

**MEDION®**

**Bedienungsanleitung  
Mode d'emploi  
Handleiding  
Manual de instrucciones  
Istruzioni per l'uso**



**Küchenmaschine mit Kochfunktion  
Robot de cuisine avec fonction cuisson  
Keukenmachine met kookfunctie  
Robot de cocina con función de cocción  
Robot da cucina con funzione cottura**

**MEDION® MD 16361**

# Inhaltsverzeichnis

<b>1.</b>	<b>Informationen zu dieser Bedienungsanleitung .....</b>	<b>4</b>
1.1.	Zeichenerklärung .....	4
<b>2.</b>	<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....</b>	<b>6</b>
<b>3.</b>	<b>Sicherheitshinweise .....</b>	<b>7</b>
<b>4.</b>	<b>Lieferumfang .....</b>	<b>13</b>
<b>5.</b>	<b>Geräteübersicht .....</b>	<b>14</b>
5.1.	Zubehör .....	15
5.2.	Displayanzeige .....	16
<b>6.</b>	<b>Vor dem Gebrauch .....</b>	<b>17</b>
<b>7.</b>	<b>Thermo-Küchenmaschine zusammensetzen .....</b>	<b>18</b>
7.1.	Behälter und Schutzdeckel aufsetzen .....	19
7.2.	Kocheinsatz einsetzen/entnehmen.....	19
7.3.	Dampfaufsatz einsetzen .....	19
7.4.	Rühr- und Kneteinsatz einsetzen.....	20
<b>8.</b>	<b>Thermo-Küchenmaschine verwenden .....</b>	<b>20</b>
8.1.	Garen mit der Thermo-Küchenmaschine .....	22
8.2.	Rühren/Kneten mit der Thermo-Küchenmaschine.....	22
<b>9.</b>	<b>Nach der Verwendung.....</b>	<b>22</b>
<b>10.</b>	<b>Gerät reinigen .....</b>	<b>23</b>
<b>11.</b>	<b>Lagerung/Transport .....</b>	<b>24</b>
<b>12.</b>	<b>Fehlerbehebung .....</b>	<b>24</b>
<b>13.</b>	<b>Entsorgung.....</b>	<b>25</b>
<b>14.</b>	<b>Technische Daten.....</b>	<b>25</b>
<b>15.</b>	<b>EU Konformitätsinformation .....</b>	<b>26</b>
<b>16.</b>	<b>Serviceinformationen .....</b>	<b>26</b>
<b>17.</b>	<b>Impressum.....</b>	<b>29</b>
<b>18.</b>	<b>Datenschutzerklärung .....</b>	<b>30</b>

---

# 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!



### **WARNUNG!**

Warnung vor Gefahr durch elektrischen Schlag!



### **WARNUNG!**

Warnung vor Gefahr durch heiße Oberflächen!



### **WARNUNG!**

Warnung vor Gefahr durch scharfe Kanten!

**HINWEIS!**

Hinweise beachten, um Sachschäden zu vermeiden!



Weiterführende Informationen für den Gebrauch des Gerätes!



Hinweise in der Bedienungsanleitung beachten!

- Aufzählungspunkt / Information über Ereignisse während der Bedienung
- ▶ Auszuführende Handlungsanweisung

**CE-Kennzeichnung**

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



Symbol für Wechselstrom

---

## 2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Thermo-Küchenmaschine ist für das

- Dampfgaren, Kochen, Anbraten
- Kneten, Mixen, Rühren, Hacken, Zerkleinern
- Mahlen, Pürieren, Emulgieren

von Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen 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.
- Das Gerät ist nicht für den gewerblichen und industriellen Gebrauch bestimmt.

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

- Bauen Sie das Gerät nicht ohne unsere Zustimmung um und verwenden Sie keine nicht von uns genehmigten oder gelieferten Zusatzgeräte.
- Verwenden Sie nur von uns gelieferte oder genehmigte Ersatz- und Zubehörteile.
- Beachten Sie alle Informationen in dieser Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise. Jede andere Bedienung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Personen- oder Sachschäden führen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in explosionsgefährdeten Bereichen. Hierzu zählen z. B. Tankanlagen, Kraftstofflagerbereiche oder Bereiche, in denen Lösungsmittel verarbeitet werden. Auch in Bereichen mit teilchenbelasteter Luft (z.B. Mehl- oder Holzstaub) darf dieses Gerät nicht verwendet werden.

- 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.

### 3. Sicherheitshinweise

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



#### **WARNUNG!**

#### **Verletzungsgefahr!**

Verletzungsgefahr für Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder).

- ▶ Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Geräte können 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.
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ▶ Alle verwendeten Verpackungsmaterialien (Säcke, Polystyrolstücke usw.) nicht in der Reichweite von Kindern lagern.
- ▶ Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackung spielen.



## **WARNUNG!**

### **Risiko eines Stromschlags/Kurzschlusses!**

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags/Kurzschlusses durch stromführende Teile.

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte und gut erreichbare Steckdose an, die sich in der Nähe des Aufstellortes befindet. Die örtliche 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.
- ▶ Ziehen Sie nach jedem Gebrauch, vor jeder Reinigung sowie bei nicht vorhandener Aufsicht den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose.
- ▶ Ziehen Sie immer am Stecker, nicht am Netzkabel.
- ▶ Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit heißen Gegenständen oder Oberflächen (z. B. Herdplatte) in Berührung kommt.
- ▶ Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Gerät oder Netzkabel sichtbare Schäden aufweisen oder das Gerät heruntergefallen ist.
- ▶ Bei einem Gewitter können am Stromnetz angeschlossene Geräte beschädigt werden. Ziehen Sie deshalb bei Gewitter immer den Netzstecker.
- ▶ Vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Benutzung das Gerät sowie das Netzkabel auf Beschädigungen überprüfen.
- ▶ Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab.
- ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
- ▶ 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.

- 
- ▶ Auf keinen Fall selbständig Veränderungen am Gerät vornehmen oder versuchen, ein Geräteteil selbst zu öffnen und/oder zu reparieren.
  - ▶ Das Netzkabel ausschließlich durch eine dafür qualifizierte Fachwerkstatt instand setzen lassen oder an den Service wenden, um Gefährdungen zu vermeiden.
  - ▶ Öffnen Sie niemals das Gehäuse oder führen durch die Belüftungsschlitze Gegenstände ein.
  - ▶ Ziehen Sie vor jeder Reinigung und Wartung sowie vor Auf- und Abbau des Zubehörs den Stecker des Gerätes aus der Steckdose.
- 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,
    - das Gerät feucht oder nass geworden ist,
    - das Gerät nicht mehr gebrauchen.
  - ▶ 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 Geräts stellen.
  - ▶ Das Gerät oder das Netzkabel niemals mit nassen Händen berühren.
  - ▶ Betreiben Sie das Gerät ausschließlich in Innenräumen.
-





## **WARNUNG!**

### **Brandgefahr!**

Es besteht Brandgefahr durch heiße Oberflächen.

- ▶ Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, trockene und ebene Oberfläche.
- ▶ Stellen Sie das Gerät nicht auf Flächen ab, die heiß werden können (z. B. Herdplatten, offene Flammen).
- ▶ Achten Sie darauf, dass das Gerät im Betrieb keine Berührung mit einem anderen Gegenstand hat. Stellen Sie es insbesondere nicht in der Nähe von leicht brennbaren Materialien (Gardinen, Vorhängen, Papier etc.) auf.
- ▶ Stellen Sie das Gerät im Betrieb nicht unter Hängeschränke oder andere Gegenstände, die den freien Abzugs des Dampfes nach oben behindern könnten.
- ▶ Decken Sie das Gerät nicht ab.
- ▶ Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab.
- ▶ Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
- ▶ Verdecken Sie nicht die Lüftungsschlitze am Gerät, um eine Überhitzung zu vermeiden.



## **WARNUNG!**

### **Verletzungsgefahr!**

Das Berühren beweglicher und scharfkantiger Teile führt zu Schnittverletzungen.

- ▶ Berühren beweglicher Teile vermeiden.
- ▶ Nicht in den Behälter fassen, solange das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist.
- ▶ Beim Entfernen oder Austauschen der Messer berühren der Klingen vermeiden.
- ▶ Nehmen Sie den Schutzdeckel und/oder Behälter niemals vor dem vollständigem Stillstand des Messersatzes ab.

- ▶ Während des Betriebs Haare, Kleidung, Hände sowie Besteck, Kochlöffel o.ä. fernhalten, um Verletzungen oder Sachschäden zu verhindern.
- ▶ Vor der Reinigung Zubehörteile grundsätzlich vom Hauptgerät abnehmen.



**WARNUNG!**  
**Verletzungsgefahr!**

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

Behälter, Deckel und Lebensmittel werden während des Garbetriebs heiß. Es besteht die Gefahr von Verbrühungen und Verbrennungen.

- ▶ Immer mit Deckel betreiben.
- ▶ Erst den Deckel beim vollständigem Stillstand des Messersatzes abnehmen.
- ▶ Behälter und Deckel nicht anfassen.
- ▶ Halten Sie die Deckelkappe beim Rühren; Mixen oder Aufschlagen von heißen Lebensmittel (z. B. Saucen, Suppen oder Eintöpfe) mit einem Topfhandschuh fest.
- ▶ Behälter am Griff anfassen.
- ▶ Behälter vorsichtig entnehmen, damit keine Lebensmittel verschüttet werden oder herausspritzen können.
- ▶ Behälter nicht überfüllen, damit keine Lebensmittel verschüttet werden oder herausspritzen können.
- ▶ Während des Garbetriebs nicht die Taste **P** für Pulsbetrieb betätigen.

Wenn Sie während des Dampf Garens den Deckel entfernen, tritt viel heißer Dampf aus. Es besteht die Gefahr von Verbrühungen!

- ▶ Die Oberflächen des Dampf Gareinsatzes werden während des Garens heiß. Fassen Sie den Dampf Gareinsatz nur mit Topfhandschuhen an.
- ▶ Benutzen Sie zum Umrühren ein Besteck mit einem langen Stiel, um nicht vom aufsteigenden Dampf verbrüht zu werden.



## **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 unsachgemäßen Gebrauch beschädigt werden.

- ▶ Verwenden Sie den Behälter nicht ohne Lebensmittel.
- ▶ 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.
- ▶ Bei einem Gewitter können am Stromnetz angeschlossene Geräte beschädigt werden. Ziehen Sie deshalb bei Gewitter immer den Netzstecker.
- ▶ Das Zubehör ist nicht für Mikrowellen, Backöfen oder andere Kochstellen geeignet.
- ▶ Lassen Sie das Zubehör vollständig trocknen, bevor es montiert wird, um eine Korrosion zu verhindern.
- ▶ Verwenden Sie zum Reinigen keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen. Chemische Zusätze in Möbelbeschichtungen können das Material der Gerätefüße angreifen und Rückstände auf der Möbeloberfläche verursachen.
- ▶ Stellen Sie das Gerät ggf. auf eine hitzeunempfindliche Unterlage.



## **WARNUNG!** **Gesundheitsgefährdung!**

Ein unsachgemäßer Umgang mit Lebensmitteln kann zu einer Lebensmittelvergiftung führen.

- ▶ Vor dem Erstgebrauch und nach jedem weiteren Gebrauch reinigen Sie die Thermo-Küchenmaschine sowie alle Zubehörteile, die mit den Zutaten in Berührung kommen.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät sowie den Dichtungsring sofort nach jedem Gebrauch, um Keimbildung vorzubeugen.

## **4. Lieferumfang**



### **GEFAHR!** **Erstickengefahr!**

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

- ▶ Halten Sie die Verpackungsfolie von Kindern fern.

Bitte überprüfen Sie die Vollständigkeit der Lieferung und benachrichtigen Sie uns bitte innerhalb von 14 Tagen nach dem Kauf, falls die Lieferung nicht komplett ist. Mit dem von Ihnen erworbenen Paket haben Sie erhalten:

- Thermoküchenmaschine
- Behälter
- Schutzdeckel
- Deckelkappe
- Dampfgaraufsatz
- Kocheinsatz
- Messersatz
- Rühr- und Kneteinsatz
- Spatel
- Bedienungsanleitung mit Garantieinformationen

---

## 5. Geräteübersicht



- 1) Motorblock
- 2) Behälter
- 3) Bedienelemente
- 4) Displayanzeige
- 5) Saugfüße
- 6) Ein-Ausschalter (an der Rückseite, nicht dargestellt)

## 5.1. Zubehör

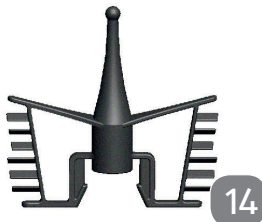
DE

FR

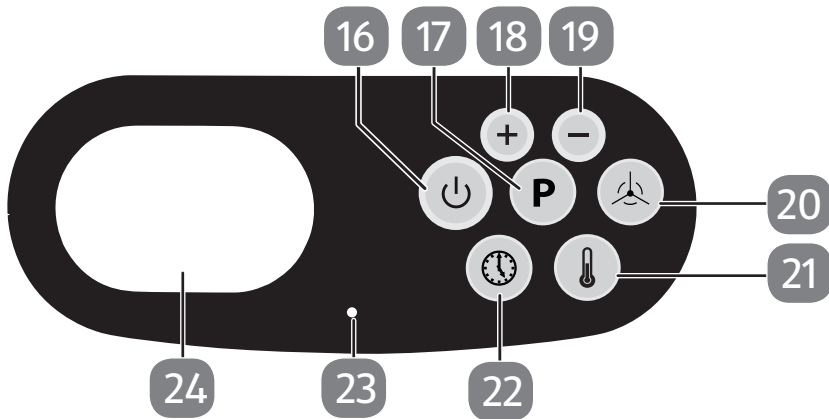
NL

IT

ES











- 7) Deckelkappe/Messbecher (100 ml)
- 8) Schutzdeckel
- 9) Messersatz
- 10) Handgriff
- 11) Behälter
- 12) Dampfgaraufsatz
- 13) Kocheinsatz
- 14) Rühr- und Kneteinsatz
- 15) Spatel



- 16) Start-Taste
- 17) Pulsbetrieb
- 18) Eingabewert erhöhen
- 19) Eingabewert verringern
- 20) Drehzahlsteuerung
- 21) Temperaturregelung
- 22) Timer einstellen
- 23) Betriebsanzeige
- 24) Displayanzeige

## 5.2. Displayanzeige

Anzeige	Bedeutung
	Garzeitanzeige: Zählt die eingestellte Garzeit herunter. Max. 60 Minuten sind einstellbar.
	Temperaturanzeige: Zeigt die eingestellte Gartemperatur. Blinkt bei Erreichen der programmierten Temperatur
	Drehzahlanzeige: Stufe 1–10 sind einstellbar. 0: Messer dreht nicht 1: Niedrige Drehzahl 10: Hohe Drehzahl
	Drehzahl 5–10 ist eingestellt. Geeignet zum Kneten, Zerkleinern, Mischen

Anzeige	Bedeutung
	Garvorgang läuft.
	Drehzahl 1–4 ist eingestellt. Geeignet für Anwendungen mit Knet-/Rührwerkzeug zur Herstellung von Cremes, Pürees und Schlagsahne sowie cremige Nachspeisen
	Deckel nicht korrekt geschlossen.
	Behälter ist heiß.
<b>E:02</b>	Behälter nicht korrekt eingesetzt oder Behälter wurde während des Betriebs vom Motorsockel genommen.
<b>E:03</b>	Gerätefehler - Kundendienst kontaktieren.

## 6. Vor dem Gebrauch

- ▶ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial sowie Schutzfolien und prüfen Sie das Gerät und das Zubehör auf Beschädigungen.
- ▶ Vor dem Erstgebrauch und nach jedem Gebrauch reinigen Sie die Thermo-Küchenmaschine sowie alle Zubehörteile, die mit den Zutaten in Berührung kommen. Lassen Sie die Teile gut trocknen.
- ▶ Montieren Sie das Zubehör wie in den folgenden Abschnitten beschrieben.
- ▶ Stellen Sie das Gerät auf eine feste, ebene Arbeitsfläche.
- ▶ Schließen Sie das Gerät erst nach der Montage des Zubehörs an eine Haushaltssteckdose.



---

## 7. Thermo-Küchenmaschine zusammensetzen



### WARNUNG!

#### Verletzungsgefahr!

Die Klingen des Messersatzes sind sehr scharf.

- ▶ Berühren des Messersatzes vermeiden. Fassen Sie den Messersatz nur unten am Antriebsrad oder oben an der Welle an.
- ▶ Achten Sie bei der Demontage des Messersatzes darauf, dass er nicht herausfällt.



### WARNUNG!

#### Verbrennungsgefahr!

Während des Betriebs wird der Behälter sehr heiß.

- ▶ Lassen Sie das Gerät vor der Demontage des Messersatzes vollständig abkühlen.
- ▶ Legen Sie den Behälter auf die Seite und schieben Sie den Verriegelungshebel auf der Behälterunterseite in Richtung des offenen Schlosssymbols, um den Messersatz heraus zu nehmen.
- ▶ Fassen Sie den Messersatz an der Welle an und ziehen ihn vorsichtig aus dem Behälter.
- ▶ Überprüfen Sie die Dichtung am Messersatz auf Beschädigungen und reinigen Sie ggf. den Messersatz.
- ▶ Zur Montage des Messersatzes fassen Sie den Messersatz an der Welle an und setzen ihn in die Aussparung am Behälterboden ein. Achten Sie darauf, dass die Rastnasen in die Aussparungen passen.
- ▶ Legen Sie den Behälter auf die Seite und schieben Sie den Verriegelungshebel auf der Behälterunterseite vollständig in Richtung des geschlossenen Schlosssymbol. Der Messersatz ist montiert.



## 7.1. Behälter und Schutzdeckel aufsetzen

- ▶ Setzen Sie den Behälter mit dem Griff nach vorne zeigend in den Motorblock mit leichtem Druck ein, bis er einrastet.
- ▶ Setzen Sie nun den Schutzdeckel mit der Rastnase schräg Richtung Gerät zeigend auf den Behälter und drehen ihn, bis der Pfeil am Gerät auf das geschlossene Schlossymbol zeigt und die Rastnase des Schutzdeckels am Griff eingerastet ist.
- ▶ Setzen Sie beim Betrieb die Deckelkappe auf. Entnehmen Sie sie ggf. um Zutaten nachzufüllen.



## 7.2. Kocheinsatz einsetzen/entnehmen

Der Kocheinsatz dient als Sieb, z. B. beim Filtern von Obst- und Gemüsesäften oder zum Schutz von empfindlichen Speisen, die nicht direkt im Behälter zubereitet werden können, wie z. B. Fleischklößchen oder andere großstückige Lebensmittel.

- ▶ Geben Sie den Kocheinsatz in den Behälter, so dass er waagrecht im Behälter sitzt. Zum Herausnehmen des Kocheinsatzes haken Sie den Spatel mit dem Haken in die dreieckige Aussparung ein und verwenden Sie ihn als Griff für den Kocheinsatz.
- ▶ Bei der Verwendung als Sieb, entnehmen Sie den Behälter vom Motorblock, halten Sie den Kocheinsatz mit dem Spatel in der Mitte fest und gießen Sie die Flüssigkeit über einem geeigneten Gefäß aus.

## 7.3. Dampfaufsatz einsetzen

Der Dampfaufsatz besteht aus einem unterem Teil zum Sammeln von Flüssigkeit, dem Dampfeinsatz mit Sieb, indem die Lebensmittel gegart werden sowie einen Deckel, der das Austreten des Dampfes verhindert.

- ▶ Setzen Sie den Behälter in den Motorblock ein. Geben Sie 0,5 Liter Wasser in den Behälter.
- ▶ Setzen Sie den Schutzdeckel ohne Deckelkappe auf.
- ▶ Setzen Sie den unteren Teil des Dampfaufsatzes auf den Schutzdeckel. Achten Sie auf einen festen Stand.
- ▶ Legen Sie die Lebensmittel auf den Dampfeinsatz mit Sieb und decken ihn mit dem Deckel ab.

---

## 7.4. Rühr- und Kneteinsatz einsetzen



### WARNUNG!

#### Verletzungsgefahr! Mögliche Materialschäden!

Durch eine zu hohe Drehzahl kann der Rühr- und Kneteinsatz vom Messersatz geschleudert werden, so dass die Gefahr von Verbrühungen durch die dabei austretende/ umherspritzende heiße Flüssigkeit besteht! Zudem besteht die Gefahr, dass dadurch der Rühr- und Kneteinsatz beschädigt wird!

- ▶ Überschreiten Sie die Drehzahl 3 nicht.
- ▶ Verwenden Sie nicht den Pulsbetrieb.

Der Rühr- und Kneteinsatz wird zum Herstellen von Cremes, Pürees und Schlagsahne sowie cremige Nachspeisen verwendet, nicht jedoch für das Kneten von festen Teigen wie Pizza- oder Brotteig. Feste Teige werden mit dem Messersatz geknetet.

- ▶ Setzen Sie den Rühr- und Kneteinsatz auf die Welle des Messersatzes.

## 8. Thermo-Küchenmaschine verwenden

Es stehen Ihnen 11 Betriebsstufen mit zusätzlicher Impulsfunktion (**P**) bei der Verwendung der Thermo-Küchenmaschine zur Verfügung:

Stufe 1–4	Kochstufen
Stufe 5–10	Mixstufen (ohne Erhitzen)
Stufe 0	Erhitzen ohne Rühren/Kneten

- ▶ Stellen Sie die Küchenmaschine auf eine saubere und stabile Arbeitsfläche, die keine Wärme abstrahlt.
- ▶ Stellen Sie sicher vor Gebrauch sicher, dass Behälter, Messersatz und Zubehör sauber sind.
- ▶ Setzen Sie das Zubehör wie oben beschrieben ein.
- ▶ Schließen Sie das Gerät an eine Haushaltssteckdose.
- ▶ Bringen Sie auf der Geräterückseite den Ein-/Ausschalter in Position **I**.



## WARNUNG!





### Verletzungsgefahr!

Behälter, Deckel und Lebensmittel werden während des Garbetriebs heiß. Es besteht die Gefahr von Verbrühungen und Verbrennungen.

- ▶ Immer mit Deckel betreiben.
- ▶ Erst den Deckel beim vollständigem Stillstand des Messersatzes abnehmen.
- ▶ Behälter und Deckel nicht anfassen.
- ▶ Behälter am Griff anfassen.
- ▶ Behälter vorsichtig entnehmen, damit keine Lebensmittel verschüttet werden oder herausspritzen können.
- ▶ Behälter nicht überfüllen, damit keine Lebensmittel verschüttet werden oder herausspritzen können.
- ▶ Während des Garbetriebs nicht die Taste **P** für Pulsbetrieb betätigen.
- ▶ Verwenden Sie den Rühr- und Kneteinsatz nur bis Geschwindigkeitsstufe 3 (siehe auch „7.4. Rühr- und Kneteinsatz einsetzen“ auf Seite 20).
- ▶ Zum Aufschlagen von heißen Flüssigkeiten maximal die Geschwindigkeitsstufe 6 benutzen.  
Es besteht die Gefahr, dass bei höheren Drehzahlen Flüssigkeit zwischen Deckelkappe und Deckel austritt.
- ▶ Die Deckelkappe muss immer eingesetzt und arretiert sein.
- ▶ Deckelkappe bei höherer Drehzahl festhalten, damit keine Lebensmittel herausspritzen können.
- ▶ Halten Sie die Deckelkappe beim Rühren, Mixen oder Aufschlagen von heißen Lebensmitteln (z. B. Saucen, Suppen oder Eintöpfe) mit einem geeigneten Topfhandschuh fest.

---

## 8.1. Garen mit der Thermo-Küchenmaschine



- ▶ Drücken Sie die Taste , um die Garzeit (max. 60 min) einzustellen.
- ▶ Mit den Tasten **+** und **-** wählen Sie die gewünschte Garzeit.
- ▶ Drücken Sie die Taste , um die Gartemperatur einzustellen.
- ▶ Mit den Tasten **+** und **-** wählen Sie die gewünschte Gartemperatur (40 °C–110 °C).
- ▶ Drücken Sie die Taste , um die Drehgeschwindigkeit einzustellen.  
Mit den Tasten **+** und **-** wählen Sie die gewünschte Drehzahl (**0** bis maximal **4** im Garbetrieb).
- ▶ Drücken Sie , um den Garvorgang zu starten.



Die Küchenmaschine kann nur eingeschaltet werden, wenn der Behälter korrekt auf den Motorblock gesetzt wurde.

Während des Garvorgangs wird die programmierte Garzeit rückwärts gezählt und angezeigt. Ein akustisches Signal wird bei Programmende ausgegeben.

## 8.2. Rühren/Kneten mit der Thermo-Küchenmaschine

- ▶ Drücken Sie die Taste , um die Drehgeschwindigkeit einzustellen.  
Mit den Tasten **+** und **-** wählen Sie die gewünschte Drehzahl (**5 – 10**).
- ▶ Drücken Sie , um den Rühr-/Knetvorgang zu starten.



Garzeit, Temperatur und Drehzahl können jederzeit nachregelt werden, ohne die Küchenmaschine dazu ausschalten zu müssen.



Das Gerät gibt einen Signalton aus, wenn die Drehleistung für den Knet-/Rührvorgang unzureichend ist. Erhöhen Sie dann die Drehzahl um eine Stufe.

## 9. Nach der Verwendung

- ▶ Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Ein-/Ausschalter auf der Geräterückseite in Position **0** bringen.
- ▶ Entnehmen Sie das Zubehör und reinigen Sie es wie im folgenden beschrieben.
- ▶ Bei längerem Nichtgebrauch ziehen Sie den Netzstecker.

## 10. Gerät reinigen



### WARNUNG!

#### Risiko eines Stromschlags durch Feuchtigkeit

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

- ▶ Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!
- ▶ Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie unbedingt immer zuerst den Netzstecker.



### WARNUNG!

#### Verletzungsgefahr!

Die Klingen des Messersatzes sind sehr scharf. Es besteht die Gefahr von Verletzungen.

- ▶ Berühren der Messereinheit vermeiden.
- ▶ Um Verletzungen zu vermeiden, benutzen Sie zur Reinigung der Messer eine Spülbürste oder ein ähnliches geeignetes Reinigungsgerät.



### WARNUNG!

#### Verletzungsgefahr!

Behälter, Deckel und Lebensmittel werden während des Garbetriebs heiß. Es besteht die Gefahr von Verbrühungen und Verbrennungen.

- ▶ Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.



### HINWEIS!

#### Mögliche Materialschäden!

Falsches Reinigungsmittel kann die empfindlichen Oberflächen und Beschriftungen beschädigen.

- ▶ Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel auf dem Zubehör und dem Gehäuse des Geräts.

- ▶ Demontieren Sie das Zubehör.
- ▶ Reinigen Sie das Zubehör mit warmen Wasser, mildem Spülmittel und einem weichen Tuch. Das Zubehör, außer dem Behälter kann in der Spülmaschine gereinigt werden.
- ▶ Falls Sie sehr stark salzhaltige Lebensmittel verarbeitet haben, sollten Sie den Behälter sofort nach dem Gebrauch abspülen.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät sowie den Dichtungsring sofort nach jedem Gebrauch, um Keimbildung vorzubeugen.
- ▶ Reinigen Sie die Ausparung für den Behälter am Motorblock mit einem leicht angefeuchteten Tuch und trocknen Sie sie ab.
- ▶ Wischen Sie die Geräteoberfläche mit einem weichen, leicht mit Wasser angefeuchteten Tuch ab.

## 11. Lagerung/Transport

- ▶ Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker 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.

## 12. Fehlerbehebung

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

Problem	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Das Gerät funktioniert nicht.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Netzstecker ist nicht mit einer Steckdose verbunden.</li> <li>• Ein-/Ausschalter auf der Geräterückseite auf Position <b>0</b>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Schutzkontaktsteckdose an.</li> <li>▶ Ein-/Ausschalter auf Position <b>I</b> bringen.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deckel oder Behälter nicht korrekt eingesetzt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Behälter richtig einsetzen und Deckel aufsetzen.</li> </ul>

Problem	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Gerät heizt nicht.	Die Garzeit und Temperatur nicht eingestellt	► Stellen Sie die benötigte Garzeit und Temperatur ein.
Gerät stoppt.	Gerät überhitzt.	► Kundendienst kontaktieren

## 13. 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.



### GERÄT

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 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.

## 14. Technische Daten

Netzspannung	220–240 V ~ 50/60 Hz
<b>Leistung</b>	
Garen	1000 W
Kneten/Rühren	500 W
Füllmenge Behälter	2 l
Max. Temperatur	110 °C
Abmessungen [cm]	43 x 24 x 30



## 15. EU Konformitätsinformation

 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 (und Öko-Design Verordnung 2019/1782)
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EU

## 16. 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](http://community.medion.com).
- Gerne können Sie auch unser Kontaktformular unter [www.medion.com/contact](http://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 - 23:00 Sa. / So.: 10:00 - 18:00	☎ 0201 22099-111
	Haushalt & Heimelektronik
	☎ 0201 22099-222
	Mobiltelefon; Tablet & Smartphone
	☎ 0201 22099-333
Serviceadresse	
<b>MEDION AG</b> <b>45092 Essen</b> <b>Deutschland</b>	

Österreich	
Öffnungszeiten	Rufnummer
Mo. - Fr.: 08:00 - 21:00 Sa. / So.: 10:00 - 18:00	① 01 9287661
Serviceadresse	
<b>MEDION Service Center</b> <b>Franz-Fritsch-Str. 11</b> <b>4600 Wels</b> <b>Österreich</b>	

Schweiz	
Öffnungszeiten	Multimedia-Produkte (PC, Notebook, etc.)
Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00	① 0848 - 24 24 25
	Haushalt & Heimelektronik
	① 0848 - 24 24 26
	Rufnummer (NON-ALDI)
	① 0848 - 33 33 32
Serviceadresse	
<b>MEDION/LENOVO Service Center</b> <b>Ifangstrasse 6</b> <b>8952 Schlieren</b> <b>Schweiz</b>	

Belgien	
Öffnungszeiten	Rufnummer
Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00	① 02 - 200 61 98
Serviceadresse	
<b>MEDION B.V.</b> <b>John F.Kennedylaan 16a</b> <b>5981 XC Panningen</b> <b>Nederland</b>	

Luxemburg	
Öffnungszeiten	Rufnummer
Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00	☎ 34-20 808 664
Serviceadresse	
<b>MEDION B.V.</b> <b>John F.Kennedylaan 16a</b> <b>5981 XC Panningen</b> <b>Nederland</b>	

## Deutschland



Diese und viele weitere Bedienungsanleitungen stehen Ihnen über das Serviceportal [www.medion.com/de/service/start/](http://www.medion.com/de/service/start/) zum Download zur Verfügung.  
Dort finden Sie auch Treiber und andere Software zu diversen Geräten.  
Sie können auch den nebenstehenden QR Code scannen und die Bedienungsanleitung über das Serviceportal auf Ihr mobiles Endgerät laden.

## Österreich



Diese und viele weitere Bedienungsanleitungen stehen Ihnen über das Serviceportal [www.medion.com/at/service/start/](http://www.medion.com/at/service/start/) zum Download zur Verfügung.  
Dort finden Sie auch Treiber und andere Software zu diversen Geräten.  
Sie können auch den nebenstehenden QR Code scannen und die Bedienungsanleitung über das Serviceportal auf Ihr mobiles Endgerät laden.

## Schweiz



Diese und viele weitere Bedienungsanleitungen stehen Ihnen über das Serviceportal [www.medion.com/ch/de/service/start/](http://www.medion.com/ch/de/service/start/) zum Download zur Verfügung.  
Dort finden Sie auch Treiber und andere Software zu diversen Geräten.  
Sie können auch den nebenstehenden QR Code scannen und die Bedienungsanleitung über das Serviceportal auf Ihr mobiles Endgerät laden.



Diese und viele weitere Bedienungsanleitungen stehen Ihnen über das Serviceportal [www.medion.com/be/nl/service/start/](http://www.medion.com/be/nl/service/start/) zum Download zur Verfügung.

Dort finden Sie auch Treiber und andere Software zu diversen Geräten.

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



Diese und viele weitere Bedienungsanleitungen stehen Ihnen über das Serviceportal [www.medion.com/lu/de/service/start/](http://www.medion.com/lu/de/service/start/) zum Download zur Verfügung.

Dort finden Sie auch Treiber und andere Software zu diversen Geräten.

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

## 17. Impressum

Copyright © 2020

Stand: 14.07.2020

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.

---

## 18. Datenschutzerklärung

Sehr geehrter Kunde!

Wir teilen Ihnen mit, dass wir, die MEDION AG, Am Zehnthof 77, 45307 Essen als Verantwortlicher Ihre personenbezogenen Daten verarbeiten.

In datenschutzrechtlichen Angelegenheiten werden wir durch unseren betrieblichen Datenschutzbeauftragten, erreichbar unter MEDION AG, Datenschutz, Am Zehnthof 77, D – 45307 Essen; datenschutz@medion.com unterstützt. Wir verarbeiten Ihre Daten zum Zweck der Garantieabwicklung und damit zusammenhängender Prozesse (z. B. Reparaturen) und stützen uns bei der Verarbeitung Ihrer Daten auf den mit uns geschlossenen Kaufvertrag.

Ihre Daten werden wir zum Zweck der Garantieabwicklung und damit zusammenhängender Prozesse (z. B. Reparaturen) an die von uns beauftragten Reparaturdienstleister übermitteln. Wir speichern Ihre personenbezogenen Daten im Regelfall für die Dauer von drei Jahren, um Ihre gesetzlichen Gewährleistungsrechte zu erfüllen.

Uns gegenüber haben Sie das Recht auf Auskunft über die betreffenden personenbezogenen Daten sowie auf Berichtigung, Löschung, Einschränkung der Verarbeitung, Widerspruch gegen die Verarbeitung sowie auf Datenübertragbarkeit.

Beim Auskunfts- und beim Löschungsrecht gelten jedoch Einschränkungen nach den §§ 34 und 35 BDSG ( Art. 23 DS-GVO), Darüber hinaus besteht ein Beschwerderecht bei einer zuständigen Datenschutzaufsichtsbehörde (Art. 77 DS-GVO i. V. m. § 19 BDSG). Für die MEDION AG ist das die Landesbeauftragte für Datenschutz und Informationsfreiheit Nordrhein Westfalen, Postfach 200444, 40212 Düsseldorf, [www. ldi.nrw.de](http://www.ldi.nrw.de).

Die Verarbeitung Ihrer Daten ist für die Garantieabwicklung erforderlich; ohne Bereitstellung der erforderlichen Daten ist die Garantieabwicklung nicht möglich.

---

# Sommaire

<b>1.</b>	<b>Informations concernant la présente notice d'utilisation</b> .....	<b>32</b>
1.1.	Explication des symboles .....	32
<b>2.</b>	<b>Utilisation conforme</b> .....	<b>34</b>
<b>3.</b>	<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>35</b>
<b>4.</b>	<b>Contenu de l'emballage</b> .....	<b>41</b>
<b>5.</b>	<b>Vue d'ensemble de l'appareil</b> .....	<b>42</b>
5.1.	Accessoires .....	43
5.2.	Écran d'affichage .....	44
<b>6.</b>	<b>Avant l'utilisation</b> .....	<b>45</b>
<b>7.</b>	<b>Assemblage du robot de cuisine chauffant</b> .....	<b>46</b>
7.1.	Mise en place du bol et du couvercle de protection.....	47
7.2.	Insertion/retrait de l'élément de cuisson.....	47
7.3.	Mise en place du panier vapeur.....	47
7.4.	Mise en place du bras mélangeur et pétrisseur .....	48
<b>8.</b>	<b>Utilisation du robot de cuisine chauffant</b> .....	<b>48</b>
8.1.	Cuisson avec le robot de cuisine chauffant .....	49
8.2.	Mélange/pétrissage avec le robot de cuisine chauffant.....	50
<b>9.</b>	<b>Après l'utilisation</b> .....	<b>50</b>
<b>10.</b>	<b>Nettoyage de l'appareil</b> .....	<b>50</b>
<b>11.</b>	<b>Stockage/transport</b> .....	<b>52</b>
<b>12.</b>	<b>Dépannage</b> .....	<b>52</b>
<b>13.</b>	<b>Recyclage</b> .....	<b>53</b>
<b>14.</b>	<b>Caractéristiques techniques</b> .....	<b>53</b>
<b>15.</b>	<b>Déclaration de conformité UE</b> .....	<b>53</b>
<b>16.</b>	<b>Informations relatives au service après-vente</b> .....	<b>54</b>
<b>17.</b>	<b>Mentions légales</b> .....	<b>56</b>
<b>18.</b>	<b>Déclaration de confidentialité</b> .....	<b>57</b>

DE

FR

NL

IT

ES

---

# 1. Informations concernant la présente notice d'utilisation



Merci d'avoir choisi notre produit. Nous vous souhaitons une bonne utilisation !

Lisez attentivement les consignes de sécurité et la notice d'utilisation dans son intégralité avant de mettre l'appareil en service. Tenez compte des avertissements apposés sur l'appareil et de la notice d'utilisation.

Conservez toujours la notice d'utilisation à portée de main. Cette notice d'utilisation fait partie intégrante du produit. Si vous vendez ou donnez l'appareil, remettez-le impérativement au nouveau propriétaire.

## 1.1. Explication des symboles

Si une section de texte porte l'un des symboles d'avertissement suivants, le danger qu'il décrit doit être évité afin de prévenir les éventuelles conséquences indiquées.



### **DANGER !**

Avertissement d'un risque vital immédiat !



### **AVERTISSEMENT !**

Avertissement d'un risque vital possible et/ou de blessures graves irréversibles !



### **ATTENTION !**

Avertissement d'un risque possible de blessures moyennes à légères !



### **AVERTISSEMENT !**

Avertissement d'un risque d'électrocution !



### **AVERTISSEMENT !**

Avertissement d'un risque dû à des surfaces très chaudes !



### **AVERTISSEMENT !**

Avertissement d'un risque dû à des arêtes coupantes !

**AVIS !**

Respecter les consignes pour éviter tout dommage matériel !



Informations supplémentaires pour l'utilisation de l'appareil !



Respecter les consignes de la notice d'utilisation !

- Énumération / information sur des événements se produisant en cours d'utilisation
- ▶ Action à exécuter

**Déclaration de conformité**

Les produits portant ce symbole respectent toutes les dispositions communautaires applicables de l'Espace économique européen (voir chapitre « Déclaration de conformité »).



Symbole pour courant alternatif



---

## 2. Utilisation conforme

Le robot de cuisine chauffant est conçu pour

- cuire à la vapeur, cuire, saisir
- pétrir, mixer, mélanger, hacher, réduire
- moudre, réduire en purée, émulsionner

des aliments dans des quantités ménagères.

Le présent appareil est destiné à être utilisé dans les ménages privés et pour des applications similaires, par exemple :

- dans des cuisines, par le personnel de magasins, bureaux et autres domaines professionnels ;
  - dans des exploitations agricoles ;
  - par les clients d'hôtels, de motels et d'autres établissements d'hébergement ;
  - dans les bed & breakfasts.
- L'appareil n'est pas destiné à une utilisation industrielle/commerciale.

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

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

- Ne pas utiliser l'appareil en plein air.
- N'utilisez pas l'appareil dans des conditions ambiantes extrêmes. Éviter:
  - une grande humidité,
  - des températures extrêmement élevées ou basses,
  - rayonnement direct du soleil,
  - proximité immédiate de sources de feu nu.

### 3. Consignes de sécurité

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ – À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR LES PROCHAINES UTILISATIONS !



#### **AVERTISSEMENT !**

#### **Risque de blessure!**

Risque de blessure pour les personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes (par exemple personnes partiellement handicapées, personnes âgées avec diminution de leurs capacités physiques et mentales) ou manquant d'expériences et/ou de connaissances (par exemple enfants plus âgés).

- ▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Conserver l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants.
- ▶ Les appareils peuvent être utilisés par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou manquant d'expériences et/ou de connaissances si elles sont surveillées ou ont reçu des instructions pour pouvoir utiliser les appareils en toute sécurité et ont compris les dangers en résultant.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ Toujours débrancher l'appareil du secteur s'il est sans surveillance, avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer.
- ▶ Conserver tous les emballages utilisés (sachets, polystyrène, etc.) hors de portée des enfants.



## **AVERTISSEMENT !**

### **Risque d'électrocution/de court-circuit !**

Il existe un risque de choc électrique/court-circuit dû aux pièces conductrices.

- ▶ Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant réglementaire et facilement accessible située à proximité du lieu d'installation de l'appareil. La tension secteur locale doit correspondre à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de l'appareil.
- ▶ La prise doit rester accessible s'il devait s'avérer nécessaire de débrancher rapidement l'appareil.
- ▶ Débranchez la fiche d'alimentation de l'appareil de la prise de courant après chaque utilisation, avant chaque nettoyage ou si l'appareil est laissé sans surveillance.
- ▶ Débranchez toujours l'appareil en tirant au niveau de la fiche, jamais sur le cordon lui-même.
- ▶ Veillez à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec des objets ou surfaces brûlants (p. ex. plaques électriques).
- ▶ N'allumez pas l'appareil lorsque le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même présente des dommages visibles ou lorsque l'appareil est tombé par terre.
- ▶ Les appareils raccordés au réseau électrique peuvent être endommagés pendant un orage. Débranchez donc toujours la fiche d'alimentation de la prise de courant en cas d'orage.
- ▶ Avant la première mise en service et après chaque utilisation, vérifiez si l'appareil et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés.
- ▶ Déroulez complètement le cordon d'alimentation.
- ▶ Veillez à ne pas plier ni écraser le cordon d'alimentation.
- ▶ Si l'appareil ou le cordon d'alimentation présente des dommages visibles, ne les utilisez pas.

- 
- ▶ Si vous constatez un dommage causé lors du transport, contactez immédiatement le service après-vente.
  - ▶ Ne modifiez en aucun cas vous-même l'appareil et n'essayez pas d'ouvrir et/ou de réparer vous-même une quelconque pièce de l'appareil.
  - ▶ Afin d'éviter tout danger, faites réparer le cordon d'alimentation uniquement par un atelier qualifié ou contactez le service après-vente.
  - ▶ N'ouvrez jamais le boîtier et n'introduisez aucun objet à travers les fentes d'aération.
  - ▶ Débranchez toujours la fiche de l'appareil de la prise de courant avant de nettoyer et d'entretenir l'appareil ou de monter/démonter les accessoires.

Ne plongez en aucun cas l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides, ne le passez pas sous l'eau courante et ne l'utilisez pas dans des pièces humides, afin d'éviter tout risque d'électrocution.

- ▶ Débranchez la fiche d'alimentation de l'appareil de la prise de courant
  - avant de nettoyer l'appareil,
  - si l'appareil est humide ou mouillé,
  - si vous n'utilisez plus l'appareil.
- ▶ Évitez tout contact de l'appareil avec de l'eau ou d'autres liquides. Tenez l'appareil, le câble d'alimentation et la fiche d'alimentation éloignés des lavabos, des éviers, etc.
- ▶ Ne placez aucun récipient rempli de liquide, par ex. un vase ou une boisson, sur ou à proximité de l'appareil.
- ▶ Ne touchez jamais l'appareil ou le câble d'alimentation avec des mains mouillées.
- ▶ Exploitez l'appareil exclusivement en intérieur.



## **AVERTISSEMENT !**

### **Risque d'incendie !**

Les surfaces brûlantes peuvent provoquer un incendie.

- ▶ Installez l'appareil sur un support plan, sec et résistant à la chaleur.
- ▶ Ne posez pas l'appareil sur des surfaces pouvant chauffer (p. ex. plaques électriques, flammes nues, etc.).
- ▶ Veillez à ce que l'appareil en fonctionnement n'entre pas en contact avec un autre objet. Ne posez surtout pas l'appareil à proximité de matières facilement inflammables (voilages, rideaux, papier, etc.).
- ▶ Ne posez pas l'appareil en fonctionnement sous des éléments hauts ou d'autres objets qui pourraient entraver l'évacuation libre de la vapeur vers le haut.
- ▶ Ne recouvrez pas l'appareil.
- ▶ Ne posez pas d'objets sur l'appareil.
- ▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande.
- ▶ Ne couvrez pas les fentes de ventilation de l'appareil afin d'éviter toute surchauffe.



## **AVERTISSEMENT !**

### **Risque de blessure !**

Toucher des pièces en mouvement et à arêtes coupantes entraîne des blessures par coupure.

- ▶ Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
- ▶ N'introduisez pas la main dans le bol tant que l'appareil est relié au courant électrique.
- ▶ En retirant ou changeant les couteaux, évitez de toucher les lames.
- ▶ N'enlevez jamais le couvercle de protection et/ou le bol avant l'arrêt complet du jeu de couteaux.

- ▶ Lorsque vous utilisez l'appareil, tenez cheveux, vêtements et mains ainsi que couverts, cuillères en bois, etc., à distance afin d'éviter toute blessure ou tout dommage matériel.
- ▶ Enlevez systématiquement les accessoires de l'appareil avant de le nettoyer.



**AVERTISSEMENT !**  
**Risque de blessure !**

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

- ▶ Ne versez donc pas d'aliments brûlants dans le bol.

Le bol, le couvercle et les aliments deviennent très chauds en mode de cuisson et présentent donc un risque de brûlure.

- ▶ Utilisez toujours l'appareil avec le couvercle.
- ▶ N'enlevez le couvercle qu'après l'arrêt complet du jeu de couteaux.
- ▶ Ne saisissez ni le bol ni le couvercle.
- ▶ Si vous mélangez, mixez ou battez des aliments chauds (par ex. sauces, soupes ou ragoûts), tenez fermement le capuchon du couvercle à l'aide d'une manique.
- ▶ Saisissez le bol au niveau de la poignée.
- ▶ Retirez délicatement le bol afin de ne pas renverser les aliments ou d'éviter les éclaboussures.
- ▶ Ne remplissez pas trop le bol afin de ne pas renverser les aliments ou d'éviter les éclaboussures.
- ▶ En mode de cuisson, n'appuyez pas sur la touche **P** (mode impulsion).

Si vous enlevez le couvercle pendant la cuisson vapeur, beaucoup de vapeur s'échappe. Risque de brûlure !

- ▶ Pendant la cuisson vapeur, les surfaces de l'insert vapeur chauffent. Mettez toujours des maniques pour saisir l'insert vapeur.
- ▶ Pour ne pas vous brûler avec la vapeur montante, utilisez un ustensile à manche long pour mélanger.



## **ATTENTION !**

### **Risque de blessure !**

Toute utilisation négligente présente un risque de blessure.

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



## **AVIS !**

### **Dommages matériels possibles !**

Toute utilisation incorrecte de l'appareil peut endommager ce dernier.

- ▶ Ne faites jamais fonctionner le bol sans qu'il ne contienne d'aliments.
- ▶ Le cordon d'alimentation ne doit être ni plié ni enroulé autour de l'appareil. Pour utiliser l'appareil, déroulez entièrement le cordon d'alimentation. Veillez à ne pas plier ni écraser le cordon d'alimentation.
- ▶ Les appareils raccordés au réseau électrique peuvent être endommagés pendant un orage. Débranchez donc toujours la fiche d'alimentation de la prise de courant en cas d'orage.
- ▶ Les accessoires ne conviennent pas pour les micro-ondes, les fours ou autres appareils de cuisson.
- ▶ Laissez complètement sécher les accessoires avant de les monter, afin d'éviter toute corrosion.
- ▶ N'utilisez pour nettoyer l'appareil aucun produit d'entretien corrosif ou récurant. Cela risquerait d'endommager la surface.

Les additifs chimiques présents dans les revêtements de certains meubles peuvent attaquer le matériau des pieds de l'appareil et laisser des résidus sur la surface du meuble.

- ▶ Dans ce cas, placez l'appareil sur un support résistant à la chaleur.



## **AVERTISSEMENT !** **Risques pour la santé !**

Toute manipulation incorrecte des aliments peut provoquer une intoxication alimentaire.

- ▶ Avant la première utilisation puis avant chaque utilisation, nettoyez le robot de cuisine chauffant ainsi que tous les accessoires entrant en contact avec les ingrédients.
- ▶ Nettoyez l'appareil et le joint d'étanchéité immédiatement après utilisation, afin d'éviter la prolifération de bactéries.

## **4. Contenu de l'emballage**



### **DANGER !** **Risque de suffocation !**

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

- ▶ Conservez le film d'emballage hors de portée des enfants.

Veuillez vérifier l'intégralité de la livraison et nous signaler toute livraison incomplète dans les 14 jours suivant l'achat.

Le produit que vous avez acheté comprend :

- Robot de cuisine chauffant
- Bol
- Couvercle de protection
- Capuchon du couvercle
- Panier vapeur
- Élément de cuisson
- Jeu de couteaux
- Bras mélangeur et pétrisseur
- Spatule
- Mode d'emploi avec informations de garantie



---

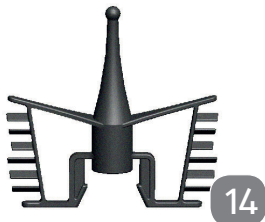
## 5. Vue d'ensemble de l'appareil



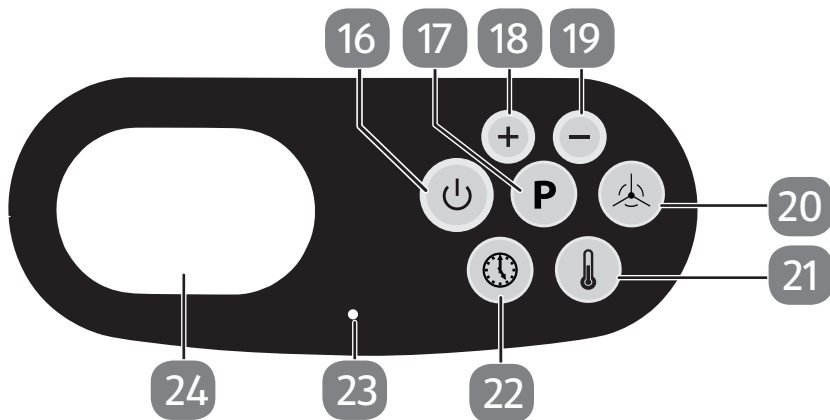
- 1) Bloc moteur
- 2) Bol
- 3) Éléments de commande
- 4) Écran d'affichage
- 5) Pieds ventouse
- 6) Interrupteur marche/arrêt (à l'arrière, non illustré)

## 5.1. Accessoires

DE  
FR  
NL  
IT  
ES











- 7) Capuchon du couvercle/gobelet mesureur (100 ml)
- 8) Couvercle de protection
- 9) Jeu de couteaux
- 10) Poignée
- 11) Bol
- 12) Panier vapeur
- 13) Élément de cuisson
- 14) Bras mélangeur et pétrisseur
- 15) Spatule



- 16) Touche Marche
- 17) Mode impulsion
- 18) Augmentation de la valeur saisie
- 19) Réduction de la valeur saisie
- 20) Régulation de la vitesse
- 21) Réglage de la température
- 22) Réglage de la minuterie
- 23) Voyant de fonctionnement
- 24) Écran d'affichage

## 5.2. Écran d'affichage

Affichage	Signification
	Affichage de la durée de cuisson : compte à rebours la durée de cuisson réglée. Réglage max. possible : 60 minutes.
	Affichage de la température : affiche la température de cuisson réglée. Clignote à l'atteinte de la température programmée.
	Affichage de la vitesse : possibilité de réglage sur les niveaux 1 à 10. 0 : le couteau ne tourne pas 1 : vitesse faible 10 : vitesse élevée
	Réglage sur les niveaux 5 à 10. Adapté pour pétrir, réduire, mixer.

Affichage	Signification
	Cycle de cuisson en cours.
	Réglage sur les niveaux 1 à 4. Adapté pour les applications utilisant le bras pétrisseur/mélangeur en vue de la préparation de crèmes, purées, crème fouettée et desserts crémeux.
	Fermeture incorrecte du couvercle.
	Le bol est brûlant.
<b>E:02</b>	Le bol n'est pas correctement inséré ou a été retiré du bloc moteur en cours de fonctionnement.
<b>E:03</b>	Erreur appareil - Contactez le service après-vente.

## 6. Avant l'utilisation

- ▶ Enlevez tous les emballages et films protecteurs et vérifiez que l'appareil et les accessoires ne présentent pas de dommages.
- ▶ Avant la première utilisation puis avant chaque utilisation, nettoyez le robot de cuisine chauffant ainsi que tous les accessoires entrant en contact avec les ingrédients. Laissez bien sécher les pièces.
- ▶ Montez les accessoires comme décrit dans les sections suivantes.
- ▶ Installez l'appareil sur une surface de travail stable et plane.
- ▶ Ne branchez l'appareil à une prise de courant domestique qu'après le montage des accessoires.

---

## 7. Assemblage du robot de cuisine chauffant



### AVERTISSEMENT !

#### Risque de blessure !

Les lames du jeu de couteaux sont très coupantes.

- ▶ Évitez tout contact avec le jeu de couteaux. Ne saisissez le jeu de couteaux qu'en bas au niveau de la roue d'entraînement ou en haut au niveau de l'arbre.
- ▶ Lors du démontage du jeu de couteaux, veillez à ce qu'il ne chute pas hors du bol.



### AVERTISSEMENT !

#### Risque de brûlure !

Lors du fonctionnement, le bol devient très chaud.

- ▶ Laissez l'appareil refroidir entièrement avant de démonter le jeu de couteaux.
  - ▶ Mettez le bol de côté et poussez le levier de verrouillage situé à la base du bol en direction du symbole de cadenas ouvert, afin de retirer le jeu de couteaux.
  - ▶ Saisissez le jeu de couteaux au niveau de l'arbre et tirez-le prudemment hors du bol.
  - ▶ Vérifiez l'absence de dommage sur le joint du jeu de couteaux et nettoyez le jeu de couteaux si nécessaire.
  - ▶ Pour le montage du jeu de couteaux, saisissez le jeu de couteaux au niveau de l'arbre et insérez-le dans l'évidement à la base du bol. Veillez à ce que les ergots de retenue rentrent bien dans les évidements.
  - ▶ Mettez le bol de côté et poussez complètement le levier de verrouillage situé à la base du bol en direction du symbole de cadenas fermé.
- Le jeu de couteaux est monté.



## 7.1. Mise en place du bol et du couvercle de protection

- ▶ Saisissez le bol par la poignée et insérez-le avec l'avant en direction du bloc moteur en exerçant une légère pression, jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- ▶ Placez à présent le couvercle de protection sur le bol avec l'ergot de retenue orienté obliquement vers l'appareil et tournez le couvercle jusqu'à ce que la flèche sur l'appareil pointe vers le symbole de cadenas fermé et que l'ergot de retenue du couvercle de protection soit enclenché au niveau de la poignée.
- ▶ En fonctionnement, insérez le capuchon du couvercle. Enlevez-le pour rajouter des ingrédients si nécessaire.



## 7.2. Insertion/retrait de l'élément de cuisson

L'élément de cuisson sert de passoire, par ex. pour filtrer les jus de fruits et de légumes, ou sert à préserver les aliments délicats ne pouvant pas être cuisinés directement dans le bol, tels que les boulettes de viande ou d'autres aliments en gros morceaux.

- ▶ Insérez l'élément de cuisson dans le bol en veillant à ce qu'il repose horizontalement dans le bol. Pour retirer l'élément de cuisson, crochetez la spatule en insérant le crochet dans l'évidement triangulaire et utilisez-la comme poignée pour l'élément de cuisson.
- ▶ En cas d'utilisation en tant que passoire, retirez le bol du bloc moteur, tenez fermement l'élément de cuisson avec la spatule au centre et versez le liquide au-dessus d'un récipient adapté.

## 7.3. Mise en place du panier vapeur

Le panier vapeur est composé d'une partie inférieure pour recueillir les liquides, d'un insert vapeur avec passoire dans lequel les aliments sont cuits, ainsi que d'un couvercle empêchant la vapeur de s'échapper.

- ▶ Insérez le bol dans le bloc moteur. Versez 0,5 l d'eau dans le bol.
- ▶ Placez le couvercle de protection sans son capuchon.
- ▶ Placez la partie inférieure du panier vapeur sur le couvercle de protection en vous assurant de sa stabilité.
- ▶ Placez les aliments dans l'insert vapeur avec passoire et couvrez ce dernier avec le couvercle.

---

## 7.4. Mise en place du bras mélangeur et pétrisseur



### AVERTISSEMENT !

#### Risque de blessure !

#### Dommages matériels possibles !

À une vitesse trop élevée, le bras mélangeur et pétrisseur peut être éjecté du jeu de couteaux, ce qui entraîne un risque de brûlures dû aux éclaboussures/à l'écoulement de liquide chaud ainsi qu'un risque d'endommagement du bras mélangeur et pétrisseur !

- ▶ Ne dépassez pas la vitesse 3.
- ▶ N'utilisez pas le mode impulsion.

Le bras mélangeur et pétrisseur sert à la préparation de crèmes, purées, crème fouettée et desserts crémeux, mais ne convient pas pour le pétrissage de pâtes fermes comme la pâte à pizza ou la pâte à pain. Les pâtes fermes sont pétries avec le jeu de couteaux.

- ▶ Placez le bras mélangeur et pétrisseur sur l'arbre du jeu de couteaux.

## 8. Utilisation du robot de cuisine chauffant

Pour l'utilisation du robot de cuisine chauffant, vous disposez de 11 niveaux de fonctionnement avec fonction impulsion supplémentaire (P) :

Niveaux 1-4	Niveaux de cuisson
Niveaux 5-10	Niveaux de mixage (sans réchauffement)
Niveau 0	Réchauffement sans mélanger/pétrir

- ▶ Placez le robot de cuisine sur une surface de travail propre et stable ne dégageant pas de chaleur.
- ▶ Avant utilisation, assurez-vous que le bol, le jeu de couteaux et les accessoires sont propres.
- ▶ Installez les accessoires comme décrit ci-dessus.
- ▶ Raccordez l'appareil à une prise de courant domestique.
- ▶ Placez l'interrupteur marche/arrêt situé à l'arrière de l'appareil en position I.






### AVERTISSEMENT !

#### Risque de blessure !

Le bol, le couvercle et les aliments deviennent très chauds en mode de cuisson et présentent donc un risque de brûlure.

- ▶ Utilisez toujours l'appareil avec le couvercle.
- ▶ N'enlevez le couvercle qu'après l'arrêt complet du jeu de couteaux.
- ▶ Ne saisissez ni le bol ni le couvercle.
- ▶ Saisissez le bol au niveau de la poignée.
- ▶ Retirez délicatement le bol afin de ne pas renverser les aliments ou d'éviter les éclaboussures.
- ▶ Ne remplissez pas trop le bol afin de ne pas renverser les aliments ou d'éviter les éclaboussures.
- ▶ En mode de cuisson, n'appuyez pas sur la touche **P** (mode impulsion).
- ▶ Utilisez le bras mélangeur et pétrisseur uniquement jusqu'au niveau de vitesse 3 (voir également „7.4. Mise en place du bras mélangeur et pétrisseur“ auf Seite 48 ).
- ▶ Pour battre des liquides chauds, utilisez le niveau de vitesse 6 au maximum.  
À une vitesse de rotation plus élevée, du liquide risque de s'échapper entre le capuchon du couvercle et le couvercle.
- ▶ Le capuchon du couvercle doit toujours être en place et verrouillé.
- ▶ Lorsque la vitesse est élevée, maintenez fermement le capuchon du couvercle afin d'éviter toute éclaboussure.
- ▶ Si vous mélangez, mixez ou battez des aliments chauds (par ex. sauces, soupes ou ragoûts), tenez fermement le capuchon du couvercle à l'aide d'une manique adaptée.

## 8.1. Cuisson avec le robot de cuisine chauffant

- ▶ Appuyez sur la touche  pour régler la durée de cuisson (60 min max.).
- ▶ Sélectionnez la durée de cuisson souhaitée à l'aide des touches **+** et **-**.
- ▶ Appuyez sur la touche  pour régler la température de cuisson.
- ▶ Sélectionnez la température de cuisson souhaitée (40 °C–110 °C) à l'aide des touches **+** et **-**.
- ▶ Appuyez sur la touche  pour régler la vitesse de rotation.

Sélectionnez la vitesse de rotation souhaitée (**0** à **4** maximum en mode de cuisson) à l'aide des touches **+** et **-**.





- 
- ▶ Appuyez sur  pour démarrer le cycle de cuisson.



Le robot de cuisine ne peut être mis en marche que si le bol est correctement mis en place dans le bloc moteur.

Pendant le cycle de cuisson, la durée de cuisson programmée est affichée et comptée à rebours. À la fin du programme, un signal sonore est émis.

## 8.2. Mélange/pétrissage avec le robot de cuisine chauffant

- ▶ Appuyez sur la touche  pour régler la vitesse de rotation. Sélectionnez la vitesse de rotation souhaitée (**5** à **10**) à l'aide des touches **+** et **-**.
- ▶ Appuyez sur  pour démarrer le cycle de mélange/pétrissage.



La durée de cuisson, la température et la vitesse de rotation peuvent être ajustées à tout moment, sans avoir à éteindre le robot pour ce faire.



L'appareil émet un signal sonore si la puissance de rotation est insuffisante pour le cycle de pétrissage/mélange. Augmentez alors la vitesse de rotation d'un niveau.

## 9. Après l'utilisation

- ▶ Éteignez l'appareil en plaçant l'interrupteur marche/arrêt à l'arrière de l'appareil en position **0**.
- ▶ Retirez les accessoires et nettoyez-les comme décrit ci-après.
- ▶ Débranchez la fiche d'alimentation en cas de non-utilisation prolongée.

## 10. Nettoyage de l'appareil



### AVERTISSEMENT !

#### Risque d'électrocution dû à de l'humidité

Ne plongez pas l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides et ne le passez pas sous l'eau courante afin d'éviter tout risque d'électrocution.

- ▶ Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide !
- ▶ Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le impérativement du secteur.

**AVERTISSEMENT !****Risque de blessure !**

Les lames du jeu de couteaux sont très coupantes. Il existe un risque de blessure.

- ▶ Évitez tout contact avec les lames.
- ▶ Afin d'éviter toute blessure, utilisez pour nettoyer les lames une brosse à vaisselle ou un accessoire de nettoyage approprié similaire.

**AVERTISSEMENT !****Risque de blessure !**

Le bol, le couvercle et les aliments deviennent très chauds en mode de cuisson et présentent donc un risque de brûlure.

- ▶ Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

**AVIS !****Dommages matériels possibles !**

Un produit d'entretien inapproprié peut endommager les surfaces sensibles et les inscriptions.

- ▶ N'utilisez pas de produits d'entretien agressifs ou récurants sur les accessoires et sur le boîtier de l'appareil.
- ▶ Démontez les accessoires.
- ▶ Nettoyez les accessoires avec de l'eau chaude additionnée d'un produit vaisselle doux et un chiffon doux. Tous les accessoires sauf le bol peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.
- ▶ Si vous préparez des aliments très salés, rincez immédiatement le bol après utilisation.
- ▶ Nettoyez l'appareil et le joint d'étanchéité immédiatement après utilisation, afin d'éviter la prolifération de bactéries.
- ▶ Nettoyez l'évidement pour le bol sur le bloc moteur avec un chiffon légèrement humide, puis séchez-le.
- ▶ Essuyez la surface de l'appareil avec un chiffon doux légèrement humide.

## 11. Stockage/transport

- ▶ Si vous n'utilisez pas l'appareil, débranchez la fiche de la prise de courant et rangez l'appareil dans un endroit sec, à l'abri de la poussière, du gel et du rayonnement direct du soleil.
- ▶ Veillez à ce que l'appareil soit rangé hors de portée des enfants.
- ▶ Afin d'éviter tout dommage dû au transport, nous vous recommandons d'utiliser l'emballage d'origine.

## 12. Dépannage

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

Problème	Cause possible	Dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• La fiche d'alimentation n'est pas branchée sur une prise de courant.</li><li>• L'interrupteur marche/arrêt à l'arrière de l'appareil est placé en position <b>0</b>.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Raccordez l'appareil à une prise de courant de type F appropriée.</li><li>▶ Placez l'interrupteur marche/arrêt en position <b>I</b>.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le couvercle ou le bol ne sont pas insérés correctement.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Insérez correctement le bol et placez le couvercle.</li></ul>
L'appareil ne chauffe pas.	La durée de cuisson ou la température ne sont pas réglées.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Réglez la durée de cuisson ou la température requises.</li></ul>
L'appareil s'arrête.	L'appareil surchauffe.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Contactez le service après-vente.</li></ul>

## 13. Recyclage



### EMBALLAGE

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



### APPAREIL

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

Conformément à la Directive 2012/19/UE, l'appareil doit être recyclé de manière réglementaire une fois arrivé en fin de cycle de vie.

Les matériaux recyclables contenus dans l'appareil seront recyclés, respectant ainsi l'environnement.

Déposez l'appareil usagé auprès d'un point de collecte de déchets électriques et électroniques ou auprès d'un centre de tri.

Pour de plus amples renseignements, adressez-vous à la déchetterie locale ou à la municipalité.

## 14. Caractéristiques techniques

Tension secteur	220-240 V ~ 50/60 Hz
<b>Puissance</b>	
Cuisson	1 000 W
Pétrissage/mélange	500 W
Contenance du bol	2 l
Température max.	110 °C
Dimensions [cm]	43 x 24 x 30

## 15. Déclaration de conformité UE



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

- Directive CEM 2014/30/UE
- Directive « Basse tension » 2014/35/UE
- Directive sur l'écoconception 2009/125/CE (et directive sur l'écoconception 2019/1782)
- Directive RoHS 2011/65/UE

## 16. Informations relatives au service après-vente

Si votre appareil ne fonctionne pas de la manière dont vous le souhaitez, veuillez d'abord vous adresser à notre service après-vente. Vous disposez des moyens suivants pour entrer en contact avec nous :

- Au sein de notre Service Community, vous pouvez discuter avec d'autres utilisateurs ainsi qu'avec nos collaborateurs pour partager vos expériences et vos connaissances.  
Vous pouvez accéder à notre Service Community ici : [community.medion.com](http://community.medion.com).
- Vous pouvez également utiliser notre formulaire de contact disponible ici : [www.medion.com/contact](http://www.medion.com/contact).
- Notre équipe du service après-vente se tient également à votre disposition via notre assistance téléphonique ou par courrier.

France	
Horaires d'ouverture	Hotline SAV
Lun - Ven : 9h00 à 19h00	☎ 02 43 16 60 30
Adresse du service après-vente	
<b>MEDION France</b> <b>75 Rue de la Foucaudière</b> <b>72100 LE MANS</b> <b>France</b>	
Suisse	
Horaires d'ouverture	Produits multimédia (PC, notebook, etc.)
Lun - Ven : 7h00 à 23h00 Sam/Dim : 10h00 à 18h00	☎ 0848 - 24 24 25
	Électroménager et électronique grand public
	☎ 0848 - 24 24 26
	Hotline SAV (NON-ALDI)
	☎ 0848 - 33 33 32
Adresse du service après-vente	
<b>MEDION/LENOVO Service Center</b> <b>Ifangstrasse 6</b> <b>8952 Schlieren</b> <b>Suisse</b>	

Belgique	
Horaires d'ouverture	Hotline SAV
Lun - Ven : 9h00 à 19h00	① 02 - 200 61 98
Adresse du service après-vente	
<b>MEDION B.V.</b> <b>John F.Kennedylaan 16a</b> <b>5981 XC Panningen</b> <b>Nederland</b>	
Luxembourg	
Horaires d'ouverture	Hotline SAV
Lun - Ven : 9h00 à 19h00	① 34 - 20 808 664
Adresse du service après-vente	
<b>MEDION B.V.</b> <b>John F.Kennedylaan 16a</b> <b>5981 XC Panningen</b> <b>Nederland</b>	

## France



La présente notice d'utilisation et bien d'autres sont disponibles au téléchargement sur le portail de service après-vente [www.medion.com/fr/service/accueil/](http://www.medion.com/fr/service/accueil/).

Vous pourrez également y trouver des pilotes et d'autres logiciels pour différents appareils.

Vous pouvez également scanner le code QR ci-contre pour charger la notice d'utilisation sur un appareil mobile via le portail de service.

## Suisse



La présente notice d'utilisation et bien d'autres sont disponibles au téléchargement sur le portail de service après-vente [www.medion.com/ch/fr/service/start/](http://www.medion.com/ch/fr/service/start/).

Vous pourrez également y trouver des pilotes et d'autres logiciels pour différents appareils.

Vous pouvez également scanner le code QR ci-contre pour charger la notice d'utilisation sur un appareil mobile via le portail de service.

## Belgique



La présente notice d'utilisation et bien d'autres sont disponibles au téléchargement sur le portail de service après-vente [www.medion.com/be/fr/service/accueil/](http://www.medion.com/be/fr/service/accueil/).

Vous pourrez également y trouver des pilotes et d'autres logiciels pour différents appareils.

Vous pouvez également scanner le code QR ci-contre pour charger la notice d'utilisation sur un appareil mobile via le portail de service.

## Luxembourg



La présente notice d'utilisation et bien d'autres sont disponibles au téléchargement sur le portail de service après-vente [www.medion.com/lu/fr/](http://www.medion.com/lu/fr/).

Vous pourrez également y trouver des pilotes et d'autres logiciels pour différents appareils.

Vous pouvez également scanner le code QR ci-contre pour charger la notice d'utilisation sur un appareil mobile via le portail de service.

## 17. Mentions légales

Copyright © 2020

Date : 16.07.2020

Tous droits réservés.

La présente notice d'utilisation est protégé par les droits d'auteur.

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

L'entreprise suivante possède les droits d'auteur :

**MEDION AG**  
**Am Zehnthof 77**  
**45307 Essen**  
**Allemagne**

Veuillez noter que l'adresse ci-dessus n'est pas celle du service des retours. Contactez toujours notre service après-vente d'abord.

---

## 18. Déclaration de confidentialité

Chère cliente, cher client,

Nous vous informons que nous, MEDION AG, Am Zehnhof 77, 45307 Essen, sommes responsables du traitement de vos données personnelles.

En matière de protection des données, nous sommes assistés par le délégué à la protection des données personnelles de notre entreprise, que vous pouvez contacter à l'adresse MEDION AG, Datenschutz, Am Zehnhof 77, D - 45307 Essen ; [datenschutz@medion.com](mailto:datenschutz@medion.com). Nous traitons vos données dans le cadre du déroulement de la garantie et des processus connexes (p. ex. des réparations) et basons le traitement de vos données sur le contrat de vente que nous avons conclu.

Nous transmettons vos données aux prestataires de services de réparation que nous avons mandatés dans le cadre du déroulement de la garantie et des processus connexes (p. ex. des réparations). En règle générale, nous conservons vos données personnelles pendant une durée de trois ans afin de respecter vos droits de garantie légaux.

Vous avez le droit d'obtenir des informations sur les données personnelles vous concernant ainsi que de les faire rectifier, supprimer, limiter leur traitement, vous opposer à leur traitement et à leur transmission.

Toutefois, les droits d'information et de suppression sont soumis à des restrictions en vertu des §§ 34 et 35 des dispositions légales allemandes spéciales en matière de protection des données conformément à la loi fédérale allemande sur la protection des données (BDSG) (art. 23 GDPR), et il existe également un droit de recours auprès d'une autorité de surveillance compétente en matière de protection des données (art. 77 GDPR en relation avec le § 19 des dispositions légales allemandes spéciales en matière de protection des données conformément à la loi fédérale allemande sur la protection des données (BDSG)). En cas de recours auprès de MEDION AG, adressez-vous au responsable de la protection des données et de la liberté d'information de Rhénanie-du-Nord-Westphalie, Postfach 200444, 40212 Düsseldorf, [www.lidi.nrw.de](http://www.lidi.nrw.de).

Le traitement de vos données est nécessaire pour le déroulement de la garantie ; sans la mise à disposition des données nécessaires, le déroulement de la garantie n'est pas possible.





---

# Inhoudsopgave

<b>1.</b>	<b>Informatie over deze gebruiksaanwijzing.....</b>	<b>60</b>
1.1.	Tekenuitleg.....	60
<b>2.</b>	<b>Gebruik voor het beoogde doel .....</b>	<b>62</b>
<b>3.</b>	<b>Veiligheidsvoorschriften.....</b>	<b>63</b>
<b>4.</b>	<b>Inhoud van de levering .....</b>	<b>69</b>
<b>5.</b>	<b>Overzicht van het apparaat .....</b>	<b>70</b>
5.1.	Accessoires .....	71
5.2.	Display.....	72
<b>6.</b>	<b>Vóór het gebruik.....</b>	<b>73</b>
<b>7.</b>	<b>Thermokeukenmachine in elkaar zetten.....</b>	<b>74</b>
7.1.	Kom en spatdeksel plaatsen .....	74
7.2.	Kookelement plaatsen/verwijderen.....	75
7.3.	Stoomelement plaatsen .....	75
7.4.	Klop- en kneedelement plaatsen .....	75
<b>8.</b>	<b>Thermokeukenmachine gebruiken.....</b>	<b>76</b>
8.1.	Garen met de thermokeukenmachine.....	77
8.2.	Kloppen/kneden met de thermokeukenmachine .....	77
<b>9.</b>	<b>Na gebruik.....</b>	<b>78</b>
<b>10.</b>	<b>Apparaat reinigen.....</b>	<b>78</b>
<b>11.</b>	<b>Opslag/transport .....</b>	<b>79</b>
<b>12.</b>	<b>Verhelpen van storingen .....</b>	<b>80</b>
<b>13.</b>	<b>Afvalverwerking .....</b>	<b>80</b>
<b>14.</b>	<b>Technische gegevens.....</b>	<b>81</b>
<b>15.</b>	<b>Conformiteitsinformatie van de EU .....</b>	<b>81</b>
<b>16.</b>	<b>Service-informatie.....</b>	<b>82</b>
<b>17.</b>	<b>Colofon .....</b>	<b>84</b>
<b>18.</b>	<b>Privacy statement.....</b>	<b>84</b>

---

# 1. Informatie over deze gebruiksaanwijzing



Hartelijk dank, dat u voor ons product heeft gekozen. Wij wensen u veel plezier met het apparaat.

Lees de veiligheidsvoorschriften en de volledige gebruiksaanwijzing aandachtig door, voordat u het apparaat in gebruik neemt. Neem de waarschuwingen op het apparaat en in de gebruiksaanwijzing in acht.

Houd de gebruiksaanwijzing altijd binnen handbereik. Wanneer u het apparaat verkoopt of doorgeeft, geef van ook deze gebruiksaanwijzing door omdat dit een wezenlijk onderdeel van het product is.

## 1.1. Tekenuitleg

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



### **GEVAAR!**

Waarschuwing voor acuut levensgevaar!



### **WAARSCHUWING!**

Waarschuwing voor mogelijk levensgevaar en/of ernstig onomkeerbaar letsel!



### **VOORZICHTIG!**

Waarschuwing voor mogelijk middelzwaar of gering letsel!



### **WAARSCHUWING!**

Waarschuwing voor het risico op elektrische schokken!



### **WAARSCHUWING!**

Waarschuwing voor het risico op hete oppervlakken!



### **WAARSCHUWING!**

Waarschuwing voor het risico op scherpe randen!

**LET OP!**

Neem de aanwijzingen in acht om materiële schade te voorkomen!



Verdere informatie over het gebruik van het apparaat!



Volg de aanwijzingen in de bedieningshandleiding op!

- Opsommingsteken/informatie over gebeurtenissen die zich tijdens de bediening kunnen voordoen
- ▶ Advies over uit te voeren handelingen

**Verklaring van conformiteit**

Producten die met dit symbool zijn gemarkeerd voldoen aan de eisen zoals vastgelegd in de EG-richtlijnen (zie het hoofdstuk „Conformiteitsinformatie“).



Symbool voor wisselstroom

---

## 2. Gebruik voor het beoogde doel

De thermokeukenmachine is bestemd voor het

- stomen, koken, bakken
- kneden, mengen, kloppen, hakken, fijnmaken
- malen, pureren, emulgeren

van levensmiddelen in huishoudelijke hoeveelheden.

- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke toepassingen en in vergelijkbare toepassingen, bijv.
  - in keukens voor winkelpersoneel, kantoren en andere commerciële omgevingen,
  - plattelandswoningen en hoeses,
  - door klanten in hotels, motels en andere woonvoorzieningen,
  - in bed & breakfasts.
- Het apparaat is niet bedoeld voor commercieel en industrieel gebruik.

Houd er rekening mee dat de garantie bij een ander dan het bedoelde gebruik komt te vervallen:

- Wijzig niets aan uw apparaat zonder onze toestemming en gebruik geen randapparatuur die niet door ons is toegestaan of geleverd.
- Gebruik uitsluitend door ons geleverde of toegestane reserveonderdelen en accessoires.
- Houd u aan alle informatie in deze bedieningshandleiding en in het bijzonder aan de veiligheidsinstructies. Elk ander gebruik van het apparaat geldt als afwijkend gebruik en kan tot letsel of schade leiden.
- Gebruik dit apparaat niet in omgevingen waar gevaar voor explosie bestaat. Hieronder wordt bv. verstaan: tankinstallaties, brandstofopslag of omgevingen waarin oplosmiddelen worden verwerkt. Dit apparaat mag ook niet worden gebruikt in omgevingen waar de lucht belast is met fijne deeltjes (bv. meel- of houtstof).

- 
- Gebruik het apparaat niet in de open lucht.
  - Stel het apparaat niet bloot aan extreme omstandigheden. Vermijd het volgende:
    - hoge luchtvochtigheid of vocht,
    - extreem hoge of lage temperaturen,
    - direct zonlicht,
    - open vuur.

### 3. Veiligheidsvoorschriften

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN – LEES ZE AANDACHTIG DOOR EN BEWAAR ZE VOOR LATER GEBRUIK!



#### **WAARSCHUWING!**

#### **Gevaar voor letsel!**

Gevaar voor letsel bij personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens (zoals personen met een beperking, ouderen met beperkte lichamelijke en geestelijke vermogens) of met onvoldoende ervaring en kennis (zoals oudere kinderen).

- ▶ Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Het apparaat en het netsnoer moeten buiten bereik van kinderen worden gehouden.
- ▶ Deze apparaten kunnen worden gebruikt door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of personen met onvoldoende ervaring en/of kennis, mits deze personen onder toezicht staan of geïnstrueerd zijn in het gebruik van het apparaat zodat zij de daarmee samenhangende gevaren begrijpen.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Trek, wanneer het apparaat niet onder toezicht staat, tijdens montage/demontage of reinigen, altijd de stekker uit het stopcontact.
- ▶ Alle gebruikte verpakkingsmateriaal (zakken, polystyreen etc.) buiten bereik van kinderen opslaan.



## **WAARSCHUWING!**

### **Gevaar voor elektrische schokken/kortsluiting!**

Er bestaat gevaar voor elektrische schokken/  
kortsluiting door stroomvoerende onderdelen.

- ▶ Sluit het apparaat alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd en goed bereikbaar stopcontact in de buurt van het apparaat. De lokale netspanning moet overeenkomen met de technische gegevens van het apparaat.
- ▶ Zorg ervoor dat het stopcontact vrij toegankelijk is, zodat het apparaat zo nodig snel kan worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet.
- ▶ Haal de stekker na elk gebruik, voordat het apparaat wordt schoongemaakt en als er geen toezicht op wordt gehouden uit het stopcontact.
- ▶ Trek altijd aan de stekker, nooit aan het netsnoer.
- ▶ Let op dat het netsnoer niet in contact komt met hete voorwerpen of oppervlakken (bijv. kookplaten).
- ▶ Gebruik het apparaat niet, als het apparaat zelf of het netsnoer zichtbaar beschadigd is of het apparaat is gevallen.
- ▶ Apparaten die zijn aangesloten op het elektriciteitsnet, kunnen bij onweer beschadigd raken. Haal daarom bij onweer altijd de stekker uit het stopcontact.
- ▶ Controleer het apparaat en het netsnoer vóór ingebruikneming en na elk gebruik op beschadigingen.
- ▶ Wikkel het netsnoer helemaal af.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen knikken in het netsnoer komen en dat het nergens klem zit.
- ▶ Gebruik het apparaat niet, als het apparaat zelf of het netsnoer zichtbaar beschadigd is.
- ▶ Als u transportschade ontdekt, neem dan onmiddellijk contact op met het servicecentrum.

- 
- ▶ Breng in geen geval op eigen initiatief veranderingen aan het apparaat aan en probeer niet om een onderdeel zelf open te maken en/of te repareren.
  - ▶ Laat het netsnoer uitsluitend repareren bij een professioneel reparatiebedrijf of neem contact op met het Service Center om gevaarlijke situaties te voorkomen.
  - ▶ Open de behuizing nooit en steek geen voorwerpen in de ventilatieopeningen.
  - ▶ Trek vóór de reiniging en onderhoud en vóór het bevestigen of verwijderen van accessoires de stekker uit het stopcontact. Het apparaat mag niet worden ondergedompeld in water of andere vloeistoffen of onder stromend water worden gehouden en het mag niet worden gebruikt in vochtige ruimtes, omdat dit een elektrische schok tot gevolg kan hebben.
  - ▶ Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact, wanneer
    - u het apparaat gaat reinigen,
    - het apparaat vochtig of nat is geworden,
    - u het apparaat niet meer gebruikt.
  - ▶ Zorg ervoor dat het apparaat niet in aanraking komt met water en andere vloeistoffen. Houd het apparaat, het netsnoer en de stekker uit de buurt van wastafels, gootstenen en dergelijke.
  - ▶ Zet geen met vloeistof gevulde voorwerpen, bijv. vazen of dranken op of in de buurt van het apparaat.
  - ▶ Raak het apparaat en het netsnoer nooit aan met natte handen.
  - ▶ Gebruik het apparaat uitsluitend binnenshuis.





## **WAARSCHUWING!**

### **Brandgevaar!**

Er bestaat brandgevaar door hete oppervlakken.

- ▶ Plaats het apparaat op een hittebestendige, droge en vlakke ondergrond.
- ▶ Plaats het apparaat niet op een ondergrond die heet kan worden (bijv. een kookplaat of open vuur).
- ▶ Zorg ervoor dat het apparaat tijdens gebruik niet in aanraking komt met een ander voorwerp. Plaats het apparaat nooit in de buurt van licht ontvlambare materialen (gordijnen, vitrages, papier, enz.).
- ▶ Plaats het apparaat tijdens gebruik niet onder een hangkast of onder andere voorwerpen die de vrije afvoer van de stoom naar boven kunnen belemmeren.
- ▶ Dek het apparaat niet af.
- ▶ Leg of zet geen voorwerpen op het apparaat.
- ▶ Dit apparaat mag niet worden gebruikt in combinatie met een externe schakelklok of een afstandsbediening.
- ▶ Dek de ventilatieopeningen van het apparaat niet af om oververhitting te voorkomen.



## **WAARSCHUWING!**

### **Gevaar voor letsel!**

Het aanraken van bewegende en scherpe onderdelen leidt tot snijwonden.

- ▶ Raak geen bewegende onderdelen aan.
- ▶ Grijp niet in de kom zolang het apparaat aangesloten is op het stroomnet.
- ▶ Raak bij het verwijderen of vervangen van de messen de snijkanten niet aan.
- ▶ Verwijder het spatdeksel en/of de kom nooit voordat de messen volledig tot stilstand zijn gekomen.

- 
- ▶ Houd haar, kleding, handen en kookgerei, bijvoorbeeld houten lepels, tijdens gebruik uit de buurt van het apparaat om letsel en/of materiële schade te voorkomen.
  - ▶ Verwijder accessoires vóór het reinigen altijd uit het hoofdapparaat.



**WAARSCHUWING!**  
**Gevaar voor letsel!**

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

- ▶ Vul de kom niet met hete levensmiddelen.

De kom, het deksel en de levensmiddelen worden tijdens het garen warm. Er bestaat gevaar voor letsel door brandwonden.

- ▶ Plaats het deksel altijd op de kom.
- ▶ Haal het deksel pas weg als de messen volledig stilstaan.
- ▶ Raak de kom en het deksel niet aan.
- ▶ Houd de dekselkap bij het omroeren, mixen of kloppen van hete levensmiddelen (bijv. sauzen, soepen of eenpansgerechten) vast met een ovenwant.
- ▶ Pak de kom bij de handgreep vast.
- ▶ Verwijder de kom voorzichtig om te voorkomen dat er levensmiddelen gemorst worden of wegspatten.
- ▶ Maak de kom niet te vol om te voorkomen dat er levensmiddelen gemorst worden of wegspatten.
- ▶ Druk tijdens het garen niet op de toets **P** voor de pulsmodus.

Als u tijdens het stomen het deksel verwijdert, komt er hete stoom uit de kom. Er bestaat gevaar voor brandwonden!

- ▶ De oppervlakken van het stomelement worden tijdens het garen heet. Pak het stomelement alleen met ovenwanten vast.
- ▶ Gebruik voor het omroeren kookgerei met een lange steel ter voorkoming van brandwonden door stijgende hete stoom.



## **VOORZICHTIG!**

### **Gevaar voor letsel!**

Er bestaat gevaar voor letsel door onachtzaam gebruik.

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



## **LET OP!**

### **Mogelijke materiële schade!**

Het apparaat kan door onjuist gebruik beschadigd raken.

- ▶ Gebruik de kom niet zonder levensmiddelen.
- ▶ Het netsnoer mag niet worden geknikt of om het apparaat worden gewikkeld. Rol het snoer vóór gebruik helemaal af. Zorg ervoor dat er geen knikken in het netsnoer komen en dat het nergens klem zit.
- ▶ Apparaten die zijn aangesloten op het elektriciteitsnet, kunnen bij onweer beschadigd raken. Haal daarom bij onweer altijd de stekker uit het stopcontact.
- ▶ De accessoires zijn niet geschikt voor magnetrons, ovens of andere kookpitten of -platen.
- ▶ Laat de accessoires volledig drogen voordat u ze monteert, ter voorkoming van corrosie.
- ▶ Gebruik voor het reinigen geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Deze kunnen het oppervlak beschadigen.

Chemische additieven in meubelcoatings kunnen het materiaal van de pootjes van het apparaat aantasten en daardoor vlekken op het meubeloppervlak veroorzaken.

- ▶ Plaats het apparaat eventueel op een hittebestendige onderlaag.



## **WAARSCHUWING!** **Gezondheidsrisico!**

Ondeskundige omgang met levensmiddelen kan tot vergiftiging door levensmiddelen leiden.

- ▶ Reinig de thermokeukenmachine en alle bijbehorende onderdelen die met ingrediënten in aanraking komen vóór het eerste gebruik en na elk verder gebruik.
- ▶ Reinig het apparaat en de afdichtingsring meteen na elk gebruik om bacteriegroei te voorkomen.

## **4. Inhoud van de levering**



### **GEVAAR!** **Verstikkingsgevaar!**

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

- ▶ Houd het verpakkingsfolie buiten het bereik van kinderen.

Controleer of de levering volledig is en informeer ons binnen 14 dagen na aankoop als de levering incompleet is.

Het door u aangeschafte pakket hoort het volgende te bevatten:

- Thermokeukenmachine
- Kom
- Spatdeksel
- Deksel
- Stoomelement
- Kookelement
- Messenset
- Klop- en kneedelement
- Spatel
- Gebruiksaanwijzing met informatie over garantie

---

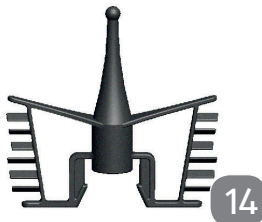
## 5. Overzicht van het apparaat



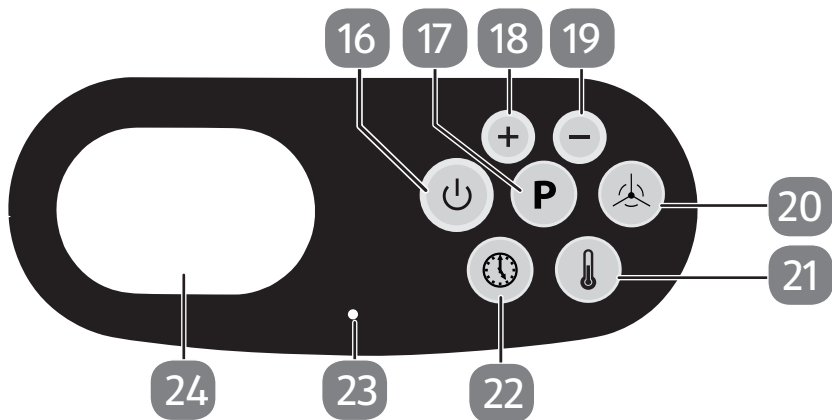
- 1) Motorblok
- 2) Kom
- 3) Bedieningselementen
- 4) Display
- 5) Zuigvoetjes
- 6) Aan-uitschakelaar (aan de achterkant, niet afgebeeld)

## 5.1. Accessoires

DE  
FR  
**NL**  
IT  
ES











- 7) Deksel dop/maatbeker (100 ml)
- 8) Spatdeksel
- 9) Messenset
- 10) Handgreep
- 11) Kom
- 12) Stomelement
- 13) Kookelement
- 14) Klop- en kneedelement
- 15) Spatel



- 16) Starttoets
- 17) Pulsmodus
- 18) Invoerwaarde verhogen
- 19) Invoerwaarde verlagen
- 20) Toerentalregeling
- 21) Temperatuurregeling
- 22) Timer instellen
- 23) Bedrijfsindicator
- 24) Display

## 5.2. Display

Weergave op display	Betekenis
	<p>Gaartijdindicatie: telt vanaf de ingestelde gaartijd terug naar nul. Er kunnen max. 60 min worden ingesteld.</p>
	<p>Temperatuurweergave: geeft de ingestelde gaartemperatuur weer. Knippert zodra de geprogrammeerde temperatuur bereikt is.</p>
	<p>Toerentalindicatie: stand 1–10. 0: mes draait niet 1: laag toerental 10: hoog toerental</p>
	<p>Toerental 5–10 is ingesteld. Geschikt voor kneden, fijnmaken, mixen</p>

Weergave op display	Betekenis
	Gaarproces is bezig.
	Toerental 1-4 is ingesteld. Geschikt voor toepassingen met kneed-/klophaken voor het maken van crèmes, purees en slagroom en voor luchtige toetjes
	Deksel niet goed gesloten.
	Kom is heet.
<b>E:02</b>	Kom is niet correct geplaatst of is tijdens het gebruik van de motorsokkel genomen.
<b>E:03</b>	Apparaatfout - neem contact op met de klantenservice.

## 6. Vóór het gebruik

- ▶ Verwijder al het verpakkingsmateriaal en de beschermfolies en controleer het apparaat en de accessoires op beschadigingen.
- ▶ Reinig de thermokeukenmachine en alle bijbehorende onderdelen die met ingrediënten in aanraking komen vóór het eerste gebruik en na elk gebruik. Laat de onderdelen goed drogen.
- ▶ Monteer de accessoires zoals beschreven in de volgende paragrafen.
- ▶ Plaats het apparaat op een stevig, egaal werkvlak.
- ▶ Sluit het apparaat na de montage van de accessoires op een normaal stopcontact aan.



## 7. Thermokeukenmachine in elkaar zetten



### WAARSCHUWING!

#### Gevaar voor letsel!

De messen zijn zeer scherp.

- ▶ Raak de messen niet aan. Raak de messen alleen onder bij het aandrijf wiel of boven bij de as aan.
- ▶ Zorg er bij de demontage van de messen voor dat ze niet vallen.



### VOORZICHTIG!

#### Gevaar voor brandwonden!

Tijdens het gebruik wordt de kom zeer heet.

- ▶ Laat het apparaat vóór de demontage van de messen helemaal afkoelen.
- ▶ Leg de kom op zijn zij en schuif de grendel aan de onderzijde van de kom richting het slot-open-symbool om de messenset te verwijderen.
- ▶ Pak de messenset bij de as vast en trek hem voorzichtig uit de kom.
- ▶ Controleer de afdichting van de messenset op beschadigingen en reinig de messenset indien nodig.
- ▶ Pak de messenset, om hem weer te monteren, bij de as vast en plaats hem in de uitsparing in de bodem van de kom. Zorg er daarbij voor dat de vergrendelingsnokken in de uitsparingen terecht komen.
- ▶ Leg de kom op zijn zij en schuif de grendel aan de onderzijde van de kom volledig richting het slot-gesloten-symbool.



De messenset is gemonteerd.

### 7.1. Kom en spatdeksel plaatsen

- ▶ Plaats de kom met de handgreep naar voren met lichte druk in het motorblok tot hij vastklikt.
- ▶ Plaats nu het spatdeksel met de vergrendelingsnok schuin in de richting van het apparaat op de kom en draai tot de pijl op het apparaat naar het slot-gesloten-symbool wijst en de vergrendelingsnok van de spatdeksel bij de handgreep vastgeklikt is.



- 
- ▶ Plaats tijdens gebruik de dekseldop op het deksel. Verwijder de dop eventueel als u ingrediënten wilt toevoegen.

## 7.2. Kookelement plaatsen/verwijderen

Het kookelement dient als zeef, bijv. voor het zeven van fruit- en groentesappen of ter bescherming van bepaalde gerechten die niet direct in de kom bereid kunnen worden, zoals gehaktballetjes of andere levensmiddelen die in grotere stukken moeten blijven.

- ▶ Zet het kookelement horizontaal in de kom. Voor het verwijderen van het kookelement hangt u de spatel met de haak in de driehoekige uitsparing en gebruik u deze als handgreep voor het kookelement.
- ▶ Als het kookelement als zeef wordt gebruikt, neemt u de kom van het motorblok, houdt u het kookelement met de spatel in het midden vast en giet u de vloeistof over in een geschikte kom of bak.

## 7.3. Stoolement plaatsen

Het stoolement bestaat uit een onderste gedeelte voor het opvangen van vloeistoffen, het stoolement met zeef, waarin de levensmiddelen gegaard worden, en een deksel dat het ontsnappen van de stoom tegengaat.

- ▶ Plaats de kom in het motorblok. Doe 0,5 liter water in de kom.
- ▶ Plaats het spatdeksel zonder dekseldop.
- ▶ Zet het onderste gedeelte van het stoolement op het spatdeksel. Zorg ervoor dat alles stevig staat.
- ▶ Leg de levensmiddelen op het stoolement met zeef en dek het met het deksel af.

## 7.4. Klop- en kneedelement plaatsen



### **WAARSCHUWING!**

#### **Gevaar voor letsel!**

#### **Mogelijke materiële schade!**

Door een te hoog toerental kan het klop-en kneedelement uit de messenset worden geslingerd. De hete vloeistof die hierdoor mogelijk uit het apparaat naar buiten komt/rondspat, kan brandwonden veroorzaken! Bovendien bestaat het risico dat het klop-en kneedelement hierdoor beschadigd raakt!

- ▶ Zet het toerental daarom niet hoger dan 3.
- ▶ Maak geen gebruik van de pulsmodus.

---

Het klop- en kneedelement wordt gebruikt voor de bereiding van crèmes, purees, slagroom en luchtige toetjes en niet voor het kneden van dikke deeg, zoals pizza- of brooddeeg. Dik deeg wordt met de messenset geknead.

- ▶ Zet het klop- en kneedelement op de as van de messenset.

## 8. Thermokeukenmachine gebruiken

Bij het gebruik van de thermokeukenmachine heeft u de keuze uit 11 standen met daarnaast nog de pulsfunctie (P):

Stand 1–4	kookstanden
Stand 5-10	mixstanden (zonder verhitten)
Stand 0	verhitten zonder kloppen/kneden

- ▶ Zet de keukenmachine op een schoon en stabiel werkvlak dat geen warmte afstraalt.
- ▶ Zorg er vóór gebruik voor dat de kom, de messenset en de accessoires schoon zijn.
- ▶ Plaats de accessoires volgens de beschrijving hierboven.
- ▶ Sluit het apparaat aan op een normaal stopcontact.
- ▶ Zet op de achterkant van het apparaat de schakelaar op de stand **I**.



### **WAARSCHUWING!**



#### **Gevaar voor letsel!**

De kom, het deksel en de levensmiddelen worden tijdens het garen warm. Er bestaat gevaar voor letsel door brandwonden.

- ▶ Plaats het deksel altijd op de kom.
- ▶ Haal het deksel pas weg als de messen volledig stilstaan.
- ▶ Raak de kom en het deksel niet aan.
- ▶ Pak de kom bij de handgreep vast.
- ▶ Verwijder de kom voorzichtig om te voorkomen dat er levensmiddelen gemorst worden of wegspatten.
- ▶ Maak de kom niet te vol om te voorkomen dat er levensmiddelen gemorst worden of wegspatten.
- ▶ Druk tijdens het garen niet op de toets **P** voor de pulsmodus.
- ▶ Gebruik het klop- en kneedelement alleen tot snelheidsstand 3 (zie ook „7.4. Klop- en kneedelement plaatsen“ auf Seite 75).

- ▶ Gebruik voor het kloppen van hete vloeistoffen maximaal snelheidsstand 6.  
Bij hogere toerentallen bestaat het gevaar dat er vloeistof tussen de dekselkap en het deksel naar buiten komt.
- ▶ De dekselkap moet altijd aangebracht en vastgezet zijn.
- ▶ Houd de dekseldop bij hogere toerentallen vast om te voorkomen dat er levensmiddelen uitspatten.
- ▶ Houd de dekselkap bij het omroeren, mixen of kloppen van hete levensmiddelen (bijv. sauzen, soepen of eenpansgerechten) vast met een daarvoor geschikte ovenwant.

## 8.1. Garen met de thermokeukenmachine

- ▶ Druk op de toets  om de gaartijd (max. 60 min) in te stellen.
- ▶ Met de toetsen **+** en **-** selecteert u de gewenste gaartijd.
- ▶ Druk op de toets  om de gaartemperatuur in te stellen.
- ▶ Met de toetsen **+** en **-** selecteert u de gewenste gaartemperatuur (40–110 °C).

- ▶ Druk op de toets  om de draaisnelheid in te stellen.

Met de toetsen **+** en **-** selecteert u het gewenste toerental (**0** tot maximaal **4** in de gaarmodus).

- ▶ Druk op  om het gaarproces te starten.



De keukenmachine kan alleen worden ingeschakeld als de kom correct op het motorblok geplaatst is.

Tijdens het garen wordt de geprogrammeerde gaartijd teruggeteld en weergegeven op het display. Een akoestisch signaal waarschuwt bij programma-einde.

## 8.2. Kloppen/kneden met de thermokeukenmachine

- ▶ Druk op de toets  om de draaisnelheid in te stellen.

Met de toetsen **+** en **-** selecteert u het gewenste toerental (**5 - 1 0**).

- ▶ Druk op  om het kloppen/kneden te starten.



Gaartijd, temperatuur en toerental kunnen op elk gewenst moment aangepast worden zonder dat de keukenmachine daarvoor moet worden uitgeschakeld.



Het apparaat laat een signaaltoon horen als het draaivermogen voor het kloppen/kneden onvoldoende is. Verhoog het toerental met telkens één niveau.

## 9. Na gebruik

- ▶ Schakel het apparaat uit door de aan-uitschakelaar aan de achterkant van het apparaat op **0** te zetten.
- ▶ Verwijder de accessoires en reinig ze volgens de beschrijving hieronder.
- ▶ Bij langer niet-gebruik moet de stekker uit het stopcontact worden getrokken.

## 10. Apparaat reinigen



### **WAARSCHUWING!**

#### **Risico op een elektrische schok door vocht**

Het apparaat mag niet worden ondergedompeld in water of andere vloeistoffen of onder stromend water worden gehouden, omdat dit een elektrische schok kan veroorzaken.

- ▶ Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen!
- ▶ Haal altijd eerst de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.



### **VOORZICHTIG!**

#### **Gevaar voor letsel!**

De messen zijn zeer scherp. Gevaar voor letsel. Raak de messenset niet aan.

- ▶ Om letsel te voorkomen, kunt u voor de reiniging van de messen gebruikmaken van bijvoorbeeld een afwasborstel.



### **WAARSCHUWING!**

#### **Gevaar voor letsel!**

De kom, het deksel en de levensmiddelen worden tijdens het garen warm. Er bestaat gevaar voor letsel door brandwonden.

- ▶ Laat het apparaat vóór de reiniging afkoelen.



## LET OP!

### Mogelijke materiële schade!

De gevoelige oppervlakken en opschriften kunnen beschadigd raken door gebruik van verkeerde reinigingsmiddelen.

- ▶ Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen voor de accessoires en de behuizing van het apparaat.
- ▶ Demonteer de accessoires.
- ▶ Reinig de accessoires met warm water, mild afwasmiddel en een zachte doek. Alle accessoires, behalve de kom, kunnen in de vaatwasser worden gereinigd.
- ▶ Als u zeer zoute levensmiddelen heeft verwerkt, is het verstandig de kom meteen na gebruik af te spoelen.
- ▶ Reinig het apparaat en de afdichtingsring meteen na elk gebruik om bacteriegroei te voorkomen.
- ▶ Reinig de uitsparing voor de kom op het motorblok met een iets vochtige doek en droog de uitsparing goed af.
- ▶ Neem het oppervlak van het apparaat af met een zachte, iets vochtige doek.

## 11. Opslag/transport

- ▶ Als u het apparaat niet gebruikt, trekt u de stekker uit het stopcontact en bewaart u het apparaat op een droge, stof- en vorstvrije plaats zonder direct zonlicht.
- ▶ Bewaar het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- ▶ Om beschadigingen tijdens het transport te voorkomen, is het aan te bevelen de originele verpakking te gebruiken.

## 12. Verhelpen van storingen

Het product heeft onze fabriek zonder fouten of gebreken verlaten. Mocht u desondanks een probleem vaststellen, probeer het dan eerst op te lossen aan de hand van de volgende tabel. Als dit niet lukt, neem dan contact op met onze klantenservice.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Verhelpen van storingen
Het apparaat werkt niet.	<ul style="list-style-type: none"><li>• De stekker zit niet in het stopcontact.</li><li>• De aan-uitschakelaar aan de achterkant van het apparaat staat op de stand <b>0</b>.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Sluit het apparaat aan op een geschikt geaard stopcontact.</li><li>▶ Zet de aan-uitschakelaar in de stand <b>I</b>.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Deksel of kom niet correct geplaatst.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Plaats kom en deksel correct.</li></ul>
Apparaat verwarmt niet.	Gaartijd en temperatuur zijn niet ingesteld.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Stel de juiste gaartijd en temperatuur in.</li></ul>
Apparaat stopt.	Apparaat oververhit.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Neem contact op met de klantenservice.</li></ul>

## 13. Afvalverwerking



### VERPAKKING

Uw apparaat zit ter bescherming tegen transportschade in een verpakking. De verpakking bestaat uit materialen die milieuvriendelijk kunnen worden afgevoerd en vakkundig kunnen worden gerecycled.



### APPARAAT

Alle apparaten die zijn gemarkeerd met het hiernaast afgebeelde symbool, mogen bij afdanking niet bij het normale huisvuil worden gedaan.

Volgens richtlijn 2012/19/EU moet het apparaat aan het einde van zijn levensduur op een passende manier worden afgevoerd.

Hierbij worden voor hergebruik geschikte stoffen in het apparaat gerecycled, zodat belasting van het milieu wordt voorkomen.


Geef het afgedankte apparaat af op een inzamelpunt voor afgedankte elektrische apparaten of bij een afvalsorteercentrum.

Neem voor meer informatie contact op met de milieudienst bij u ter plaatse of met uw gemeente.

## 14. Technische gegevens

Netspanning	220–240 V ~ 50/60 Hz
<b>Vermogen</b>	
Garen	1000 W
Kloppen/kneden	500 W
Inhoud kom	2 l
Max. temperatuur	110 °C
Afmetingen [cm]	43 x 24 x 30

## 15. Conformiteitsinformatie van de EU

 Hiermee verklaart MEDION AG dat dit apparaat voldoet aan de basiseisen en andere relevante voorschriften:

- EMC-richtlijn 2014/30/EU
- Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EU
- Ecodesign-richtlijn 2009/125/EG (en ecodesignrichtlijn 2019/1782)
- RoHS-richtlijn 2011/65/EU



---

## 16. Service-informatie

Wanneer uw apparaat niet zoals gewenst of verwacht functioneert, neem dan contact op met onze klantenservice. U heeft verschillende mogelijkheden, om met ons contact op te nemen:

- In onze Service Community vindt u andere gebruikers en onze medewerkers en daar kunt u uw ervaringen uitwisselen en uw kennis delen.  
U vindt onze Service Community onder [community.medion.com](http://community.medion.com).
- U kunt natuurlijk ook ons contactformulier gebruiken onder [www.medion.com/contact](http://www.medion.com/contact).
- En bovendien staat ons serviceteam ook via de hotline of per post ter beschikking.

Nederland	
Openingstijden Hotline	Klantenservice
Werkdagen: 08.30 - 21.00 uur Zaterdag: 10.00 - 18:00 uur Feestdagen: 10.00 - 14.00 uur	① 0900 - 2352534
Buiten deze tijden kunt u op het genoemde nummer te allen tijde gebruik maken van onze voicemaildienst met terugbeloptie.	
Serviceadres	
<b>MEDION B.V.</b> <b>John F.Kennedylaan 16a</b> <b>5981 XC Panningen</b> <b>Nederland</b>	

België	
Openingstijden	Service Hotline
Ma - vr: 09:00 - 19:00	① 02 - 200 61 98
Serviceadres	
<b>MEDION B.V.</b> <b>John F.Kennedylaan 16a</b> <b>5981 XC Panningen</b> <b>Nederland</b>	

Luxemburg	
Openingstijden	Klantenservice
Ma - vr: 09:00 - 19:00	① 34 - 20 808 664
Serviceadres	
<b>MEDION B.V.</b> <b>John F.Kennedylaan 16a</b> <b>5981 XC Panningen</b> <b>Nederland</b>	

## Nederland



Deze en vele andere gebruiksaanwijzingen staan ter beschikking om te downloaden via het serviceportaal

[www.medion.com/nl/service/start/](http://www.medion.com/nl/service/start/).

Daar vindt u ook drivers en andere software voor verschillende apparaten.

Ook kunt u de QR-code hiernaast scannen en de gebruiksaanwijzing via het serviceportaal downloaden op uw mobiele eindapparaat.

## België



Deze en vele andere gebruiksaanwijzingen staan ter beschikking om te downloaden via het serviceportaal

[www.medion.com/be/nl/service/start/](http://www.medion.com/be/nl/service/start/).

Daar vindt u ook drivers en andere software voor verschillende apparaten.

Ook kunt u de QR-code hiernaast scannen en de gebruiksaanwijzing via het serviceportaal downloaden op uw mobiele eindapparaat.

## Luxemburg



Deze en vele andere gebruiksaanwijzingen staan ter beschikking om te downloaden via het serviceportaal

[www.medion.com/lu/fr/](http://www.medion.com/lu/fr/).

Daar vindt u ook drivers en andere software voor verschillende apparaten.

Ook kunt u de QR-code hiernaast scannen en de gebruiksaanwijzing via het serviceportaal downloaden op uw mobiele eindapparaat.

---

## 17. Colofon

Copyright © 2020

Stand: 16.07.2020

Alle rechten voorbehouden.

Deze gebruiksaanwijzing is auteursrechtelijk beschermd.

Verveelvoudiging in mechanische, elektronische of welke andere vorm dan ook zonder schriftelijke toestemming van de fabrikant is verboden.

Het copyright berust bij de firma:

**MEDION AG**

**Am Zehnthof 77**

**45307 Essen**

**Duitsland**

Houd er rekening mee dat het bovenstaande adres geen retouradres is. Neem eerst contact op met onze klantenservice.

## 18. Privacy statement

Beste klant!

Wij delen u mee dat wij, MEDION AG, Am Zehnthof 77, 45307 Essen, als verwerkingsverantwoordelijke uw persoonsgegevens verwerken.

In aangelegenheden die te maken hebben met het recht op gegevensbescherming, worden wij bijgestaan door de functionaris voor gegevensbescherming van onze onderneming, die bereikbaar is onder MEDION AG, Datenschutz, Am Zehnthof 77, D-45307 Essen; datenschutz@medion.com. Wij verwerken uw gegevens ten behoeve van de garantieafwikkeling en daarmee samenhangende processen (bijv. reparaties) en baseren ons bij de verwerking van uw gegevens op de met ons gesloten koopovereenkomst.

Wij zullen uw gegevens voor de garantieafwikkeling en daarmee samenhangende processen (bijv. reparaties) doorgeven aan de dienstverleners die de reparaties in opdracht van ons uitvoeren. Wij slaan uw persoonsgegevens gewoonlijk op voor de duur van drie jaar om ervoor te zorgen dat uw wettelijke garantieaanspraken kunnen worden vervuld.

U hebt tegenover ons het recht op informatie over de betreffende persoonsgegevens en op rectificatie, wissing, beperking van de verwerking, bezwaar tegen de verwerking en op gegevensoverdraagbaarheid.

Ten aanzien van het recht op informatie en wissing gelden evenwel beperkingen volgens § 34 en § 35 van de Duitse wet bescherming persoonsgegevens (BDSG) (art. 23 AVG). Bovendien hebt u het recht om een klacht in te dienen bij een toezichthoudende autoriteit (art. 77 AVG juncto § 19 BDSG). Voor MEDION AG is dat de functionaris voor gegevensbescherming en informatievrijheid van de deelstaat

---

Noordrijn-Westfalen (Landesbeauftragte für Datenschutz und Informationsfreiheit  
Nordrhein Westfalen), Postbus 200444, 40212 Düsseldorf. [www.lidi.nrw.de](http://www.lidi.nrw.de).

De verwerking van uw gegevens is noodzakelijk voor de garantieafwikkeling;  
zonder dat de vereiste gegevens beschikbaar worden gesteld, is het niet mogelijk  
om de garantie af te wikkelen.

DE

FR

**NL**

IT

ES



---

# Contenuto

<b>1.</b>	<b>Informazioni relative alle presenti istruzioni per l'uso .....</b>	<b>84</b>
1.1.	Legenda.....	84
<b>2.</b>	<b>Utilizzo conforme .....</b>	<b>86</b>
<b>3.</b>	<b>Indicazioni di sicurezza .....</b>	<b>87</b>
<b>4.</b>	<b>Contenuto della confezione.....</b>	<b>93</b>
<b>5.</b>	<b>Panoramica del dispositivo.....</b>	<b>94</b>
5.1.	Accessori.....	95
5.2.	Indicazione sul display .....	96
<b>6.</b>	<b>Prima dell'utilizzo.....</b>	<b>97</b>
<b>7.</b>	<b>Montaggio del robot da cucina termico .....</b>	<b>98</b>
7.1.	Montaggio del contenitore e del coperchio di protezione.....	99
7.2.	Montaggio/smontaggio dell'inserito di cottura .....	99
7.3.	Montaggio dell'alzata per cottura a vapore .....	99
7.4.	Montaggio dell'inserito per mescolare e impastare.....	100
<b>8.</b>	<b>Utilizzo del robot da cucina termico .....</b>	<b>100</b>
8.1.	Cottura con il robot da cucina termico .....	101
8.2.	Mescolare/impastare con il robot da cucina termico .....	102
<b>9.</b>	<b>Dopo l'utilizzo.....</b>	<b>102</b>
<b>10.</b>	<b>Pulire l'apparecchio .....</b>	<b>102</b>
<b>11.</b>	<b>Conservazione/trasporto .....</b>	<b>104</b>
<b>12.</b>	<b>Risoluzione dei problemi .....</b>	<b>104</b>
<b>13.</b>	<b>Smaltimento.....</b>	<b>105</b>
<b>14.</b>	<b>Dati tecnici .....</b>	<b>105</b>
<b>15.</b>	<b>Informazioni sulla conformità EU.....</b>	<b>105</b>
<b>16.</b>	<b>Informazioni relative al servizio di assistenza .....</b>	<b>106</b>
<b>17.</b>	<b>Note legali .....</b>	<b>107</b>
<b>18.</b>	<b>Informativa sulla protezione dei dati personali.....</b>	<b>108</b>

---

# 1. Informazioni relative alle presenti istruzioni per l'uso



La ringraziamo per l'acquisto di questo prodotto. Ci auguriamo che possa trarne profitto.

Prima di mettere in funzione l'apparecchio, leggere attentamente e interamente le indicazioni di sicurezza e queste istruzioni per l'uso. Osservare le avvertenze riportate sull'apparecchio e nelle istruzioni per l'uso.

Tenga le istruzioni per l'uso sempre a portata di mano. Esse sono parte integrante del prodotto e, in caso di vendita o cessione del dispositivo, devono essere consegnate al nuovo proprietario.

## 1.1. Legenda

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



### **PERICOLO!**

Avviso di pericolo letale immediato!



### **AVVERTENZA!**

Avviso di un possibile pericolo letale e/o del pericolo di gravi lesioni irreversibili!



### **ATTENZIONE!**

Avviso di possibili lesioni di media o lieve entità!



### **AVVERTENZA!**

Segnalazione di pericolo di scosse elettriche.



### **AVVERTENZA!**

Segnalazione di pericolo dovuto a superfici che scottano!



### **AVVERTENZA!**

Segnalazione di pericolo a causa di spigoli vivi!

**AVVISO!**

Seguire le indicazioni al fine di evitare danni alle cose!



Segnalazione di ulteriori informazioni sull'utilizzo del dispositivo.



Osservare gli avvisi nelle istruzioni per l'uso.

- Punto elenco/Segnala un'informazione relativa a un evento che si può verificare durante l'utilizzo
- ▶ Istruzioni da seguire

**Dichiarazione di conformità**

I prodotti contrassegnati da questo simbolo soddisfano i requisiti delle direttive CE (vedere capitolo "Informazioni sulla conformità").



Simbolo della corrente alternata



---

## 2. Utilizzo conforme

Il robot da cucina termico è previsto per

- cuocere a vapore, bollire, rosolare,
- impastare, frullare, mescolare, tritare, sminuzzare,
- macinare, passare, emulsionare

alimenti in quantitativi domestici.

L'apparecchio è destinato all'uso domestico, ma non a utilizzi analoghi, come ad esempio:

- all'interno di cucine o per collaboratori di negozi, uffici e altre aziende;
  - in tenute agricole;
  - per clienti di hotel, motel e altri contesti abitativi;
  - nei bed & breakfast.
- L'apparecchio non è destinato all'uso professionale o industriale.

Attenzione: in caso di utilizzo non conforme la garanzia decade:

- Non modificare il dispositivo senza la nostra autorizzazione e non utilizzare apparecchi ausiliari non approvati o non forniti da noi.
- Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio e accessori forniti o approvati da noi.
- Attenersi a tutte le indicazioni fornite dalle presenti Istruzioni per l'uso, in particolare alle indicazioni di sicurezza. Qualsiasi altro utilizzo è considerato non conforme e può provocare danni alle persone o alle cose.
- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti a rischio di esplosione, tra cui ad es. benzinai, zone di stoccaggio di carburanti o aree nelle quali vengono diffusi dei solventi. Non utilizzare l'apparecchio nemmeno in zone in cui l'aria è carica di particelle (ad es. polvere di farina o di legno).
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

- Non esporre l'apparecchio a condizioni estreme. Occorre evitare:
  - elevata umidità dell'aria o umidità in generale,
  - temperature estremamente alte o basse,
  - luce diretta del sole,
  - fiamme libere.

### 3. Indicazioni di sicurezza

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA: LEGGERLE ATTENTAMENTE E CONSERVARLE PER OGNI FUTURA CONSULTAZIONE!



#### **AVVERTENZA!**

#### **Pericolo di lesioni!**

Pericolo di lesioni per persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o intellettive (ad esempio persone parzialmente disabili, anziani con capacità fisiche o intellettive ridotte) o con carenza di esperienza e di conoscenze (ad esempio bambini grandi).

- ▶ Il presente apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- ▶ Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con capacità fisiche, sensoriali o intellettive ridotte o con carenza di esperienza e/o di conoscenze, a condizione che siano sorvegliate o istruite circa l'utilizzo sicuro degli apparecchi e che abbiano compreso i pericoli che ne derivano.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ Quando l'apparecchio non è sorvegliato, come pure prima di ogni operazione di montaggio, smontaggio o pulizia, la spina dell'apparecchio deve essere staccata dalla presa.
- ▶ Tenere tutti i materiali di imballaggio utilizzati (sacchetti, pezzi di polistirolo ecc.) fuori dalla portata dei bambini.



## **AVVERTENZA!**

### **Pericolo di scossa elettrica/cortocircuito!**

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

- ▶ Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa con messa a terra, installata a norma, ben accessibile e posta in prossimità del luogo di utilizzo. La tensione di rete locale deve corrispondere a quella indicata nei dati tecnici dell'apparecchio.
- ▶ La presa deve essere liberamente accessibile per consentire di scollegare rapidamente l'apparecchio dalla rete elettrica in caso di emergenza.
- ▶ Staccare la spina dalla presa dopo ogni utilizzo, prima di ogni pulizia e nel caso in cui l'apparecchio non sia sorvegliato.
- ▶ Tirare sempre la spina, non il cavo di alimentazione.
- ▶ Assicurarsi che il cavo di alimentazione non entri in contatto con oggetti o superfici calde (ad es. il fornello).
- ▶ Non mettere in funzione l'apparecchio, se l'apparecchio stesso o il cavo di alimentazione presentano danni visibili o se l'apparecchio è caduto.
- ▶ In caso di temporale, gli apparecchi collegati alla rete elettrica potrebbero subire danni. Pertanto, estrarre la spina dalla presa elettrica in caso di temporale.
- ▶ Prima dell'utilizzo e dopo ogni uso, verificare che l'apparecchio e il cavo di alimentazione non siano danneggiati.
- ▶ Srotolare completamente il cavo di alimentazione.
- ▶ Non piegare o schiacciare il cavo di alimentazione.
- ▶ Non mettere in funzione l'apparecchio, se l'apparecchio stesso o il cavo di alimentazione presentano danni visibili.
- ▶ Nel caso si riscontrino danni dovuti al trasporto, rivolgersi immediatamente all'assistenza.
- ▶ Non apportare in nessun caso modifiche all'apparecchio e non tentare di aprire e/o riparare autonomamente un componente dell'apparecchio.

- 
- ▶ Affidare le riparazioni del cavo di alimentazione esclusivamente a un laboratorio specializzato oppure rivolgersi al servizio di assistenza, al fine di escludere eventuali pericoli.
  - ▶ Non aprire mai il rivestimento dell'apparecchio e non introdurre oggetti attraverso le fessure di aerazione.
  - ▶ Prima di ogni pulizia e manutenzione, così come prima di montare o smontare gli accessori, scollegare la spina dell'apparecchio dalla presa elettrica.

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

- ▶ Estrarre la spina dell'apparecchio dalla presa elettrica, quando
  - si pulisce l'apparecchio,
  - l'apparecchio è umido o bagnato,
  - non si utilizza più l'apparecchio.
- ▶ Evitare il contatto con acqua o altri liquidi. Tenere l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina lontani da lavandini, lavaggi o affini.
- ▶ Non collocare oggetti contenenti liquidi, per es. vasi o bevande, sopra o in prossimità dell'apparecchio.
- ▶ Non toccare mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione con le mani bagnate.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti chiusi.



**AVVERTENZA!**  
**Pericolo d'incendio!**

Pericolo d'incendio causato da superfici molto calde.

- ▶ Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, asciutta e resistente alle alte temperature.
- ▶ Non posizionare l'apparecchio su superfici che possono surriscaldarsi (ad es. piastre elettriche, fornelli).
- ▶ Fare attenzione che l'apparecchio in funzione non entri in contatto con altri oggetti. In particolare non posizionare l'apparecchio in prossimità di materiali infiammabili (tende, carta ecc.).
- ▶ Non mettere in funzione l'apparecchio sotto armadietti sospesi o altri oggetti i quali possono ostacolare il flusso del vapore verso l'alto.
- ▶ Non coprire l'apparecchio.
- ▶ Non appoggiare oggetti sull'apparecchio.
- ▶ Non utilizzare l'apparecchio con un timer esterno né con un sistema di telecomando.
- ▶ Per evitare un surriscaldamento, non coprire le fessure di ventilazione dell'apparecchio.



**AVVERTENZA!**  
**Pericolo di lesioni!**

Componenti in movimento e taglienti possono causare lesioni da taglio.

- ▶ Evitare di toccare le parti in movimento.
- ▶ Tenere le mani lontane dal contenitore finché l'apparecchio è collegato alla rete elettrica.
- ▶ Evitare di toccare le lame durante la loro rimozione o sostituzione.
- ▶ Non rimuovere mai il coperchio di protezione e/o il contenitore prima che le lame siano completamente ferme.

- 
- ▶ Durante l'utilizzo dell'apparecchio, tenere lontani capelli, vestiti, mani e posate, cucchiai da cucina o simili per evitare lesioni alle persone o danni materiali.
  - ▶ Prima della pulizia rimuovere gli accessori dall'apparecchio principale.



**AVVERTENZA!**  
**Pericolo di lesioni!**

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

- ▶ Non versare alimenti molto caldi nel contenitore.

Durante la cottura il contenitore, il coperchio e gli alimenti si scaldano. Pericolo di ustioni e scottature.

- ▶ Utilizzare sempre con il coperchio.
- ▶ Rimuovere il coperchio solo al completo arresto delle lame.
- ▶ Non toccare il contenitore e il coperchio.
- ▶ Mentre si miscelano, si mescolano o si sbattono alimenti caldi (ad es. salse, zuppe o minestre) tenere saldamente il tappo del coperchio con una presina.
- ▶ Prendere il contenitore dalla maniglia.
- ▶ Estrarre il contenitore facendo attenzione, in modo che nessun alimento venga rovesciato o possa schizzare.
- ▶ Non riempire eccessivamente il contenitore, affinché nessun alimento venga rovesciato o possa schizzare.
- ▶ Non premere il tasto **P** per il funzionamento a impulsi durante la cottura.

Rimuovendo il coperchio durante la cottura a vapore, quest'ultimo fuoriesce a una temperatura maggiore. Pericolo di scottature!

- ▶ Durante la cottura le superfici degli inserti per cottura a vapore si scaldano. Toccare gli inserti per cottura a vapore soltanto indossando guanti da cucina.
- ▶ Per mescolare utilizzare un utensile lungo per evitare scottature a causa della fuoriuscita di vapore.



## **ATTENZIONE!**

### **Pericolo di lesioni!**

Un utilizzo disattento comporta il pericoli di lesioni.

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



## **AVVISO!**

### **Possibili danni materiali!**

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

- ▶ Non utilizzare il contenitore senza alimenti.
- ▶ Non piegare il cavo di alimentazione e non avvolgerlo intorno all'apparecchio. Durante l'utilizzo dell'apparecchio, distendere completamente il cavo di alimentazione. Non piegare o schiacciare il cavo di alimentazione.
- ▶ In caso di temporale, gli apparecchi collegati alla rete elettrica potrebbero subire danni. Pertanto, estrarre la spina dalla presa elettrica in caso di temporale.
- ▶ Gli accessori non sono adatti a forni a microonde, forni o altri apparecchi.
- ▶ Lasciare asciugare completamente gli accessori prima di montarli, affinché si eviti la corrosione.
- ▶ Per pulire il dispositivo non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi, in quanto potrebbero danneggiare la superficie.

Gli additivi chimici dei rivestimenti dei mobili possono intaccare il materiale dei piedini dell'apparecchio, che quindi possono lasciare residui sul mobile.

- ▶ Eventualmente posizionare l'apparecchio su una base insensibile al calore.



## **AVVERTENZA!** **Pericolo per la salute!**

Eventuali procedure scorrette nell'utilizzo degli alimenti possono causare un'intossicazione alimentare.

- ▶ Prima del primo utilizzo e dopo ogni altro impiego, pulire il robot da cucina termico e tutte gli altri accessori che entrano in contatto con gli ingredienti.
- ▶ Pulire l'apparecchio e la guarnizione subito dopo ciascun utilizzo per evitare la formazione di germi.

## **4. Contenuto della confezione**



### **PERICOLO!** **Pericolo di soffocamento!**

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

- ▶ Tenere la pellicola dell'imballaggio fuori dalla portata dei bambini.

Verificare l'integrità della confezione e comunicare l'eventuale incompletezza della fornitura entro 14 giorni dall'acquisto.

La confezione acquistata include:

- Robot da cucina termico
- Contenitore
- Coperchio di protezione
- Tappo del coperchio
- Alzata per cottura a vapore
- Inserto per la cottura
- Set di lame
- Inserto per mescolare e impastare
- Spatola
- Istruzioni per l'uso con informazioni sulla garanzia



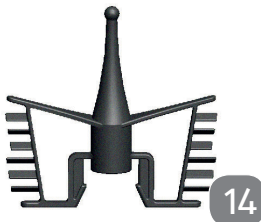
---

## 5. Panoramica del dispositivo

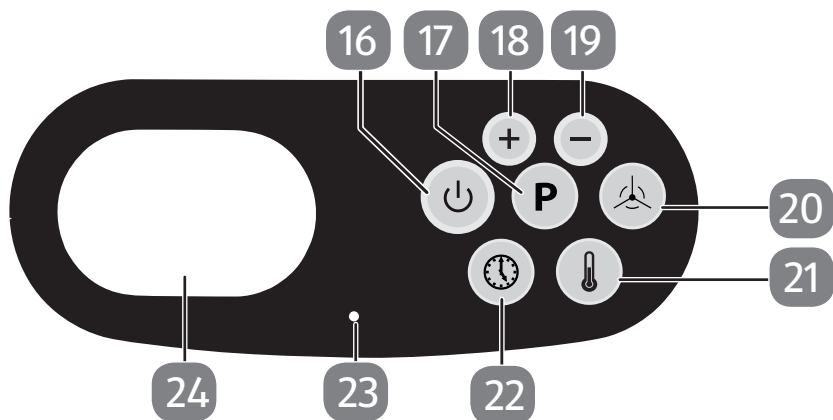


- 1) Blocco motore
- 2) Contenitore
- 3) Comandi
- 4) Indicazione sul display
- 5) Piedini a ventosa
- 6) Interruttore on/off (sul retro, non raffigurato)

## 5.1. Accessori











- 7) Tappo del coperchio/misurino (100 ml)
- 8) Coperchio di protezione
- 9) Set di lame
- 10) Maniglia
- 11) Contenitore
- 12) Alzata per cottura a vapore
- 13) Inserto per la cottura
- 14) Inserto per mescolare e impastare
- 15) Spatola



- 16) Pulsante di avvio
- 17) Funzionamento a impulsi
- 18) Aumento del valore immesso
- 19) Diminuzione del valore immesso
- 20) Comando velocità di rotazione
- 21) Regolazione della temperatura
- 22) Impostazione del timer
- 23) Indicazione di funzionamento
- 24) Indicazione sul display

## 5.2. Indicazione sul display

Visualizzazione	Significato
	<p>Indicatore del tempo di preparazione: timer tempo di cottura impostato. È possibile impostare max. 60 minuti.</p>
	<p>Indicatore della temperatura: visualizza la temperatura di cottura impostata. Lampeggia al raggiungimento della temperatura programmata</p>
	<p>Indicatore della velocità: è possibile impostare un livello da 1 a 10. 0: la lama non ruota 1: velocità ridotta 10: velocità elevata</p>

Visualizzazione	Significato
	È impostata una velocità da 5 a 10. Adatto a impastare, sminuzzare, mescolare
	Ciclo di cottura in corso.
	È impostata una velocità da 1 a 4. Adatto all'utilizzo di utensili per lavorare e mescolare creme, passati, panna da montare e dolci cremosi
	Il coperchio non è chiuso correttamente.
	Il coperchio è caldo.
<b>E:02</b>	Il contenitore non è stato inserito correttamente oppure è stato rimosso dalla base del motore durante il funzionamento.
<b>E:03</b>	Errore apparecchio: contattare il Servizio clienti.

## 6. Prima dell'utilizzo

- ▶ Rimuovere tutto il materiale dell'imbballaggio e le pellicole protettive, controllando la presenza di danneggiamenti all'apparecchio e agli accessori.
- ▶ Prima del primo utilizzo e dopo ogni impiego, pulire il robot da cucina termico e tutti gli altri accessori che entrano in contatto con gli ingredienti. Lasciare asciugare bene i componenti.
- ▶ Montare gli accessori come descritto nella sezione seguente.
- ▶ Posizionare l'apparecchio su una superficie di lavoro piana e stabile.
- ▶ Collegare l'apparecchio a una presa elettrica domestica soltanto dopo il montaggio degli accessori.

---

## 7. Montaggio del robot da cucina termico



### AVVERTENZA!

#### Pericolo di lesioni!

Le lame sono molto affilate.

- ▶ Evitare di toccare il set di lame. Afferrare il set di lame soltanto in basso sulla ruota motorizzata, oppure in alto sull'albero.
- ▶ Smontando il set di lame, prestare attenzione che questo non fuoriesca.



### AVVERTENZA!

#### Pericolo di ustioni!

Durante il funzionamento il contenitore si scalda molto.

- ▶ Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di smontarlo.
  - ▶ Per rimuovere il set di lame, mettere il contenitore sul fianco e spostare la staffa di bloccaggio della parte inferiore del contenitore in direzione del simbolo del lucchetto aperto.
  - ▶ Prendere il set di lame dall'albero e tirarlo fuori dal contenitore facendo attenzione.
  - ▶ Controllare la presenza di danni sulla guarnizione delle lame e pulirle, se necessario.
  - ▶ Per montare il set di lame, afferrarlo dall'albero e inserirlo nella scanalatura del fondo del contenitore. Prestare attenzione che i naselli di arresto si inseriscano nelle scanalature.
  - ▶ Mettere il contenitore su un fianco e spostare la staffa di bloccaggio tutta sul lato inferiore del contenitore in direzione del simbolo di un lucchetto chiuso.
- Il set di lame è montato.



## 7.1. Montaggio del contenitore e del coperchio di protezione

- ▶ Inserire il contenitore con la maniglia dritta nel blocco motore premendo leggermente, finché si blocca.
- ▶ Quindi inserire il coperchio di protezione sul contenitore con il nasello di arresto rivolto diagonalmente in direzione dell'apparecchio e ruotarlo fin quando la freccia sull'apparecchio indica il simbolo di un lucchetto chiuso e il nasello di arresto del coperchio di protezione è bloccato alla maniglia.
- ▶ Chiudere il coperchio con il tappo durante il funzionamento. Rimuovere il tappo, se necessario, per inserire ingredienti.



## 7.2. Montaggio/smontaggio dell'inserto di cottura

L'inserto di cottura è utilizzato come filtro, ad es. per succhi di frutta e verdura oppure per la protezione di pietanze delicate che non è possibile preparare direttamente nel contenitore, come ad es. le polpette di carne o altri alimenti in pezzi grandi.

- ▶ Inserire l'inserto per cottura nel contenitore in maniera tale che sia posizionato orizzontalmente. Per estrarre l'inserto per cottura, agganciare la spatola con i ganci nella scanalatura triangolare e utilizzarla come maniglia per l'inserto.
- ▶ Utilizzandolo come filtro, rimuovere il contenitore dal blocco motore, con la spatola tenere fermo al centro l'inserto per cottura e versare il liquido tramite un recipiente adatto.

## 7.3. Montaggio dell'alzata per cottura a vapore

L'alzata si compone di una parte inferiore per la raccolta dei liquidi, dell'inserto per cottura a vapore con filtro, con cui vengono cotti gli alimenti, e di un coperchio che evita la fuoriuscita del vapore.

- ▶ Montare il contenitore nel blocco motore. Versare 0,5 litri di acqua nel contenitore.
- ▶ Chiudere il coperchio di protezione senza il tappo.
- ▶ Posizionare la parte inferiore dell'alzata sul coperchio. Assicurarsi che sia stabile.
- ▶ Posizionare l'alimento sull'alzata con filtro e coprirlo con il coperchio.

---

## 7.4. Montaggio dell'inserto per mescolare e impastare



### **AVVERTENZA!**

#### **Pericolo di lesioni!**

#### **Possibili danni materiali!**

Una velocità troppo elevata può causare la fuoriuscita dell'inserto per mescolare e impastare dal set di lame, con conseguente rischio di scottature causato dalla fuoriuscita e/o dagli schizzi di liquido caldo. Sussiste inoltre il rischio di danneggiamento dell'inserto per mescolare e impastare.

- ▶ Non superare la velocità 3.
- ▶ Non utilizzare il funzionamento a impulsi.

L'inserto per mescolare e impastare viene utilizzato per la preparazione di creme, passati, panna montata e dolci cremosi, tuttavia non per la lavorazione di impasti resistenti come quelli della pizza o del pane. Tali impasti vengono lavorati con le lame.

- ▶ Posizionare l'inserto per mescolare e impastare sull'albero del set di lame.

## 8. Utilizzo del robot da cucina termico

Il robot da cucina termico dispone di 11 livelli di funzionamento con funzione a impulsi aggiuntiva (P):

Livelli 1-4	Livelli di cottura
Livelli 5-10	Livelli di mescolamento (senza riscaldamento)
Livello 0	Riscaldamento senza mescolare/impastare

- ▶ Posizionare il robot da cucina su una superficie di lavoro pulita e stabile, che non emette calore.
- ▶ Prima dell'utilizzo assicurarsi che il contenitore, il set di lame e gli accessori siano puliti.
- ▶ Montare gli accessori come descritto in precedenza.
- ▶ Collegare l'apparecchio a una presa elettrica domestica.
- ▶ Sul retro dell'apparecchio, portare l'interruttore on/off in posizione **I**.







### **AVVERTENZA!**

#### **Pericolo di lesioni!**

Durante la cottura il contenitore, il coperchio e gli alimenti si scaldano. Pericolo di ustioni e scottature.

- ▶ Utilizzare sempre con il coperchio.
- ▶ Rimuovere il coperchio solo al completo arresto delle lame.
- ▶ Non toccare il contenitore e il coperchio.
- ▶ Prendere il contenitore dalla maniglia.
- ▶ Estrarre il contenitore facendo attenzione, in modo che nessun alimento venga rovesciato o possa schizzare.
- ▶ Non riempire eccessivamente il contenitore, affinché nessun alimento venga rovesciato o possa schizzare.
- ▶ Non premere il tasto **P** per il funzionamento a impulsi durante la cottura.
- ▶ Utilizzare l'inserto per mescolare e impastare solo fino al livello di velocità 3 (vedere anche „7.4. Montaggio dell'inserto per mescolare e impastare“ auf Seite 100).
- ▶ Per sbattere liquidi caldi usare al massimo il livello di velocità 6.  
A velocità più elevate sussiste il pericolo che il liquido fuoriesca tra coperchio e tappo del coperchio.
- ▶ Il tappo del coperchio deve essere sempre inserito e bloccato.
- ▶ Tenere fermo il tappo del coperchio quando si utilizza una velocità maggiore, affinché gli alimenti non schizzino fuori.
- ▶ Mentre si miscelano, si mescolano o si sbattono alimenti caldi (ad es. salse, zuppe o minestre) tenere saldamente il tappo del coperchio con una presina adatta.

## 8.1. Cottura con il robot da cucina termico

- ▶ Premere il tasto  per impostare il tempo di cottura (max. 60 min).
- ▶ Selezionare il tempo di cottura desiderato con i tasti **+** e **-**.
- ▶ Premere il tasto  per impostare la temperatura di cottura.
- ▶ Selezionare la temperatura di cottura desiderata con i tasti **+** e **-** (40 °C -110 °C).
- ▶ Premere il tasto  per impostare la velocità di rotazione.  
Selezionare la velocità di rotazione desiderata (da **0** a massimo **4** in cottura) con i tasti **+** e **-**.
- ▶ Premere  per avviare il ciclo di cottura.





È possibile accendere il robot da cucina solamente se il contenitore è stato inserito correttamente sul blocco motore.



---

Durante il ciclo di cottura viene visualizzato il conto alla rovescia del tempo di cottura programmato. Viene emesso un segnale acustico al termine del programma.

## 8.2. Mescolare/impastare con il robot da cucina termico

- ▶ Premere il tasto  per impostare la velocità di rotazione. Selezionare la velocità di rotazione desiderata (**5-10**) con i tasti **+** e **-**.
- ▶ Premere  per avviare il ciclo di mescolamento/lavorazione.



È possibile regolare in qualsiasi momento il tempo di cottura, la temperatura e la velocità senza dover spegnere il robot.



L'apparecchio emette un segnale acustico quando la potenza di rotazione del ciclo di mescolamento/lavorazione è insufficiente. Aumentare quindi la velocità di un livello.

## 9. Dopo l'utilizzo

- ▶ Spegnere l'apparecchio portando in posizione **0** l'interruttore on/off che si trova sul retro.
- ▶ Rimuovere gli accessori e pulirli come descritto di seguito.
- ▶ Scollegare la spina dalla presa in caso di inutilizzo prolungato.

## 10. Pulire l'apparecchio



### AVVERTENZA!

#### Pericolo di scossa elettrica a causa di umidità

Per evitare il pericolo di scosse elettriche, non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi e non tenerlo sotto acqua corrente.

- ▶ Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- ▶ Prima di pulire il dispositivo, estrarre assolutamente sempre prima la spina di corrente.

**AVVERTENZA!****Pericolo di lesioni!**

Le lame sono molto affilate. Pericolo di lesioni!

- ▶ Non toccare il blocco lama.
- ▶ Per evitare lesioni durante la pulizia delle lame, utilizzare una spazzola lavapiatti o uno strumento di pulizia simile.

**AVVERTENZA!****Pericolo di lesioni!**

Durante la cottura il contenitore, il coperchio e gli alimenti si scaldano. Pericolo di ustioni e scottature.

- ▶ Lasciare raffreddare l'apparecchio prima della pulizia.

**AVVISO!****Possibili danni materiali!**

L'utilizzo di un detergente errato può danneggiare le superfici delicate e le scritte.

- ▶ Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi sugli accessori o sul rivestimento dell'apparecchio.
- ▶ Smontare gli accessori.
- ▶ Lavare gli accessori con acqua calda, un detersivo delicato e un panno morbido. Gli accessori possono essere lavati nella lavastoviglie, ad eccezione del contenitore.
- ▶ In caso di lavorazione di alimenti con un elevato contenuto di sale, si consiglia di lavare il contenitore subito dopo l'utilizzo.
- ▶ Pulire l'apparecchio e la guarnizione subito dopo ciascun utilizzo per evitare la formazione di germi.
- ▶ Con un panno leggermente inumidito pulire la scanalatura per il contenitore sul blocco motore e asciugarlo.
- ▶ Pulire la superficie dell'apparecchio con un panno morbido inumidito con acqua.

## 11. Conservazione/trasporto

- ▶ Quando non si utilizza l'apparecchio, staccare la spina e conservarlo in un luogo asciutto, privo di polvere, lontano da fonti di congelamento e non esporre ai raggi solari diretti.
- ▶ Assicurarsi di tenere l'apparecchio al di fuori della portata dei bambini.
- ▶ Per evitare danni durante il trasporto, consigliamo di utilizzare l'imballaggio originale.

## 12. Risoluzione dei problemi

Al momento della spedizione il prodotto è in condizioni perfette. Se nonostante ciò si dovesse riscontrare un problema, provare innanzitutto a risolverlo con l'ausilio della tabella seguente. Qualora tale tentativo risultasse infruttuoso, contattare il nostro servizio clienti.

Problema	Possibile causa	Risoluzione dei problemi
L'apparecchio non funziona.	<ul style="list-style-type: none"><li>• La spina non è collegata a una presa elettrica.</li><li>• Interruttore on/off sul retro in posizione <b>O</b>.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Collegare l'apparecchio a una presa con contatto di terra adeguata.</li><li>▶ Portare l'interruttore on/off in posizione <b>I</b>.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Coperchio o contenitore montati in modo scorretto.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Montare correttamente il contenitore e inserire il coperchio.</li></ul>
L'apparecchio non si scalda.	Tempo di cottura e temperatura non impostati	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Impostare il tempo di cottura e la temperatura necessari.</li></ul>
L'apparecchio si arresta.	L'apparecchio surriscalda.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Contattare il Servizio clienti</li></ul>

## 13. Smaltimento



### IMBALLAGGIO

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



### APPARECCHIO

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

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

In questo modo, i materiali contenuti nell'apparecchio verranno riciclati e si ridurrà l'impatto ambientale.

Consegnare l'apparecchio usato a un punto di raccolta per rottami di apparecchi elettrici o a un centro di riciclaggio.

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

## 14. Dati tecnici

Tensione di rete	220–240 V ~ 50/60 Hz
<b>Potenza</b>	
Cottura	1000 W
Lavorazione/mescolamento	500 W
Capacità contenitore	2 l
Max. temperatura	110 °C
Dimensioni [cm]	43 x 24 x 30

## 15. Informazioni sulla conformità EU

**CE** Con la presente MEDION AG dichiara che il presente apparecchio è conforme ai requisiti basilari e alle altre disposizioni rilevanti:

- Direttiva EMC 2014/30/UE
- Direttiva bassa tensione 2014/35/UE
- Direttiva sulla progettazione ecocompatibile 2009/125/CE (e regolamento Eco-design 2019/1782)
- Direttiva RoHS 2011/65/UE.

## 16. Informazioni relative al servizio di assistenza

Nel caso in cui il dispositivo non funzioni come desiderato o come previsto, per prima cosa contattare il nostro servizio clienti. Esistono diversi modi per mettersi in contatto con noi.

- In alternativa è possibile compilare il modulo di contatto disponibile alla pagina [www.medion.com/contact](http://www.medion.com/contact).
- Il nostro team di assistenza è raggiungibile anche via telefonicamente.

Italia	
Orari di apertura	Assistenza Post-Vendita
Lun.-ven.: 9.00-17.00	☎ 02 - 360 003 40
Indirizzo del servizio di assistenza	
<b>Teleca Lab S.R.L.</b> <b>Medion c/o</b> <b>Via Daniele da Torricella, 42</b> <b>42122 Reggio Emilia RE</b> <b>Italia</b>	
Svizzera	
Orari di apertura	Prodotti multimediali (PC, notebook ecc.)
Lun.-ven.: 9.00-19.00	☎ 0848 - 24 24 25
	Elettronica di consumo
	☎ 0848 - 24 24 26
	Assistenza Post-Vendita (NON-ALDI)
	☎ 0848 - 33 33 32
Indirizzo del servizio di assistenza	
<b>MEDION/LENOVO Service Center</b> <b>Ifangstrasse 6</b> <b>8952 Schlieren</b> <b>Svizzera</b>	



Queste e altre istruzioni per l'uso possono essere scaricate dal portale dell'assistenza [www.medion.com/it/](http://www.medion.com/it/).

Lì sono disponibili anche driver e altri software per diversi dispositivi.

È inoltre possibile effettuare una scansione del codice QR riportato a fianco e scaricare le istruzioni per l'uso dal portale dell'assistenza utilizzando un dispositivo portatile.



Queste e altre istruzioni per l'uso possono essere scaricate dal portale dell'assistenza [www.medion.com/ch/de/service/start/](http://www.medion.com/ch/de/service/start/).

Lì sono disponibili anche driver e altri software per diversi dispositivi.

È inoltre possibile effettuare una scansione del codice QR riportato a fianco e scaricare le istruzioni per l'uso dal portale dell'assistenza utilizzando un dispositivo portatile.

## 17. Note legali

Copyright © 2020

Ultimo aggiornamento: 16.07.2020

Tutti i diritti riservati.

Le presenti istruzioni per l'uso sono protette da copyright.

È vietata la riproduzione in forma meccanica, elettronica e in qualsiasi altra forma senza l'autorizzazione scritta da parte del produttore.

Il copyright appartiene al distributore:

**MEDION AG**  
**Am Zehnthof 77**  
**45307 Essen**  
**Germania**

L'indirizzo riportato sopra non è quello a cui spedire la merce resa. Per prima cosa contattare sempre il nostro servizio clienti.

---

## 18. Informativa sulla protezione dei dati personali

Egregio cliente!

La informiamo che noi, MEDION AG, Am Zehnthof 77, 45307 Essen, Germania, siamo responsabili del trattamento dei suoi dati personali.

In materia di protezione dei dati siamo supportati dal nostro incaricato aziendale, che può essere contattato presso MEDION AG, Datenschutz, Am Zehnthof 77, D - 45307 Essen, Germania; [datenschutz@medion.com](mailto:datenschutz@medion.com). Trattiamo i suoi dati ai fini dell'elaborazione della garanzia e dei processi eventualmente connessi (ad es. riparazioni) e basiamo l'elaborazione dei suoi dati sul contratto di acquisto concluso con noi.

Trasmetteremo i suoi dati ai fornitori di servizi di riparazione da noi incaricati per la gestione della garanzia e dei relativi processi (ad es. riparazioni). Di norma, conserviamo i suoi dati personali per un periodo di tre anni al fine di rispettare i suoi diritti di garanzia previsti dalla legge.

Nei nostri confronti ha il diritto all'informazione sui dati personali interessati, nonché alla correzione, cancellazione, limitazione dell'elaborazione, opposizione all'elaborazione e alla trasferibilità dei dati.

I diritti d'informazione e di cancellazione sono tuttavia soggetti a restrizioni ai sensi dei §§ 34 e 35 secondo le speciali disposizioni legali tedesche in materia di protezione dei dati in conformità con la BDSG (art. 23 GDPR). Sussiste inoltre un diritto di ricorso presso un'autorità di controllo competente per la protezione dei dati (art. 77 GDPR in combinato disposto con l'articolo 19 secondo le speciali disposizioni legali tedesche in materia di protezione dei dati in conformità con la BDSG). Per MEDION AG, si tratta dell'incaricato regionale per la protezione dei dati e la libertà d'informazione della Renania Settentrionale-Vestfalia, casella postale 200444, 40212 Düsseldorf, [www.lidi.nrw.de](http://www.lidi.nrw.de).

L'elaborazione dei suoi dati è necessaria per la gestione della garanzia; senza la disponibilità dei dati necessari tale gestione non è possibile.

# Índice

<b>1.</b>	<b>Informaciones acerca de este manual de instrucciones .....</b>	<b>110</b>
1.1.	Explicación de los signos.....	110
<b>2.</b>	<b>Uso conforme a lo previsto .....</b>	<b>112</b>
<b>3.</b>	<b>Indicaciones de seguridad .....</b>	<b>113</b>
<b>4.</b>	<b>Volumen de suministro .....</b>	<b>119</b>
<b>5.</b>	<b>Vista general del aparato .....</b>	<b>120</b>
5.1.	Accesorios.....	121
5.2.	Indicación en pantalla .....	122
<b>6.</b>	<b>Antes del uso .....</b>	<b>123</b>
<b>7.</b>	<b>Montaje del robot de cocina térmico .....</b>	<b>124</b>
7.1.	Colocación del recipiente y de la tapa de protección.....	125
7.2.	Montaje/desmontaje del accesorio de cocción.....	125
7.3.	Montaje del accesorio para cocer al vapor .....	125
7.4.	Montaje del accesorio para remover y amasar.....	126
<b>8.</b>	<b>Uso del robot de cocina térmico .....</b>	<b>126</b>
8.1.	Cocinar con el robot de cocina térmico.....	127
8.2.	Remover/amasar con el robot de cocina térmico .....	128
<b>9.</b>	<b>Después del uso .....</b>	<b>128</b>
<b>10.</b>	<b>Limpieza del aparato.....</b>	<b>128</b>
<b>11.</b>	<b>Almacenamiento/transporte .....</b>	<b>130</b>
<b>12.</b>	<b>Solución de fallos.....</b>	<b>130</b>
<b>13.</b>	<b>Eliminación.....</b>	<b>130</b>
<b>14.</b>	<b>Datos técnicos.....</b>	<b>131</b>
<b>15.</b>	<b>Información de conformidad UE .....</b>	<b>131</b>
<b>16.</b>	<b>Informaciones de asistencia técnica .....</b>	<b>132</b>
<b>17.</b>	<b>Aviso legal .....</b>	<b>133</b>
<b>18.</b>	<b>Declaración de privacidad .....</b>	<b>133</b>



---

# 1. Informaciones acerca de este manual de instrucciones



Muchas gracias por haberse decidido por nuestro producto. Le deseamos que disfrute con este aparato.

Antes de la puesta en marcha, lea atentamente las indicaciones de seguridad y todo el manual. Tenga en cuenta las advertencias que aparecen en el propio aparato y en el manual de instrucciones.

Mantenga siempre a mano el manual de instrucciones. En caso de que venda o transfiera el aparato, entregue imprescindiblemente también este manual de instrucciones, ya que constituye una parte esencial del producto.

## 1.1. Explicación de los signos

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



### **¡PELIGRO!**

Advertencia de peligro de muerte inminente.



### **¡ADVERTENCIA!**

¡Advertencia de un posible peligro de muerte y/o graves lesiones irreversibles!



### **¡ATENCIÓN!**

¡Advertencia de posibles lesiones de grado medio o leve!



### **¡ADVERTENCIA!**

¡Advertencia de peligro por descarga eléctrica!



### **¡ADVERTENCIA!**

¡Advertencia de peligro por superficies calientes!



### **¡ADVERTENCIA!**

¡Advertencia de peligro por cantos vivos!

**¡AVISO!**

¡Observe las instrucciones para evitar daños materiales!



Información más detallada para el uso del aparato.



¡Observe las indicaciones del manual de instrucciones!

- Punto de enumeración / información sobre eventos durante el uso
- ▶ Instrucción operativa

**Declaración de conformidad**

Los productos marcados con este símbolo cumplen los requisitos de las directivas de la CE (véase el capítulo „Información de conformidad“).



Símbolo de corriente alterna

---

## 2. Uso conforme a lo previsto

El robot de cocina térmico se ha diseñado para

- cocinar al vapor, cocer, dorar
- amasar, mezclar, remover, picar, trocear
- moler, preparar puré, emulsionar

alimentos en cantidades usuales en el hogar.

- El aparato ha sido diseñado exclusivamente para el uso particular en el hogar o para el uso doméstico simimililar como por ejemplo:
  - en las cocinas para empleados, oficinas y otras áreas comerciales;
  - en las propiedades agrícolas;
  - de clientes en hoteles, moteles y otros establecimientos residenciales;
  - en granjas.
- El aparato no es indicado para fines comerciales/industriales. Tenga en cuenta que la garantía perderá su validez en caso de un uso no apropiado:
  - No realice ninguna modificación en la construcción del equipo sin nuestra autorización previa y no utilice ningún equipo suplementario que no haya sido suministrado o autorizado por nuestra parte.
  - Utilice sólo accesorios y piezas de repuesto que hayan sido autorizadas o suministradas por nuestra parte.
  - Tenga en cuenta toda la información contenida en estas instrucciones de uso, especialmente las indicaciones de seguridad. Cualquier otro uso se considerará no conforme al previsto y puede causar daños materiales y personales.

- No utilice nunca el aparato en entornos con un potencial riesgo de explosión. Como pueden ser, por ejemplo instalaciones de gasolineras, depósitos de carburantes o zonas en las que se procesan disolventes. El aparato tampoco se debe utilizar en entornos con aire contaminado de partículas (p.ej. polvo de harina o de serrín).
- No utilice el aparato al aire libre.
- No exponga el aparato a condiciones extremas. Se debe evitar:
  - una elevada humedad del aire o humedad en general,
  - temperaturas extremadamente altas o bajas,
  - na radiación solar directa,
  - fuego abierto.

### 3. Indicaciones de seguridad

¡INDICACIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES – LÉALAS CON CUIDADO Y GUÁRDELAS PARA SU FUTURO USO!



#### **¡ADVERTENCIA!**

#### **¡Peligro de sufrir lesiones!**

Peligro de lesiones para personas con capacidades mentales, sensoriales o físicas reducidas (como personas parcialmente discapacitadas, personas mayores con limitaciones en sus capacidades físicas y mentales) o con falta de experiencia y conocimiento (como niños mayores).

- ▶ Este aparato no debe ser utilizado por niños. El aparato y su cable de conexión deben mantenerse alejados de los niños.
- ▶ Los aparatos pueden ser utilizados por personas con disminución de sus facultades físicas, sensoriales o psíquicas o por personas inexpertas, siempre y cuando lo hagan bajo supervisión o se les haya instruido sobre la manipulación segura del aparato y sobre sus posibles riesgos.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.

- 
- ▶ En caso de falta de supervisión y antes del montaje, el desmontaje o la limpieza, el aparato siempre debe estar desconectado del suministro eléctrico.
  - ▶ Guarde todos los materiales de embalaje usados (sacos, piezas de poliestireno, etc.) fuera del alcance de los niños.



### **¡ADVERTENCIA!**

### **¡Riesgo de descarga eléctrica/cortocircuito!**

Existe riesgo de descarga eléctrica/cortocircuito debido a las piezas conductoras de electricidad.

- ▶ Conecte el aparato exclusivamente a una toma de corriente debidamente instalada y bien accesible que se encuentre cercana al lugar de emplazamiento. La tensión de red local debe corresponderse con los datos técnicos del aparato.
- ▶ La toma de corriente tiene que estar cerca por si se necesita desenchufar rápidamente el aparato en un momento dado.
- ▶ Después de cada uso, antes de cada limpieza y cuando no esté vigilándolo, desenchufe el aparato de la toma de corriente.
- ▶ Tire siempre de la clavija y no del cable de red.
- ▶ Asegúrese de que el cable de red no entre en contacto con objetos o superficies calientes (p. ej. placas de cocina).
- ▶ No ponga en marcha el aparato si este o el cable de red presentan daños visibles, o bien si se ha caído el aparato.
- ▶ En caso de tormenta, los aparatos conectados a la red pueden sufrir daños. Por esta razón, desconecte el aparato de la red en caso de tormenta.
- ▶ Antes del primer uso y después de cada aplicación, compruebe si hay daños en el aparato y en el cable de red.
- ▶ Desenrolle el cable de red por completo.
- ▶ No doble o aplaste el cable de red.
- ▶ No ponga en marcha el aparato si este o el cable de red presentan daños visibles.
- ▶ Si detecta daños de transporte, diríjase de inmediato al servicio técnico.

- 
- ▶ Nunca modifique el aparato por cuenta propia, ni abra y/o repare ningún componente del aparato.
  - ▶ Repare el cable de red solo a través de un taller cualificado para ello o diríjase a nuestro Servicio para evitar accidentes.
  - ▶ Nunca abra la carcasa ni introduzca objetos por las ranuras de ventilación.
  - ▶ Antes de cada tarea de limpieza y mantenimiento, así como antes de montar y desmontar el accesorio, desenchufe el aparato de la toma de corriente.

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

- ▶ Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando
  - limpie el aparato,
  - o cuando este se haya mojado o esté húmedo,
  - ya no necesite el aparato.
- ▶ Evite que entre en contacto con el agua u otros líquidos. Mantenga el aparato, el cable de red y la clavija alejados de lavabos, fregaderos y lugares similares.
- ▶ No coloque objetos llenados con líquidos, p. ej. jarrones o bebidas, sobre o cerca del aparato.
- ▶ Nunca toque el aparato o el cable de red con las manos mojas.
- ▶ Utilice el aparato únicamente en interiores.



### **¡ADVERTENCIA!**

#### **¡Peligro de incendio!**

Existe peligro de incendio debido a superficies calientes.

- ▶ Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor, seca y lisa.
- ▶ No coloque el aparato sobre superficies que puedan calentarse (p. ej. placas de cocina, llamas).

- 
- ▶ Procure que el aparato no toque otros objetos cuando esté funcionando. Sobre todo, no coloque el aparato cerca de materiales fácilmente inflamables (visillos, cortinas, papel, etc.).
  - ▶ Cuando el aparato esté funcionando, no lo coloque debajo de armarios suspendidos u otros objetos que puedan obstaculizar la libre salida del vapor hacia arriba.
  - ▶ No cubra el aparato.
  - ▶ No coloque ningún objeto sobre el aparato.
  - ▶ Este aparato no debe accionarse con un temporizador externo o un sistema de control a distancia.
  - ▶ No cubra la ranura de ventilación del aparato para evitar un sobrecalentamiento.



### **¡ADVERTENCIA!**

### **¡Peligro de sufrir lesiones!**

Si se tocan piezas móviles y afiladas, se pueden producir lesiones por cortes.

- ▶ Evite tocar las piezas móviles.
- ▶ No agarre el recipiente mientras el aparato siga conectado a la corriente.
- ▶ Al retirar o cambiar las cuchillas, evite tocar los filos.
- ▶ Nunca retire la tapa de protección y/o el recipiente antes de que el juego de cuchillas se haya detenido completamente.
- ▶ Durante el funcionamiento, mantenga alejado el pelo, la ropa, las manos, así como cubiertos, cucharas de cocina o similares para evitar lesiones y daños materiales.
- ▶ Antes de la limpieza, retire los accesorios del aparato principal.



## **¡ADVERTENCIA!**

### **¡Peligro de sufrir lesiones!**

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

- ▶ No llene el recipiente con alimentos calientes.

Durante el proceso de cocción el recipiente, la tapa y los alimentos están calientes. Existe peligro de escaldarse y quemarse.

- ▶ Accione el aparato siempre con la tapa.
- ▶ Retire la tapa solo cuando el juego de cuchillas se haya parado completamente.
- ▶ No agarre el recipiente ni la tapa.
- ▶ Sujete la tapa de cierre con una manopla al agitar, mezclar o remover alimentos calientes (p. ej. salsas, sopas o guisos).
- ▶ Agarre el recipiente por el asa.
- ▶ Retire con cuidado el recipiente para que no se derramen los alimentos o salpiquen.
- ▶ No llene excesivamente el recipiente para que no se derramen los alimentos o salpiquen.
- ▶ Durante el proceso de cocción no pulse la tecla **P** para el modo por impulsos.

En caso de que retire la tapa durante la cocción al vapor, se producirá la salida de una gran cantidad de vapor caliente. ¡Existe peligro de escaldarse!

- ▶ Las superficies del accesorio para cocer al vapor se calientan durante la cocción. Agarre el accesorio para cocer al vapor solo con manoplas de cocina.
- ▶ Para remover utilice un cubierto con mango largo para no escaldarse con el vapor que se genera.





## **¡ATENCIÓN!**

### **¡Peligro de sufrir lesiones!**

Existe riesgo de lesiones por un uso descuidado.

- ▶ Asegúrese de que no se pueda tropezar con el cable de red ni utilice cables de prolongación.
- ▶ Coloque el aparato sobre una superficie firme y plana.
- ▶ No coloque el aparato en el borde de una mesa: podría volcar y caerse.



## **¡AVISO!**

### **¡Posibles daños materiales!**

El aparato se puede dañar por un uso inadecuado.

- ▶ No utilice el recipiente sin alimentos.
- ▶ El cable de red no se debe doblar ni enrollar alrededor del aparato. Durante el funcionamiento, desenrolle el cable completamente. No doble o aplaste el cable de red.
- ▶ En caso de tormenta, los aparatos conectados a la red pueden sufrir daños. Por esta razón, desconecte el aparato de la red en caso de tormenta.
- ▶ Los accesorios no son adecuados para microondas, hornos ni otras zonas de cocción.
- ▶ Deje que los accesorios se sequen completamente antes de montarlos para evitar la corrosión.
- ▶ Para la limpieza no utilice detergentes corrosivos ni abrasivos, ya que podrían dañar la superficie.

Los aditivos químicos en revestimientos para muebles pueden dañar el material de las patas del aparato y dejar residuos en la superficie del mueble.

- ▶ En caso necesario, coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor.



## **¡ADVERTENCIA!** **¡Peligro para la salud!**

Una manipulación incorrecta de los alimentos puede provocar una intoxicación alimentaria.

- ▶ Antes del primer uso y después de cada uso siguiente limpie el robot de cocina térmico así como todos los accesorios que hayan estado en contacto con ingredientes.
- ▶ Limpie el aparato y el anillo obturador inmediatamente tras cada uso para prevenir la formación de gérmenes.

## **4. Volumen de suministro**



### **¡PELIGRO!** **¡Peligro de asfixia!**

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

- ▶ Mantenga el film de plástico del embalaje alejado de los niños.

Compruebe que el suministro esté completo, y, si no fuera este el caso, avísenos dentro de un plazo de 14 días después de su compra.

Con el paquete que ha adquirido recibirá:

- el robot de cocino térmico
- el recipiente
- la tapa de protección
- la tapa de cierre
- el accesorio para cocer al vapor
- el accesorio de cocción
- el juego de cuchillas
- el accesorio para remover y amasar
- la espátula
- el manual de instrucciones con información sobre la garantía

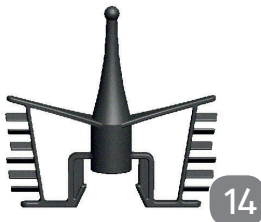
---

## 5. Vista general del aparato

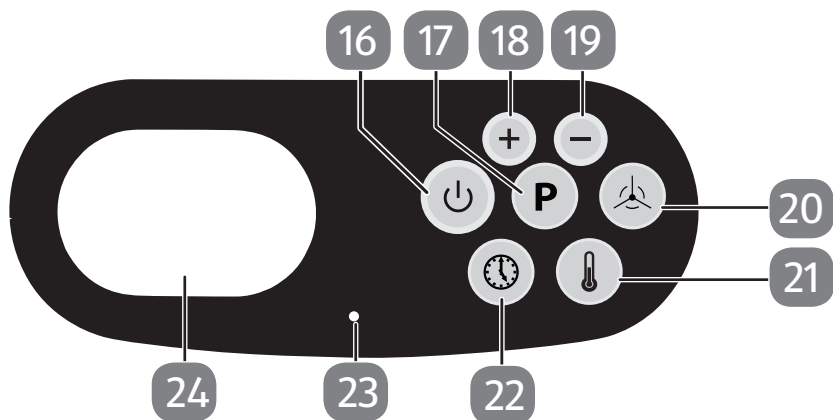


- 1) Bloque de motor
- 2) Recipiente
- 3) Elementos de control
- 4) Indicación en pantalla
- 5) Ventosas
- 6) Interruptor On/Off (en la parte posterior, no representado)

## 5.1. Accesorios











- 7) Tapa de cierre/vaso medidor (100 ml)
- 8) Tapa de protección
- 9) Juego de cuchillas
- 10) Empuñadura
- 11) Recipiente
- 12) Accesorio para cocer al vapor
- 13) Accesorio de cocción
- 14) Accesorio para remover y amasar
- 15) Espátula



- 16) Tecla Inicio
- 17) Modo por impulsos
- 18) Aumentar el valor de entrada
- 19) Disminuir el valor de entrada
- 20) Control de la velocidad
- 21) Regulación de la temperatura
- 22) Ajustar el temporizador
- 23) Indicación de servicio
- 24) Indicación en pantalla

## 5.2. Indicación en pantalla

Indicación	Significado
	Indicación del tiempo de cocción: realiza una cuenta regresiva del tiempo de cocción ajustado. Pueden ajustarse como máx. 60 minutos.
	Indicación de temperatura: muestra la temperatura de cocción ajustada. Parpadea al alcanzar la temperatura programada
	Indicación de la velocidad: pueden ajustarse de 1 a 10 niveles. 0: La cuchilla no gira 1: Velocidad baja 10: Velocidad elevada
	La velocidad está ajustada entre 5-10. Adecuada para amasar, trocear y mezclar

Indicación	Significado
	Proceso de cocción en curso.
	La velocidad está ajustada entre 1-4. Adecuada para aplicaciones con la herramienta de amasar/remover para elaborar cremas, purés y nata montada así como postres cremosos.
	Tapa no cerrada correctamente.
	El recipiente está caliente.
<b>E:02</b>	Recipiente no colocado correctamente o el recipiente se extrajo de la base del motor durante el funcionamiento.
<b>E:03</b>	Fallo del aparato, póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente.

## 6. Antes del uso

- ▶ Retire todo el material de embalaje así como las láminas de protección y compruebe si el aparato y los accesorios presentan daños.
- ▶ Antes del primer uso y después de cada uso limpie el robot de cocina térmico así como todos los accesorios que hayan estado en contacto con ingredientes. Espere a que las piezas estén bien secas.
- ▶ Monte los accesorios según se describe en los siguientes apartados.
- ▶ Coloque el aparato sobre una superficie de trabajo firme y plana.
- ▶ Conecte el aparato después de montar los accesorios a una toma de corriente doméstica.

---

## 7. Montaje del robot de cocina térmico



### ¡ADVERTENCIA!

#### ¡Peligro de sufrir lesiones!

Los fillos del juego de cuchillas están muy afilados.

- ▶ Evite tocar el juego de cuchillas. Agarre el juego de cuchillas solo por abajo en la rueda de accionamiento o por arriba en el eje.
- ▶ Al desmontar el juego de cuchillas procure que no caiga.



### ¡ADVERTENCIA!

#### ¡Peligro de quemaduras!

Durante el funcionamiento, el recipiente está muy caliente.

- ▶ Antes de desmontar el juego de cuchillas, deje que el aparato se enfríe completamente.

- ▶ Coloque el recipiente en un lado y desplace la palanca de bloqueo situada en la parte inferior del recipiente hacia el símbolo de candado abierto para extraer el juego de cuchillas.



- ▶ Agarre el juego de cuchillas por el eje y extraígalo con cuidado del recipiente.
- ▶ Compruebe si la junta del juego de cuchillas presenta daños y, dado el caso, limpie el juego de cuchillas.
- ▶ Para el montaje del juego de cuchillas agarre el juego de cuchillas por el eje y colóquelo en la muesca de la base del recipiente. Procure que los resaltes encajen en las muescas.
- ▶ Coloque el recipiente en un lado y desplace la palanca de bloqueo situada en la parte inferior del recipiente completamente hacia el símbolo de candado cerrado.

El juego de cuchillas está montado.

## 7.1. Colocación del recipiente y de la tapa de protección

- ▶ Coloque el recipiente con el asa mirando hacia la parte delantera en el bloque de motor ejerciendo un poco de presión hasta que encaje.
- ▶ A continuación, coloque la tapa de protección con el resalte perpendicular en dirección hacia el aparato en el recipiente y gírela hasta que la flecha del aparato mire hacia el símbolo de candado cerrado y el resalte de la tapa de protección haya encajado en el asa.
- ▶ Durante el funcionamiento la tapa de cierre debe estar colocada. Dado el caso, retírela para añadir ingredientes.



## 7.2. Montaje/desmontaje del accesorio de cocción

El accesorio de cocción sirve de tamiz, p. ej. al filtrar zumos de frutas y verduras o para proteger alimentos delicados que no pueden prepararse directamente en el recipiente, p. ej. albóndigas u otros alimentos de unidades grandes.

- ▶ Coloque el accesorio de cocción en el depósito de forma que se halle en posición horizontal. Para extraer el accesorio de cocción enganche la espátula con el gancho en la muesca triangular y utilícela como asa para el accesorio de cocción.
- ▶ Si se utiliza como tamiz, retire el recipiente del bloque de motor, sujete el accesorio de cocción con la espátula en el centro y vierta el líquido mediante un receptáculo adecuado.

## 7.3. Montaje del accesorio para cocer al vapor

El accesorio para cocer al vapor consta de una parte inferior para acumular líquido, el accesorio para cocer al vapor con tamiz, en el que se cocinan los alimentos, y una tapa que evita la penetración de vapor.

- ▶ Coloque el recipiente en el bloque de motor. Añada 0,5 litros de agua en el recipiente.
- ▶ Coloque la tapa de protección sin la tapa de cierre.
- ▶ Coloque la parte inferior del accesorio para cocer al vapor en la tapa de protección. Procure que esté bien fijado.
- ▶ Deposite los alimentos en el accesorio para cocer al vapor con tamiz y cúbralo con la tapa.



---

## 7.4. Montaje del accesorio para remover y amasar



### **¡ADVERTENCIA!**

**¡Peligro de sufrir lesiones!**

**¡Posibles daños materiales!**

¡Debido a una velocidad demasiado elevada, el accesorio para remover y amasar puede salir despedido del juego de cuchillas de modo que existe peligro de escaldarse a causa del vertido/salpicaduras del líquido caliente! ¡Además, existe peligro de que con ello se dañe el accesorio para remover y amasar!

- ▶ No exceda la velocidad 3.
- ▶ No utilice el modo por impulsos.

El accesorio para remover y amasar se utiliza para elaborar cremas, purés y nata montada así como postres cremosos, y no para amasar masas sólidas como masa de pizza o pan. La masas sólidas se amasan con el juego de cuchillas.

- ▶ Coloque el accesorio para remover y amasar sobre el eje del juego de cuchillas.

## 8. Uso del robot de cocina térmico

Dispone de 11 niveles de funcionamiento con función de impulso adicional (**P**) al utilizar el robot de cocina térmico:

Nivel 1-4	Niveles de cocción
Nivel 5-10	Niveles mixtos (sin calentamiento)
Nivel 0	Calentamiento sin remover/amasar

- ▶ Coloque el robot de cocina sobre una superficie de trabajo limpia y estable que no irradie calor.
- ▶ Antes del uso asegúrese de que el recipiente, el juego de cuchillas y los accesorios estén limpios.
- ▶ Coloque los accesorios según se describe arriba.
- ▶ Conecte el aparato a una toma de corriente doméstica.
- ▶ En la parte posterior del aparato coloque el interruptor On/Off en la posición **I**.






### **¡ADVERTENCIA!**

**¡Peligro de sufrir lesiones!**


Durante el proceso de cocción el recipiente, la tapa y los alimentos están calientes. Existe peligro de escaldarse y quemarse.

- ▶ Accione el aparato siempre con la tapa.
- ▶ Retire la tapa solo cuando el juego de cuchillas se haya parado completamente.
- ▶ No agarre el recipiente ni la tapa.
- ▶ Agarre el recipiente por el asa.
- ▶ Retire con cuidado el recipiente para que no se derramen los alimentos o salpiquen.
- ▶ No llene excesivamente el recipiente para que no se derramen los alimentos o salpiquen.
- ▶ Durante el proceso de cocción no pulse la tecla **P** para el modo por impulsos.
- ▶ Utilice el accesorio para remover y amasar solo hasta el nivel de velocidad 3 (véase también „7.4. Montaje del accesorio para remover y amasar“ auf Seite 126).
- ▶ Para remover líquidos calientes utilice el nivel de velocidad máximo 6.  
Existe peligro de que a velocidades más elevadas salga líquido entre la tapa de cierre y la tapa.
- ▶ La tapa de cierre siempre debe estar colocada y bloqueada.
- ▶ Sujete la tapa de cierre en caso de una velocidad más elevada para que no se produzcan salpicaduras de alimentos.
- ▶ Sujete la tapa de cierre con una manopla adecuada al agitar, mezclar o remover alimentos calientes (p. ej. salsas, sopas o guisos).

## 8.1. Cocinar con el robot de cocina térmico

- ▶ Pulse la tecla  para ajustar el tiempo de cocción (máx. 60 min).
- ▶ Con las teclas **+** y **-** seleccione el tiempo de cocción deseado.
- ▶ Pulse la tecla  para ajustar la temperatura de cocción.
- ▶ Con las teclas **+** y **-** seleccione la temperatura de cocción deseada (40 °C-110 °C).
- ▶ Pulse la tecla  para ajustar la velocidad de giro.

Con las teclas **+** y **-** seleccione la velocidad deseada (**0** hasta máximo **4** en el modo de cocción).



- ▶ Pulse  para iniciar el proceso de cocción.



El robot de cocina solo puede encenderse si el recipiente se ha colocado correctamente sobre el bloque motor.

Durante el proceso de cocción, se inicia una cuenta regresiva del tiempo de cocción y se muestra. Al finalizar el programa se emite una señal acústica.

## 8.2. Remover/amasar con el robot de cocina térmico

- ▶ Pulse la tecla  para ajustar la velocidad de giro. Con las teclas **+** y **-** seleccione la velocidad deseada (**5 - 10**).
- ▶ Pulse  para iniciar el proceso de remover/amasar.



El tiempo de cocción, la temperatura y la velocidad pueden regularse en cualquier momento sin que para ello se tenga que apagar el robot de cocina.



El aparato emite una señal acústica si la potencia de giro es insuficiente para el proceso de amasar/remover. En ese caso, aumente la velocidad un nivel.

## 9. Después del uso

- ▶ Apague el aparato colocando el interruptor On/Off situado en la parte trasera del aparato en la posición **0**.
- ▶ Retire los accesorios y límpielos según se describe a continuación.
- ▶ En caso de no utilizarse durante un periodo prolongado, extraiga la clavija.

## 10. Limpieza del aparato



### **¡ADVERTENCIA!**

#### **Riesgo de descarga eléctrica por humedad**

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

- ▶ Nunca sumerja el aparato en agua u otros líquidos.
- ▶ Antes de limpiar el aparato desenchúfelo siempre de la red obligatoriamente.

**¡ADVERTENCIA!****¡Peligro de sufrir lesiones!**

Los filos del juego de cuchillas están muy afilados. Existe el peligro de lesionarse.

- ▶ Evite tocar la unidad de cuchillas.
- ▶ Para evitar lesiones, utilice un cepillo, u otro útil apto para limpiar, para la limpieza de las cuchillas.

**¡ADVERTENCIA!****¡Peligro de sufrir lesiones!**

Durante el proceso de cocción el recipiente, la tapa y los alimentos están calientes. Existe peligro de escaldarse y quemarse.

- ▶ Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.

**¡AVISO!****¡Posibles daños materiales!**

Un detergente no adecuado puede dañar las superficies y las inscripciones.

- ▶ No utilice detergentes fuertes o abrasivos sobre los accesorios o la carcasa del aparato.
- ▶ Desmunte los accesorios.
- ▶ Limpie los accesorios con agua caliente, un detergente no agresivo y un paño suave. Los accesorios, excepto el recipiente, pueden lavarse en el lavavajillas.
- ▶ En caso de que haya procesado alimentos con un gran contenido en sal, debería lavar el recipiente inmediatamente tras el uso.
- ▶ Limpie el aparato y el anillo obturador inmediatamente tras cada uso para prevenir la formación de gérmenes.
- ▶ Limpie la muesca para el recipiente en el bloque de motor con un paño ligeramente humedecido y séquela.
- ▶ Limpie la superficie del aparato con un paño suave ligeramente humedecido con agua.

## 11. Almacenamiento/transporte

- ▶ Si no va a utilizar el aparato, desenchúfelo de la corriente y guárdelo en un lugar seco, sin polvo y protegido de las heladas que no esté sometido a radiación solar directa.
- ▶ Procure guardar el aparato fuera del alcance de los niños.
- ▶ Para evitar daños durante el transporte, le recomendamos utilizar el embalaje original.

## 12. Solución de fallos

El producto ha salido de nuestra fábrica en perfecto estado. No obstante, si detecta algún problema, trate de solucionarlo primero con ayuda de la siguiente tabla. En caso de no conseguirlo, póngase en contacto con nuestro servicio de asistencia al cliente.

Problema	Posible causa	Solución de fallos
El aparato no funciona.	<ul style="list-style-type: none"><li>• La clavija de red no está conectada a una toma de corriente.</li><li>• Interruptor On/Off en la parte posterior del aparato en la posición <b>O</b>.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Conecte el aparato a una toma de corriente con puesta a tierra adecuada.</li><li>▶ Coloque el interruptor On/Off en la posición <b>I</b>.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tapa o recipiente mal colocados.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Instale correctamente el recipiente y coloque la tapa.</li></ul>
El aparato no calienta.	Tiempo de cocción y temperatura no ajustados	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Ajuste el tiempo de cocción y la temperatura necesarios.</li></ul>
El aparato se detiene.	Aparato sobrecalentado.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente</li></ul>

## 13. Eliminación



### EMBALAJE

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



## APARATO

Todos los aparatos antiguos marcados con el símbolo adjunto no deben eliminarse con la basura doméstica normal.

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

De este modo es posible reutilizar o reciclar los materiales y componentes reutilizables del aparato y proteger el medio ambiente.


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

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

## 14. Datos técnicos

Tensión de red	220–240 V ~ 50/60 Hz
<b>Potencia</b>	
Cocinar	1000 W
Amasar/remover	500 W
Cantidad de llenado del recipiente	2 l
Temperatura máx.	110 °C
Dimensiones [cm]	43 x 24 x 30

## 15. Información de conformidad UE

 MEDION AG declara que este aparato se encuentra en conformidad con los requisitos básicos y las demás disposiciones pertinentes:

- Directiva sobre Compatibilidad Electromagnética 2014/30/UE
- Directiva de Baja Tensión 2014/35/UE
- Directiva sobre el Diseño Ecológico 2009/125/CE (Directiva sobre diseño ecológico 2019/1782)
- Directiva sobre la Restricción de Sustancias Peligrosas 2011/65/UE

## 16. Informaciones de asistencia técnica

En caso de que su aparato no funcione según deseado y esperado, diríjase en primer lugar a nuestro servicio de atención al cliente. Dispone de distintos medios para ponerse en contacto con nosotros:

- Si lo desea, también puede utilizar nuestro formulario de contacto que encontrará en [www.medion.com/contact](http://www.medion.com/contact).
- Por supuesto, nuestro equipo de asistencia técnica también está a su disposición a través de nuestra línea directa o por correo postal.

Horario	Hotline de posventa
Lu-Vi: 08:30-17:30	☎ (+34) 91 904 28 00
Dirección de asistencia técnica	
<b>MEDION Service Center</b> <b>Visonic S.A.</b> <b>c/ Miguel Faraday, 6</b> <b>Parque Empresarial "La Carpetania", N-IV Km. 13</b> <b>28906 Getafe, Madrid</b> <b>España</b>	



Puede descargarse tanto este como muchos otros manuales de instrucciones a través del portal de servicio

[www.medion.com/es/servicio/inicio/](http://www.medion.com/es/servicio/inicio/).

Allí también encontrará controladores y otro software sobre distintos aparatos.

También puede escanear el código QR adjunto y cargar el manual de instrucciones en su dispositivo móvil a través del portal de servicio.

---

## 17. Aviso legal

Copyright © 2020

Versión: 16.07.2020

Reservados todos los derechos.

Este manual de instrucciones está protegido por derechos de autor.

Queda prohibida la reproducción mecánica, electrónica o de cualquier otro tipo sin la autorización por escrito del fabricante.

El copyright pertenece al distribuidor:

**MEDION AG**

**Am Zehnthof 77**

**45307 Essen**

**Alemania**

Tenga en cuenta que la dirección indicada arriba no es una dirección para devoluciones. Póngase siempre primero en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.

## 18. Declaración de privacidad

Apreciado cliente:

Por el presente le comunicamos que nosotros, MEDION AG, Am Zehnthof 77, 45307 Essen, procesamos sus datos personales en calidad de responsables.

En el caso de las cuestiones legales relacionadas con la protección de datos, estamos a su disposición a través de nuestro responsable de la protección de datos empresarial al que puede localizar en MEDION AG, Datenschutz, Am Zehnthof 77, D – 45307 Essen; datenschutz@medion.com. Por nuestra parte, procesamos sus datos para fines de ejecución de la garantía y con ello procesos relacionados (p. ej. reparaciones) y, además, nos ayudan al procesar sus datos en el contrato de compra celebrado con nosotros.

Para fines de ejecución de la garantía y con ello procesos relacionados (p. ej. reparaciones) transferiremos sus datos al proveedor de servicios de reparación encargado por nosotros. Por lo general, almacenamos sus datos personales durante tres años para satisfacer sus derechos legales de prestación de garantía.

Frente a nosotros, tiene derecho a información sobre los datos personales que le afectan, así como a corrección, borrado, limitación del procesamiento, revocación contra el procesamiento, así como transferibilidad de los datos.

En el caso del derecho de información y borrado, se aplican sin embargo limitaciones según §§ 34 y 35 de la Ley Federal de Protección de Datos (BDSG) (art. 23 del RGPD). Además, existe un derecho de apelación ante una autoridad de supervisión de la protección de datos responsable (art. 77 del RGPD en combinación con § 19 BDSG).



---

Para MEDION AG es el responsable federal de protección de datos y libertad de información de Renania del Norte-Westfalia, ap. correos 200444, 40212 Düsseldorf.  
[www.ldi.nrw.de](http://www.ldi.nrw.de).

El procesamiento de sus datos es necesario para la ejecución de la garantía; en caso de no facilitarse dichos datos, no será posible la ejecución de la garantía.

