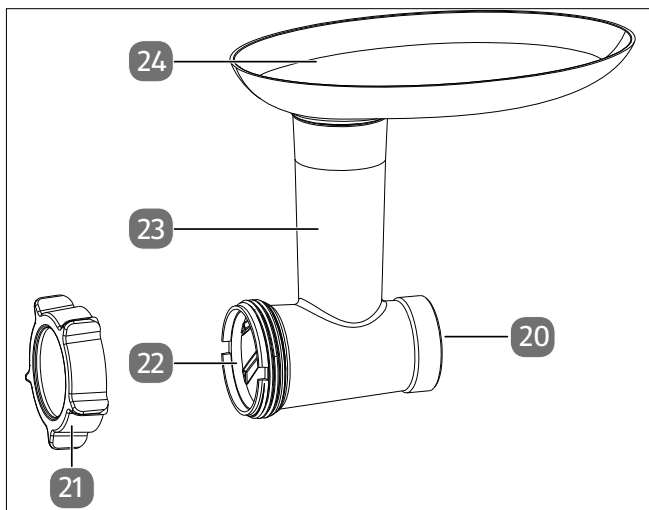


Abb. 4 – Fleischwolf

- 20. Verbindungsstück
- 21. Verschlussring
- 22. Schneckengehäuse
- 23. Füllschacht
- 24. Einfüllschale

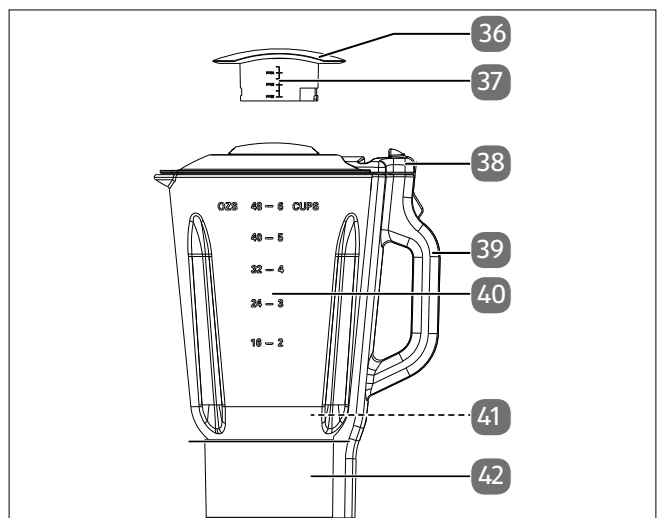


Abb. 6 – Mixer

- 36. Deckel/Messbecher
- 37. Messskala
- 38. Spritzschutzdeckel
- 39. Griff
- 40. Messskala
- 41. Messersatz (im Inneren, nicht dargestellt)
- 42. Mixersockel

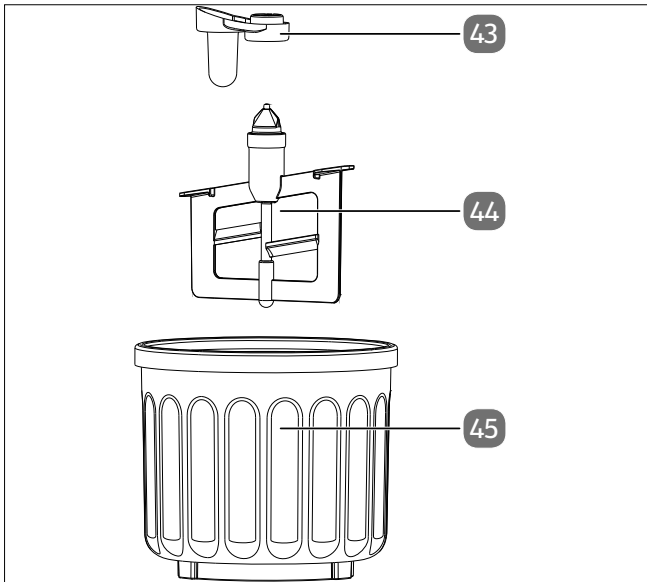


Abb. 7 – Eisschüssel mit Zubehör

- 43. Verbindungsstück
- 44. Rührwerkzeug
- 45. Eisschüssel

6. Vor dem ersten Gebrauch

- ▶ Vor dem ersten Gebrauch spülen Sie das Zubehör gründlich mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel ab. Nach der Reinigung trocknen Sie das Zubehör gründlich, bevor Sie das Gerät einschalten.



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



Diese Kurzanleitung beschreibt die Grundfunktionen. Ausführliche Informationen über alle weiteren Zubehörteile finden Sie in der Bedienungsanleitung (als Download verfügbar, siehe Seite 4.).

6.1. Rührwerkzeuge einsetzen und wechseln

- ▶ Drücken Sie die Entriegelungstaste, um den Schwenkarm anheben zu können. Achten Sie darauf, dass der Schwenkarm in der oberen Position einrastet.
- ▶ Stellen Sie die Rührschüssel auf die Halterung des Gerätesockels.
- ▶ Drehen Sie die Rührschüssel bis zum Anschlag Richtung geschlossenem Schlosssymbol, bis sie einrastet (siehe Abb. 8).

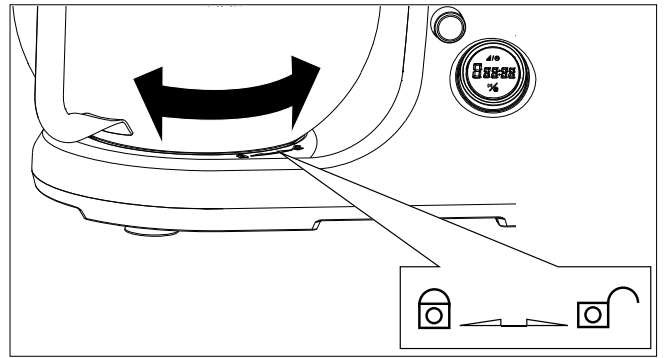
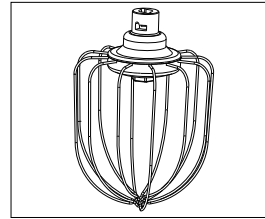


Abb. 8 – Rührschüssel einsetzen und arretieren

6.2. Anwendungsbereiche

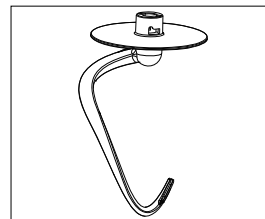


Schneebesen

Verwenden Sie den Schneebesen bei luftig aufgeschlagenen Lebensmitteln:

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

Empfohlene Geschwindigkeit: 4 bis 8, abhängig von der Schwere des Teiges/der Lebensmittelmischung

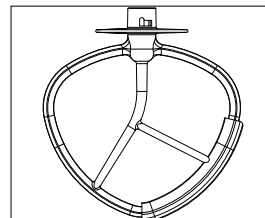


Knethaken

Verwenden Sie den Knethaken zum Mischen und Kneten von Hefeteigen:

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

Empfohlene Geschwindigkeit: 1 bis 3 abhängig von der Schwere des Teiges/der Lebensmittelmischung



Flachrührer

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

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

Empfohlene Geschwindigkeit: 3 bis 5, abhängig von der Schwere des Teiges/der Lebensmittelmischung

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

Montieren Sie das Rührwerkzeug wie abgebildet an der Küchenmaschine.

- ▶ Setzen Sie das Rührwerkzeug von unten in die Aufnahme im Schwenkarm (siehe Abb. 9).

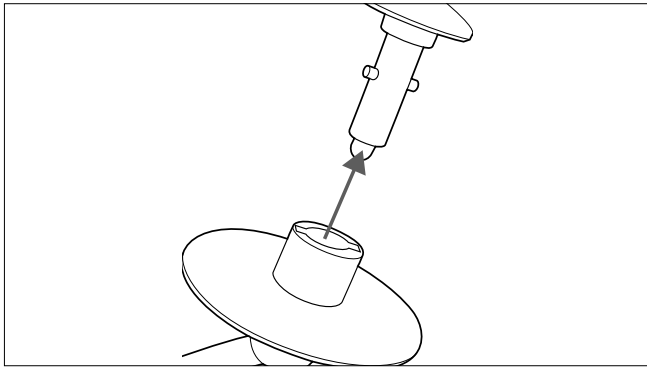


Abb. 9 – Rührwerkzeug auf die Aufnahme schieben

- ▶ Drücken Sie das Rührwerkzeug nach oben und drehen es im Uhrzeigersinn, bis es einrastet. Ein Rührwerkzeug kann nur dann richtig eingesetzt und gedreht werden, wenn die Führungsnase in der entsprechenden Führungsnut sitzt (siehe Abb. 10).

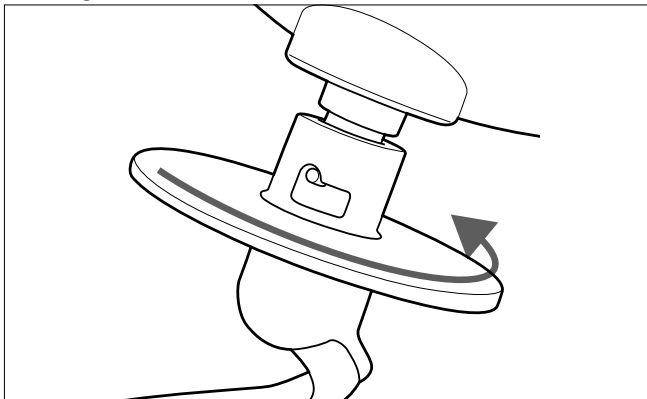


Abb. 10 – Rührwerkzeug sichern

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

7. Küchenmaschine verwenden



In der Bedienungsanleitung finden Sie detaillierte Angaben zur Benutzung des Gerätes sowie zu allen Funktionen, z. B.:

- Betriebszeit und Geschwindigkeit voreinstellen,
- praktische Tipps,
- Eiscreme-Herstellung,
- Mixer verwenden,
- Fleischwolf verwenden.

! HINWEIS!

Möglicher Geräteschaden!

Der Motor kann überhitzen und beschädigt werden.

- Überlasten Sie den Motor nicht, indem Sie die Rührschüssel überladen (max. 2,6 kg, davon 1,5 kg Mehl).
- Die maximale Betriebszeit beträgt 4 Minuten, wenn das Gerät bei voller Leistung betrieben wird.

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

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an. Die Netzspannung muss den technischen Daten des Gerätes (siehe Seite 12) entsprechen.

Die Schaltfläche leuchtet.

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



Bei dem Geschwindigkeitsregler handelt es sich um einen Wippschalter:

Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler leicht jeweils einmal bis zum Anschlag für jede/s Geschwindigkeitsstufe / 30-Sekundenintervall, bis der gewünschte Wert angezeigt wird.

- Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler nicht umlaufend!

- ▶ Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Stufe ein:

- Nach rechts drehen: Geschwindigkeit erhöhen
- Nach links drehen: Geschwindigkeit verringern

Die empfohlenen Geschwindigkeitseinstellungen für verschiedene Anwendungen sind unter „6.2. Anwendungsbereiche“ auf Seite 9 aufgeführt. Es sind die Stufen **0** (aus) bis **8** (schnell) einstellbar und werden als Balkenanzeige dargestellt.

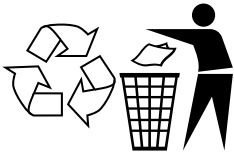
- ▶ Drücken Sie die Schaltfläche , um den Vorgang zu starten.
- ▶ Drücken Sie die Schaltfläche kurz, um den Rührvorgang zu unterbrechen.
- ▶ Drücken und halten Sie die Schaltfläche , um das Gerät auszuschalten.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker nach der Verwendung.
- ▶ Drücken Sie die Entriegelungstaste und der Schwenkarm hebt sich an, entfernen Sie das Rührwerkzeug von der Aufnahme am Schwenkarm.
- ▶ Drehen Sie die Rührschüssel gegen den Uhrzeigersinn ab.
- ▶ Wenn der Teig fertig ist, nehmen Sie ihn mit einem Spatel aus der Rührschüssel.

8. Reinigung



Informationen zur Reinigung und Fehlerbehebung des Gerätes finden Sie in der Bedienungsanleitung.

9. Entsorgung



VERPACKUNG

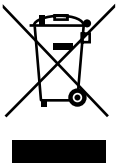
Ihr Gerät befindet sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung. Verpackungen sind aus Materialien hergestellt, die umweltschonend entsorgt und einem fachgerechten Recycling zugeführt werden können.



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



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



GERÄT (nur für Deutschland)

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

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

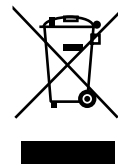
Vertreiber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 Quadratmetern, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt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

Bei einem Vertrieb unter Verwendung von

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

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

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



GERÄT (für alle anderen deutschsprachigen Länder)

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

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

Dabei werden im Gerät enthaltene Wertstoffe der Wiederverwertung zugeführt und die Belastung der Umwelt und negative Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit vermieden.

Geben Sie das Altgerät an einer Sammelstelle für Elektroschrott oder einem Wertstoffhof ab. Wenden Sie sich für nähere Auskünfte an Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen oder Ihre kommunale Verwaltung.

10. Technische Daten

Anschrift des Lieferanten:	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen DEUTSCHLAND
Modell:	MD 18440
Nennspannung:	220-240 V~50-60 Hz
Schutzklasse:	II
Nennleistung:	1200 W
Rührschüssel:	5 Liter
Max. Kapazität:	2,6 kg/ Mehl 1,5 kg
Abmessungen	
Gerät (B x H x T):	ca. 44 x 35,2 x 22,5 cm
Nettogewicht:	4,2 kg



11. EU-Konformitätsinformation

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

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

Sommaire

1. Informations concernant le présent guide de démarrage rapide	14
1.1. Explication des symboles	14
2. Utilisation conforme	14
3. Consignes de sécurité	15
4. Contenu de l'emballage	17
5. Vue d'ensemble de l'appareil	17
6. Avant la première utilisation	19
6.1. Mise en place et remplacement des instruments de mélange	19
6.2. Applications	19
7. Utilisation du robot de cuisine	20
8. Nettoyage	20
9. Recyclage	21
10. Caractéristiques techniques	21
11. Information relative à la conformité UE	21

1. Informations concernant le présent guide de démarrage rapide

Ce guide de démarrage rapide est une version papier raccourcie de la notice d'utilisation complète.

AVERTISSEMENT !

Lisez attentivement les consignes de sécurité et la notice d'utilisation complète avant la mise en service. Veuillez tenir compte des avertissements figurant sur l'appareil et dans la notice d'utilisation afin d'éviter tout dommage corporel ou matériel. Conservez toujours les documents à portée de main et remettez-les avec le produit en cas de transmission à des tiers, car ils font partie intégrante du produit.



Comment puis-je contacter le SAV ?

Vous trouverez les coordonnées dans la notice d'utilisation complète.

Où puis-je trouver la notice d'utilisation complète ?

Vous pouvez consulter et télécharger la notice d'utilisation complète en scannant le code QR ci-contre.

1.1. Explication des symboles

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



DANGER !

Danger de mort imminente !



AVERTISSEMENT !

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



ATTENTION !

Risque de blessures légères et/ou moyennement graves !



ATTENTION !

Risque d'écrasement dû à des pièces mobiles.



AVIS !

Respectez les consignes afin d'éviter tout dommage matériel !



AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution !



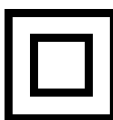
Instructions de montage ou d'utilisation



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



Symbole de courant alternatif



Classe de protection II



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

2. Utilisation conforme

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

- il permet de pétrir ou mélanger des aliments comme de la pâte, des crèmes, de la crème liquide ou encore de battre des blancs d'œuf en neige
- Le hachoir à viande en accessoire est utilisé pour hacher les aliments. Vous pouvez préparer de la viande hachée, des saucisses, des pâtes, des biscuits ou des kebbés avec les embouts correspondants.
- Le mixeur est conçu pour hacher, réduire en purée et mixer les aliments.
- Production de glaces

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

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

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

- ▶ Veuillez noter qu'en cas d'utilisation non conforme, la garantie sera annulée :
- ▶ Ne transformez pas l'appareil sans notre accord et n'utilisez pas d'appareils auxiliaires autres que ceux autorisés ou livrés par nos soins.
- ▶ Utilisez uniquement des pièces de rechange et accessoires livrés ou autorisés par nos soins.
- ▶ Respectez toutes les informations contenues dans ce guide de démarrage rapide ainsi que dans la notice d'utilisation, en particulier les consignes de sécurité. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut entraîner des dommages corporels ou matériels.

3. Consignes de sécurité

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Conservez l'appareil et son adaptateur secteur hors de portée des enfants.
- Conservez l'appareil et les accessoires dans un endroit hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou manquant d'expérience et/ou de connaissances si elles sont surveillées ou si elles ont reçu des instructions pour pouvoir utiliser l'appareil en toute sécurité et ont compris les dangers en résultant.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et la maintenance de l'appareil incombant à l'utilisateur ne doivent pas être exécutés par des enfants.
- Ces derniers ne sont pas capables de reconnaître les dangers que comporte la manipulation d'appareils électriques. Utilisez l'appareil avec la plus grande prudence lorsque des enfants se trouvent à proximité.
- L'appareil doit toujours être débranché du secteur en l'absence de surveillance et avant d'être assemblé, démonté ou nettoyé.



AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution.

Les pièces sous tension présentent un risque de choc électrique.

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

- Avant la première mise en service et après chaque utilisation, vérifiez que l'appareil et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés.
- Si l'appareil ou le cordon d'alimentation présente des dommages visibles, ne mettez pas l'appareil en service.
- Si vous constatez un dommage dû au transport, contactez immédiatement le SAV (voir chapitre « Informations sur le SAV » dans la notice d'utilisation).
- Ne modifiez en aucun cas vous-même l'appareil et n'essayez pas d'ouvrir et/ou de réparer vous-même une quelconque pièce de l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit alors être remplacé par le fabricant, son SAV ou une personne de qualification similaire pour éviter tout risque.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec des parties chaudes de l'appareil ou d'autres sources de chaleur.
- N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil.
- Le cordon d'alimentation ne doit être ni plié, ni enroulé autour de l'appareil. Pour utiliser l'appareil, déroulez entièrement le cordon. Veillez à ne pas plier ou écraser le cordon d'alimentation.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- N'exposez pas l'appareil à des conditions extrêmes. À éviter :
 - humidité de l'air élevée ou contact avec des liquides,
 - températures extrêmement hautes ou basses,
 - rayonnement direct du soleil,
 - flamme nue.

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

- Débranchez la fiche d'alimentation de l'appareil de la prise de courant,
 - lors du nettoyage ou de l'entretien de l'appareil,
 - lors du montage ou du démontage de l'appareil,
 - si l'appareil est humide ou mouillé,
 - si vous n'utilisez plus l'appareil,
 - en l'absence de surveillance,
 - en cas d'orage.
- Évitez tout contact de l'appareil avec de l'eau ou d'autres liquides. Tenez l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche d'alimentation à l'écart des lavabos, des éviers ou autres.
- Ne placez aucun récipient rempli de liquide, p. ex. un vase ou une boisson, sur ou à proximité de l'appareil.
- Ne touchez jamais l'appareil ou le cordon d'alimentation avec les mains humides ou mouillées.
- Utilisez l'appareil exclusivement en intérieur.
- Aucune action n'est requise de la part de l'utilisateur pour changer le produit de 50 à 60 Hz. Le produit s'adapte aussi bien à 50 qu'à 60 Hz.



AVERTISSEMENT !
Risque de blessure !

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

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

- Avant de remplacer des accessoires ou des pièces supplémentaires en mouvement pendant le fonctionnement, l'appareil doit être éteint et débranché du secteur.
- Procédez avec précaution lorsque vous videz le bol et le nettoyez.
- Utilisez l'appareil uniquement pour mélanger des aliments en quantités domestiques.
- N'utilisez l'appareil que s'il est entièrement assemblé pour être utilisé.
- Les inserts de coupe du hachoir à viande ainsi que le bloc lames du mixeur sont très tranchants. Évitez de toucher les lames.



ATTENTION !
Risque de brûlure !

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

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



ATTENTION !
Risque de blessure !

Toute utilisation imprudente présente un risque de blessure.

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



AVIS !
Dommages matériels possibles !

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

- Ne faites jamais fonctionner le robot de cuisine s'il ne contient pas d'aliments.

- N'utilisez pas l'appareil à la puissance maximale plus de 4 minutes sans interruption afin d'éviter toute surchauffe du moteur.

Le cas échéant, laissez refroidir l'appareil environ 10 minutes à température ambiante avant de le remettre en service.

- Évitez de travailler des pâtes trop fermes dans l'appareil.
- N'utilisez pas de produits d'entretien agressifs ou abrasifs ni d'objets coupants ou abrasifs pour nettoyer les accessoires et le boîtier : vous risqueriez d'en endommager les surfaces.
- La protection antiprojection ne résiste pas à la chaleur. Ne réglez pas la température du lave-vaisselle sur plus de 50 °C.
- N'exposez pas le bol à glace à un feu ouvert ou à toute autre source de chaleur. Ne placez jamais le bol à glace sur une plaque de cuisson chaude et ne le mettez pas au lave-vaisselle. Un bol à glace endommagé peut provoquer un incendie, une électrocution, causer des dommages à l'unité principale et des pannes de refroidissement.

4. Contenu de l'emballage

⚠ DANGER!

Risque de suffocation !

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

- Conservez tous les matériaux d'emballage utilisés hors de portée des enfants.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec les emballages.

- ▶ Retirez le produit de l'emballage et enlevez tous les matériaux d'emballage.
- ▶ Vérifiez si la livraison est complète et intacte et informez-nous dans un délai de deux semaines à compter de la date d'achat si ce n'est pas le cas.

Le produit que vous avez acheté comprend :

- Robot de cuisine
- Batteur plat
- Crochet pétrisseur
- Fouet
- Protection antiprojection avec orifice de remplissage
- Hachoir à viande avec accessoires
- Mixeur avec couvercle/gobelet doseur
- Bol à glace avec accessoires
- Guide de démarrage rapide

- Notice d'utilisation (disponible au téléchargement, voir « 1. Informations concernant le présent guide de démarrage rapide »).

5. Vue d'ensemble de l'appareil

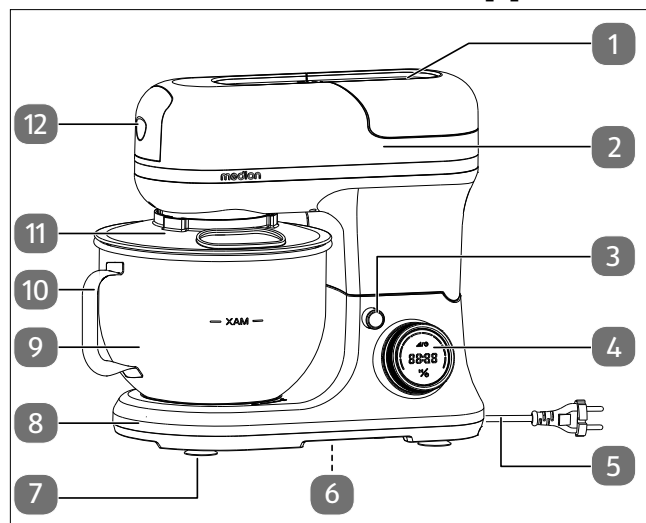


Fig. 1 – Vue générale avec bol mélangeur

1. Logement du mixeur avec couvercle
2. Bras pivotant
3. Bouton de déverrouillage du bras pivotant
4. Bouton de réglage de la vitesse (rotation)/éléments de commande/panneau d'affichage (voir Fig. 3)
5. Cordon d'alimentation avec fiche
6. Déroulement du cordon (non représenté, sur la face inférieure)
7. Pieds ventouse
8. Socle de l'appareil
9. Bol mélangeur
10. Poignée
11. Protection antiprojection
12. Support pour hachoir à viande avec couvercle

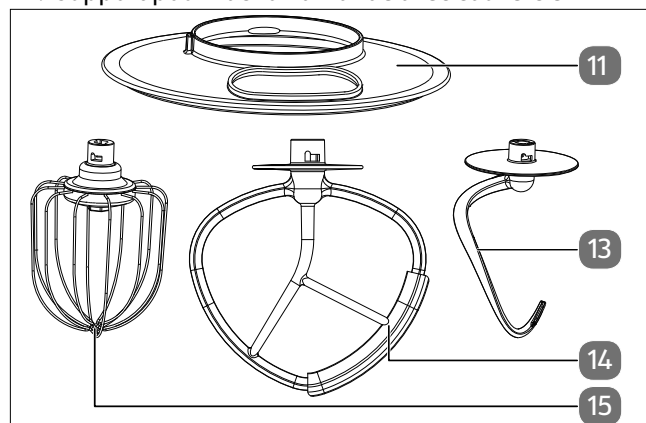


Fig. 2 – Instruments de mélange

13. Crochet pétrisseur
14. Batteur plat
15. Fouet

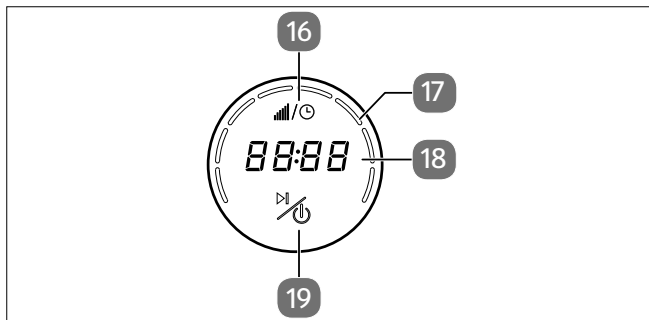


Fig. 3 – Éléments de commande/panneau d'affichage

- 16. Minuterie : Réglage de l'arrêt automatique/de la vitesse
- 17. Affichage à barres de la vitesse
- 18. Indicateur de temps d'agitation, indicateur de code d'erreur
- 19. Allumer/éteindre l'appareil, démarrer/interrompre l'agitation

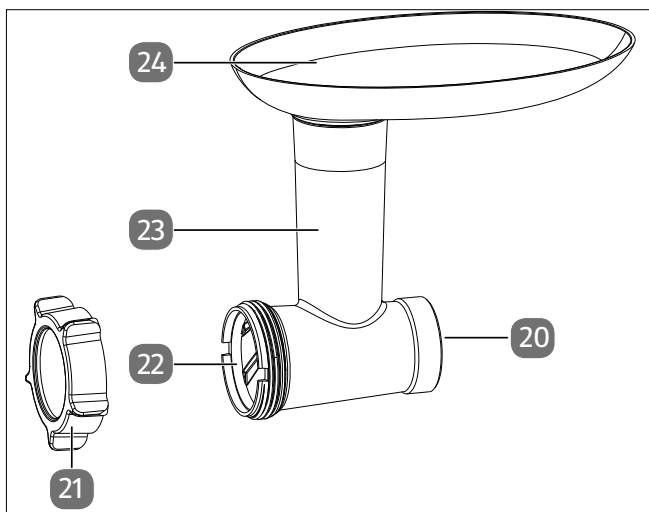


Fig. 4 – Hachoir

- 20. Raccord
- 21. Anneau de fermeture
- 22. Boîtier à vis sans fin
- 23. Puits de remplissage
- 24. Plateau de remplissage

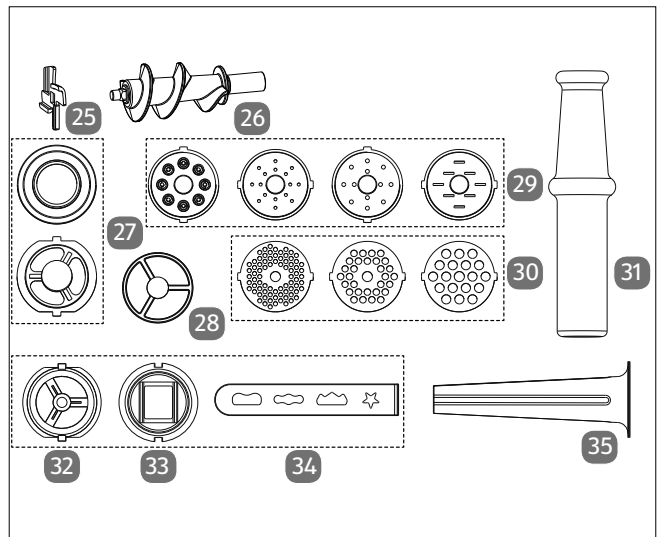


Fig. 5 – Accessoires pour hachoir à viande

- 25. Couteaux
- 26. Vis sans fin
- 27. Anneau de kebbé/embout pour kebbé
- 28. Embout pour saucisses
- 29. Embouts pour pâtes
- 30. Grille (fine/moyenne/grossière)
- 31. Poussoir
- 32. Guidage de vis sans fin pour biscuits sablés
- 33. Support pour emporte-pièce pour biscuits sablés
- 34. Emporte-pièce pour biscuits sablés
- 35. Tubulure de remplissage

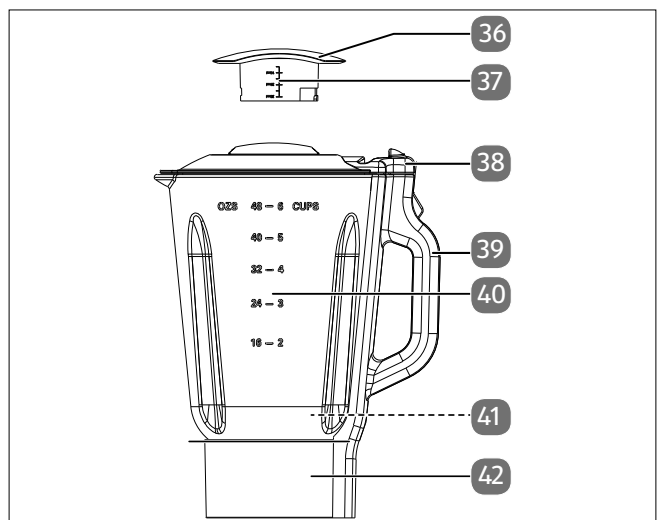


Fig. 6 – Mixeur

- 36. Couvercle/gobelet doseur
- 37. Graduation
- 38. Couvercle anti-protection
- 39. Poignée
- 40. Graduation
- 41. Bloc lames (à l'intérieur, non représenté)
- 42. Socle du mixeur

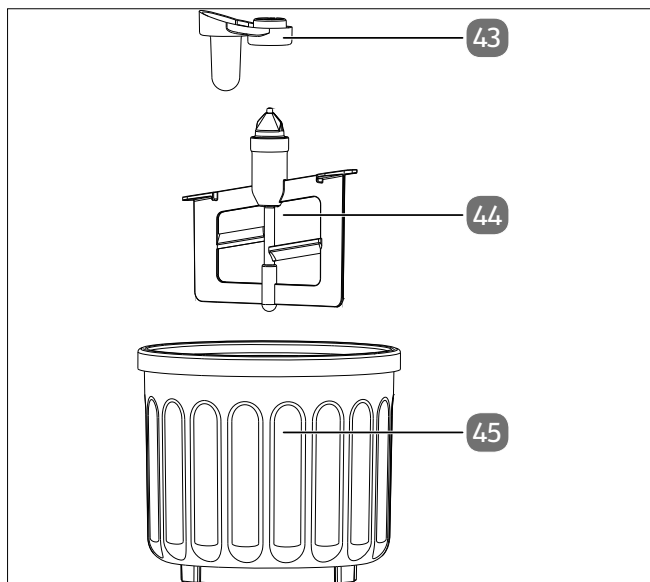


Fig. 7 – Bol à glace avec accessoires

43. Raccord
44. Bras mélangeur
45. Bol à glace

6. Avant la première utilisation

- ▶ Avant la première utilisation, rincez soigneusement les accessoires à l'eau chaude avec du liquide vaisselle. Une fois lavés, séchez soigneusement les accessoires avant de mettre l'appareil en marche.



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



Ce guide de démarrage rapide décrit les fonctions de base. Vous trouverez des informations détaillées sur tous les autres accessoires dans la notice d'utilisation (disponible en téléchargement, voir Page 14).

6.1. Mise en place et remplacement des instruments de mélange

- ▶ Appuyez sur le bouton de déverrouillage pour pouvoir soulever le bras pivotant. Veillez à ce que le bras pivotant s'enclenche en position supérieure.
- ▶ Placez le bol mélangeur sur le support du socle de l'appareil.
- ▶ Tournez le bol mélangeur jusqu'à la butée en direction du symbole de verrouillage fermé, jusqu'à ce qu'il s'enclenche (voir Fig. 8).

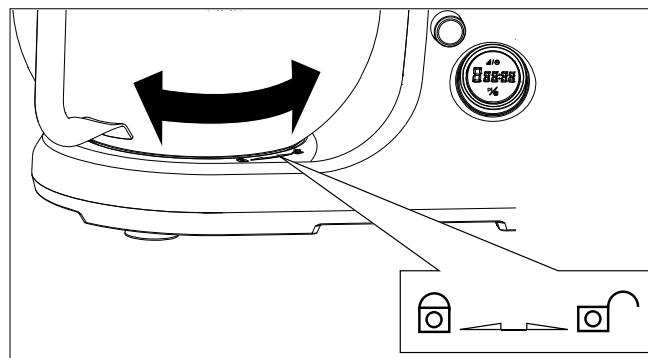
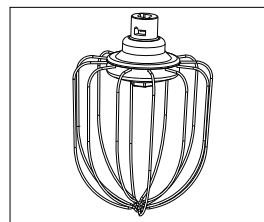


Fig. 8 – Insérer et bloquer le bol mélangeur

6.2. Applications

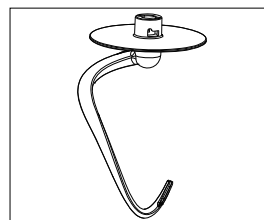


Fouet

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

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

Vitesse recommandée : 4 à 8, en fonction de la fermeté de la pâte/du mélange d'ingrédients

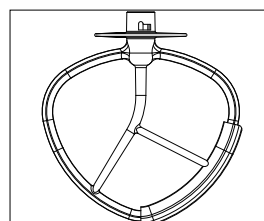


Crochet pétrisseur

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

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

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



Batteur plat

Utilisez le batteur plat pour des pâtes ou mélanges d'ingrédients normaux à fermes :

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

Vitesse recommandée : 3 à 5, en fonction de la fermeté de la pâte/du mélange d'ingrédients

- ▶ Positionnez la protection antiprojection sur le bras pivotant jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. Elle empêche que l'arbre d'entraînement n'entre en contact avec la pâte.

Montez l'instrument de mélange sur le robot de cuisine comme illustré.

- ▶ Introduisez l'instrument de mélange par le bas dans le logement du bras pivotant (voir Fig. 9).

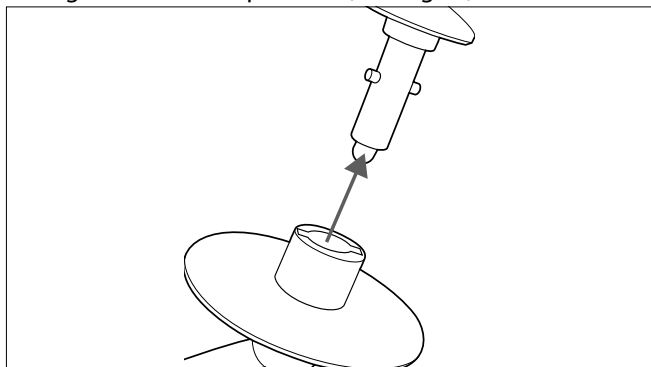


Fig. 9 – Pousser l'instrument de mesure sur le support

- ▶ Poussez l'instrument de mélange vers le haut et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Un instrument de mélange ne peut être installé et tourné correctement que lorsque la patte de guidage se trouve dans la rainure de guidage correspondante (voir Fig. 10).

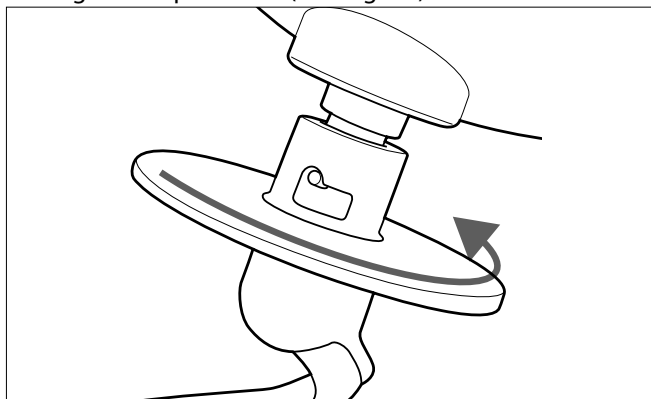


Fig. 10 – Bloquer l'instrument de mesure

- ▶ Appuyez sur le bouton de déverrouillage et rabattez le bras pivotant vers le bas en position de fonctionnement.

7. Utilisation du robot de cuisine



Vous trouverez dans la notice d'utilisation des informations détaillées sur l'utilisation de l'appareil et toutes les autres fonctions par ex. :

- Prérégler le temps de fonctionnement et la vitesse,
- conseils pratiques,
- préparation de crème glacée,
- Utiliser le mixeur,
- Utiliser le hachoir.

! AVIS !

Endommagement possible de l'appareil !

Le moteur peut surchauffer et être endommagé.

- Ne surchargez pas le moteur en surchargeant le bol mélangeur (max. 2,6 kg, dont 1,5 kg de farine).
- L'autonomie maximale est de 4 minutes lorsque l'appareil est utilisé à pleine puissance.

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

- ▶ Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant réglementaire. La tension secteur doit correspondre à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de l'appareil (voir Page 21).

Le bouton est allumé.

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



Le bouton de réglage de la vitesse est un interrupteur à bascule :

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

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

- ▶ Placez le bouton de réglage de la vitesse sur le niveau souhaité :

- Rotation vers la droite : augmenter la vitesse
- Rotation vers la gauche : réduire la vitesse

Les réglages de vitesse recommandés pour les différentes applications sont énumérés sous « 6.2. Applications » en page 19. Les niveaux **0** (éteint) à **8** (rapide) peuvent être réglés et sont représentés sous forme de barres.

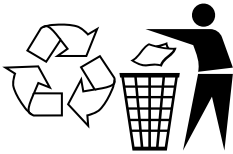
- ▶ Appuyez sur le bouton pour démarrer la procédure.
- ▶ Appuyez brièvement sur le bouton pour interrompre le mélange.
- ▶ Appuyez et maintenez le bouton enfoncé pour éteindre l'appareil.
- ▶ Débranchez la fiche secteur après utilisation.
- ▶ Appuyez sur le bouton de déverrouillage pour lever le bras pivotant et retirez l'instrument de mélange du logement du bras pivotant.
- ▶ Tournez le bol mélangeur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- ▶ Une fois la pâte terminée, retirez-la du bol mélangeur à l'aide d'une spatule.

8. Nettoyage



Vous trouverez des informations concernant le nettoyage et le dépannage de l'appareil dans la notice d'utilisation.

9. Recyclage



EMBALLAGE

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

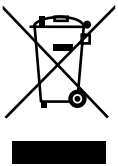


Tenez compte du marquage suivant des emballages pour le tri des déchets avec les abréviations (a) et numéros (b) :
1-7 : plastiques/20-22 : papier et carton/80-98 : matériaux composites



(Uniquement en France)

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



APPAREIL

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

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

Les matériaux recyclables contenus dans l'appareil sont ainsi recyclés, ce qui évite la pollution de l'environnement et les effets négatifs sur la santé des personnes.

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

Pour de plus amples renseignements, adressez-vous à l'entreprise de collecte des déchets locale ou à votre municipalité.

10. Caractéristiques techniques

Adresse du fournisseur :	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen ALLEMAGNE
Modèle :	MD 18440
Tension nominale :	220 – 240 V~50 – 60 Hz
Classe de protection :	II
Puissance nominale :	1200 W
Bol mélangeur :	5 litres
Capacité max. :	2,6 kg/ Farine 1,5 kg
Dimensions	
Appareil (l x H x P) :	env. 44 x 35,2 x 22,5 cm
Poids net :	4,2 kg



11. Information relative à la conformité UE

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

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

Inhoudsopgave

1. Informatie over deze beknopte gebruiksaanwijzing	24
1.1. Betekenis van de symbolen	24
2. Gebruiksdoel	24
3. Veiligheidsvoorschriften.....	25
4. Inhoud van de levering.....	27
5. Overzicht van het apparaat	27
6. Vóór het eerste gebruik	29
6.1. Menggereedschap inzetten en wisselen.....	29
6.2. Toepassingen	29
7. Keukenmachine gebruiken.....	30
8. Reiniging.....	30
9. Afvalverwerking	31
10. Technische gegevens	31
11. EU-conformiteitsinformatie	31

1. Informatie over deze beknopte gebruiksaanwijzing

Deze beknopte gebruiksaanwijzing is een verkorte gedrukte versie van de volledige gebruiksaanwijzing.

WAARSCHUWING!

Lees de veiligheidsvoorschriften en de volledige gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt. Volg de waarschuwingen op het apparaat en in de gebruiksaanwijzing op om letsel en materiële schade te voorkomen. Bewaar de documenten zorgvuldig en wanneer u het product doorgeeft aan iemand anders, overhandig dan ook alle documenten, omdat deze een essentieel onderdeel van het product zijn.



Hoe neem ik contact op met het Service Center?

De contactgegevens vindt u in de volledige gebruiksaanwijzing.

Waar vind ik de volledige gebruiksaanwijzing?

U kunt de volledige gebruiksaanwijzing bekijken en downloaden door de QR-code hiernaast te scannen.

1.1. Betekenis van de symbolen

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



GEVAAR!

Waarschuwing voor acuut levensgevaar!



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor mogelijk levensgevaar en/of ernstig blijvend letsel!



VOORZICHTIG!

Waarschuwing voor mogelijk minder ernstig en/of licht letsel!



VOORZICHTIG!

Beknellingsgevaar door bewegende delen.



LET OP!

Neem de aanwijzingen in acht om materiële schade te voorkomen!



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor gevaar door een elektrische schok!



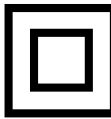
Instructies voor montage of gebruik



Neem de instructies in de gebruiksaanwijzing in acht!



Symbol voor wisselstroom



Veiligheidsklasse II



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

2. Gebruiksdoel

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

- kneden of mengen van levensmiddelen zoals deeg, crèmes, room of geklopt eiwit.
- Het vleesmolenopzetstuk wordt gebruikt om voedsel fijn te snijden. U kunt gehakt, worst, pasta, koekjes of kebbeh met de passende opzetstukken vormen.
- De mixer is bestemd voor het fijnsnijden, pureren en mixen van levensmiddelen.
- Maken van ijs

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

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

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

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

3. Veiligheidsvoorschriften

- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen.
- Bewaar het apparaat en de accessoires buiten het bereik van kinderen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen of gebrek aan kennis en/of ervaring, als er iemand toezicht op hen houdt of als hun is geleerd hoe ze het apparaat veilig kunnen gebruiken en ze hebben begrepen welke gevaren het gebruik van het apparaat met zich meebrengt.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.
- Kinderen kunnen de risico's die bij het gebruik van elektrische apparaten kunnen optreden niet goed inschatten. Wees vooral voorzichtig bij gebruik van het apparaat als er kinderen in de buurt zijn.
- Haal als er niemand in de buurt is en vóór montage, demontage of reiniging altijd de stekker uit het stopcontact.



WAARSCHUWING!

Gevaar voor een elektrische schok.

Er bestaat gevaar voor een elektrische schok door stroomvoerende onderdelen.

- Sluit het apparaat alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact. De netspanning moet overeenkomen met de technische gegevens van het apparaat.
- Zorg ervoor dat het stopcontact vrij toegankelijk is, zodat het apparaat zo nodig snel kan worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet.
- Controleer het apparaat en het netsnoer voor ingebruikname en telkens na gebruik op beschadigingen.

- Neem het apparaat niet in gebruik als het apparaat zelf of het netsnoer zichtbaar beschadigd is.
- Neem bij transportschade onmiddellijk contact op met het Service Center (zie hoofdstuk "Service-informatie" in de gebruiksaanwijzing).
- Breng in geen geval op eigen initiatief veranderingen aan het apparaat aan en probeer niet om een onderdeel van het apparaat zelf te openen en/of te repareren.
- Als het netsnoer van het apparaat beschadigd raakt, moet dit door de fabrikant, de klantenservice van de fabrikant of iemand met vergelijkbare kwalificaties worden vervangen om risico's te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet in contact komt met hete onderdelen van het apparaat of met andere warmtebronnen.
- De behuizing mag nooit worden geopend.
- Het netsnoer mag niet worden geknikt of om het apparaat worden gewikkeld. Rol het snoer vóór gebruik helemaal af. Voorkom dat er knikken in het netsnoer komen en dat het snoer ergens klem zit.
- Gebruik het apparaat niet in de openlucht.
- Stel het apparaat niet bloot aan extreme omstandigheden. Vermijd:
 - hoge luchtvochtigheid en vocht;
 - extreem hoge en lage temperaturen;
 - direct zonlicht;
 - open vuur.

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

- Trek in de volgende situaties de stekker van het apparaat uit het stopcontact:
 - als u het apparaat reinigt of onderhoudt;
 - als u het apparaat monteert of demonteert;
 - wanneer het apparaat vochtig of nat is geworden;
 - wanneer u het apparaat niet meer gebruikt;
 - wanneer er niemand in de buurt is die het apparaat in het oog kan houden;
 - het onweert.
- Zorg ervoor dat het apparaat niet in aanraking komt met water of andere vloeistoffen. Houd het apparaat, het netsnoer en de stekker uit de buurt van wastafels, gootstenen en dergelijke.
- Zet geen met vloeistof gevulde voorwerpen, zoals vazen of glazen, op of in de buurt van het apparaat.
- Raak het apparaat of het netsnoer nooit aan met vochtige of natte handen.
- Gebruik het apparaat uitsluitend binnenshuis.
- Er is geen actie van de gebruikers nodig om het product tussen 50 en 60 Hz om te schakelen. Het product past zich zowel voor 50 alsook voor 60 Hz aan.



WAARSCHUWING!
Gevaar voor letsel!

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

- Raak geen bewegende onderdelen aan.
- Verwijder pas als het menggereedschap volledig tot stilstand is gekomen het deeg dat aan de rand van de mengkom plakt met een spatel.
- Houd haar, kleding, handen en bestek, zoals kooklepels, tijdens gebruik uit de directe omgeving van het apparaat om letsel en/of materiële schade te voorkomen.
- Verwijder accessoires vóór het reinigen altijd van de zwenkarm.

- Vóór het vervangen van accessoires of aanvullende onderdelen die tijdens gebruik bewegen, moet u het apparaat uitschakelen en loskoppelen van het stroomnet.
- Wees voorzichtig bij het leegmaken van de kom en bij het reinigen.
- Verwerk met dit apparaat alleen levensmiddelen in voor het huishouden gebruikelijke hoeveelheden.
- Gebruik het apparaat alleen als het volledig gemonteerd is voor de toepassing.
- De snij-inzetstukken van de vleesmolen en de messenset van de mixer zijn zeer scherp. Vermijd het aanraken van de messen.



VOORZICHTIG!

Gevaar voor letsel door brandwonden!

Bij gebruik van levensmiddelen met een temperatuur hoger dan 60 °C bestaat gevaar voor brandwonden.

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



VOORZICHTIG!

Gevaar voor letsel!

Er bestaat gevaar voor letsel door onachtzaam gebruik.

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



LET OP!

Mogelijke materiële schade!

Bij onjuist gebruik kan het apparaat beschadigd raken.

- Gebruik de keukenmachine niet zonder levensmiddelen.

- Het apparaat bij maximaal vermogen niet langer dan 4 minuten zonder onderbreking gebruiken om oververhitting van de motor te vermijden.

Laat het apparaat na deze gebruiksduur ca. 10 minuten afkoelen tot kamertemperatuur voordat u het weer in gebruik neemt.

- Gebruik geen te vast deeg in het apparaat.
- Gebruik voor het reinigen van de accessoires en de behuizing geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen en geen scherpe voorwerpen, omdat deze de oppervlakken kunnen beschadigen.
- De spatbescherming is niet hittebestendig. Stel de temperatuur van de vaatwasser in op maximaal 50 °C.
- Stel de ijskom niet bloot aan open vuur of andere warmtebronnen. Plaats de ijskom nooit op een hete kookplaat en stop hem nooit in de vaatwasser. Een beschadigde ijskom kan leiden tot brand, elektrische schokken, schade aan het hoofdapparaat en koelstoringen.

4. Inhoud van de levering

⚠ GEVAAR!

Verstikkingsgevaar!

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

- Bewaar al het gebruikte verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen.
- Laat kinderen niet met het verpakkingsmateriaal spelen.

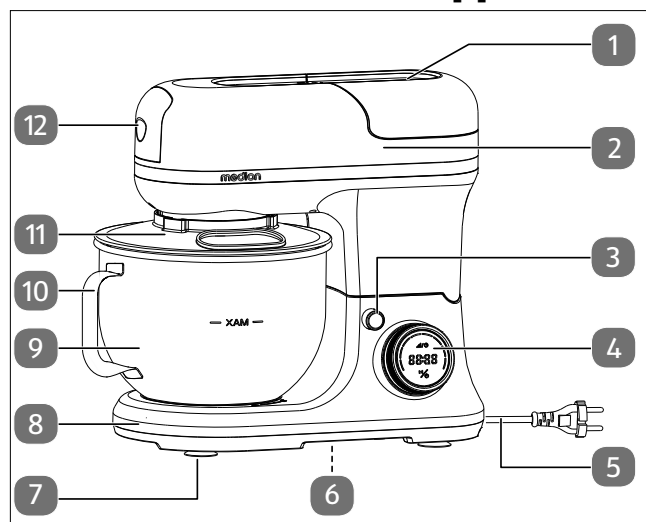
- ▶ Haal het product uit de verpakking en verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- ▶ Controleer of de levering volledig en onbeschadigd is, en neem binnen 14 dagen na aankoop contact met ons op als dat niet het geval is.

Het door u gekochte pakket hoort het volgende te bevatten:

- Keukenmachine
- Platte menghaak
- Kneedhaak
- Garde
- Spatbescherming met vulopening
- Vleesmolen met accessoires
- Mixer met deksel/maatbeker
- Ijskom met accessoires
- Beknopte gebruiksaanwijzing

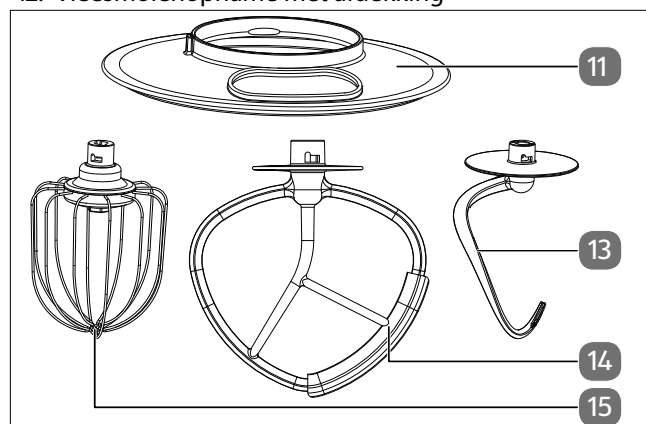
- Gebruiksaanwijzing (beschikbaar als download, zie "1. Informatie over deze beknopte gebruiksaanwijzing").

5. Overzicht van het apparaat



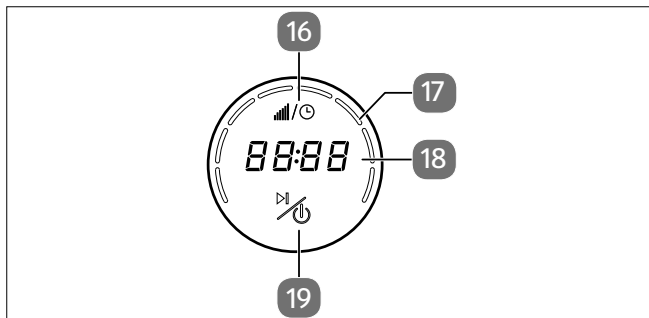
Afb. 1 – Algemeen aanzicht met mengkom

1. Mixeropname met afdekking
2. Zwenkarm
3. Ontgrendelingstoets zwenkarm
4. Snelheidsregelaar (draaien)/bedieningselementen/indicatieveld (zie Afb. 3)
5. Netsnoer met stekker
6. Kabelafwikkeling (niet afgebeeld, aan de onderkant)
7. Zuigvoetjes
8. Onderstel van apparaat
9. Mengkom
10. Handgreep
11. Spatbescherming
12. Vleesmolenopname met afdekking



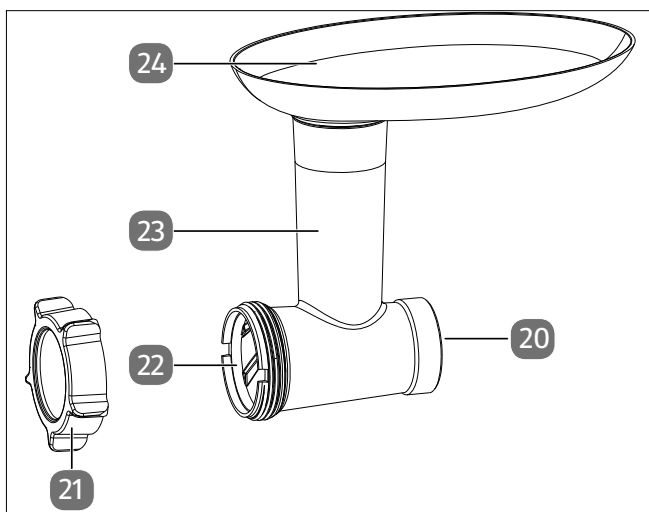
Afb. 2 – Menggereedschap

13. Kneedhaak
14. Platte menghaak
15. Garde



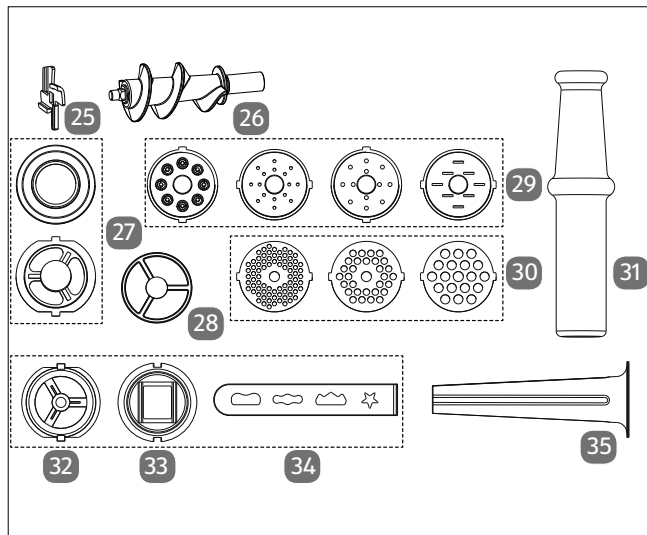
Afb. 3 – Bedieningselementen/display

- 16. Timer: automatisch uitschakelen / snelheid instellen
- 17. Balkindicatie snelheid
- 18. Roertijdaanduiding, foutcodeaanduiding
- 19. Apparaat in-/uitschakelen, roeren starten/onderbreken



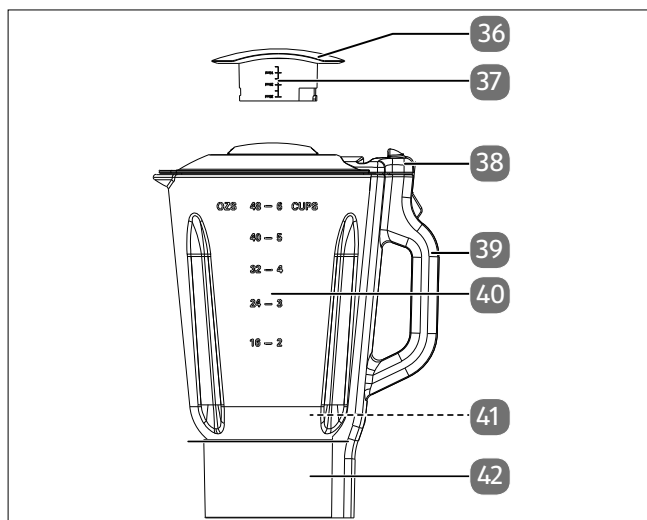
Afb. 4 – Vleesmolen

- 20. Verbindingsstuk
- 21. Afsluitring
- 22. Vijzelbehuizing
- 23. Vulschacht
- 24. Vulschaal



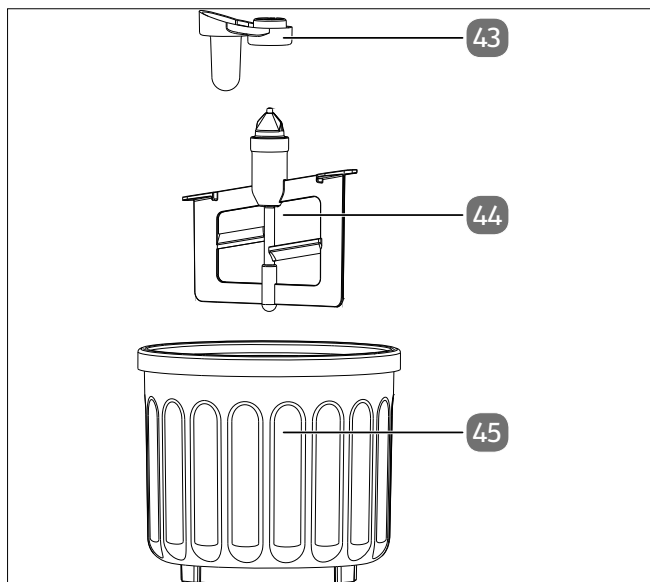
Afb. 5 – Accessoires vleesmolen

- 25. Mes
- 26. Transportvijzel
- 27. Kebbeh-ring/kebbeh-opzetstuk
- 28. Worstopzetstuk
- 29. Pasta-opzetstukken
- 30. Gatenschijf (fijn/medium/grof)
- 31. Aanduwer
- 32. Vijzelgeleiding spritskoekjes
- 33. Houder voor spritskoekjessjabloon
- 34. Spritskoekjessjabloon
- 35. Vulstuk



Afb. 6 – Mixer

- 36. Deksel/maatbeker
- 37. Meetschaal
- 38. Spatdeksel
- 39. Handgreep
- 40. Meetschaal
- 41. Messenset (binnenin, niet afgebeeld)
- 42. Mixersokkel



Afb. 7 – IJskom met accessoires

43. Verbindingsstuk
44. Menggereedschap
45. IJskom

6. Vóór het eerste gebruik

- ▶ Was de accessoires vóór het eerste gebruik grondig met warm water en afwasmiddel af. Droog na het reinigen de accessoires grondig voordat u het apparaat inschakelt.



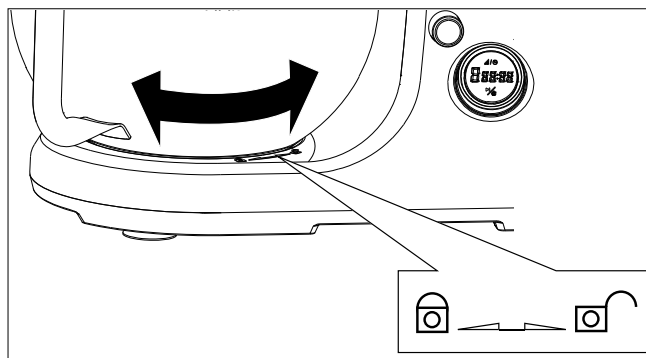
Het apparaat wordt aangedreven door een elektromotor. Als de elektromotor voor de eerste keer wordt gebruikt, kan dit een geur afgeven. De geurvorming is normaal en wijst niet op een defect van het apparaat. Zorg voor voldoende ventilatie.



Deze beknopte gebruiksaanwijzing beschrijft de basisfuncties. Gedetailleerde informatie over alle andere accessoires vindt u in de gebruiksaanwijzing (beschikbaar als download, zie Blz. 24).

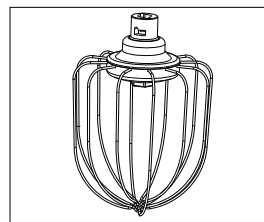
6.1. Menggereedschap inzetten en wisselen

- ▶ Druk op de ontgrendelingstoets om de zwenkarm omhoog te zetten. Zorg ervoor dat de zwenkarm in de bovenste positie vastklikt.
- ▶ Plaats de mengkom op de houder van het onderstel.
- ▶ Draai de mengkom tot aan de aanslag in de richting van het gesloten slotsymbool tot deze vastklikt (zie Afb. 8).



Afb. 8 – Mengkom plaatsen en vergrendelen

6.2. Toepassingen

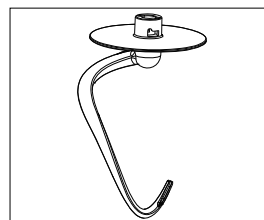


Garde

Gebruik de garde bij luchtig opgeklopte levensmiddelen:

- Eieren
- Geklopt eiwit
- Slagroom
- Pudding
- Taartglazuur
- Sommige soorten cake/taart en zoetigheden ...

Aanbevolen snelheid: stand 4 tot 8, afhankelijk van het gewicht van het deeg/het mengsel van levensmiddelen

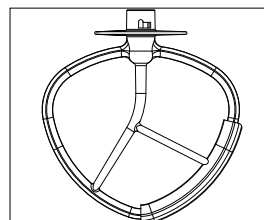


Kneadhaak

Gebruik de kneedhaak voor het mengen en kneden van gistdeeg:

- Brood
- Pistolets
- Krentenbrood
- Zandtaartdeeg
- Sommige soorten cake/taart ...

Aanbevolen snelheid: 1 tot 3 afhankelijk van het gewicht van het deeg / het mengsel van levensmiddelen



Platte menghaak

Gebruik de platte menghaak voor normaal tot zwaar deeg of mengsels van levensmiddelen:

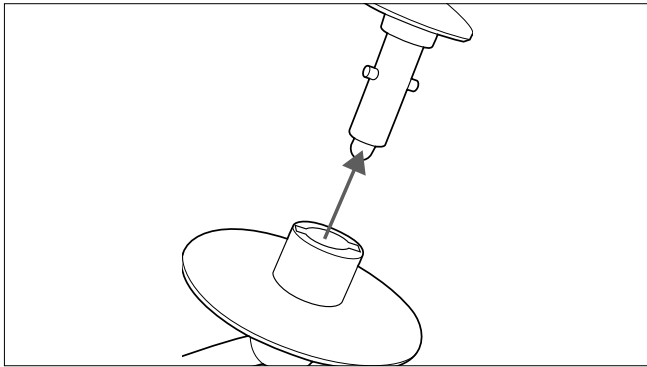
- Cake/taart
- Pannenkoekendeeg
- Zoetigheden
- Koekjes
- Gebak ...

Aanbevolen snelheid: stand 3 tot 5, afhankelijk van het gewicht van het deeg/het mengsel van levensmiddelen

- ▶ Plaats de spatbescherming op de zwenkarm tot hij vastklikt. De spatbescherming verhindert dat de aandrijfjas met het deeg in contact komt.

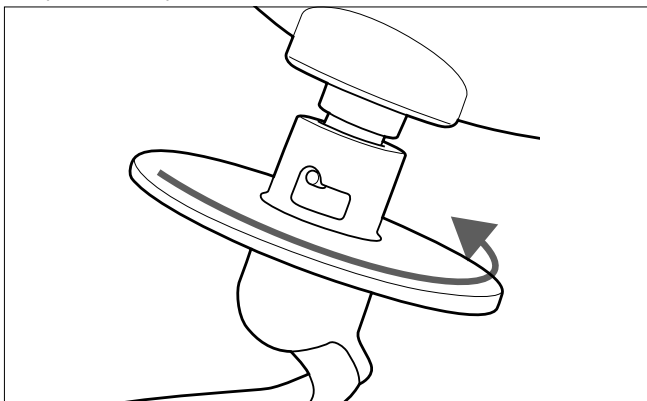
Monteer het menggereedschap zoals afgebeeld aan de keukenmachine.

- ▶ Plaats het menggereedschap van onderen in de opname in de zwenkarm (zie Afb. 9).



Afb. 9 – Menggereedschap op de opname schuiven

- ▶ Druk het menggereedschap naar boven en draai het rechtsom tot het vastklikt. Een menggereedschap kan alleen correct worden geplaatst en gedraaid als de geleidingsnok in de desbetreffende geleidingsgroef zit (zie Afb. 10).



Afb. 10 – Menggereedschap borgen

- ▶ Druk op de ontgrendelingstoets en klap de zwenkarm naar beneden in de bedrijfspositie.

7. Keukenmachine gebruiken



In de gebruiksaanwijzing vindt u gedetailleerde informatie over de bediening van het apparaat en alle functies, bijv.:

- gebruikstijd en snelheid vooraf instellen;
- praktische tips;
- ijs bereiden;
- mixer gebruiken;
- vleesmolen gebruiken.

! LET OP!


Mogelijke beschadiging van het apparaat!


De motor kan oververhit raken en beschadigd worden.

- Overbelast de motor niet door de mengkom te zwaar te beladen (max. 2,6 kg, waarvan 1,5 kg bloem).
- De maximale gebruikstijd bedraagt 4 minuten als het apparaat met maximaal vermogen wordt gebruikt.

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

- ▶ Sluit het apparaat alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact. De netspanning moet overeenkomen met de technische gegevens van het apparaat (zie Blz. 31).

De knop  brandt.

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






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

- Draai de snelheidsregelaar niet rond!

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

De aanbevolen snelheidsinstellingen voor verschillende toepassingen staan vermeld bij "6.2. Toepassingen" op blz. 29. De standen **0** (uit) tot **8** (snel) zijn instelbaar en worden als balkindicatie weergegeven.

- ▶ Druk op de knop  om de procedure te starten.
- ▶ Druk kort op de knop  om het roeren te onderbreken.
- ▶ Houd de knop  ingedrukt om het apparaat uit te schakelen.
- ▶ Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact.
- ▶ Druk op de ontgrendelingstoets en de zwenkarm gaat omhoog, verwijder het menggereedschap van de opname aan de zwenkarm.
- ▶ Draai de mengkom er linksom af.
- ▶ Als het deeg klaar is, haalt u het deeg met een spatel uit de mengkom.

8. Reiniging



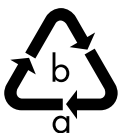
Informatie over de reiniging en het verhelpen van fouten van het apparaat vindt u in de gebruiksaanwijzing.

9. Afvalverwerking



VERPAKKING

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



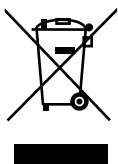
Let op de volgende markering van verpakkingsmateriaal bij het scheiden van afval met de afkortingen (a) en (b):

1-7: kunststoffen/20-22: papier en karton/80-98: composietmaterialen



(Alleen voor Frankrijk)

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



APPARAAT

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

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

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

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

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

10. Technische gegevens

Adres van de leverancier:	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen DUITSLAND
Model:	MD 18440
Nominale spanning:	220-240 V~50-60 Hz
Veiligheidsklasse:	II
Nominaal vermogen:	1200 W
Mengkom:	5 liter
Max. capaciteit:	2,6 kg / bloem 1,5 kg
Afmetingen	
Apparaat (b x h x d):	ca. 44 x 35,2 x 22,5 cm
Nettogewicht:	4,2 kg



11. EU-conformiteitsinformatie

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

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

Índice

1. Información acerca de esta guía breve	34
1.1. Explicación de los símbolos	34
2. Uso conforme a lo previsto	34
3. Indicaciones de seguridad	35
4. Volumen de suministro	37
5. Vista general del aparato	37
6. Antes del primer uso	39
6.1. Inserción y cambio de los accesorios de batir	39
6.2. Ámbitos de aplicación	39
7. Uso del robot de cocina	40
8. Limpieza	40
9. Eliminación	41
10. Datos técnicos	41
11. Información de conformidad UE	41

DE
FR
NL
ES
IT
EN

1. Información acerca de esta guía breve

Esta guía breve es una edición impresa resumida del manual de instrucciones completo.

¡ADVERTENCIA!

Lea atentamente las indicaciones de seguridad y el manual de instrucciones completo antes de la puesta en servicio. Preste atención a las advertencias que aparecen en el propio aparato y en el manual de instrucciones para evitar daños personales y materiales. Mantenga siempre la documentación al alcance de la mano y entréguela con el producto en caso de cesión a terceros, ya que es una parte esencial del mismo.



¿Cómo me pongo en contacto con el servicio posventa?

Encontrará los datos de contacto en el manual de instrucciones completo.

¿Dónde puedo encontrar el manual de instrucciones completo?

El manual de instrucciones completo está a su disposición escaneando el código QR adjunto para verlo y descargarlo.

1.1. Explicación de los símbolos

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



¡PELIGRO!

Advertencia de peligro de muerte inminente.



¡ADVERTENCIA!

Advertencia de posible peligro de muerte o de lesiones graves irreversibles.



¡ATENCIÓN!

Advertencia de posibles lesiones de grado medio o leve.



¡ATENCIÓN!

Peligro de aplastamiento debido a piezas móviles.



¡AVISO!

Respete las indicaciones para evitar daños materiales.



¡ADVERTENCIA!

Advertencia de peligro por descarga eléctrica.



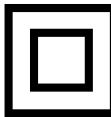
Indicaciones sobre el ensamblaje o el funcionamiento



Respete las indicaciones del manual de instrucciones.



Símbolo de corriente alterna



Clase de protección II



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

2. Uso conforme a lo previsto

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

- Amasar o remover alimentos como masas, cremas, nata o clara montada.
- El accesorio de la picadora se utiliza para picar alimentos. Puede dar forma a carne picada, embutidos, pasta, galletas o *kebbe* con los accesorios correspondientes.
- La batidora está diseñada para picar, hacer puré y mezclar alimentos.
- Producción de helados

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

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

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

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

3. Indicaciones de seguridad

- Este aparato no debe ser utilizado por niños. El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- El aparato y los accesorios se deben guardar en un lugar fuera del alcance de los niños.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con disminución de sus facultades físicas, sensoriales o psíquicas o por personas que no tengan la suficiente experiencia o conocimientos, siempre y cuando lo hagan bajo supervisión o se las haya instruido en el manejo seguro del aparato y hayan comprendido los peligros resultantes.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños.
- Los niños no son conscientes de los posibles peligros derivados de la manipulación de aparatos eléctricos. Al utilizar el aparato, tenga especial cuidado si hay niños cerca.
- En caso de falta de supervisión y antes del montaje, el desmontaje o la limpieza, el aparato siempre debe estar desconectado del suministro eléctrico.



¡ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

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

- Conecte el aparato solamente a una toma de corriente debidamente instalada. La tensión de alimentación debe corresponderse con los datos técnicos del aparato.
- Es necesario poder acceder libremente a la toma de corriente por si se necesita desenchufar con rapidez el aparato en un momento dado.

- Antes de utilizarlo por primera vez y después de cada uso, compruebe si hay daños en el aparato o en el cable de alimentación.
- No ponga en marcha el aparato si este o el cable de alimentación presentan daños visibles.
- Si detecta daños de transporte, póngase en contacto inmediatamente con el servicio técnico (consulte el capítulo «Informaciones de asistencia técnica» del manual de instrucciones).
- Nunca modifique el aparato por cuenta propia, ni intente abrir o reparar ningún componente del aparato.
- Si el cable de conexión a la red eléctrica de este aparato está dañado, el fabricante, su servicio posventa o una persona con una cualificación similar deberá sustituirlo para evitar accidentes.
- Procure que el cable de alimentación no esté en contacto con ninguna pieza caliente del aparato ni otras fuentes de calor.
- Nunca abra la carcasa.
- El cable de alimentación no se debe doblar ni enrollar alrededor del aparato. Durante el funcionamiento, desenrolle el cable completamente. No doble ni aplaste el cable de alimentación.
- Nunca utilice el aparato al aire libre.
- No exponga el aparato a condiciones extremas. Se debe evitar:
 - una alta humedad del aire o humedad en general,
 - temperaturas extremadamente altas o bajas,
 - la radiación solar directa,
 - llama abierta.

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

- Extraiga la clavija de enchufe del aparato de la toma de corriente en los siguientes casos:
 - cuando limpie o realice el mantenimiento del aparato,
 - cuando monte o desmonte el aparato;
 - cuando el aparato se haya mojado o esté húmedo;
 - cuando no lo vaya a utilizar más;
 - no lo esté vigilando,
 - en caso de tormenta.
- Evite que entre en contacto con agua u otros líquidos. Mantenga el aparato, el cable de alimentación y la clavija de enchufe alejados de lavabos, fregaderos y lugares similares.
- No coloque objetos llenos de líquido, p. ej., jarrones o bebidas, sobre el aparato o cerca del mismo.
- Nunca toque el aparato o el cable de alimentación con las manos húmedas o mojadas.
- Utilice el aparato únicamente en interiores.
- No se requiere ninguna acción por parte del usuario para conmutar el producto entre 50 y 60 Hz. El producto se adapta por sí solo tanto a 50 como a 60 Hz.



¡ADVERTENCIA!
¡Peligro de sufrir lesiones!

El contacto con piezas móviles y/o el uso inadecuado del aparato pueden provocar lesiones.

- Evite tocar las piezas móviles.
- Solo cuando el accesorio de batir se haya parado completamente, retire la masa que haya quedado adherida en el borde de la base giratoria con una espátula.
- Durante el funcionamiento, mantenga alejado el cabello, la ropa, las manos, así como cubiertos, cucharones y similares para evitar lesiones y daños materiales.
- Antes de la limpieza, retire los accesorios del brazo giratorio.

- Apague el aparato y desenchúfelo de la red antes de cambiar accesorios o piezas adicionales que se muevan durante el funcionamiento.
- Proceda con cuidado al vaciar y limpiar la fuente.
- Con este aparato solo deben procesarse cantidades de alimento usuales en el hogar.
- Utilice el aparato solo cuando esté completamente montado para la aplicación.
- Los accesorios de corte de la picadora y el juego de cuchillas de la batidora están muy afilados. Evite tocar las cuchillas.



¡ATENCIÓN!
¡Peligro de lesiones por quemaduras!

Existe peligro de escaldarse si se procesan alimentos que estén a más de 60 °C.

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



¡ATENCIÓN!
¡Peligro de sufrir lesiones!

Existe riesgo de sufrir lesiones por un uso descuidado.

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



¡AVISO!
¡Posibles daños materiales!

El aparato se puede dañar por un uso inadecuado.

- No utilice el robot de cocina sin alimentos.
- No utilice el aparato a máxima potencia más de 4 minutos seguidos sin interrupción para evitar un sobrecalentamiento del motor.
Después de este periodo de utilización, deje que el aparato se enfríe a temperatura ambiente durante aprox. 10 minutos antes de volver a encenderlo.

- No procese masa demasiado sólida en el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ni objetos afilados para limpiar los accesorios y la carcasa, ya que pueden dañar las superficies.
- La protección contra salpicaduras no es resistente al calor. No ajuste la temperatura del lavavajillas a más de 50 °C.
- No exponga la fuente para helado al fuego ni a otras fuentes de calor. Nunca coloque la fuente para helado sobre una placa de cocción caliente ni la introduzca en el lavavajillas. Una fuente para helado dañada puede provocar incendios, descargas eléctricas, daños en el aparato principal y fallos de refrigeración.

4. Volumen de suministro

⚠ ¡PELIGRO!

¡Peligro de asfixia!

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

- No almacene los materiales de embalaje utilizados al alcance de los niños.
- No permita que los niños jueguen con el material de embalaje.

- ▶ Extraiga el producto del embalaje y retire todo el material de embalaje.
- ▶ Compruebe la integridad del suministro y avísenos en un plazo de 14 días después de su compra en caso de que presentara algún daño o estuviera incompleto.

Con el paquete que ha adquirido recibirá lo siguiente:

- robot de cocina
- agitador plano
- gancho de amasar
- batidor
- protección contra salpicaduras con orificio de llenado
- picadora de carne con accesorios
- batidora con tapa/vaso medidor
- fuente para helado con accesorios
- guía breve
- manual de instrucciones (disponible para su descarga; véase «1. Información acerca de esta guía breve»).

5. Vista general del aparato

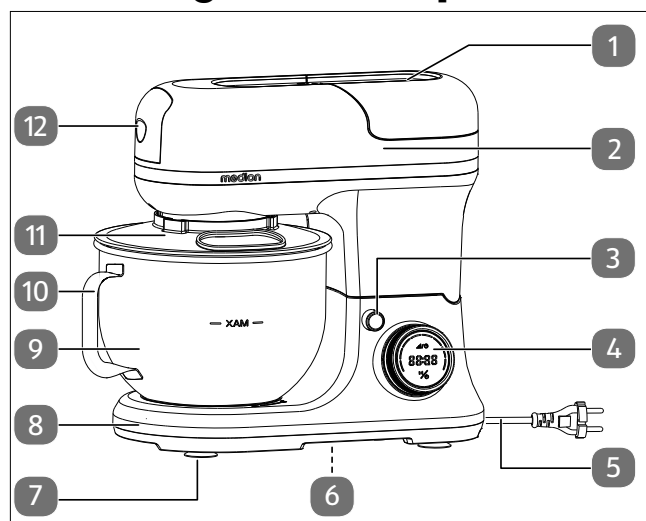


Fig. 1 – Vista general con base giratoria

1. Alojamiento de la batidora con cubierta
2. Brazo giratorio
3. Botón de desbloqueo del brazo giratorio
4. Regulador de velocidad (giro)/elementos de mando/panel de visualización (véase Fig. 3)
5. Cable de alimentación con clavija de enchufe
6. Desenrollado del cable (no se muestra, en la parte inferior)
7. Ventosas
8. Base del aparato
9. Base giratoria
10. Asa
11. Protección contra salpicaduras
12. Alojamiento para picadora con cubierta

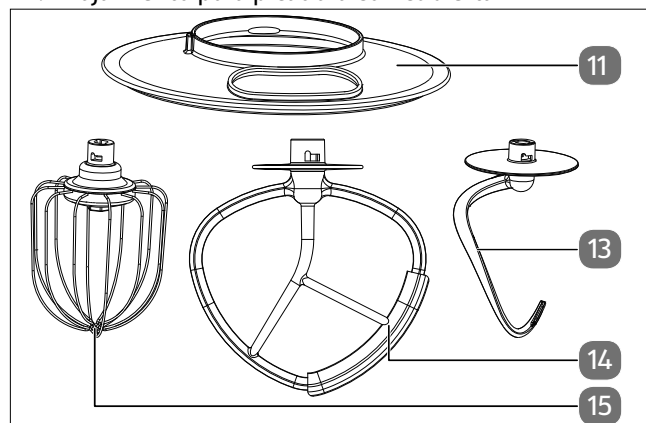


Fig. 2 – Accesorios de batir

13. Gancho de amasar
14. Agitador plano
15. Batidor

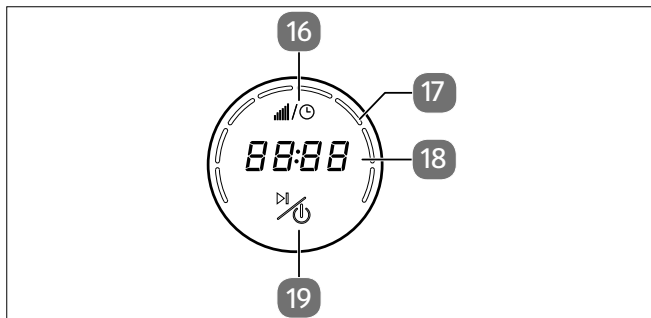


Fig. 3 – Elementos de mando/panel de visualización

- 16. Temporizador: Ajustar desconexión automática/velocidad
- 17. Indicación de barras de velocidad
- 18. Indicador del tiempo de agitación, indicador de código de error
- 19. Encender/apagar el aparato, iniciar/detener el proceso de agitación

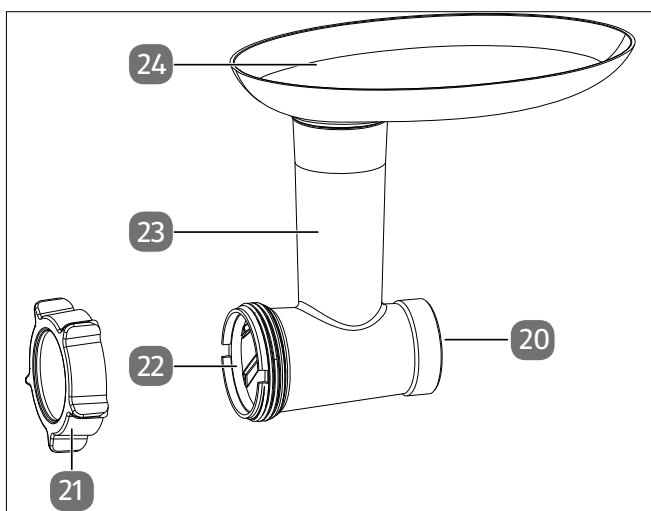


Fig. 4 – Picadora de carne

- 20. Pieza de unión
- 21. Anillo de fijación
- 22. Carcasa del sinfín
- 23. Tubo de llenado
- 24. Bandeja de llenado

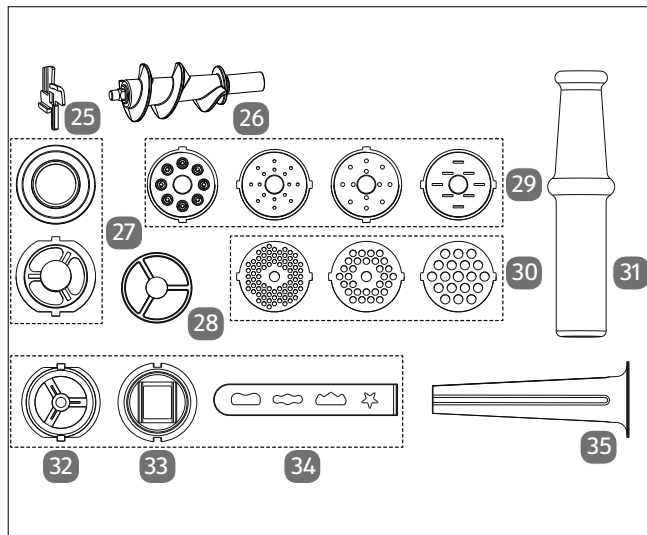


Fig. 5 – Accesorios de la picadora

- 25. Cuchillos
- 26. Sinfín alimentador
- 27. Anillo para *kebbe*/accesorio para *kebbe*
- 28. Accesorio para embutidos
- 29. Accesorios para pasta
- 30. Disco perforado (fino/medio/grueso)
- 31. Embudidor
- 32. Guía del sinfín para galletas *spritz*
- 33. Soporte para moldes de galletas *spritz*
- 34. Molde de galletas *spritz*
- 35. Boquilla de llenado

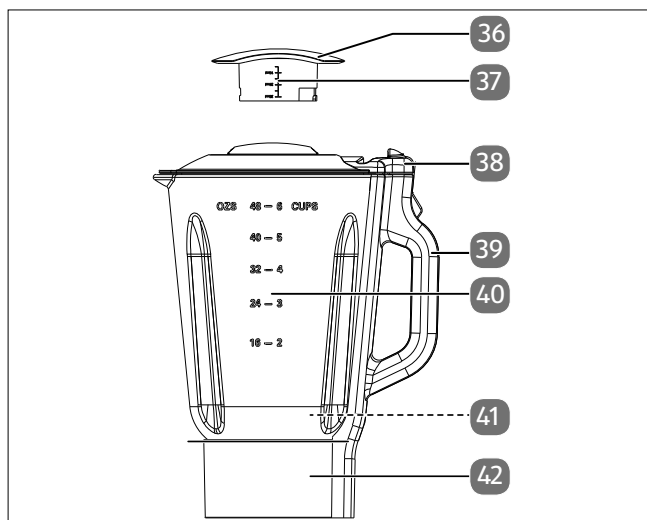


Fig. 6 – Batidora

- 36. Tapa/vaso medidor
- 37. Escala de medición
- 38. Tapa antisalpicaduras
- 39. Asa
- 40. Escala de medición
- 41. Juego de cuchillas (en el interior, no se muestra)
- 42. Base de la batidora

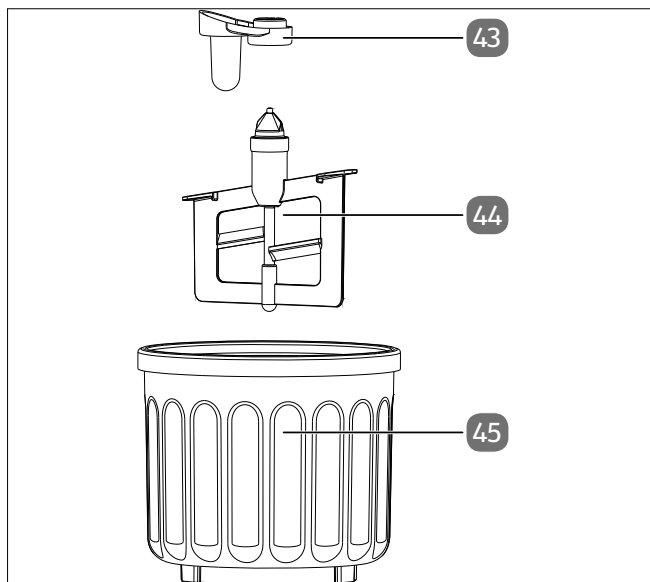


Fig. 7 – Fuente para helado con accesorios

43. Pieza de unión
44. Accesorio de batir
45. Fuente para helado

6. Antes del primer uso

- ▶ Antes del primer uso, lave bien los accesorios con agua caliente y detergente lavavajillas. Después de la limpieza, seque bien los accesorios antes de encender el aparato.



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



Esta guía breve describe las funciones básicas. Encontrará información detallada sobre todos los demás accesorios en el manual de instrucciones (disponible para descargar; véase Página 34).

6.1. Inserción y cambio de los accesorios de batir

- ▶ Pulse el botón de desbloqueo para elevar el brazo giratorio. Procure que el brazo giratorio encaje en la posición superior.
- ▶ Coloque la base giratoria en el soporte de la base del aparato.
- ▶ Gire la base giratoria hasta el tope en dirección al símbolo del candado cerrado hasta que encaje (véase Fig. 8).

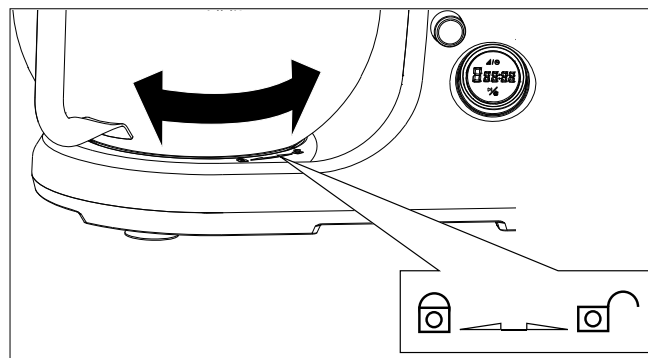
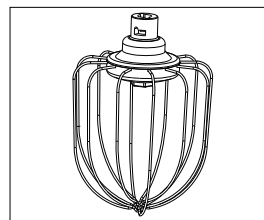


Fig. 8 – Introducir y bloquear la base giratoria

6.2. Ámbitos de aplicación

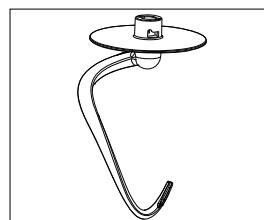


Batidor

Utilice el batidor en alimentos que desee montar:

- huevos
- clara
- nata montada
- pudín
- glaseados para pasteles
- algunos pasteles y dulces...

Velocidad recomendada: 4 a 8, en función del peso de la masa/mezcla de alimentos

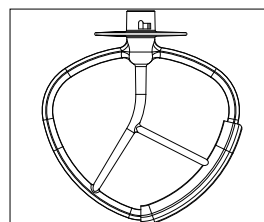


Gancho de amasar

Utilice el gancho amasador para mezclar y amasar masas de levadura:

- panes
- panecillos
- panes de molde
- masas quebradas
- algunos pasteles...

Velocidad recomendada: 1 a 3, en función del peso de la masa/mezcla de alimentos



Agitador plano

Utilice el agitador plano para masas y/o mezclas de alimentos de normales a espesas:

- bizcocho
- crepes
- dulces
- galletas
- repostería...

Velocidad recomendada: 3 a 5, en función del peso de la masa/mezcla de alimentos

- ▶ Coloque la protección contra salpicaduras en el brazo giratorio hasta que encaje. Esta evita que el eje de accionamiento entre en contacto con la masa.

Monte el accesorio de batir según se muestra en el robot de cocina:

- ▶ coloque el accesorio de batir desde abajo en el alojamiento del brazo giratorio (véase Fig. 9).

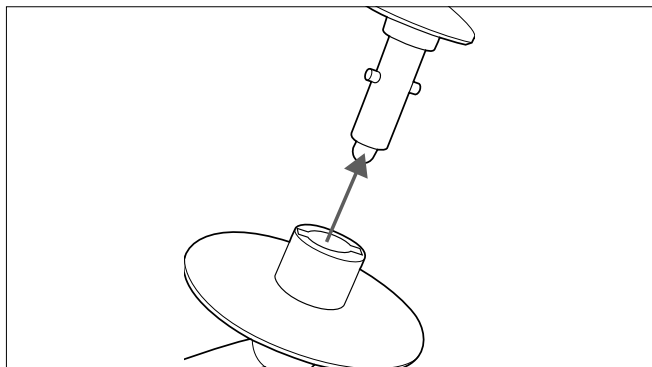


Fig. 9 – Deslizar la base giratoria sobre el soporte

- ▶ Presione el accesorio de batir hacia arriba y gírelo en sentido horario hasta que encaje. El accesorio de batir solo podrá colocarse y girarse correctamente si la pestaña guía se halla en la correspondiente ranura guía (véase Fig. 10).

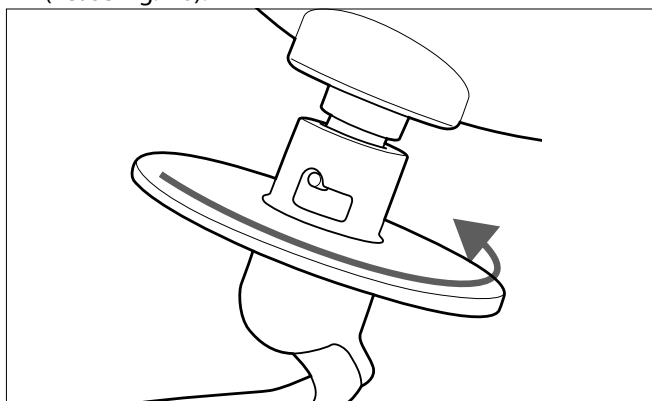


Fig. 10 – Fijar el accesorio de batir

- ▶ Pulse el botón de desbloqueo y pliegue el brazo giratorio hacia abajo en la posición de servicio.

7. Uso del robot de cocina



En el manual de instrucciones encontrará información detallada sobre el uso del aparato y de todas las funciones, p. ej.:

- preajustar tiempo de funcionamiento y velocidad,
- consejos prácticos,
- elaboración de helado,
- uso de la batidora,
- uso de la picadora.

⚠ ¡AVISO!

¡Posibles daños en el aparato!

El motor se puede sobrecalentar y sufrir daños.

- No sobrecargue el motor poniendo demasiada cantidad de ingredientes en la base giratoria (máx. 2,6 kg, de los cuales, 1,5 kg de harina).
- El tiempo máximo de funcionamiento es de 4 minutos si el aparato funciona a plena potencia.

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

- ▶ Conecte el aparato solamente a una toma de corriente debidamente instalada. La tensión de red debe corresponderse con los datos técnicos del aparato (véase Página 41).

El botón se ilumina.

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



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

■ ¡No gire completamente el regulador de velocidad!

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

Los ajustes de velocidad recomendados para las distintas aplicaciones se indican en «6.2. Ámbitos de aplicación» en la página 39. Se pueden ajustar los niveles de **0** (desactivado) a **8** (rápido), que se muestran como indicación de barras.

- ▶ Pulse el botón para iniciar el proceso.
- ▶ Pulse brevemente el botón para interrumpir el proceso de agitación.
- ▶ Pulse y mantenga pulsado el botón para apagar el aparato.
- ▶ Desconecte la clavija de enchufe después del uso.
- ▶ Presione el botón de desbloqueo y el brazo giratorio se elevará, retire el accesorio de batir del alojamiento en el brazo giratorio.
- ▶ Gire la base giratoria en el sentido antihorario.
- ▶ Cuando la masa esté lista, retírela con una espátula de la base giratoria.

8. Limpieza



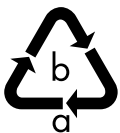
Encontrará información sobre la limpieza y la solución de errores del aparato en el manual de instrucciones.

9. Eliminación



EMBALAJE

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



Observe la siguiente indicación de los materiales de embalaje al separar los residuos con las abreviaturas (a) y los números (b):

1-7: plásticos/20-22: papel y cartón/80-98: materiales compuestos

(Solo para Francia)



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



APARATO

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

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

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

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

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

10. Datos técnicos

Dirección del proveedor:	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen ALEMANIA
Modelo:	MD 18440
Tensión nominal:	220-240 V~50-60 Hz
Clase de protección:	II
Potencia nominal:	1200 W
Base giratoria:	5 litros
Capacidad máx.:	2,6 kg/ harina 1,5 kg
Dimensiones	
Aparato (An x Al x P):	aprox. 44 x 35,2 x 22,5 cm
Peso neto:	4,2 kg



11. Información de conformidad UE

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

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

Indice

1. Informazioni relative alla presente guida rapida	44
1.1. Spiegazione dei simboli.....	44
2. Utilizzo conforme	44
3. Indicazioni di sicurezza	45
4. Contenuto della confezione	47
5. Panoramica dell'apparecchio	47
6. Prima del primo utilizzo	49
6.1. Inserimento e sostituzione degli accessori di mescolamento.....	49
6.2. Utilizzi	49
7. Utilizzo della planetaria.....	50
8. Pulizia.....	50
9. Smaltimento	51
10. Dati tecnici.....	51
11. Informazioni sulla conformità UE.....	51

1. Informazioni relative alla presente guida rapida

Questa guida rapida è una versione cartacea riassuntiva delle istruzioni per l'uso complete.

AVVERTENZA!

Prima della messa in funzione, leggere attentamente le istruzioni per l'uso complete e le indicazioni di sicurezza. Per evitare danni a persone e cose, osservare le avvertenze riportate sull'apparecchio e nelle istruzioni per l'uso. Tenere sempre a portata di mano la documentazione e includerla con l'apparecchio in caso di cessione a terzi, poiché è parte integrante del prodotto.



Come posso contattare il servizio di assistenza?

I dati di contatto sono riportati nelle istruzioni per l'uso complete.

Dove posso trovare le istruzioni per l'uso complete?

È possibile visualizzare e scaricare le istruzioni per l'uso complete scansionando il codice QR riportato qui a lato.

1.1. Spiegazione dei simboli

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



PERICOLO!

Pericolo letale immediato!



AVVERTENZA!

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



ATTENZIONE!

Possibili lesioni di media e/o lieve entità!



ATTENZIONE!

Pericolo di lesioni da schiacciamento dovuto a parti in movimento.



AVVISO!

Seguire le indicazioni al fine di evitare danni materiali!



AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche!



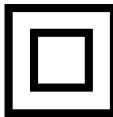
Indicazioni di montaggio o di funzionamento



Osservare le indicazioni contenute nelle istruzioni per l'uso!



Simbolo della corrente alternata



Classe di protezione II



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

2. Utilizzo conforme

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

- impastare o mescolare alimenti come impasti, creme, composti o creme o montare a neve panna o albumi
- Il tritacarne serve per tritare e sminuzzare gli alimenti. È possibile preparare carne macinata, salsicce, pasta, biscotti o kibbeh con i relativi accessori.
- Il frullatore è progettato per tritare, ridurre in purea e frullare gli alimenti.
- Preparazione di gelato

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

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

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

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

3. Indicazioni di sicurezza

- Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Tenere l'apparecchio e gli accessori fuori dalla portata dei bambini.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o intellettive ridotte o con carenza di esperienza e/o di conoscenze, a condizione che siano sorvegliate o istruite circa l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e che abbiano compreso i pericoli che ne derivano.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione a cura dell'utilizzatore non devono essere eseguite dai bambini.
- I bambini non riconoscono i pericoli associati all'utilizzo degli elettrodomestici. Prestare particolare attenzione quando si utilizza l'apparecchio in presenza di bambini.
- Quando l'apparecchio non è sorvegliato, come pure prima di ogni operazione di montaggio, smontaggio o pulizia, la spina dell'apparecchio deve essere staccata dalla presa.



AVVERTENZA!

Rischio di scossa elettrica.

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

- Collegare l'apparecchio solo a una presa elettrica installata a regola d'arte. La tensione di rete deve corrispondere a quella indicata nei dati tecnici dell'apparecchio.
- La presa elettrica deve essere liberamente accessibile per consentire di scollegare rapidamente l'apparecchio dalla rete elettrica in caso di emergenza.
- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, e in seguito dopo ogni uso, verificare che l'apparecchio e il cavo di alimentazione non siano danneggiati.

- Non mettere in funzione l'apparecchio se lo stesso o il cavo di alimentazione presentano danni visibili.
- Nel caso si riscontrino danni dovuti al trasporto, rivolgersi immediatamente all'assistenza (vedere il capitolo "Informazioni sul servizio di assistenza" delle istruzioni per l'uso).
- Non apportare in nessun caso modifiche all'apparecchio e non tentare di aprire e/o riparare autonomamente un componente dell'apparecchio.
- In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione dell'apparecchio, la sua sostituzione dovrà essere eseguita dal produttore, dal suo Servizio clienti o da personale tecnico qualificato in modo da escludere possibili pericoli.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non venga a contatto con parti calde dell'apparecchio o con altre fonti di calore.
- Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio.
- Non piegare il cavo di alimentazione e non avvolgerlo intorno all'apparecchio. Durante l'utilizzo dell'apparecchio, distendere completamente il cavo di alimentazione. Non piegare o schiacciare il cavo di alimentazione.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Non esporre l'apparecchio a condizioni estreme. Occorre evitare:
 - elevata umidità dell'aria o presenza di liquidi,
 - temperature estremamente alte o basse,
 - raggi diretti del sole,
 - fiamme libere.

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

- Estrarre la spina di alimentazione dell'apparecchio dalla presa elettrica:
 - quando l'apparecchio viene sottoposto a pulizia o manutenzione,
 - quando si monta o smonta l'apparecchio,
 - quando l'apparecchio è umido o bagnato,
 - quando non si utilizza più l'apparecchio,
 - quando l'apparecchio è incustodito,
 - in caso di temporale.
- Proteggerlo dal contatto con acqua o altri liquidi. Tenere l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina lontani da lavandini, lavabi o simili.
- Non collocare oggetti contenenti liquidi, per esempio vasi o bevande, sopra o in prossimità dell'apparecchio.
- Non toccare mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione con le mani umide o bagnate.
- Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti chiusi.
- Non è necessario alcun intervento da parte dell'utilizzatore per far passare il prodotto da 50 a 60 Hz e viceversa: si adatta sia a 50 che a 60 Hz.



AVVERTENZA!
Pericolo di lesioni!

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

- Evitare di toccare le parti in movimento.
- Solo quando l'accessorio di mescolamento si è completamente fermato, estrarre l'impasto dalla ciotola aiutandosi con una spatola.
- Durante l'uso tenere lontani capelli, vestiti, mani, posate, cucchiaini di legno o simili per evitare lesioni alle persone o danni alle cose.
- Prima della pulizia rimuovere gli accessori dal braccio meccanico.

- Prima di sostituire gli accessori o i componenti aggiuntivi che si muovono durante il funzionamento, occorre spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica.
- Fare attenzione quando si svuota e si pulisce la ciotola.
- Utilizzare l'apparecchio solo per alimenti in quantitativi domestici.
- Utilizzare l'apparecchio solo quando è completamente assemblato per l'utilizzo.
- Gli inserti da taglio del tritacarne e le lame del frullatore sono molto affilati. Evitare di toccare le lame.



ATTENZIONE!
Pericolo di ustioni!

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

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



ATTENZIONE!
Pericolo di lesioni!

Un utilizzo disattento espone al rischio di lesioni.

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



AVVISO!
Possibili danni materiali!

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

- Non utilizzare la planetaria senza alimenti.
- Non utilizzare l'apparecchio al massimo della potenza per più di 4 minuti senza interruzioni per evitare il surriscaldamento del motore.
Dopo questo periodo di utilizzo, lasciare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente per ca. 10 minuti prima di rimetterlo in funzione.

- Non lavorare impasti dalla consistenza troppo compatta.
- Per la pulizia degli accessori e del corpo dell'apparecchio non utilizzare detersivi oppure oggetti corrosivi o abrasivi in quanto potrebbero danneggiare le superfici dell'apparecchio.
- La protezione paraspruzzi non è resistente al calore. Non impostare la lavastoviglie a una temperatura superiore ai 50 °C.
- Non esporre la ciotola per gelato a fiamme libere o ad altre fonti di calore. Non mettere mai la ciotola per gelato su un piano di cottura caldo e non inserirla in lavastoviglie. Se la ciotola per gelato è danneggiata può causare incendi, scosse elettriche, danni all'apparecchio principale e guasti al sistema di raffreddamento.

4. Contenuto della confezione

! PERICOLO!

Pericolo di soffocamento!

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

- Tenere tutti i materiali dell'imballaggio utilizzati fuori dalla portata dei bambini.
- Non permettere ai bambini di giocare con il materiale di imballaggio.

- ▶ Estrarre il prodotto dalla confezione e rimuovere tutto il materiale d'imballaggio.
- ▶ Verificare la completezza e l'integrità della confezione e comunicare l'eventuale incompletezza o danneggiamento della fornitura entro 14 giorni dall'acquisto.

La confezione acquistata include:

- Planetaria
- Frusta a foglia
- Pala impastatrice
- Frusta a filo
- Paraspruzzi con apertura di riempimento
- Tritacarne con accessori
- Frullatore con coperchio/misurino
- Ciotola per gelato con accessori
- Guida rapida
- Istruzioni per l'uso (disponibili mediante download, vedere "1. Informazioni relative alla presente guida rapida").

5. Panoramica dell'apparecchio

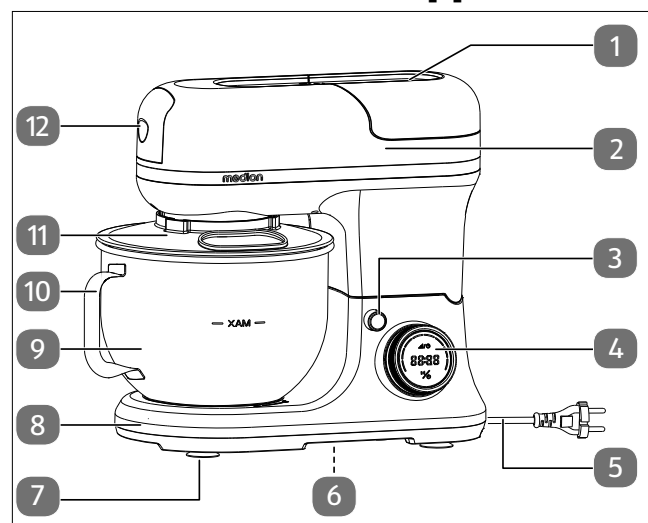


Fig. 1 - Vista generale con ciotola

1. Supporto per frullatore con coperchio
2. Braccio meccanico
3. Tasto di sblocco braccio meccanico
4. Regolatore di velocità (rotazione)/comandi dell'apparecchio/display (vedere Fig. 3)
5. Cavo di alimentazione con spina
6. Passaggio dei cavi (non mostrato, sul lato inferiore)
7. Piedini a ventosa
8. Base dell'apparecchio
9. Ciotola
10. Impugnatura
11. Paraspruzzi
12. Supporto per tritacarne con coperchio

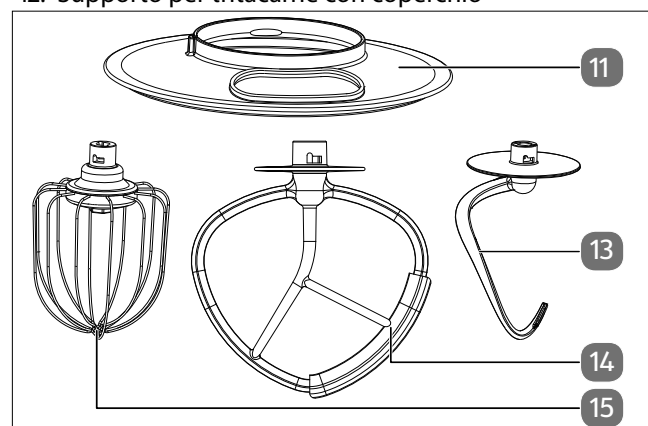


Fig. 2 - Accessori di mescolamento

13. Pala impastatrice
14. Frusta a foglia
15. Frusta a filo

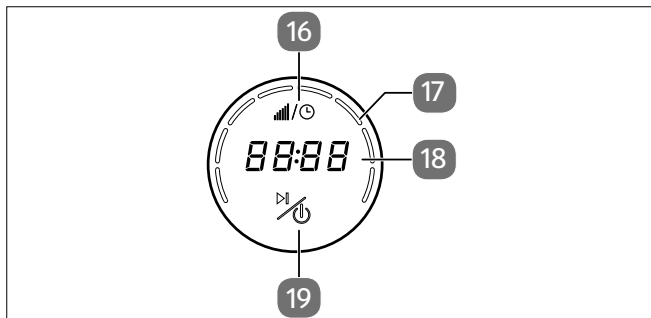


Fig. 3 – Comandi dell'apparecchio/Display

- 16. Timer: Impostazione spegnimento automatico/velocità
- 17. Grafico a barre per velocità
- 18. Visualizzazione tempo di mescolamento, visualizzazione codice di errore
- 19. Accensione/spegnimento dell'apparecchio, avvio/arresto del processo di mescolamento

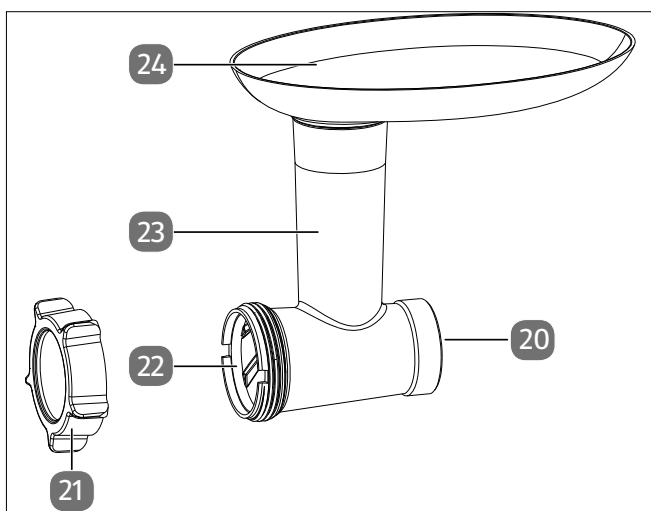


Fig. 4 – Tritacarne

- 20. Elemento di collegamento
- 21. Anello di bloccaggio
- 22. Alloggiamento per coclea
- 23. Bocchetta di riempimento
- 24. Vassoio

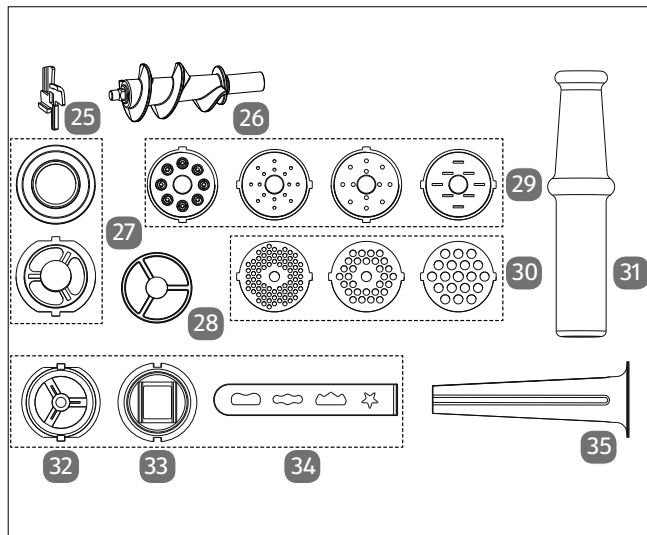


Fig. 5 – Accessori per tritacarne

- 25. Coltelli
- 26. Coclea
- 27. Ghiera per kibbeh/accessorio per kibbeh
- 28. Corona attacco per salsicce
- 29. Trafile per pasta
- 30. Piastra forata (fori fini/medi/grandi)
- 31. Pestello
- 32. Guida elicoidale per trafila per biscotti
- 33. Supporto per trafila per biscotti
- 34. Trafila per biscotti
- 35. Imbuto insaccatore

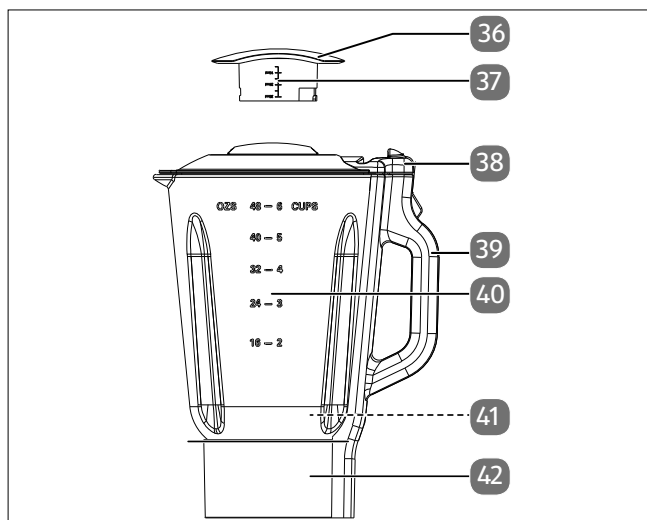


Fig. 6 – Frullatore

- 36. Coperchio/misurino
- 37. Scala graduata
- 38. Coperchio paraspruzzi
- 39. Impugnatura
- 40. Scala graduata
- 41. Lame (all'interno, non raffigurato)
- 42. Base del frullatore

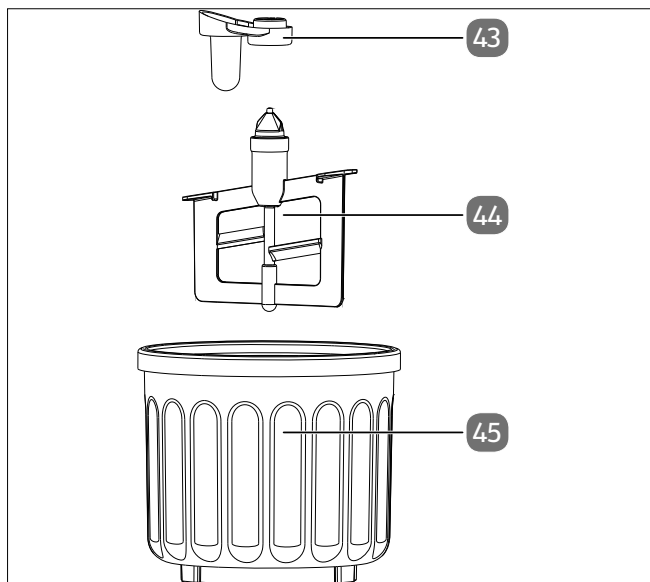


Fig. 7 – Ciotola per gelato con accessori

43. Elemento di collegamento
44. Accessorio di mescolamento
45. Ciotola per gelato

6. Prima del primo utilizzo

- ▶ Prima del primo utilizzo lavare gli accessori accuratamente con acqua calda e detersivo per stoviglie. Dopo la pulizia asciugare accuratamente gli accessori prima di accendere l'apparecchio.



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



Nella presente guida rapida vengono descritte le funzioni di base. Per informazioni dettagliate su tutti gli altri accessori, consultare le istruzioni per l'uso (disponibili per il download, vedere Pagina 44).

6.1. Inserimento e sostituzione degli accessori di mescolamento

- ▶ Premere il tasto di sblocco per sollevare il braccio meccanico. Accertarsi che il braccio meccanico si innesti nella posizione superiore.
- ▶ Collocare la ciotola sulla base dell'apparecchio.
- ▶ Ruotare la ciotola fino al simbolo di chiusura fino a quando non scatta in posizione (vedere Fig. 8).

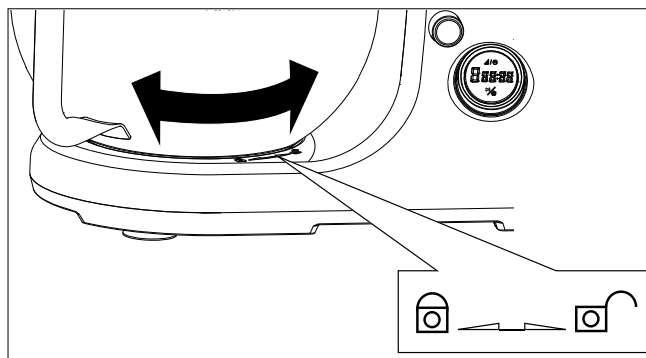
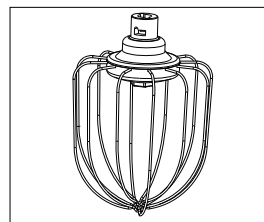


Fig. 8 – Inserire e bloccare la ciotola

6.2. Utilizzi

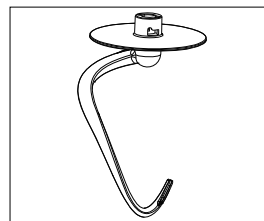


Frusta a filo

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

- Uova
- albumi
- panna montata
- budini
- glasse per torte
- alcuni tipi di torte e dolci...

Velocità consigliata: da 4 a 8, a seconda della consistenza dell'impasto/del composto

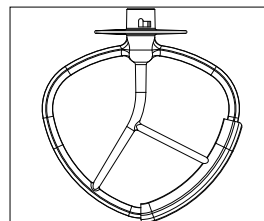


Pala impastatrice

Utilizzare il gancio impastatore per mescolare e impastare impasti lievitati:

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

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



Frusta a foglia

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

- Torta
- composto per pancake
- dolci
- Biscotti
- piccola pasticceria...

Velocità consigliata: da 3 a 5, a seconda della consistenza dell'impasto/del composto

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

Montare l'accessorio di mescolamento sulla planetaria come illustrato nella figura.

- ▶ Inserire l'accessorio di mescolamento dal basso nel supporto nel braccio meccanico (vedere Fig. 9).

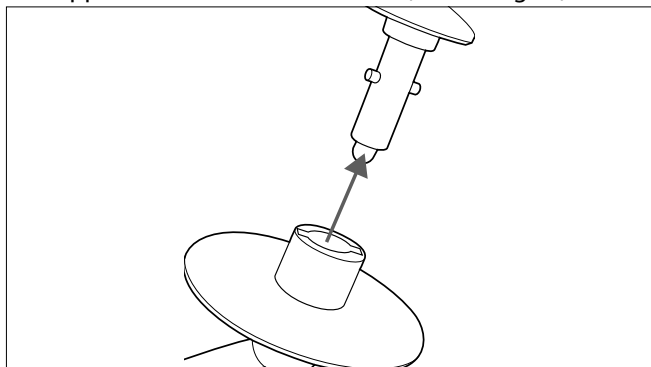


Fig. 9 – Far scorrere l'accessorio di mescolamento sul supporto

- ▶ Spingere l'accessorio di mescolamento verso l'alto e ruotarlo in senso orario fino all'innesto. L'accessorio di mescolamento può essere inserito e ruotato correttamente solo se la sporgenza è inserita correttamente nella scanalatura di guida corrispondente (vedere Fig. 10).

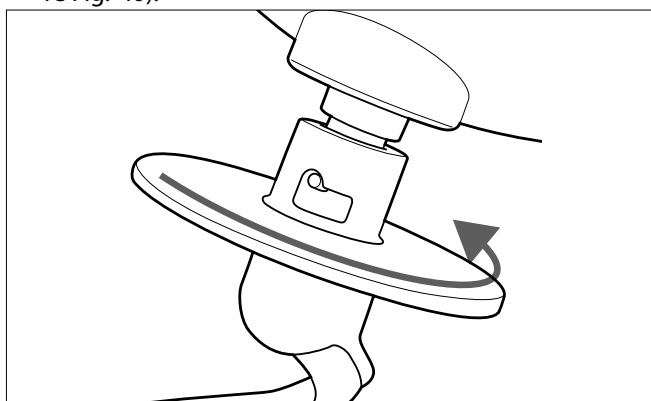


Fig. 10 – Fissare l'accessorio di mescolamento

- ▶ Premere il tasto di sblocco e abbassare il braccio meccanico in posizione di lavoro.

7. Utilizzo della planetaria



Le istruzioni per l'uso contengono informazioni dettagliate sull'uso dell'apparecchio e su tutte le altre funzioni, come ad esempio:

- la preimpostazione del tempo e della velocità di funzionamento,
- suggerimenti pratici,
- produzione di gelato,
- l'utilizzo del frullatore,
- l'utilizzo del tritacarne.

⚠ AVVISO!


Possibili danni all'apparecchio!


Il motore può surriscaldarsi e danneggiarsi.

- Non sovraccaricare il motore riempiendo eccessivamente la ciotola (max. 2,6 kg, di cui 1,5 kg di farina).
- Il tempo massimo di funzionamento è di 4 minuti se l'apparecchio funziona alla massima potenza.

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

- ▶ Collegare l'apparecchio solo a una presa elettrica installata a regola d'arte. La tensione di rete deve corrispondere a quella indicata nei dati tecnici dell'apparecchio (vedere Pagina 51).

Il pulsante  si accende.

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






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

- Non girare il regolatore di velocità fino in fondo.

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

Le impostazioni di velocità consigliate per i vari utilizzi sono elencate nel capitolo "6.2. Utilizzi" a pagina 49. È possibile impostare i livelli da **0** (spento) a **8** (veloce), che vengono visualizzati sotto forma di grafico a barre.

- ▶ Premere il pulsante  per avviare la preparazione.
- ▶ Premere brevemente il pulsante  per interrompere il mescolamento.
- ▶ Premere e tenere premuto il pulsante  per spegnere l'apparecchio.
- ▶ Estrarre la spina di alimentazione dalla presa di corrente dopo l'uso.
- ▶ Dopo aver premuto il pulsante di sblocco, il braccio meccanico si solleva ed è possibile rimuovere l'accessorio di mescolamento dal supporto del braccio meccanico.
- ▶ Ruotare la ciotola in senso antiorario.
- ▶ Quando l'impasto è pronto, estrarlo dalla ciotola aiutandosi con una spatola.

8. Pulizia



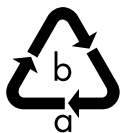
Nelle istruzioni per l'uso sono riportate informazioni sulla pulizia e la risoluzione dei problemi dell'apparecchio.

9. Smaltimento



IMBALLAGGIO

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



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



(Solo per la Francia)

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



APPARECCHIO

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

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

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

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

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

10. Dati tecnici

Indirizzo del fornitore:	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen GERMANIA
Modello:	MD 18440
Tensione nominale:	220-240 V~50-60 Hz
Classe di protezione:	II
Potenza nominale:	1200 W
Ciotola:	5 litri
Capacità max.:	2,6 kg/ farina 1,5 kg
Dimensioni	
Apparecchio (L x A x P):	ca. 44 x 35,2 x 22,5 cm
Peso netto:	4,2 kg



11. Informazioni sulla conformità UE

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

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

Contents

- 1. Information about this short manual..... 54**
 - 1.1. Explanation of symbols 54
- 2. Proper use 54**
- 3. Safety instructions 55**
- 4. Package contents 57**
- 5. Appliance overview 57**
- 6. Before using the appliance for the first time..... 59**
 - 6.1. Inserting and changing stirrers 59
 - 6.2. Areas of application 59
- 7. Using the food processor 60**
- 8. Cleaning 60**
- 9. Disposal..... 61**
- 10. Technical specifications..... 61**
- 11. EU declaration of conformity..... 61**

1. Information about this short manual

This short manual is an abridged printed version of the full user manual.

WARNING!

Carefully read the safety instructions and the full user manual before using the appliance for the first time. Observe the warnings on the appliance and in the user manual to prevent damage to people and property. Keep the documents close to hand and if you give this product to someone else, ensure that you also hand over the documents, as they are an essential component of the product.



How do I contact the customer service team?

The contact details can be found in the full user manual.

Where can I find the full user manual?

The full user manual is available for viewing and downloading by scanning the QR code shown.

1.1. Explanation of symbols

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



DANGER!

Warning: risk of fatal injury!



WARNING!

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



CAUTION!

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



CAUTION!

Risk of crushing due to moving parts.



NOTICE!

Follow these instructions to prevent damage to the appliance!



WARNING!

Warning: risk of electric shock!



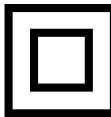
Notes regarding assembly or operation



Follow the instructions in the user manual!



Symbol for alternating current (AC)



Protection class II



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

2. Proper use

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

- kneading or stirring foods such as dough, crèmes, cream or egg whites
- The mincer attachment is used to mince food. You can shape minced meat, sausages, pasta, biscuits or kibbeh with the corresponding attachments.
- The mixer is designed for chopping, puréeing and mixing food.
- Making ice cream

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

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

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

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

3. Safety instructions

- This appliance must not be used by children. Keep the appliance and its mains cable out of reach of children.
- Keep the appliance and its accessories out of the reach of children.
- This appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or by those without experience and/or knowledge, as long as they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and have understood the dangers involved.
- Children must not be allowed to play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children.
- Children do not recognise the dangers that can arise when handling electrical appliances. Please be particularly careful while using the appliance if there are children nearby.
- Always unplug the appliance from the mains if it is to be left unattended, and before you assemble, disassemble or clean it.



WARNING!

Risk of electric shock!

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

- Only connect the appliance to a properly installed power socket. The mains voltage must match the technical specifications for the appliance.
- The power socket must be easily accessible so you can unplug the appliance from the mains quickly if necessary.
- Check the appliance and the mains cable for damage before using the appliance for the first time and after each use.
- Do not use the appliance if you notice that it, or its mains cable, is damaged.
- Contact the customer service team without delay if the appliance has been damaged during transport (see the "Service information" chapter in the user manual).

- Do not, under any circumstances, make any unauthorised modifications to the appliance or try to open and/or repair a component yourself.
- If there is damage to the mains connection cable on this appliance, it must be replaced by the manufacturer, its customer service department or another suitably qualified person. This is necessary to avoid hazards.
- Ensure that the mains cable does not come into contact with hot appliance parts or other heat sources.
- Never open the housing.
- Do not kink the mains cable or wrap it around the appliance. Unwind the cable fully when using the appliance. Do not kink or crush the mains cable.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not expose the appliance to extreme conditions. Avoid:
 - high humidity or wet conditions
 - extremely high or low temperatures
 - direct sunlight
 - naked flames.

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

- Unplug the appliance from the socket:
 - when you are cleaning or maintaining the appliance
 - when you are assembling or disassembling the appliance
 - if the appliance is damp or wet
 - if you are no longer using the appliance
 - when the appliance is unattended
 - during thunderstorms.
- Do not let the appliance come into contact with water or other liquids. Keep the appliance, the mains cable and the mains plug away from wash basins, sinks and similar.
- Do not place any objects filled with liquid (e.g. vases or drinks) on or near the appliance.

- Never touch the appliance or mains cable with damp or wet hands.
- Use the appliance indoors only.
- No action is required by the user to switch the product between 50 and 60 Hz. The product is suitable for both 50 and 60 Hz.



WARNING!

Risk of injury!

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

- Avoid touching the moving parts.
- Only when the stirrer is completely stopped should you remove any dough stuck to the edge of the mixing bowl with a spatula.
- Keep hair, clothing, hands, cutlery, cooking spoons or similar away from the appliance while you are using it, to avoid injuring yourself or damaging the appliance.
- Always disconnect accessories from the swivel arm before cleaning.
- The appliance must be switched off and disconnected from the mains before replacing any accessories or additional parts that move during operation.
- Be careful when emptying and cleaning the bowl.
- Only use this appliance to process foods in normal household quantities.
- Only use the appliance when it is fully assembled for use.
- The cutting attachments of the mincer and the blade set of the mixer are very sharp. Do not touch the blades.



CAUTION!

Risk of burns!

You may scald yourself if you use the appliance with food that is hotter than 60°C.

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



CAUTION!

Risk of injury!

Injuries may result from using the appliance carelessly.

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



NOTICE!

Possible damage to the appliance!

Using the appliance in a way that was not intended may damage it.

- Do not use the food processor without food.
- Do not use the appliance for more than 4 minutes at maximum power without interruption to avoid the motor overheating. After this period of use, allow the appliance to cool down to room temperature for approx. 10 minutes before using it again.
- Do not process dough which is too firm in the appliance.
- Do not use any harsh or abrasive cleaning agents or objects to clean the accessories and the housing because they could damage the surfaces.
- The splash guard is not heatproof. Do not set the temperature of the dishwasher to above 50°C.
- Do not expose the ice cream bowl to naked flames or other sources of heat. Never place the ice cream bowl on a hot cooker hob or put it in the dishwasher. A damaged ice cream bowl can lead to fires, electric shocks, damage to the main appliance and cooling failures.

4. Package contents

⚠ DANGER!

Risk of choking and suffocation!

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

- Keep all packaging materials used out of the reach of children.
- Do not let children play with the packaging material.

- ▶ Remove the product from the packaging and remove all packaging materials.
- ▶ Please check the package contents to ensure that all items are included and in perfect condition. If anything is missing or damaged, contact us within 14 days of purchase.

The following items are supplied with your product:

- Food processor
- Flat beater
- Dough hook
- Whisk
- Splash-guard lid with filler opening
- Mincer with accessories
- Mixer with lid/measuring cup
- Ice cream bowl with accessories
- Short manual
- User manual (available for download, see "1. Information about this short manual").

5. Appliance overview

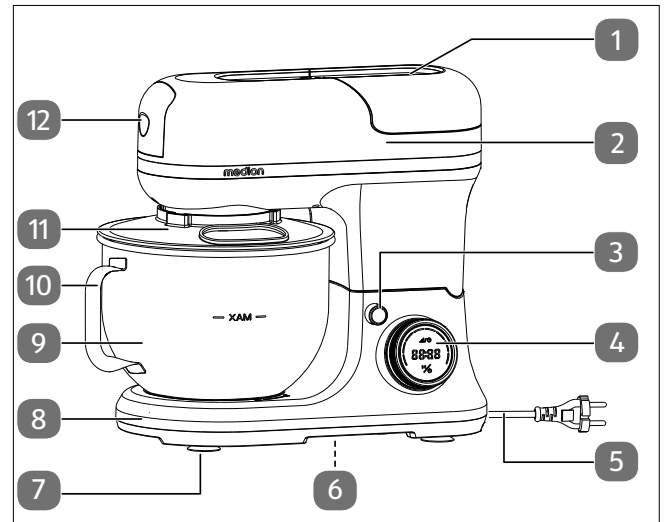


Fig. 1 – Overall view with mixing bowl

1. Mixer mount with cover
2. Swivel arm
3. Swivel arm release button
4. Speed regulator (turning)/controls/display field (see Fig. 3)
5. Mains cable with plug
6. Cable winder (not shown, on the underside)
7. Suction feet
8. Appliance base
9. Mixing bowl
10. Handle
11. Splash guard
12. Mincer mount with cover

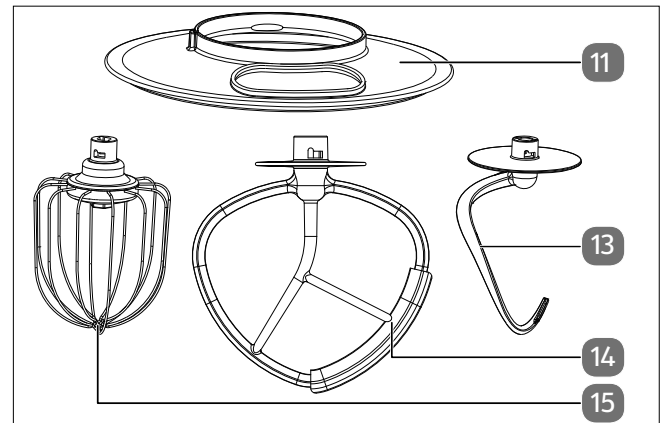


Fig. 2 – Stirrers

13. Dough hook
14. Flat beater
15. Whisk

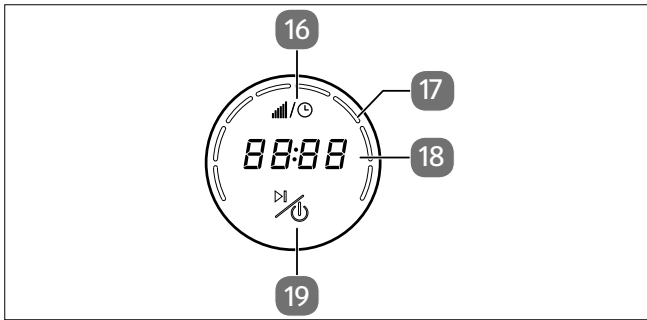


Fig. 3 – Control elements/display field

- 16. Timer: Set automatic switch-off/speed
- 17. Speed bar display
- 18. Stir time display, error code display
- 19. Switch the appliance on/off, start/interrupt stirring process

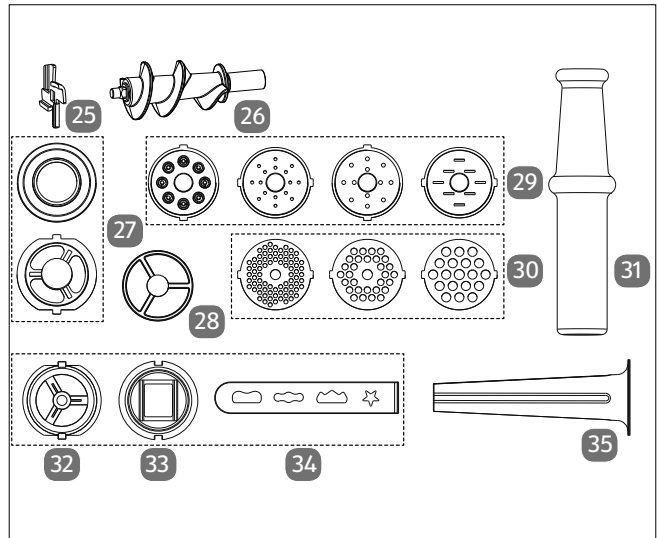


Fig. 5 – Mincer accessories

- 25. Blades
- 26. Worm screw
- 27. Kibbeh ring/kibbeh attachment
- 28. Sausage attachment
- 29. Pasta attachments
- 30. Perforated disc (fine/medium/coarse)
- 31. Pusher
- 32. Worm gear for biscuits
- 33. Holder for biscuit press attachment
- 34. Biscuit press attachment
- 35. Filler neck

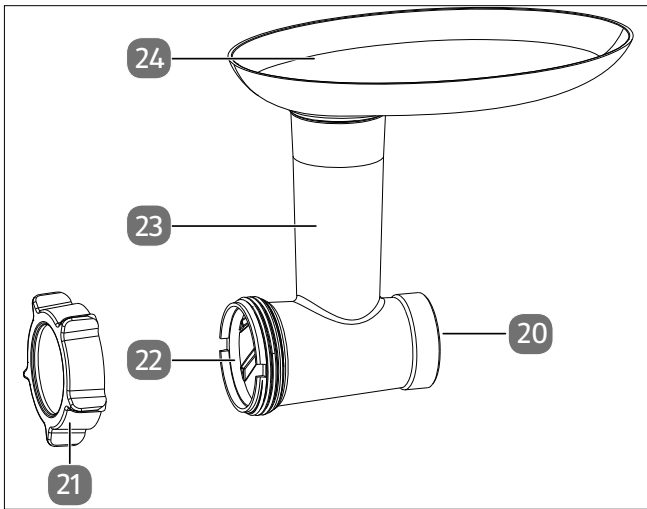


Fig. 4 – Mincer

- 20. Connector
- 21. Locking ring
- 22. Worm housing
- 23. Feed chute
- 24. Filling tray

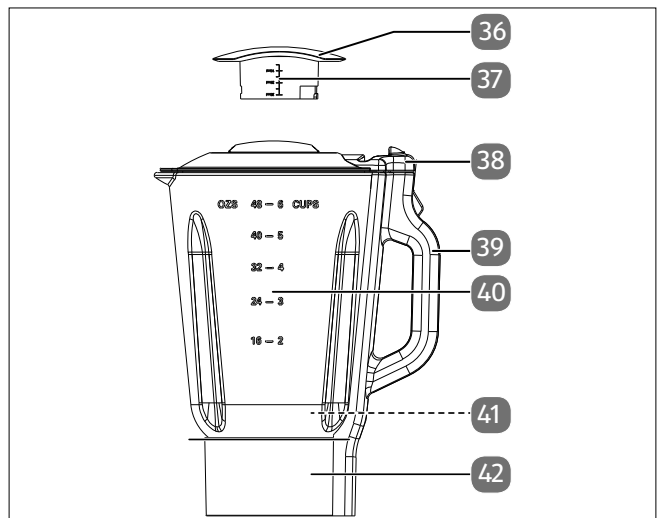


Fig. 6 – Mixer

- 36. Lid/measuring cup
- 37. Measuring scale
- 38. Splash guard lid
- 39. Handle
- 40. Measuring scale
- 41. Blade set (inside, not shown)
- 42. Mixer base

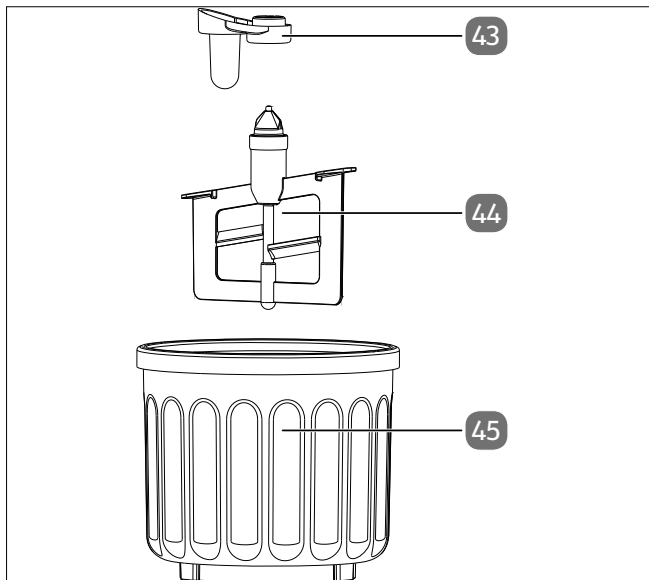


Fig. 7 – Ice cream bowl with accessories

- 43. Connector
- 44. Stirrer
- 45. Ice cream bowl

6. Before using the appliance for the first time

- ▶ Before using for the first time, rinse the accessories thoroughly with warm water and washing-up liquid. After cleaning, dry the accessories thoroughly before switching on the appliance.



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



This short manual describes the basic functions. Detailed information on all other accessories can be found in the user manual (available as a download, see Page 54).

6.1. Inserting and changing stirrers

- ▶ Press the release button to lift the swivel arm. Make sure that the swivel arm engages in the upper position.
- ▶ Place the mixing bowl on the appliance base mount.
- ▶ Turn the mixing bowl as far as it will go towards the closed lock symbol until it clicks into place (see Fig. 8).

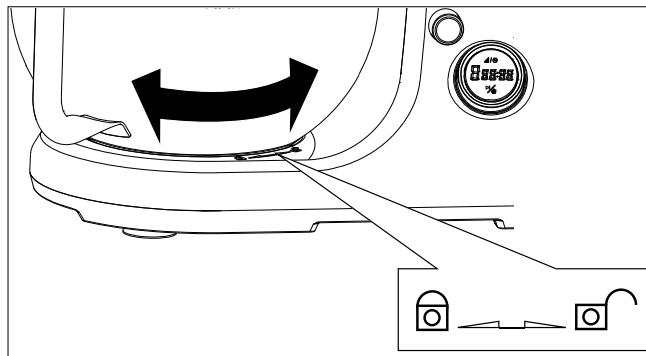
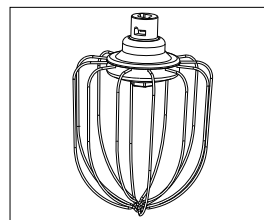


Fig. 8 – Inserting and locking the mixing bowl

6.2. Areas of application

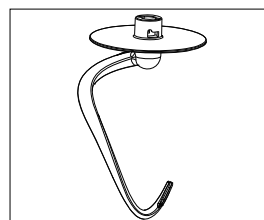


Whisk

Use the whisk for lightly beaten foods:

- Eggs
- Egg whites
- Whipping cream
- Pudding
- Cake icing
- Some cakes & sweets ...

Recommended speed: 4 to 8, depending on the thickness of the dough/food mixture

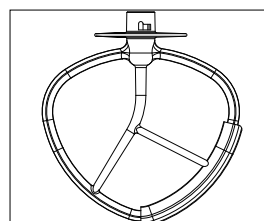


Dough hook

Use the dough hook for mixing and kneading yeast dough:

- Loaves of bread
- Bread rolls
- Raisin bread
- Shortcrust pastry
- Some cakes ...

Recommended speed: 1 to 3, depending on the thickness of the dough/food mixture



Flat beater

Use the flat beater for normal to thick doughs or food mixtures:

- Cakes
- Pancake batter
- Sweets
- Cookies
- Pastry goods ...

Recommended speed: 3 to 5, depending on the thickness of the dough/food mixture

- ▶ Place the splash guard on the swivel arm until it engages. It prevents the drive shaft from coming into contact with the dough.

Mount the stirrer on the food processor as shown.

- ▶ Insert the stirrer into the holder in the swivel arm from below (see Fig. 9).

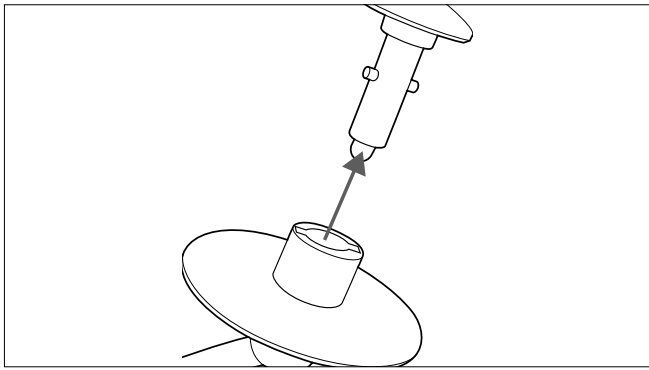


Fig. 9 – Sliding the stirrer onto the holder

- ▶ Push the stirrer up and turn it clockwise until it engages. A stirrer can only be inserted and turned correctly if the guide nose is in the corresponding guide slot (see Fig. 10).

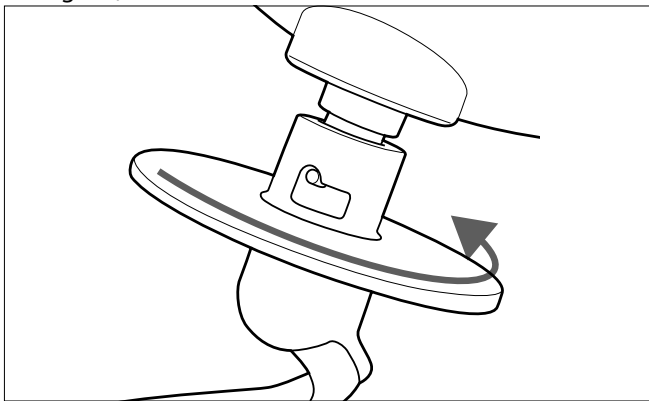


Fig. 10 – Securing stirrer

- ▶ Press the release button and fold the swivel arm down to the operating position.

7. Using the food processor



You will find detailed information on using the appliance and all functions in the user manual, e.g.:

- Presetting operating time and speed,
- Practical tips
- Making ice cream
- Using the mixer,
- Using the mincer.

! NOTICE!

Possibility of damage to the appliance!


The motor can overheat and get damaged.

- Do not overload the motor by overfilling the mixing bowl (max. 2.6 kg, of which 1.5 kg is flour).
- The maximum operating time is 4 minutes if the appliance is operated at full power.

The food processor is prepared as described above and the ingredients are placed in the mixing bowl. You can subsequently add food through the filler opening on the splash guard.

- ▶ Only connect the appliance to a properly installed power socket. The mains voltage must match the technical specifications for the appliance (see Page 61).

The  button lights up.

- ▶ Make sure that the swivel arm is engaged in the operating position.
- ▶ Press the  button to switch on the appliance. The display field shows **0000** in the stir time display and the speed display does not show any bar.






The speed regulator is a rocker switch:

Gently turn the speed regulator once up to the stop for each speed setting/30-second interval until the desired value is displayed.

- Do not turn the speed regulator all the way round!

- ▶ Set the speed regulator to the desired level:
 - Turn right: Increase speed
 - Turn left: Reduce speed

The recommended speed settings for different applications are listed under “6.2. Areas of application” on page 59. Levels **0** (off) to **8** (fast) can be set and are indicated as a bar display.

- ▶ Press the  button to start the process.
- ▶ Press the  button briefly to interrupt the stirring process.
- ▶ Press and hold the  button to switch the appliance off.
- ▶ Disconnect the mains plug after use.
- ▶ Press the release button and the swivel arm lifts; remove the stirrer from the holder on the swivel arm.
- ▶ Turn the mixing bowl anti-clockwise to remove.
- ▶ When the dough is ready, remove it from the mixing bowl with a spatula.

8. Cleaning



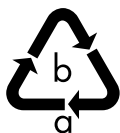
For information on how to clean and troubleshoot the appliance, please refer to the user manual.

9. Disposal



PACKAGING

Your appliance has been packaged to protect it from damage in transit. The packaging is made of materials that can be recycled in an environmentally friendly manner.



Observe the following labels on the packaging materials regarding waste separation with the abbreviations (a) and numbers (b):
1–7: plastics/20–22: paper and cardboard/80–98: composite materials



(France only)

The “Triman” symbol tells the consumer that the product can be recycled, is covered by an extended system of manufacturer’s responsibility and must be sorted by material type in France.



APPLIANCE

All old appliances marked with the symbol shown must not be disposed of in normal household waste.



In accordance with Directive 2012/19/EU, the appliance must be properly disposed of at the end of its service life.

This involves separating the materials in the appliance for the purpose of recycling as well as minimising the environmental impact and negative effects on human health.

Take old appliances to an electrical scrap collection point or a recycling centre.

Contact your local waste disposal company or your local authority for more information on this subject.

10. Technical specifications

Supplier’s address:	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen GERMANY
Model:	MD 18440
Rated voltage:	220-240 V~50-60 Hz
Protection class:	II
Rated power:	1200 W
Mixing bowl:	5 litres
Max. capacity:	2.6 kg/flour 1.5 kg
Dimensions	
Appliance (W x H x D):	approx. 44 x 35.2 x 22.5 cm
Net weight:	4.2 kg



11. EU declaration of conformity



MEDION AG hereby declares that this appliance complies with the fundamental requirements and the other relevant provisions of:

- EMC Directive 2014/30/EU
- Low Voltage Directive 2014/35/EU
- Ecodesign Directive 2009/125/EC
- RoHS Directive 2011/65/EU

Prodotto in Cina

