

medion

**Bedienungsanleitung
Notice d'utilisation
Gebruiksaanwijzing**

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



**Digitale Küchenmaschine
Robot de cuisine numérique
Digitale keukenmachine
Robot de cocina digital
Planetaria digitale
Digital Stand Mixer
MEDION MD 12600**

Inhaltsverzeichnis

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

1. Informationen zu dieser Bedienungsanleitung



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

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

1.1. Zeichenerklärung

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



GEFAHR!

Warnung vor unmittelbarer Lebensgefahr!



WARNUNG!

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



VORSICHT!

Warnung vor möglichen mittelschweren und/oder leichten Verletzungen!



VORSICHT!

Quetschgefahr durch bewegliche Teile.



HINWEIS!

Hinweise beachten, um Sachschäden zu vermeiden!



WARNUNG!

Warnung vor Gefahr durch elektrischen Schlag!



Hinweise zum Zusammenbau oder zum Betrieb



Hinweise in der Bedienungsanleitung beachten!



Symbol für Wechselstrom



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

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

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

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

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

3. Sicherheitshinweise

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

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Gerät und Zubehör an einem für Kinder unerreichbaren Platz aufbewahren.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden.
- Kinder erkennen nicht die Gefahren, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Seien Sie beim Gebrauch des Gerätes bitte besonders aufmerksam, wenn Kinder in der Nähe sind.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.



WARNUNG!

Risiko eines Stromschlags.

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführenden 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 Zubehöerteile grundsätzlich vom Schwenkarm abnehmen.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Gehen Sie beim Leeren der Schüssel und beim Reinigen vorsichtig vor.
- Verarbeiten Sie mit diesem Gerät nur Lebensmittel in haushaltsüblichen Mengen.
- Verwenden Sie das Gerät grundsätzlich nur, wenn es für die Anwendung vollständig zusammengebaut ist.
- Die Schneideinsätze des Fleischwolfs und des Gemüseschneiders sind sehr scharf. Vermeiden Sie das Berühren der Klingen.



VORSICHT!

Verletzungsgefahr durch Verbrennung!

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

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



VORSICHT!

Verletzungsgefahr!

Es besteht das Risiko von Verletzungen durch unachtsame Verwendung.

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



VORSICHT!

Mögliche Gesundheitsgefährdung durch Bakterienbildung!

Nach der Zubereitung können sich durch verbliebene Lebensmittelrückstände Bakterien bilden.

- Reinigen Sie das Gerät und alle verwendeten Zubehöerteile unmittelbar nach jeder Benutzung gründlich.



HINWEIS!

Mögliche Materialschäden!

Das Gerät kann bei unsachgemäßem Gebrauch beschädigt werden.

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

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

4. Lieferumfang

⚠ GEFAHR!

Erstickungsgefahr!

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

- Halten Sie die Verpackungsfolie von Kindern fern.
 - ▶ Entnehmen Sie das Produkt aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
 - ▶ Überprüfen Sie die Vollständigkeit der Lieferung und benachrichtigen Sie uns innerhalb von 14 Tagen nach dem Kauf, falls die Lieferung nicht komplett ist.
- Mit dem von Ihnen erworbenen Paket haben Sie erhalten:
- Küchenmaschine
 - Zubehör und Anbauteile der Küchenmaschine (siehe „5. Geräteübersicht“ auf Seite 6)
 - Kurzanleitung

5. Geräteübersicht

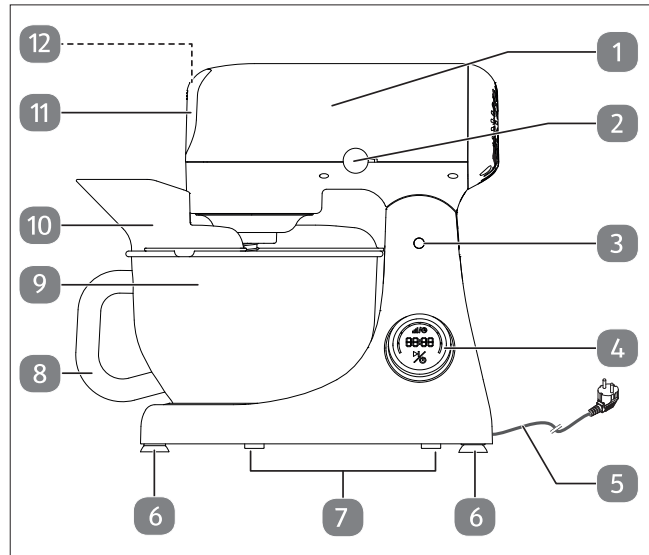


Abb. 1 – Hauptgerät

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

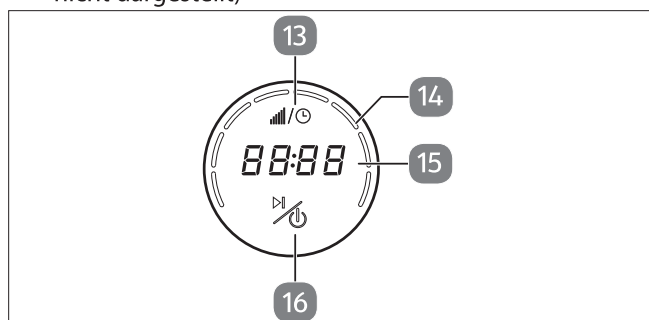


Abb. 2 – Bedienelemente

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

5.1. Übersicht der Zubehörteile

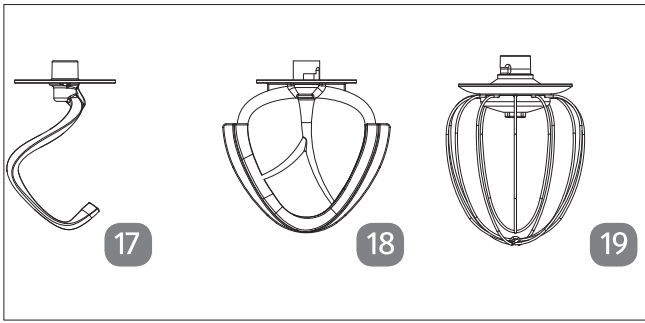


Abb. 3 – Rühraufsätze

- 17. Knethaken
- 18. Flachrührer
- 19. Schneebesen

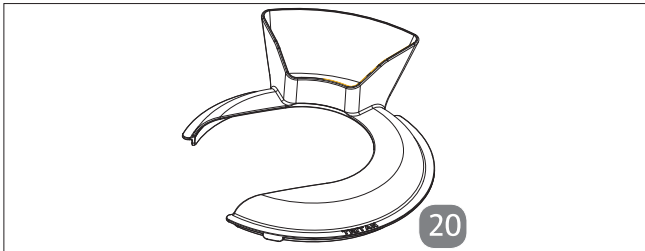


Abb. 4 – Spritzschutz

- 20. Spritzschutz mit Einfüllöffnung

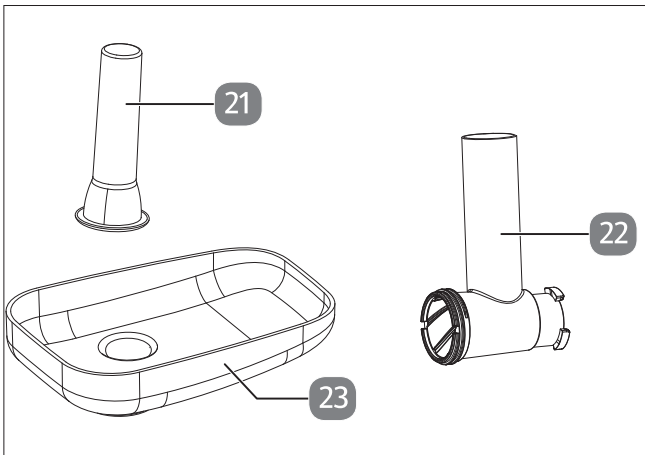


Abb. 5 – Zubehörteile Fleischwolf

- 21. Stopfer
- 22. Schneckengehäuse
- 23. Einfüllschale

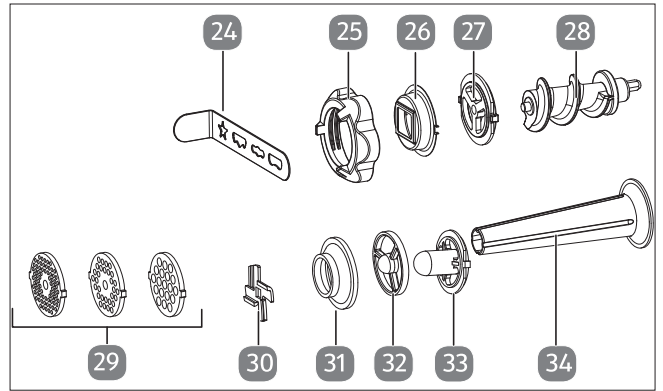


Abb. 6 – Fleischwolf-Zubehör

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

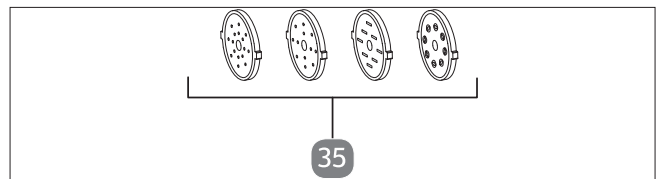


Abb. 7 – Nudelschablonen

- 35. Nudelschablonen

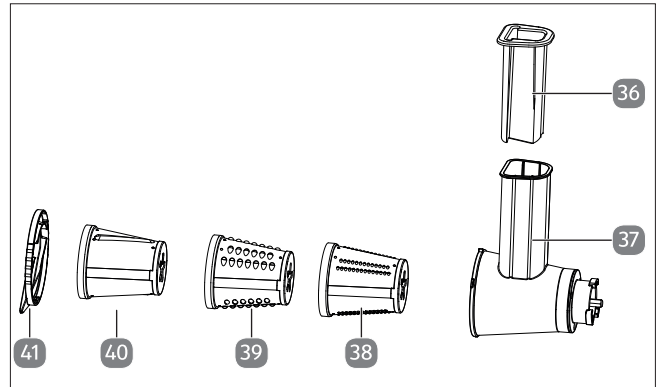


Abb. 8 – Zubehör Gemüseraspel

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

6. Gerät vorbereiten

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

VORSICHT!

Verletzungsgefahr!

Es besteht Quetschgefahr durch rotierende und bewegliche Teile.

- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.

HINWEIS!

Möglicher Geräteschaden!

Es besteht die Gefahr der Überhitzung durch übermäßigen Betrieb.

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



Laufgeräusche bei der Inbetriebnahme!

In den ersten 10-20 Minuten der Gesamtlaufzeit kann es zu erhöhten Laufgeräuschen kommen. Das verwendete, hochwertige Schmierfett hat eine sehr hohe Viskosität, die erst bei längerer Gesamtlaufzeit nachlässt. Wenn das Schmierfett seine ideale Viskosität erreicht hat, werden die Laufgeräusche leiser.



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

6.1. Verwendung als Küchenmaschine

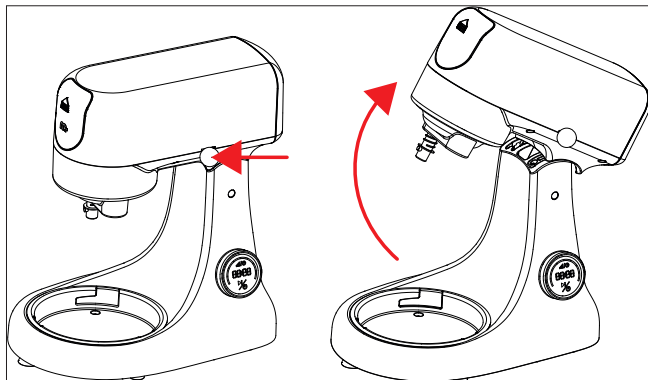


Abb. 9 – Schwenkarm entriegeln und hochklappen

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

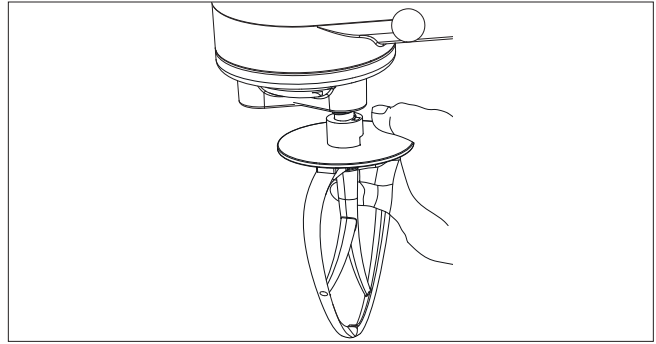


Abb. 10 – Rührwerkzeug anbringen

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

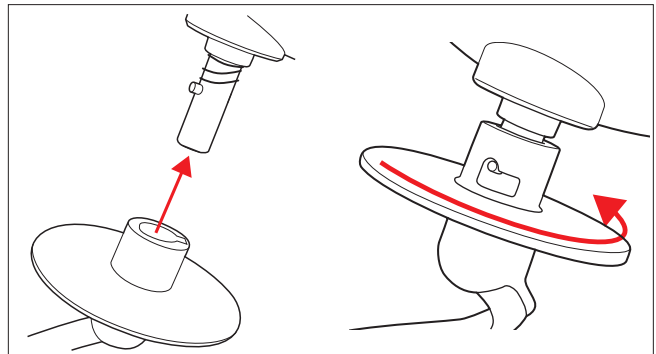


Abb. 11 – Rührhaufsatz aufstecken und verriegeln

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

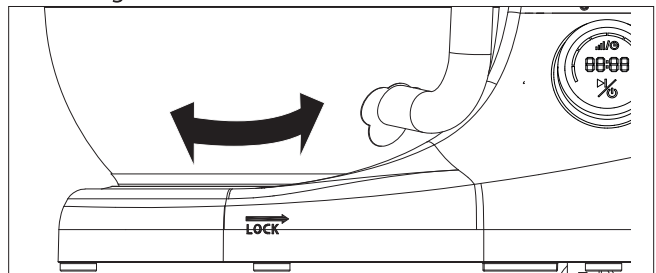


Abb. 12 – Rührschüssel verriegeln

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

6.2. Verwendung des Fleischwolfs

VORSICHT!

Verletzungsgefahr!

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

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

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

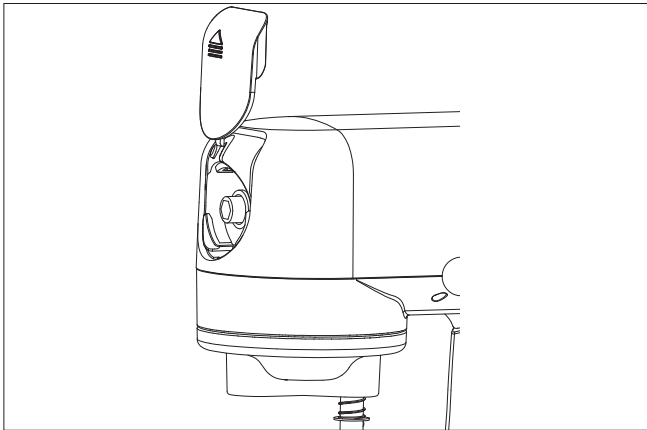


Abb. 13 – Abdeckung entfernen

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

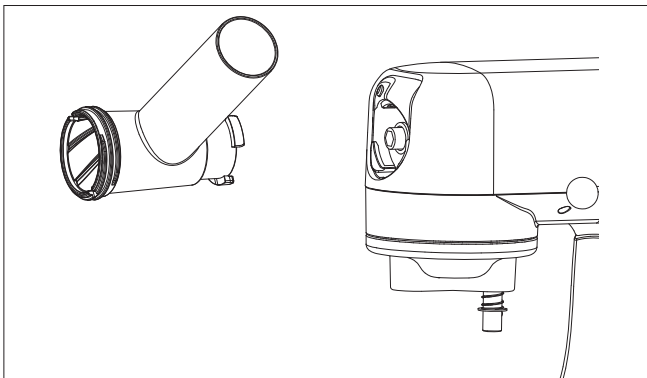


Abb. 14 – Schneckengehäuse montieren

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

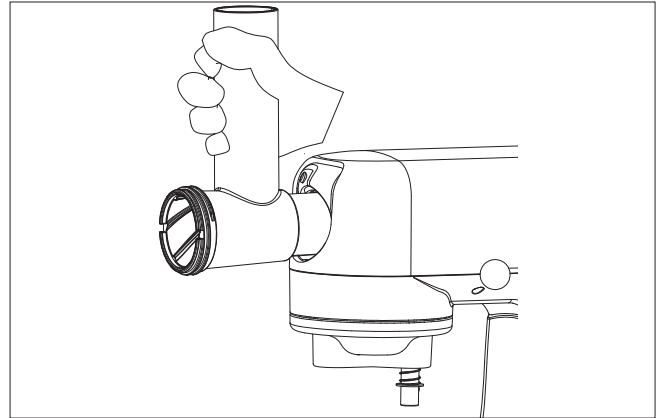


Abb. 15 – Schneckengehäuse festdrehen

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

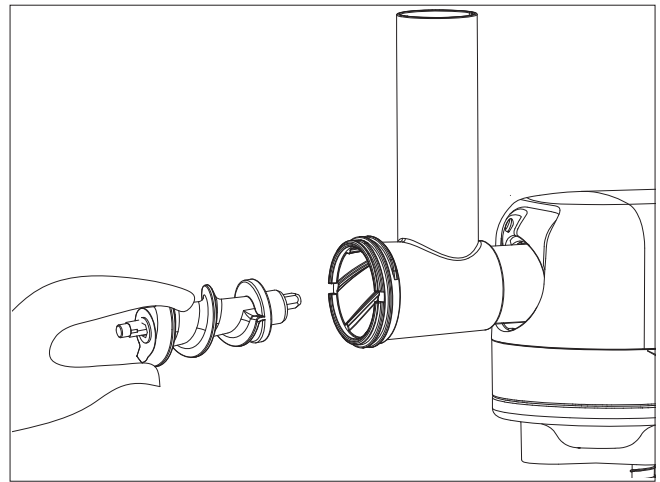


Abb. 16 – Förderschnecke einsetzen

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

6.3. Fleischwolf zum Wolfen ausrüsten

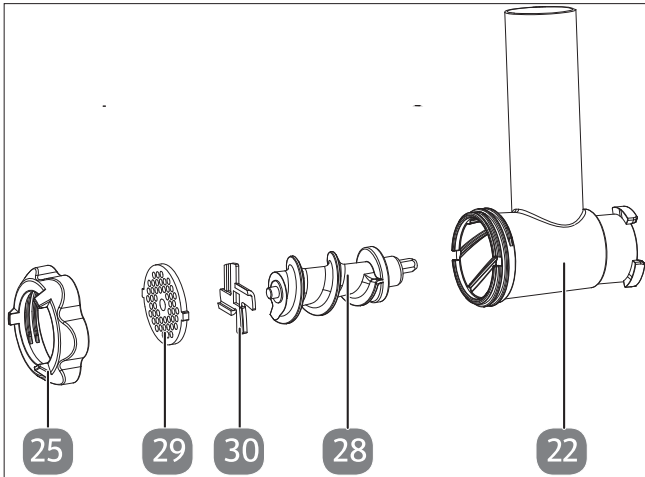


Abb. 17 – Zubehöreile für das Wolfen

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

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

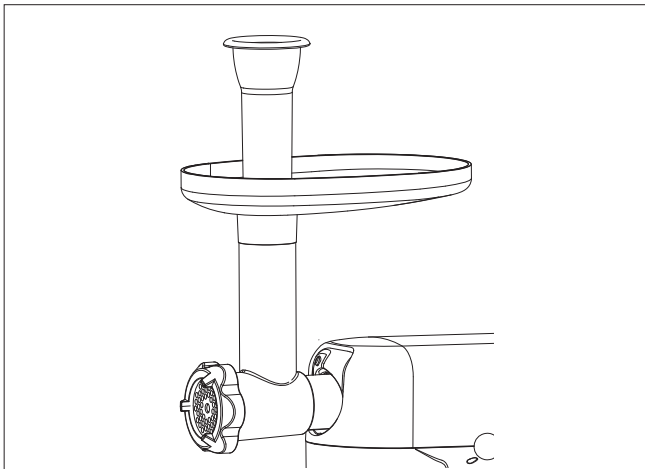


Abb. 18 – Montierter Fleischwolf mit Einfüllschale und Stopfer

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

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

6.4. Fleischwolf mit Wurstaufsatz ausrüsten

6.4.1. Verarbeiten von fertigem Wurstbrät

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

Bei Verarbeitung eines fertigen Wurstbräts fahren Sie wie folgt fort:

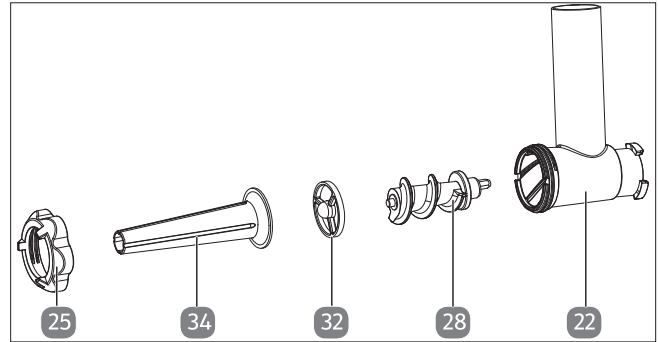


Abb. 19 – Zubehöreile Wurst herstellen

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

6.4.2. Fleisch wolfen und Wurst herstellen in einem Arbeitsgang

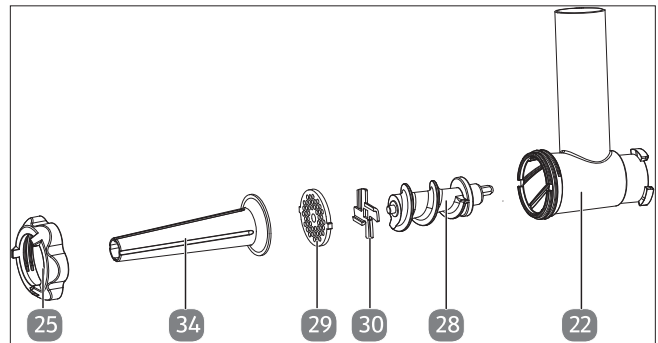


Abb. 20 – Wolfen/Wurst herstellen

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

6.5. Fleischwolf zum Spritzgebäck herstellen ausrüsten

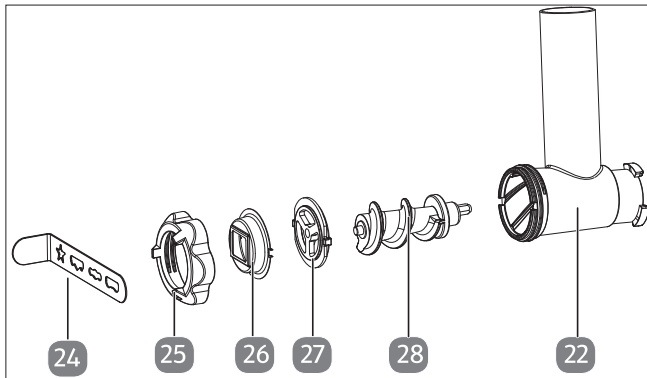


Abb. 21 – Zubehöreile Spritzgebäck

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

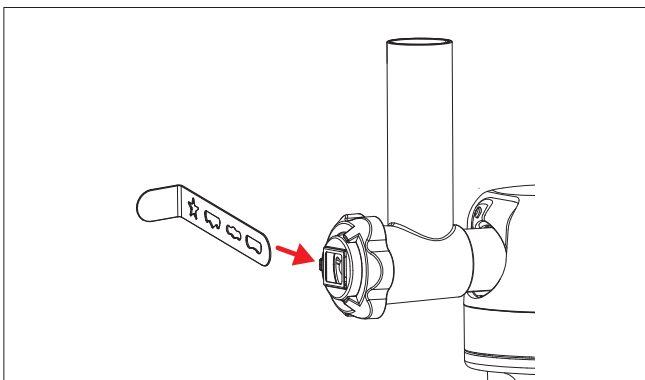


Abb. 22 – Spritzgebäckschablone seitlich einschieben

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

6.6. Fleischwolf zum Pasta herstellen ausrüsten

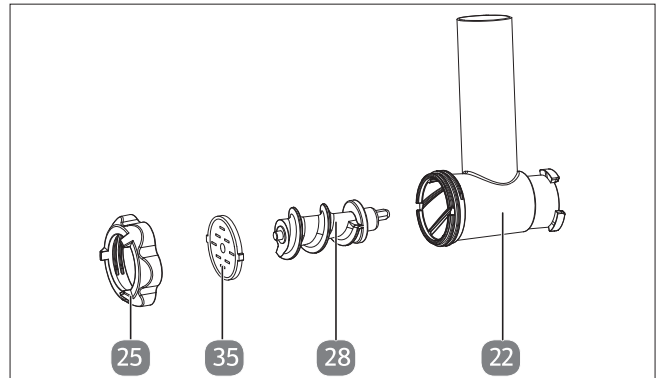


Abb. 23 – Zubehöreile Pasta

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

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

6.7. Fleischwolf zum Herstellen von Kebbe ausrüsten

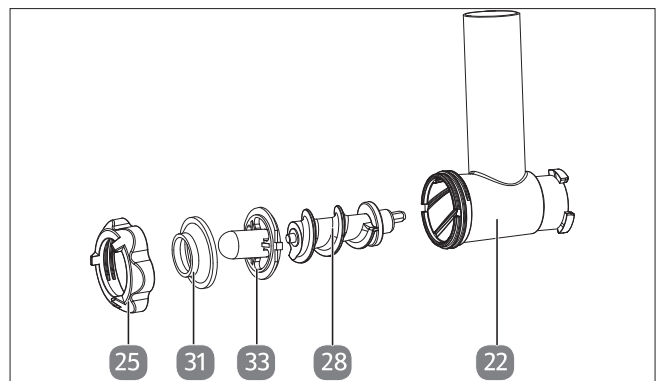


Abb. 24 – Zubehöreile Kebbe

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

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

6.8. Gemüseaufsatz verwenden

⚠ VORSICHT!

Verletzungsgefahr!

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

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

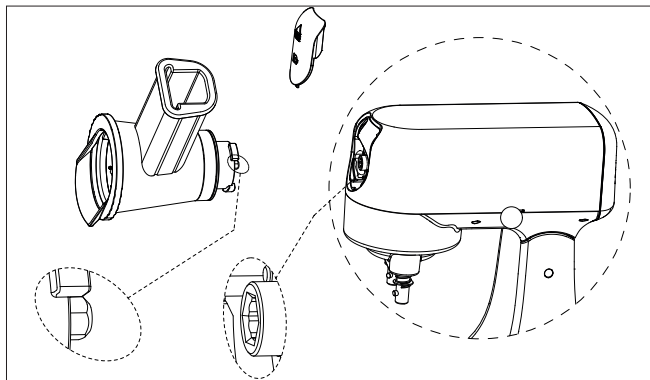


Abb. 25 – Gemüseaufsatz montieren

1. Ziehen Sie den Netzstecker ab, um die Küchenmaschine vom Strom zu trennen.
2. Drücken Sie gegebenenfalls den Schwenkarmhebel nach hinten (Richtung Symbol ) und stellen Sie den Schwenkarm nach unten. Achten Sie darauf, dass der Schwenkarm am Gehäuseunterteil eingearastet ist.
3. Schieben Sie die Abdeckung des Fleischwolfanschlusses nach oben hin ab und legen Sie die Abdeckung sicher zur Seite (siehe Abb. 13).
4. Setzen Sie den Gemüseschneider-Aufsatz mit dem Sechskantstück voran im Fleischwolfanschluss ein. Die Einfüllöffnung des Gemüseschneider-Aufsatzes zeigt hierbei nach rechts (siehe Abb. 25).

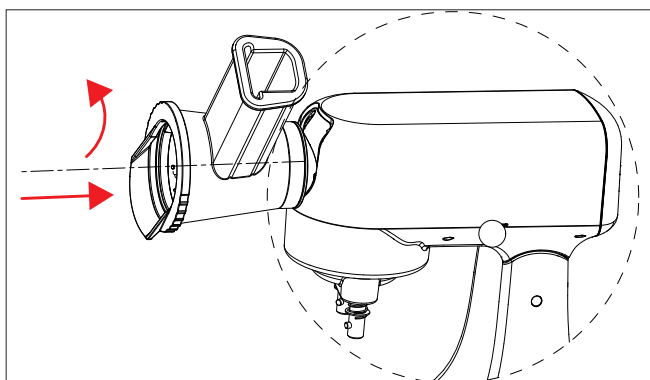


Abb. 26 – Gemüseschneider-Aufsatz sichern

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

Es stehen Ihnen folgende Gemüseschneider-Einsätze zur Verfügung:

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

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

7. Küchenmaschine verwenden/ Gerät ein-/ausschalten

⚠ HINWEIS!

Möglicher Geräteschaden!

Der Motor kann überhitzen und beschädigt werden.

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

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

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

Die Schaltfläche  leuchtet.

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



Bei dem Geschwindigkeitsregler handelt es sich um einen Wippschalter:

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

- Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler nicht umlaufend!

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

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

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

Impuls-Funktion

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

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



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

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

8. Empfohlene Einstellungen

Stufe	Ideal für ...
1	Rühren Verwenden Sie die Stufe 1 zum Rühren, Mischen oder Verbinden. Verwenden Sie diese Stufe, um Flüssigkeiten zu trockenen Zutaten hinzuzufügen oder um trockene Zutaten (z. B. Mehl) zum Teig hinzuzufügen.

Stufe	Ideal für ...
2-3	Mischen Verwenden Sie die Stufe 2-3 für schnelleres Rühren und langsames Mischen. Anwendbar zum Mischen von schweren Teiglingen und Süßigkeiten, zum Pürieren von Kartoffeln oder Gemüse. Auch zum Mischen und Kneten von Hefeteig verwendbar.
4-5	Mischen, Aufschlagen Verwenden Sie die Stufe 4-5, um halbschwere Teige (z. B. Kekse) und Kuchenmischungen mit mittlerer Geschwindigkeit zu mischen. Verwenden Sie diese Stufe auch, um Zucker und Backfett zu vermengen oder um Zucker zu Eiweiß für Meringues hinzuzufügen.
5-6	Aufschlagen, Creaming Verwenden Sie die Stufe 5-6 zum Schlagen oder Aufschlagen von Cremes, Frostings und cremigen Füllungen. Diese Stufen eignen sich für Kuchenmischungen, Krapfen und andere Backwaren.
6-8	schnelles Aufschlagen Verwenden Sie die Stufen 6-8 für Sahne, Eiweiß und gekochte Frostings.
8	kurzes Aufschlagen Verwenden Sie die Stufe 8 um kleinere Mengen Sahne oder Eiweiß aufzuschlagen.



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

8.1. Geschwindigkeiten und Anwendungen

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

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

8.2. Betriebszeit/Geschwindigkeit voreinstellen

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

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

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

8.3. Teig rühren und kneten

- ▶ Benutzen Sie zum Kneten von Teig den Knethaken oder den Flachrührer.
- ▶ Die beste Teigmischung zum Kneten ist ein Verhältnis von 5 Teilen Mehl zu 3 Teilen Wasser. Füllen Sie die Rührschüssel maximal zu 3/4 voll.
- ▶ Stellen Sie beim Füllen der Rührschüssel sicher, dass die maximale Füllmenge von 1,5 kg (Mehl) nicht überschritten wird.

- ▶ Wenn Sie den Knethaken oder den Flachrührer verwenden, schalten Sie den Leistungsstufenregler erst für min. 30 Sekunden auf Leistungsstufe 1 und anschließend für min. 30 Sekunden auf Stufe 2, danach Stufe 3 für max. 5 Minuten.
- ▶ Verwenden Sie den Knethaken oder den Flachrührer bei voller Leistung nicht länger als 5 Minuten und halten Sie danach eine Pause von mindestens 10 Minuten ein.

8.4. Eiweiß schlagen

- ▶ Benutzen Sie zum Schlagen von Eiweiß den Schneebesen.
- ▶ Stellen Sie zum Schlagen den Leistungsstufenregler auf die Stufe 7 oder 8 ein und schlagen Sie das Eiweiß ohne Unterbrechung für ca. 5 Minuten, bis das Eiweiß steif ist.
- ▶ Schlagen Sie nicht mehr als 15 Stück Eiweiß auf einmal.
- ▶ Verwenden Sie den Schneebesen bei voller Leistung nicht länger als 5 Minuten und halten Sie danach eine Pause von mindestens 10 Minuten ein.

8.5. Sahne schlagen

- ▶ Benutzen Sie zum Schlagen von Sahne den Schneebesen. Verwenden Sie frische Sahne.
- ▶ Stellen Sie für ca. 250 ml Schlagsahne den Leistungsstufenregler auf die Stufe 7 oder 8 und schlagen Sie die Sahne für ca. 3 bis 5 Minuten.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass die maximale Füllmenge beim Füllen der Rührschüssel mit frischer Milch, Sahne oder anderen Zutaten nicht überschritten wird.
- ▶ Verwenden Sie den Schneebesen bei voller Leistung nicht länger als 5 Minuten und halten Sie danach eine Pause von mindestens 10 Minuten ein.

8.6. Mixen von Shakes, Cocktails oder anderen Flüssigkeiten

- ▶ Benutzen Sie zum Mixen von Shakes, Cocktails und anderen Flüssigkeiten den Schneebesen.
- ▶ Mischen Sie die Zutaten nach Ihrem Rezept für ca. 3 bis 5 Minuten mit einer Leistungsstufe von 1 bis 8.
- ▶ Überschreiten Sie nicht die Höchstfüllmenge der Rührschüssel.
- ▶ Verwenden Sie den Schneebesen bei voller Leistung nicht länger als 5 Minuten und halten Sie danach eine Pause von mindestens 10 Minuten ein.

9. Fleischwolf verwenden

VORSICHT!

Verletzungsgefahr!

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

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

9.1. Fleisch zerkleinern

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



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

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

9.2. Wurst herstellen

Sie können sowohl Natur- als auch Kunstdarm verwenden. Wenn Sie einen Naturdarm verwenden, weichen Sie diesen vorher einige Zeit in Wasser ein. Verknoten Sie ein Ende des Darms.

- ▶ Bereiten Sie das Fleisch nach Rezept vor.
- ▶ Schieben Sie den Darm über den Wurstfüllstutzen und verknoten Sie das Ende.
- ▶ Die Wurstmasse wird durch den Wurstfüllstutzen gedrückt und der Wurstdarm wird gefüllt.
 - Achten Sie darauf, dass der Wurstdarm „locker“ gefüllt ist, da Wurst sich beim Kochen bzw. Braten ausdehnt und der Darm aufreißen kann.

- ▶ Hat die erste Wurst die gewünschte Länge erreicht, pressen Sie die Wurst am Ende des Wurstaufsatzes mit den Fingern zusammen.
- ▶ Drehen Sie die Wurst ein bis zweimal um die eigene Achse.
 - Zur einfacheren Handhabung können Sie das Gerät nach jeder Wurstlänge ausschalten.

9.3. Spritzgebäck herstellen

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

10. Fleischwolf-Rezepte

10.1. Frikadellen

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

Zubereitung:

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

10.2. Kebbe

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

Zubereitung Füllung:

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

Zubereitung Kebbe-Hülle:

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

11. Gemüse schneiden/raspeln

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



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



TIPPS

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

12. Nach der Verwendung

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

Bei der Verwendung als Küchenmaschine

- ▶ Drücken Sie den Schwenkarmhebel in Richtung Symbol , der Schwenkarm hebt sich.
- ▶ Entnehmen Sie das Rührwerkzeug. Öffnen Sie dazu die Verriegelung entgegen dem Uhrzeigersinn.
- ▶ Drehen Sie die Rührschüssel um eine kurze Drehung im Uhrzeigersinn, um sie zu entnehmen.
- ▶ Lösen Sie den fertigen Teig mit Hilfe eines Spatels und nehmen Sie ihn aus der Rührschüssel.
- ▶ Reinigen Sie die verwendeten Teile wie unter „13. Reinigung“ auf Seite 17 beschrieben.

Bei der Verwendung des Fleischwolfs/Gemüseschneiders

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

13. Reinigung

WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

- ▶ Drücken Sie vor der Reinigung die Schaltfläche , um das Gerät auszuschalten und ziehen Sie den Netzstecker.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder Flüssigkeiten!
- Ziehen Sie vor jeder Reinigung und Wartung sowie vor Auf- und Abbau des Zubehörs den Stecker des Gerätes aus der Steckdose.
- Vor der Reinigung Zubehörteile grundsätzlich vom Hauptgerät abnehmen.

WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Es besteht Verletzungsgefahr durch scharfkantige Klingen am Fleischmesser.

- Berühren der scharfen Klingen vermeiden.
- Um Verletzungen zu vermeiden, verwenden Sie eine Reinigungsbürste oder ähnlich geeignete Reinigungsmittel zur Reinigung der Klingen.

VORSICHT!

Mögliche Gesundheitsgefährdung durch Bakterienbildung!

Nach der Zubereitung können sich durch verbliebene Lebensmittelrückstände Bakterien bilden.

- Reinigen Sie das Gerät und alle verwendeten Zubehörteile unmittelbar nach jeder Benutzung gründlich.

HINWEIS!

Mögliche Materialschäden!

Das Gerät kann bei unsachgemäßem Gebrauch beschädigt werden.

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

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

Motorgehäuse:

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

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

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

Sonstige Zubehörteile und der Spritzschutz:

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

Zubehör wie Förderschnecke, Einfüllschacht mit Schneckengehäuse und Befestigungsring:

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

14. Fehlerbehebung

Das Produkt hat unser Haus in einem einwandfreien Zustand verlassen. Sollten Sie dennoch ein Problem feststellen, versuchen Sie es zunächst anhand der folgenden Tabelle zu beheben. Sollten Sie keinen Erfolg haben, kontaktieren Sie unseren Kundendienst (siehe Kap. „20. Serviceinformationen“ auf Seite 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
E:03	Motor blockiert	Entfernen Sie bestehende Blockaden beim Rühren, am Fleischwolf oder dem Gemüseschneider.
H	Hallsensor defekt, Motor stoppt	Kundendienst kontaktieren

15. Längerer Nichtgebrauch und Transport

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

16. Entsorgung



VERPACKUNG

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



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



(Nur für Frankreich)

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



GERÄT (nur für Deutschland)

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

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

Vertreiber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 Quadratmetern, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen, sind verpflichtet, bei der Abgabe



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

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

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

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

GERÄT (für alle anderen deutschsprachigen Länder)

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

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

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

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

17. Technische Daten

Anschrift des Lieferanten:	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen DEUTSCHLAND
Modell:	MD 12600
Nennspannung:	230 V~, 50–60 Hz
Nennleistung:	800 W
Schutzklasse:	I (das Gerät muss geerdet werden)
Rührschüssel:	4,6 Liter
Max. Kapazität Rührschüssel:	2,8 kg
Abmessungen Gerät (B x H x T):	ca. 34,5 x 32,0 x 20,0 cm

18. EU-Konformitätsinformation



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

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

19. Ersatzteile

Wenn Sie Ersatzteile nachbestellen möchten, besuchen Sie unseren MEDIONServiceshop unter <https://www.medion.com/medionserviceshop>. Dort finden Sie alle passenden Ersatzteile zu Ihrem Produkt.

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

20. Serviceinformationen

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

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

Deutschland	
Öffnungszeiten	Multimedia-Produkte (PC, Notebook, etc.)
Mo. - Fr.: 07:00 - 20:00 Sa.: 10:00 - 18:00	① 0201 22099-111
	Haushalt & Heimelektronik
	① 0201 22099-222
	Mobiltelefon; Tablet & Smartphone
	① 0201 22099-333
Serviceadresse	
MEDION AG 45092 Essen Deutschland	
Österreich	
Öffnungszeiten	Rufnummer
Mo. - Fr.: 08:00 - 20:00 Sa.: 10:00 - 18:00	① 01 9287661
Serviceadresse	
MEDION Service Center Franz-Fritsch-Str. 11 4600 Wels Österreich	
Schweiz	
Öffnungszeiten	Rufnummer
Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00	① 0848 - 33 33 32
Serviceadresse	
MEDION/LENOVO Service Center Ifangstrasse 6 8952 Schlieren Schweiz	

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



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

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

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

21. Impressum

Copyright 2024

Stand: 31. Juli 2024

Alle Rechte vorbehalten.

Diese Bedienungsanleitung ist urheberrechtlich geschützt.

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

Das Copyright liegt bei der Firma:

MEDION AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Deutschland

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