

medion

**Bedienungsanleitung
Notice d'utilisation
Handleiding**

**Manual de instrucciones
Istruzioni per l'uso
User Manual**



**3-in-1 Digitale Küchenmaschine
Robot de cuisine numérique 3-en-1
3-in-1 digitale keukenmachine
Robot de cocina digital 3 en 1
Planetaria digitale 3 in 1
3-in-1 Digital Stand Mixer**

MEDION MD 18430

Inhaltsverzeichnis

1. Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	3
1.1. Zeichenerklärung	3
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3
3. Sicherheitshinweise	4
4. Lieferumfang	6
5. Geräteübersicht	6
6. Vor dem ersten Gebrauch	8
6.1. Rührwerkzeuge einsetzen und wechseln	8
6.2. Anwendungsbereiche	8
7. Küchenmaschine verwenden	9
7.1. Betriebszeit/Geschwindigkeit voreinstellen	9
8. Praktische Tipps	10
8.1. Teig mischen und kneten	10
8.2. Eier schlagen	10
8.3. Sahne schlagen	10
8.4. Shakes, Cocktails oder andere Flüssigkeiten mischen	10
9. Mixer verwenden	10
9.1. Mixbehälter zusammensetzen	11
9.2. Mixbehälter montieren	11
9.3. Messbecher in Spritzschutzdeckel einsetzen	11
9.4. Spritzschutzdeckel auf Mixbehälter aufsetzen	11
9.5. Lebensmittel zerkleinern	11
10. Mixer-Rezepte	12
10.1. Erdbeer-Smoothie	12
10.2. Himbeer-Orangen-Smoothie	12
11. Fleischwolf verwenden	12
11.1. Fleischwolf montieren und verwenden	12
11.2. Fleischwolf mit Wurstaufsatz montieren und verwenden	13
11.3. Spritzgebäck-Aufsatz montieren und verwenden	14
11.4. Pasta-Aufsatz montieren und verwenden	14
11.5. Kebbe-Aufsatz montieren und verwenden	14
11.6. Nach der Fleischwolfverwendung	15
12. Fleischwolf-Rezepte	15
12.1. Frikadellen	15
12.2. Kebbe	15
13. Reinigung	16
13.1. Zubehörteile Küchenmaschine	16
13.2. Zubehörteile Fleischwolf	16
13.3. Schnellreinigung des Mixers bei leichter Verschmutzung	17
13.4. Zubehörteile Mixer	17
14. Fehlerbehebung	17
15. Lagerung/Transport	17
16. Entsorgung	17
17. Ersatzteile	18
18. Technische Daten	18
19. EU-Konformitätsinformation	18
20. Serviceinformationen	19
21. Impressum	19

1. Informationen zu dieser Bedienungsanleitung



Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät. Lesen Sie vor Inbetriebnahme die Sicherheitshinweise und die gesamte Anleitung aufmerksam durch. Beachten Sie die Warnungen auf dem Gerät und in der Bedienungsanleitung.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung immer in Reichweite auf. Wenn Sie das Gerät verkaufen oder weitergeben, händigen Sie unbedingt auch diese Bedienungsanleitung aus, da sie ein wesentlicher Bestandteil des Produktes ist.

1.1. Zeichenerklärung

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



GEFAHR!

Warnung vor unmittelbarer Lebensgefahr!



WARNUNG!

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



VORSICHT!

Warnung vor möglichen mittelschweren und/oder leichten Verletzungen!



VORSICHT!

Quetschgefahr durch bewegliche Teile.



HINWEIS!

Hinweise beachten, um Sachschäden zu vermeiden!



WARNUNG!

Warnung vor Gefahr durch elektrischen Schlag!



Hinweise zum Zusammenbau oder zum Betrieb



Hinweise in der Bedienungsanleitung beachten!



Symbol für Wechselstrom



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.

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

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

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

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

3. Sicherheitshinweise

- 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 „20. Serviceinformationen“ auf Seite 19).
- Auf keinen Fall selbstständig Veränderungen am Gerät vornehmen oder versuchen, ein Geräteteil selbst zu öffnen und/oder zu reparieren.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel keine heißen Geräteteile oder andere Hitzequellen berührt.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse.
- Das Netzkabel sollten nicht geknickt oder um das Gerät gewickelt werden. Wickeln Sie das Kabel für den Betrieb vollständig ab. Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Setzen Sie das Gerät keinen extremen Bedingungen aus. Zu vermeiden sind:
 - Hohe Luftfeuchtigkeit oder Nässe,
 - extrem hohe oder tiefe Temperaturen,
 - direkte Sonneneinstrahlung,
 - offenes Feuer.

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

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

- bei fehlender Aufsicht,
- bei Gewitter.

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



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

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

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

- Die Schneideinsätze des Fleischwolfs 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.

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
- Schneebesens
- Spritzschutz mit Einfüllöffnung
- Fleischwolf mit Zubehör
- Mixer mit Deckel/Messbecher
- Kurzanleitung

5. Geräteübersicht

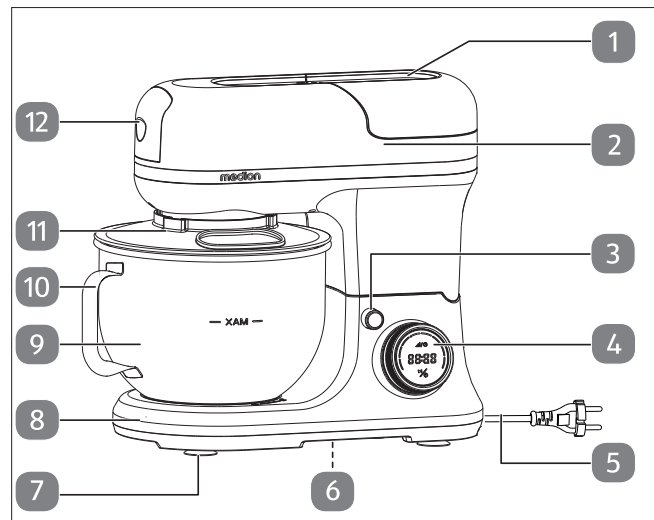


Abb. 1 – Gesamtansicht mit Rührschüssel

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

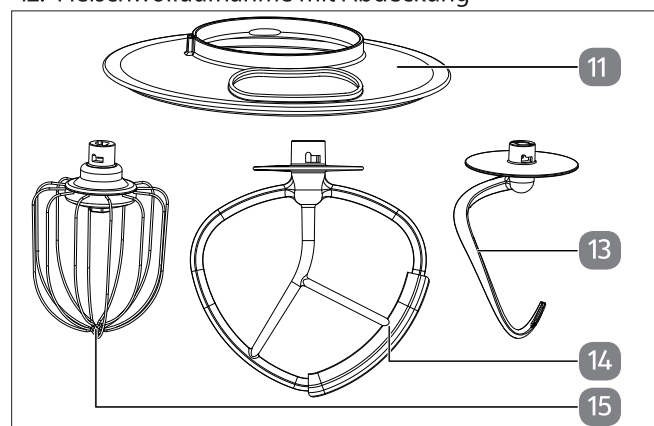


Abb. 2 – Rührwerkzeuge

13. Knethaken
14. Flachrührer
15. Schneebesen

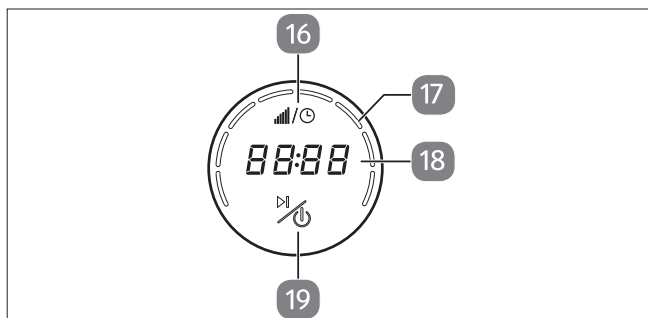


Abb. 3 – Bedienelemente/Anzeigefeld

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

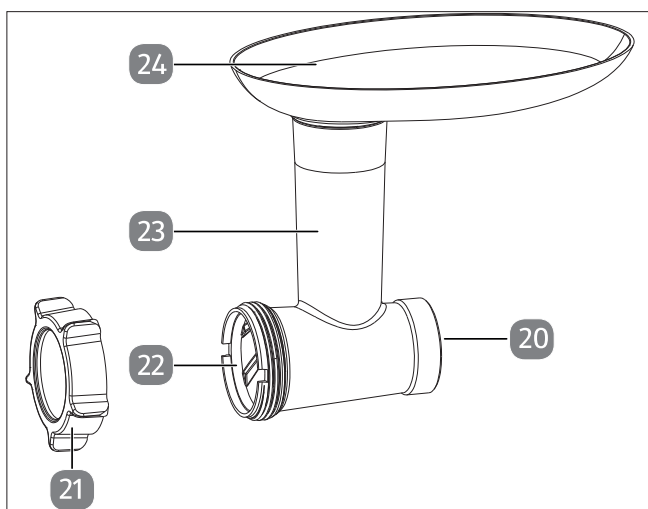


Abb. 4 – Fleischwolf

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

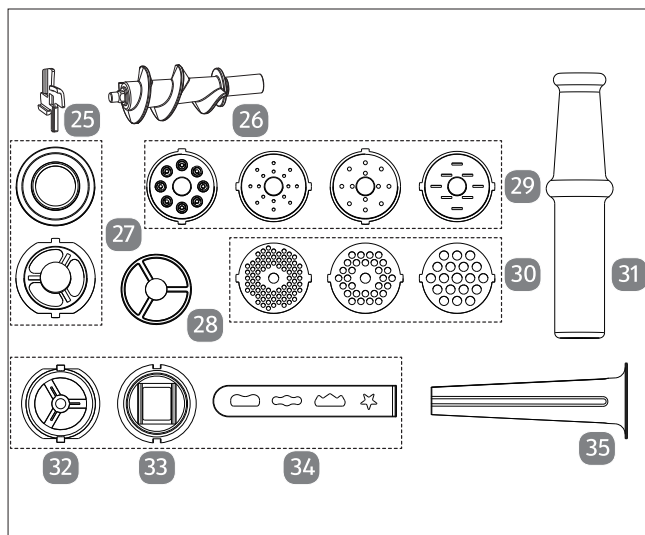


Abb. 5 – Zubehör Fleischwolf

- 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

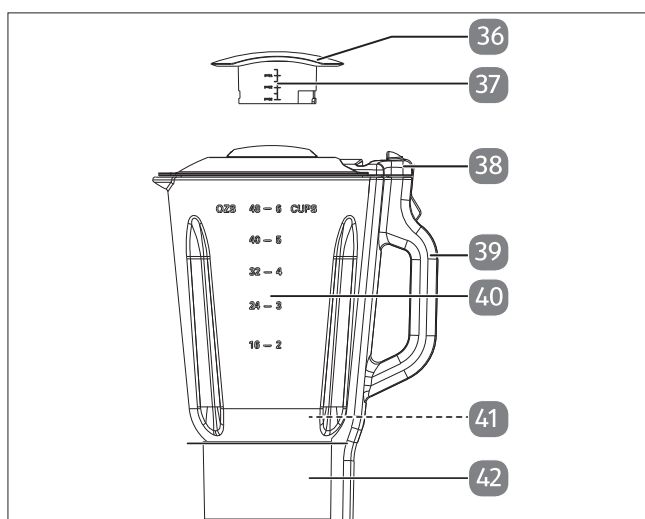


Abb. 6 – Mixer

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

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.

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. 7).

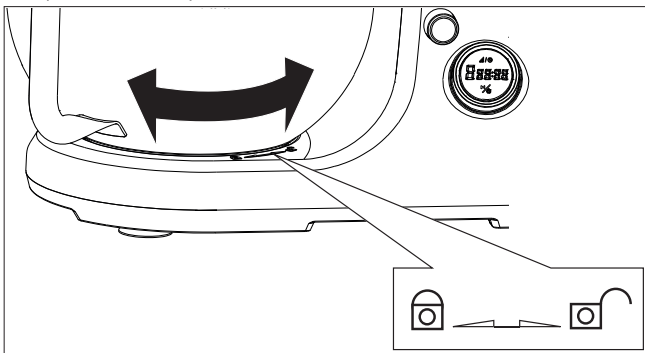
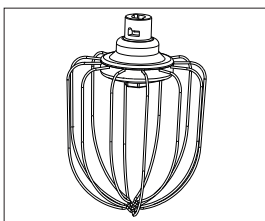


Abb. 7 – Rührschüssel einsetzen und arretieren

6.2. Anwendungsbereiche

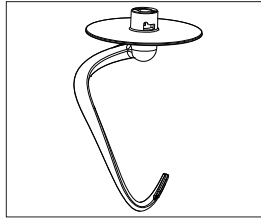


Schneebesen

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

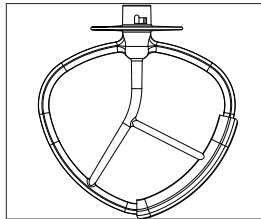


Knethaken

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. 8).

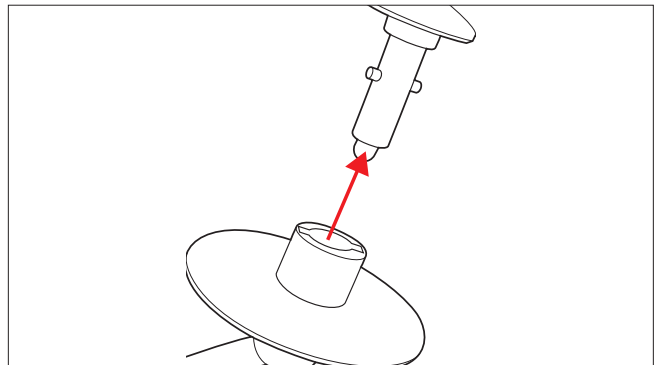


Abb. 8 – Rührwerkzeug auf die Aufnahme schieben

- ▶ 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. 9).

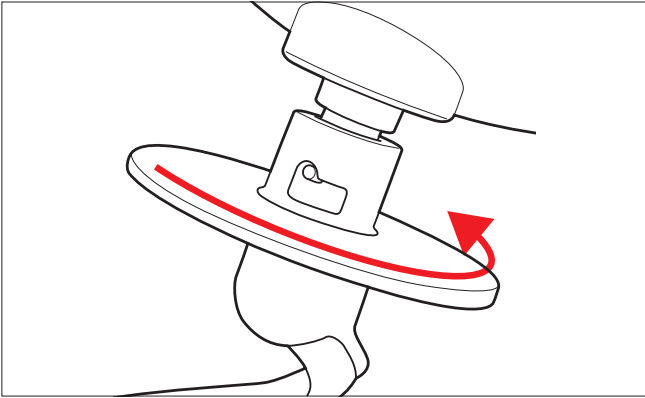


Abb. 9 – Rührwerkzeug sichern

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

7. Küchenmaschine 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 18) 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 8 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.

Impuls-Funktion

- ▶ Die Impuls-Funktion bietet Ihnen die individuelle Kontrolle von Dauer und Frequenz bei der Lebensmittelverarbeitung. Ist noch keine Geschwindigkeit eingestellt drehen Sie den Geschwindigkeitsregler nach links. Halten Sie den Geschwindigkeitsregler kurz in der Position, um das Gerät für einen Impuls einzuschalten. Sobald Sie den Geschwindigkeitsregler loslassen, stoppt das Gerät.



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

- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker.
- ▶ 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.
- ▶ Entfernen Sie den Spritzschutz vom Schwenkarm.
- ▶ Reinigen Sie die Schüssel, das Rührwerkzeug und den Spritzschutz (siehe Seite 16).

7.1. Betriebszeit/Geschwindigkeit voreinstellen

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

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

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

8. Praktische Tipps

8.1. Teig mischen und kneten

Verwenden Sie den Flachrührer oder den Knethaken zum Kneten von Teig.

- ▶ Die beste Teigmischung zum Kneten ist ein Verhältnis von 5 Teilen Mehl zu 3 Teilen Wasser. Füllen Sie die Rührschüssel bis zu 3/4 voll.
- ▶ Beim Befüllen der Rührschüssel darauf achten, dass die maximale Mehl-Menge von 1,5 kg nicht überschritten wird.

Zum Mischen den Knethaken oder Flachrührer verwenden.

- ▶ Wenn Sie den Knethaken oder Flachrührer verwenden, schalten Sie für mindestens 10 Sekunden auf die Geschwindigkeitseinstellung **1**, gefolgt von mindestens 10 Sekunden bei der Geschwindigkeitseinstellung **2** und schließlich für bis zu 3 Minuten auf die Geschwindigkeitseinstellung **3**.
- ▶ Nicht länger als 4 Minuten bei voller Leistung betreiben. Wenn mehr Zeit erforderlich ist, warten Sie 10 Minuten bei ausgeschaltetem Gerät und setzen Sie die Verwendung dann fort.

8.2. Eier schlagen

Um Eier (Volldotter oder Eiweiß) zu schlagen, verwenden Sie den Schneebesen.

- ▶ Verwenden Sie die Geschwindigkeitseinstellung 6 bis 8 und schlagen Sie das Eiweiß kontinuierlich für ca. 4 Minuten steif.
- ▶ Schlagen Sie nicht das Eiweiß von mehr als 12 Eiern auf einmal.
- ▶ Nicht länger als 4 Minuten bei voller Leistung betreiben. Wenn mehr Zeit erforderlich ist, warten Sie 10 Minuten bei ausgeschaltetem Gerät und setzen Sie die Verwendung dann fort.

8.3. Sahne schlagen

- ▶ Um Sahne zu schlagen, verwenden Sie den Schneebesen.
- ▶ Verwenden Sie frische Sahne.
- ▶ Für Schlagsahne die Geschwindigkeitseinstellung 6 bis 8 verwenden und für 3 bis 4 Minuten schlagen.
- ▶ Achten Sie darauf, die Rührschüssel nicht zu überfüllen, wenn Sie frische Milch, Sahne oder andere Zutaten in die Rührschüssel geben.
- ▶ Nicht länger als 4 Minuten bei voller Leistung betreiben. Wenn mehr Zeit erforderlich ist, warten Sie 10 Minuten bei ausgeschaltetem Gerät und setzen Sie die Verwendung dann fort.

8.4. Shakes, Cocktails oder andere Flüssigkeiten mischen

Um Shakes, Cocktails und andere Flüssigkeiten zu mischen, verwenden Sie den Schneebesen.

- ▶ Die Zutaten nach dem gewünschten Rezept etwa 4 Minuten lang mit einer Geschwindigkeit von 1 bis 6 mischen.
- ▶ Achten Sie darauf, die Rührschüssel nicht zu überfüllen.
- ▶ Nicht länger als 4 Minuten bei voller Leistung betreiben. Wenn mehr Zeit erforderlich ist, warten Sie 10 Minuten bei ausgeschaltetem Gerät und setzen Sie die Verwendung dann fort.

9. Mixer verwenden

VORSICHT!

Verletzungsgefahr!

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

- Setzen Sie auch beim Betrieb mit Mixer die Rührschüssel ein, damit die rotierende Aufnahme für die Rührwerke geschützt ist. Es besteht Quetschgefahr!
- Berühren des Messersatzes vermeiden.
- Während des Betriebs niemals in den Mixbehälter greifen.
- Nehmen Sie den Spritzschutzdeckel niemals von dem Mixbehälter ab, bevor der Messersatz zum Stillstand gekommen ist.
- Nehmen Sie den Mixbehälter niemals von dem Motorblock ab, bevor der Messersatz zum Stillstand gekommen ist.
- Stellen Sie die Geschwindigkeit immer auf **0** und schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Mixbehälter auf den Motorblock einsetzen oder vom Motorblock entnehmen.
- Verwenden Sie den Mixbehälter niemals ohne aufgesetzten Spritzschutzdeckel.

HINWEIS!

Möglicher Geräteschaden!

Der Motor kann überhitzen und beschädigt werden.

- Überlasten Sie den Motor nicht, indem Sie viele gefrorene Zutaten oder sehr harte Zutaten (wie z. B. Nüsse) in den Mixbehälter geben.
- Befüllen Sie den Mixbehälter mit mindestens 500 ml Flüssigkeit, um das Gerät nicht zu überhitzen.
- Wenn der Motor anfängt, unruhig zu laufen, schalten Sie das Gerät sofort aus – drücken Sie die Schaltfläche , um den Vorgang zu unterbrechen.
- Ziehen Sie den Netzstecker und entfernen Sie einige Zutaten aus dem Mixbehälter. Stecken Sie den Netzstecker erst in die Steckdose, wenn das Zubehör vollständig montiert wurde.
- Die maximale Betriebszeit beträgt 4 Minuten, wenn das Gerät bei voller Leistung betrieben wird. Die maximale Mixdauer beträgt 3 Minuten.

9.1. Mixbehälter zusammensetzen

- ▶ Setzen Sie die Messereinheit in den Mixersockel ein.
- ▶ Legen Sie den Dichtungsring auf den inneren Rand der Messereinheit.
- ▶ Setzen Sie den Mixersockel mit Messereinheit und Dichtungsring von unten in den Mixbehälter ein und drehen Sie den Sockel im Uhrzeigersinn fest.

9.2. Mixbehälter montieren

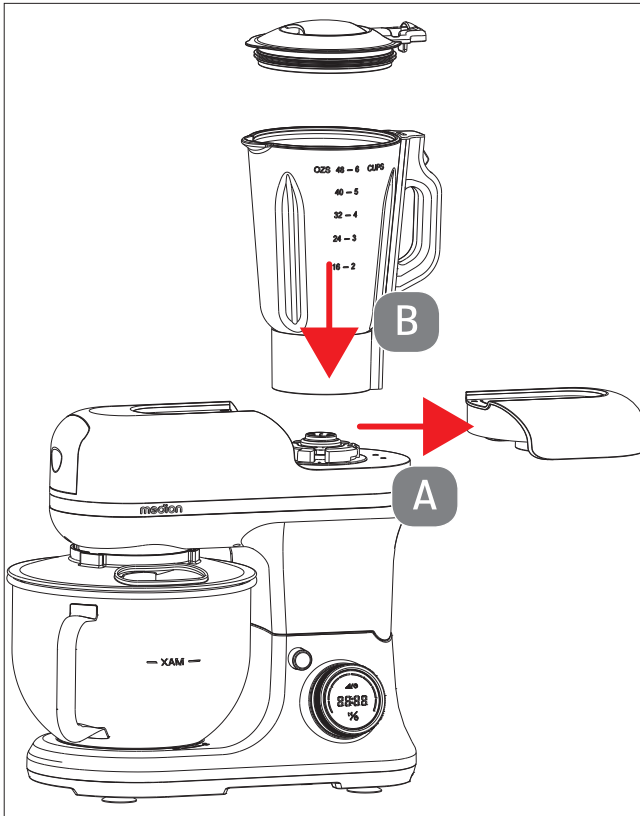


Abb. 10 – Mixbehälter einsetzen

- ▶ Stellen Sie ggf. den Schwenkarm nach unten. Achten Sie darauf, dass der Arm am Gehäuseunterteil eingearastet ist.
- ▶ Entfernen Sie die Abdeckung von der Mixeraufnahme (A), indem Sie die Abdeckung nach links schwenken und abnehmen.
- ▶ Setzen Sie den Mixbehälter mit dem Griff nach rechts zeigend direkt auf die Antriebswelle des Motorblocks (B), so dass die Rastnasen in die entsprechenden Aussparungen einrasten.



Stellen Sie sicher, dass der Mixbehälter korrekt auf dem Motorblock aufgesetzt ist. Wenn der Mixbehälter nicht korrekt aufgesetzt ist, funktioniert der Mixer nicht.

9.3. Messbecher in Spritzschutzdeckel einsetzen

- ▶ Setzen Sie den Messbecher von oben in den Spritzschutzdeckel ein, so dass die Rastnasen in die Aussparungen passen.

9.4. Spritzschutzdeckel auf Mixbehälter aufsetzen

- ▶ Setzen Sie den Spritzschutzdeckel so auf den Mixbehälter auf, dass der Auslaufschutz am Spritzschutzdeckel den Auslauf des Mixbehälters komplett abdeckt.

9.5. Lebensmittel zerkleinern

- ▶ Zerkleinern Sie größere Stücke des Mixguts so, dass Sie ohne zu quetschen in den Mixbehälter passen.
- ▶ Befüllen Sie den Mixbehälter.
- ▶ Setzen Sie den Spritzschutzdeckel mit Einfüllöffnungsdeckel auf den Mixbehälter.
- ▶ Wählen Sie die Geschwindigkeit je nach Anwendung aus:

Geschwindigkeit	Anwendung
3-4	für leichte Verarbeitung von Flüssigkeiten
5-6	für eine festere Konsistenz - zum Mixen von Flüssigkeiten und festen Lebensmitteln
Impulsfunktion (siehe „Impuls-Funktion“ auf Seite 9)	für Eiscrushen und kurze, kraftvolle Impulsbewegungen



Sie erhalten das beste Ergebnis für die Zerkleinerung von Lebensmitteln, wenn Sie in Impulsen („Impuls-Funktion“ auf Seite 9) arbeiten. Ein längerer Betrieb zerkleinert die Lebensmittel ggf. zu stark.

- ▶ Wenn Lebensmittelreste an der Behälterwand kleben bleiben (z. B. bei Kräutern oder anderen feuchten Lebensmitteln), schalten Sie das Gerät aus und entfernen Sie die Lebensmittelreste mit einem flachen Rührlöffel oder Teigschaber, verteilen Sie sie im Behälter und zerkleinern Sie sie mit zwei oder drei Impulsstößen ebenfalls.
- ▶ Um Zutaten nachzufüllen, entfernen Sie entweder den Spritzschutzdeckel komplett oder nur den Deckel/ Messbecher. Nach dem Nachfüllen schließen Sie den Mixbehälter unbedingt mit dem Spritzschutzdeckel.
- ▶ Wenn das Mixgut genügend zerkleinert ist, warten Sie, bis das Messer zum Stillstand kommt.
- ▶ Drücken Sie die Schaltfläche , um den Vorgang zu unterbrechen und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- ▶ Heben Sie den Mixbehälter nach oben hin ab, um ihn von der Mixeraufnahme zu entfernen.
- ▶ Leeren Sie den Mixbehälter und reinigen Sie ihn anschließend.

10. Mixer-Rezepte

10.1. Erdbeer-Smoothie

10.1.1. Zutaten (für 2 Portionen)

350 g	Erdbeeren
1	Banane
500 ml	Orangensaft
1 EL	Honig (Waldhonig)

Zubereitung

- ▶ Erdbeeren waschen und vierteln. Banane schälen. Mixergefäß mit den Zutaten befüllen. Zutaten glatt pürieren und sofort servieren.
- ▶ Nach Belieben mit Zucker nachsüßen.

Tipp: Die Smoothies schmecken am besten, wenn die Zutaten gut gekühlt sind.

10.2. Himbeer-Orangen-Smoothie

Zutaten (für 2 Portionen)

250 g	Himbeeren, frisch oder aufgetaute Tiefkühl-Ware
200 g	Naturjoghurt
300 ml	Orangensaft (frisch gepresst)

Zubereitung

- ▶ Himbeeren und Joghurt in das Mixergefäß geben und etwa 30 Sekunden pürieren, bis alles cremig ist. Orangensaft hinzugeben und nochmals durchmischen.
- ▶ Nach Belieben mit Zucker nachsüßen.

Tipp: Die Smoothies schmecken am besten, wenn die Zutaten gut gekühlt sind.

11. Fleischwolf verwenden

VORSICHT!

Verletzungsgefahr!

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

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

HINWEIS!

Mögliche Materialschäden!

Das Gerät kann bei unsachgemäßem Gebrauch beschädigt werden.

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

- ▶ Stecken Sie den Netzstecker erst in die Steckdose, wenn das Zubehör vollständig montiert wurde.
- ▶ Montieren Sie je nach Anwendung die passenden Aufsätze wie im folgenden beschrieben.
- ▶ Bereiten Sie die Lebensmittel vor.
- ▶ Drücken Sie die Schaltfläche , um das Gerät einzuschalten.
- ▶ Wählen Sie eine Verarbeitungsgeschwindigkeit von **6** bis **8** bzw. je nach Anwendung die Impulsfunktion.
- ▶ Drücken Sie die Schaltfläche , um den Vorgang zu starten.



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

11.1. Fleischwolf montieren und verwenden

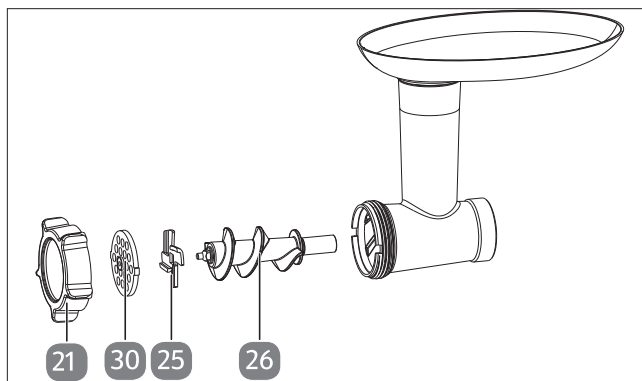


Abb. 11 – Zubehöerteile Fleischwolf

- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker ab, um die Küchenmaschine vom Strom zu trennen.
- ▶ Schieben Sie die Abdeckung der Fleischwolfaufnahme nach oben hin ab und legen Sie sie zur Seite.
- ▶ Stellen Sie ggf. den Schwenkarm nach unten. Achten Sie darauf, dass der Arm am Gehäuseunterteil eingearastet ist.
- ▶ Halten Sie den Sicherungsknopf und setzen Sie das Schneckengehäuse im Fleischwolfanschluss ein. Drehen Sie das Schneckengehäuse durch eine Drehung nach links fest, so dass die Befüllöffnung oben steht. Vergewissern Sie sich, dass das Schneckengehäuse fest im Fleischwolfanschluss der Küchenmaschine sitzt.
- ▶ Setzen Sie die Förderschnecke mit dem Sechskantstück voran in das Schneckengehäuse.

- ▶ Setzen Sie den Fleischwolf mit den Zubehöerteilen in der Reihenfolge wie oben abgebildet zusammen (siehe Abb. 11).
- ▶ Wählen Sie eine passende Lochscheibe und setzen Sie sie auf die Achse der Förderschnecke. Achten Sie darauf, dass die Lochscheibe mit der Nut in der korrekten Position in das Schneckengehäuse eingeführt wird und die Nase nach vorn zeigt (siehe Abb. 12).

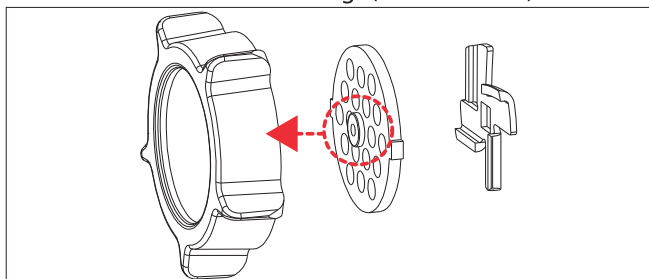


Abb. 12 – Lochscheibe korrekt einsetzen

Lochscheibe	Anwendungsbeispiele
Lochscheibe (fein)	gekochtes, entbeintes Fleisch, Geflügel, Fisch z. B. als Suppeneinlage, Schweine-/Lamm-/Rindfleisch zur Herstellung von Hackfleisch für Frikadellen oder Hackbraten, Speck/ Schweine-/Lamm-/Rindfleisch zur Herstellung von Brät zur Wurstherstellung/Pasteten
Lochscheibe (mittel)	entbeintes Schweine-/Lamm-/Rindfleisch zur Herstellung von feineren Würsten oder Pasteten
Lochscheibe (grob)	entbeintes Schweine-/Lamm-/Rindfleisch zur Herstellung von groben Bratwürsten oder als Suppeneinlage

- ▶ Schrauben Sie abschließend den Befestigungsring im Uhrzeigersinn auf das Gewinde.
- ▶ Stecken Sie die Einfüllschale von oben auf den Einfüllschacht des Fleischwolves.



Abb. 13 – Fleischwolf montiert

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



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

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

11.2. Fleischwolf mit Wurstaufsatz montieren und verwenden

11.2.1. Verarbeiten von fertiger Wurstmasse

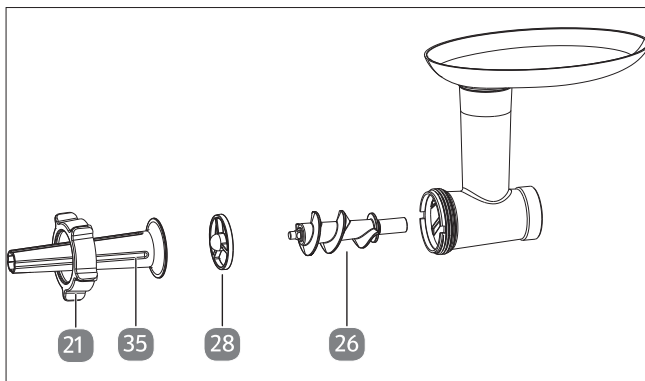


Abb. 14 – Zubehöerteile Wurstherstellung

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

Bei Verarbeitung einer fertigen Wurstmasse fahren Sie wie folgt fort:

- ▶ Setzen Sie den Fleischwolf wie oben abgebildet zusammen und beachten Sie dabei die Vorgehensweise zur Montage wie unter „11.1. Fleischwolf montieren und verwenden“ auf Seite 12 beschrieben.
- ▶ Bereiten Sie das Fleisch nach Rezept vor.
- ▶ Ziehen Sie den Wurst darm über den Wurst-Aufsatz und verknoten Sie das Ende.
- ▶ Halten Sie den Wurst darm locker mit einer Hand fest und schalten Sie das Gerät ein.
- ▶ Stopfen Sie die Wurstmasse ohne großen Druck mit dem Stopfer nach.



Achten Sie darauf, dass der Wurst darm locker befüllt ist, da sich die Wurst beim Braten bzw. Kochen ausdehnt und der Wurst darm aufreißen kann. Bitten Sie ggf. eine weitere Person um Hilfe.

11.2.2. Fleisch zerkleinern und Wurst herstellen in einem Arbeitsgang

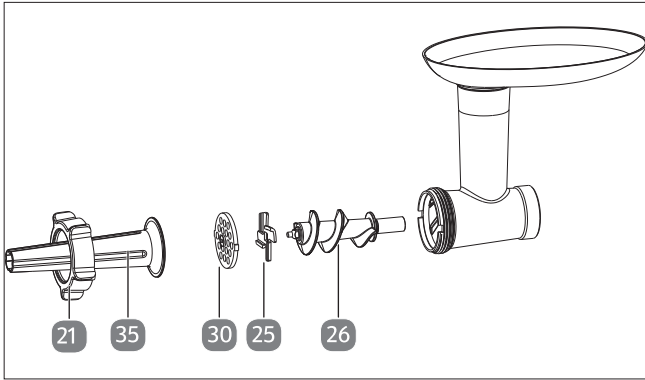


Abb. 15 – Zubehörteile Wolfen/Wurstherstellung

- Um in einem Arbeitsgang Fleischstücke zu wolfen und Wurst herzustellen, montieren Sie den Fleischwolf mit Fleischmesserscheibe und Messer, wie unter „11.1. Fleischwolf montieren und verwenden“ auf Seite 12 beschrieben.
- Anschließend stecken Sie den Wurstaufsatz auf und schrauben den Befestigungsring auf das Gewinde des Fleischwolfs.

Gehen Sie wie unter „11.2.1. Verarbeiten von fertiger Wurstmasse“ auf Seite 13 beschrieben bei der Wurstherstellung vor.

11.3. Spritzgebäck-Aufsatz montieren und verwenden

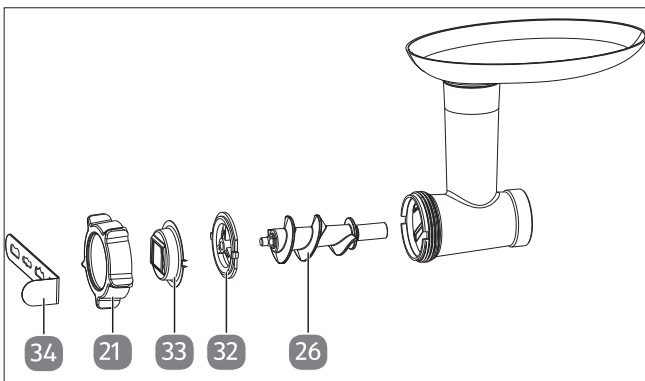


Abb. 16 – Zubehörteile für Spritzgebäck

- Für das Herstellen von Spritzgebäck aus Plätzchenteig montieren Sie den Halter und die Spritzgebäckschablone sowie die Schneckenführung in der Reihenfolge wie dargestellt (siehe Abb. 16).
- Schrauben Sie den Befestigungsring im Uhrzeigersinn auf das Gewinde des Schneckengehäuses.
- Schieben Sie die Spritzgebäckschablone seitlich in den Halter. Schieben Sie die gewünschte Schablone vor die Befüllöffnung.
- Legen Sie den Teig in die Einfüllschale und nutzen Sie den Stopfer, um den Teig in den Einfüllschacht zu drücken.

11.4. Pasta-Aufsatz montieren und verwenden

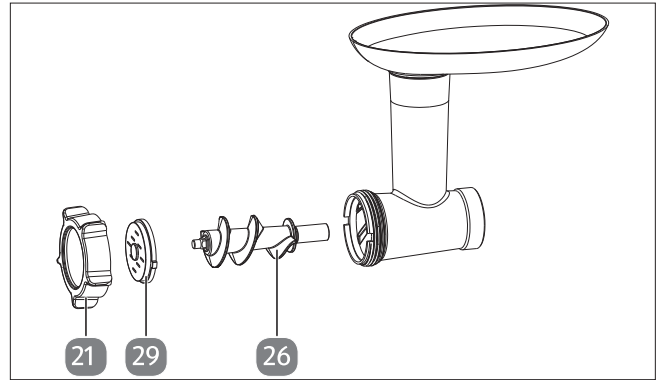


Abb. 17 – Zubehörteile für Pasta

- Für das Herstellen von Pasta aus Nudelteigmasse verwenden Sie einen der vier Pasta-Aufsätze.
- Setzen Sie den Fleischwolf wie oben abgebildet zusammen und beachten Sie dabei die Vorgehensweise zur Montage wie unter „11.2. Fleischwolf mit Wurstaufsatz montieren und verwenden“ auf Seite 13 beschrieben.

11.5. Kebbe-Aufsatz montieren und verwenden

Mit dem Kebbe-Aufsatz können Sie hohle Röllchen aus Fleisch oder Gemüse formen, die Sie anschließend nach Belieben füllen können.

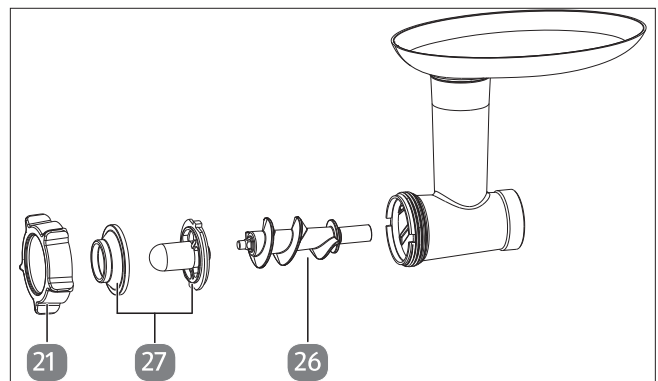


Abb. 18 – Zubehörteile für Kebbe

- Verwenden Sie für das Herstellen von Kebbemasse den Kebbe-Ring und den Kebbe-Aufsatz.
- Setzen Sie den Fleischwolf wie oben abgebildet zusammen und beachten Sie dabei die Vorgehensweise zur Montage wie unter „10.2. Fleischwolf mit Wurstaufsatz ausrüsten“.
- Bereiten Sie die Hackfleischmasse für die Röllchen und für die Füllung nach dem Rezept „12.2. Kebbe“ auf Seite 15 oder einem Rezept Ihrer Wahl zu.
- Schalten Sie das Gerät wie oben beschrieben ein.
- Stopfen Sie die Hackfleischmasse ohne großen Druck mit dem Stopfer nach.
- Schneiden Sie die Röllchen in der gewünschten Länge ab.



Achten Sie darauf, dass die Hackfleischmasse gleichmäßig durch den Fleischwolf gedrückt wird. Bitten Sie ggf. eine weitere Person um Hilfe.

- ▶ Schalten Sie das Gerät aus.
- ▶ Befüllen Sie die Hackfleischröllchen mit einer Kebbe-Füllung.
- ▶ Verschließen Sie die Kebbe und braten oder frittieren Sie die Röllchen.

11.6. Nach der Fleischwolfverwendung

- ▶ Drücken Sie die Schaltfläche , um das Gerät auszuschalten.
- ▶ Warten Sie bis zum vollständigen Stillstand des Antriebs ab.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker ab, um das Gerät vom Strom zu trennen.
- ▶ Halten Sie den Sicherungsknopf und drehen Sie den Fleischwolf nach rechts und ziehen ihn von der Fleischwolfaufnahme ab.
- ▶ Lösen Sie den Verschlussring.
- ▶ Entfernen Sie die Zubehörteile.
- ▶ Entfernen Sie die Lebensmittelreste aus der Schnecke.

- ▶ Reinigen Sie alle Zubehörteile und wischen Sie die Oberflächen des Geräts ab wie unter „13. Reinigung“ auf Seite 16 beschrieben.
- ▶ Setzen Sie die Abdeckung der Fleischwolfaufnahme wieder auf.

12. Fleischwolf-Rezepte

12.1. Frikadellen

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

Zubereitung:

- ▶ Verwenden Sie die feine Lochscheibe, um das Hackfleisch mit dem Fleischwolf herzustellen.
- ▶ Verwenden Sie den Mixer mit der Impulsfunktion, um die Zwiebel und den Knoblauch zu zerkleinern (siehe „Impuls-Funktion“ auf Seite 9).
- ▶ Geben Sie die gehackten Zwiebeln und den Knoblauch in eine Schüssel und geben Sie die weiteren Zutaten hinzu.
- ▶ Vermengen Sie die Zutaten zu einer glatten Masse.
- ▶ Formen Sie aus jeweils ca. 3 EL Masse eine Frikadelle. Damit das Formen leichter fällt, bestreuen Sie die Masse mit Paniermehl. Drücken Sie die Frikadelle etwas flach.
- ▶ Braten Sie die Frikadellen in einer beschichteten Pfanne zunächst von beiden Seiten scharf an, garen Sie die Frikadellen bei mittlerer bis schwacher Hitze ca. 8–10 Minuten fertig. Wenden Sie die Frikadellen ca. 2–3 mal während der Garzeit.

12.2. Kebbe

Zutaten für die Füllung		Zutaten für die Kebbehülle	
100 g	mageres Rind- oder Lammfleisch	450 g	mageres Rind- oder Lammfleisch
1	mittelgroße Zwiebel	150–200 g	Mehl
1 TL	Mehl	1 TL	gehackte Nüsse
1 Prise	Salz	1 TL	Salz

Zutaten für die Füllung		Zutaten für die Kebbe-hülle	
nach Vor-liebe	z. B. Gewürzmischung aus: Coriander, Piment, Pfeffer, Zimt, Nelken, Muskatnuss, Cumin, Cardamom	nach Vor-liebe	z. B. Gewürzmischung aus: Coriander, Piment, Pfeffer, Zimt, Nelken, Muskatnuss, Cumin, Cardamom
		1 TL	Paprikapulver
		nach Vor-liebe	Chilipulver
Frittierfett oder -öl			

Zubereitung Füllung:

- ▶ Zerkleinern Sie das Rind- oder Lammfleisch ein- oder zweimal mit dem Fleischwolf. Verwenden Sie erst die grobe Lochscheibe, dann die feine Lochscheibe.
- ▶ Verwenden Sie den Mixer mit der Impulsfunktion, um die Zwiebel grob zu zerkleinern (siehe „Impuls-Funktion“ auf Seite 9). Braten Sie die Zwiebel braun an.
- ▶ Geben Sie das Hackfleisch, die gebratene Zwiebel, die Gewürze, das Salz und das Mehl in eine Schüssel. Vermengen Sie die Zutaten zu einer gleichmäßigen Masse.

Zubereitung Kebbe-Hülle:

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

13. Reinigung

WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

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

- Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät reinigen.
- Ziehen Sie immer am Stecker, nicht am Netzkabel.
- Setzen Sie das Gerät nicht Tropf- und Spritzwasser aus.

HINWEIS!

Mögliche Materialschäden!

Das Gerät kann bei unsachgemäßem Gebrauch beschädigt werden.

- Verwenden Sie auf keinen Fall scharfe, schmirgelnde oder körnige, essigsäure-, soda- oder lösemittelhaltige Reinigungsmittel. Diese können die Oberflächen oder die Bedruckung des Gerätes beschädigen.
- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernden Gegenstände.
- Der Spritzschutz ist nicht hitzebeständig. Stellen Sie die Temperatur der Geschirrspülmaschine nicht über 50 °C ein.

WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Es besteht Verletzungsgefahr durch scharfkantige Klingen am Fleischwolfzubehör sowie am Mixer und durch rotierende Teile.

- Drücken Sie die Schaltfläche , um das Gerät auszuschalten. Warten Sie bis zum vollständigen Stillstand des Antriebs ab. Ziehen Sie den Netzstecker.
- Nehmen Sie vor der Reinigung Zubehörteile grundsätzlich vom Hauptgerät ab. Berühren der scharfen Klingen vermeiden.
- Um Verletzungen zu vermeiden, verwenden Sie eine Reinigungsbürste oder ähnlich geeignete Reinigungsmittel zur Reinigung der Klingen.
- Gehen Sie beim Reinigen vorsichtig mit scharfen Messerklingen um.
- Reinigen Sie die Schneideinsätze nicht mit bloßen Händen.

13.1. Zubehörteile Küchenmaschine

- ▶ Drücken Sie die Entriegelungstaste für den Schwenkarm, um ihn anzuheben.
- ▶ Entfernen Sie das Rührwerkzeug, indem Sie es gegen den Uhrzeigersinn drehen und nach unten abziehen.
- ▶ Reinigen Sie die Rührschüssel, das Rührwerkzeug und den Spritzschutz mit einem milden Spülmittel oder in der Spülmaschine und trocknen Sie die Teile gründlich ab, bevor Sie sie erneut einsetzen.
- ▶ Wischen Sie mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch über die Oberfläche des Gerätes.
- ▶ Bringen Sie nach der Reinigung den Schwenkarm wieder in die abgesenkte Position.

13.2. Zubehörteile Fleischwolf

- ▶ Reinigen Sie die Zubehörteile mit warmem Wasser und Spülmittel.
- ▶ Zur Pflege reiben Sie die Metallteile nach der Reinigung mit einem leicht mit Speiseöl getränkten Tuch ein.

Wurststopf-Aufsätze, Kebbe-Aufsatz, Stopfer

- ▶ Das Zubehör ist spülmaschinengeeignet. Für eine schonende Reinigung wird jedoch empfohlen, die Teile wie oben beschrieben per Hand zu spülen.

Fleischwolfvorsatz, Einfüllschale, Schnecke, Lochscheiben, Messer und Verschlussring

- ▶ Diese Zubehörteile sind nicht spülmaschinengeeignet. Reinigen Sie sie wie oben angegeben.

13.3. Schnellreinigung des Mixers bei leichter Verschmutzung

- ▶ Geben Sie min. 500 ml lauwarmes Wasser mit mildem Spülmittel in den Mixbehälter.
- ▶ Verwenden Sie die Impulsfunktion (siehe „Impulsfunktion“ auf Seite 9).
- ▶ Heben Sie den Mixbehälter nach oben hin ab.
- ▶ Drehen Sie den Spritzschutzdeckel mit Deckel/Messbecher ab.
- ▶ Schütten Sie die Seifenlauge aus.
- ▶ Spülen Sie den Mixbehälter unter laufendem Wasser aus und trocknen ihn ab.

13.4. Zubehörteile Mixer

Reinigen Sie den Mixerbehälter, Messersatz, Deckel/Messbecher sowie Spritzschutzdeckel mit einem milden Spülmittel oder in der Spülmaschine und trocknen Sie die Teile gründlich ab, bevor Sie sie erneut einsetzen.

14. Fehlerbehebung

Das Produkt hat unser Haus in einem einwandfreien Zustand verlassen. Sollten Sie dennoch ein Problem feststellen, versuchen Sie es zunächst anhand der folgenden Tabelle zu beheben. Sollten Sie keinen Erfolg haben, kontaktieren Sie unseren Kundendienst (siehe Kap. „20. Serviceinformationen“ auf Seite 19).

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

15. Lagerung/Transport

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

16. Entsorgung



VERPACKUNG

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



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



(Nur für Frankreich)

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



GERÄT (nur für Deutschland)

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

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

Vertreiber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 Quadratmetern, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen, sind verpflichtet, bei der Abgabe eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes an einen Endnutzer ein Altgerät des Endnutzers

der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen und auf Verlangen des Endnutzers unabhängig vom Kauf eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes bis zu drei Altgeräte pro Geräteart, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen.

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

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

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



GERÄT (für alle anderen deutschsprachigen Länder)

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

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

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

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

17. Ersatzteile

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

Dort finden Sie alle passenden Ersatzteile zu Ihrem Produkt.

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

18. Technische Daten

Anschrift des Lieferanten:	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen DEUTSCHLAND
Modell:	MD 18430
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



19. 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

20. Serviceinformationen

Sollte Ihr Gerät einmal nicht wie gewünscht und erwartet funktionieren, wenden Sie sich zunächst an unseren Kundenservice. Es stehen Ihnen verschiedene Wege zur Verfügung, um mit uns in Kontakt zu treten:

- In unserer Service-Community treffen Sie auf andere Benutzer sowie unsere Mitarbeiter und können dort Ihre Erfahrungen austauschen und Ihr Wissen weitergeben.
Sie finden unsere Service-Community unter community.medion.com.
- Gerne können Sie auch unser Kontaktformular unter www.medion.com/contact nutzen.
- Selbstverständlich steht Ihnen unser Serviceteam auch über unsere Hotline oder postalisch zur Verfügung.

Deutschland	
Öffnungszeiten	Multimedia-Produkte (PC, Notebook, etc.)
Mo. - Fr.: 07:00 - 20:00 Sa.: 10:00 - 18:00	☎ 0201 22099-111
	Haushalt & Heimelektronik
	☎ 0201 22099-222
	Mobiltelefon; Tablet & Smartphone
	☎ 0201 22099-333
Serviceadresse	
MEDION AG 45092 Essen Deutschland	
Österreich	
Öffnungszeiten	Rufnummer
Mo. - Fr.: 08:00 - 20:00 Sa.: 10:00 - 18:00	☎ 01 9287661
Serviceadresse	
MEDION Service Center Franz-Fritsch-Str. 11 4600 Wels Österreich	
Schweiz	
Öffnungszeiten	Rufnummer
Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00	☎ 0848 - 33 33 32
Serviceadresse	
MEDION/LENOVO Service Center Ifangstrasse 6 8952 Schlieren Schweiz	

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



Diese und viele weitere Bedienungsanleitungen stehen Ihnen über das Serviceportal www.medionservice.com zum Download zur Verfügung.

Aus Gründen der Nachhaltigkeit verzichten wir auf gedruckte Garantiebedingungen, Sie finden unsere Garantiebedingungen ebenfalls in unserem Serviceportal.

Sie können auch den nebenstehenden QR-Code scannen und die Bedienungsanleitung über das Serviceportal auf Ihr mobiles Endgerät laden.

21. Impressum

Copyright 2025

Stand: 22. Januar 2025

Alle Rechte vorbehalten.

Diese Bedienungsanleitung ist urheberrechtlich geschützt.

Vervielfältigung in mechanischer, elektronischer und jeder anderen Form ohne die schriftliche Genehmigung des Herstellers ist verboten.

Das Copyright liegt bei der Firma:

MEDION AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Deutschland

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