MEDION®

Bedienungsanleitung
Notice d‘utilisation
Handleiding
Manual de instrucciones
Istruzioni per l‘uso

Multifunktionsmixer -
Pflanzenmilchbereiter und Suppenkocher
Mixeur multifonctions -
Appareil à lait végétal et cuiseur de soupe
Multifunctionele blender -
Voor het maken van plantenmelk en soep
Batidora multifuncional -
preparación de leches vegetales y sopas
Mixer multifunzione -
Soup maker e frullatore per latte vegetale
Multifunction mixer -
plant milk maker and soup cooker

MEDION® MD 11200

Inhaltsverzeichnis

1. Informationen zu dieser Bedienungsanleitung 4
1.1. Zeichenerklärung 4
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch 6
3. Sicherheitshinweise 7
4. Lieferumfang 13
5. Geräteübersicht 14
5.1. Bedienelemente 15
5.2. Zubehör 17
6. Inbetriebnahme 18
6.1. Gerät vorbereiten 18
6.2. Wasserpumpe kalibrieren 19
6.3. Intensivreinigung und Höhenkalibirerung 19
7. Soja-/Pflanzenmilchbereiter verwenden 20
7.1. Programm- und Rezeptübersicht 20
7.2. Pflanzenmilch zubereiten 21
8. Gerät reinigen 23
8.1. Automatische Reinigung 23
8.2. Reinigen 23
9. Außerbetriebnahme 26
10. Fehlerbehebung 26
10.1. Alarmtöne 29
11. Entsorgung 30
12. Technische Daten 31
13. Konformitätsinformation 31
14. Serviceinformationen 32
15. Impressum 35
16. Datenschutzerklärung 36

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 mittleren 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
- ■ Sicherheitshinweis

Konformitätserklärung (siehe Kapitel „13. Konformitätsinformation"): Mit diesem Symbol markierte Produkte erfüllen die Anforderungen der EG-Richtlinien.

Symbol Schutzerdung (bei Schutzklasse I)
Elektrogeräte der Schutzklasse I sind Elektrogeräte die durchgehend mindestens Basisisolierung haben und entweder einen Gerätestecker mit Schutzkontakt oder eine feste Anschlussleitung mit Schutzleiter haben. Elektrogeräte der Schutzklasse I können Teile mit doppelter oder verstärkter Isolierung haben oder Teile, die mit Sicherheitskleinspannung betrieben werden.

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

Der Grüne Punkt kennzeichnet Verkaufsverpackungen, die vom dualen Sammel- und Verwertungssystem gemäß Verpackungsverordnung entsorgt bzw. recycelt werden.

Verpackung umweltgerecht entsorgen (siehe „11. Entsorgung“ auf Seite 29)

Gerät umweltgerecht entsorgen (siehe „11. Entsorgung“ auf Seite 29)

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Multifunktionsmixer mit Kochfunktion dient dem Pürieren, Zerkleinern und Zubereiten von Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen.
Das Gerät ist nur für den privaten und nicht für den industriellen/kommerziellen Gebrauch bestimmt.
Bitte beachten Sie, dass im Falle des nicht bestimmungsgemäßen Gebrauchs die Haftung erlischt:

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

3. Sicherheitshinweise

WARNUNG!
Verletzungsgefahr!
Verletzungsgefahr für Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (z. B. Personen mit Behinderungen, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (z. B. 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.
- Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.

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

- Halten Sie die Verpackungsfolie und abnehmbare Kleinteile von Kindern fern.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen.

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

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

WARNUNG!
Stromschlaggefahr!
Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an. Die Netzspannung muss den technischen Daten des Gerätes entsprechen.
- Für den Fall, dass Sie das Gerät schnell vom Netz nehmen müssen, muss die Steckdose frei zugänglich sein.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.
- Vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Benutzung das Gerät sowie das Netzkabel auf Beschädigungen überprüfen.
- Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn das Gerät oder das Netzkabel sichtbare Schäden aufweist.
- Wenn Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich umgehend an den Service.
- 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.

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel keine heißen Geräteteile oder andere Hitzequellen berührt.
- Das Netzkabel darf beim Betrieb die Messer nicht berühren.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse oder führen Gegenstände in das Gehäuse ein.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht zur Stolperfalle wird – keine Verlängerungskabel verwenden.
- Ziehen Sie vor jeder Reinigung und Wartung sowie vor Auf- und Abbau des Zubehörs den Stecker des Gerätes aus der Steckdose.

WARNUNG!
Verletzungsgefahr!
Das Berühren beweglicher und scharfkantiger Teile führt zu Schnittverletzungen.

- Vermeiden Sie das Berühren beweglicher Teile.
- Nehmen Sie den Kochkammerdeckel niemals vor dem vollständigem Stillstand des Messersatzes ab.
- Halten Sie während des Betriebs Haare, Kleidung, Hände sowie Besteck, Kochlöffel o.ä. fern, um Verletzungen oder Sachschäden zu verhindern.
- Verwenden Sie das Gerät nur mit geschlossenem Kochkammerdeckel.
- Nehmen Sie vor der Reinigung Zubehörteile grundsätzlich vom Hauptgerät ab.

WARNUNG!
Brandgefahr!
Achten Sie darauf, dass das Gerät im Betrieb keine Berührung mit einem anderen Gegenstand hat.

- Lassen Sie ausreichend Abstand nach allen Seiten und nach oben. Stellen Sie es insbesondere nicht in der Nähe von leicht brennbaren Materialien (Gardinen, Vorhänge, Papier etc.) auf.
- Stellen Sie das Gerät im Betrieb nicht unter Hängeschränke oder andere Gegenstände, die den freien Abzug des Dampfs nach oben behindern könnten.

- Decken Sie das Gerät nicht ab.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab.
- Setzen Sie das Gerät keinen extremen Bedingungen aus. Zu vermeiden sind:
  - Hohe Luftfeuchtigkeit oder Nässe,
  - extrem hohe oder tiefe Temperaturen,
  - direkte Sonneneinstrahlung,
  - offenes Feuer.

VORSICHT!
Verletzungsgefahr!
Bei der Verwendung von Lebensmitteln, die heißer als 80 °C sind, besteht Verbrühungsgefahr.

- Füllen Sie keine heißen oder kochenden Flüssigkeiten/Lebensmittel in die Kochkammer.
- Lassen Sie die Lebensmittel immer erst abkühlen bevor Sie diese in die Kochkammer füllen.
- Überfüllen Sie die Kochkammer nicht.

VORSICHT!
Verletzungsgefahr!
Beim Dämpfen von Lebensmitteln und beim Sterilisieren wird das Gerät sehr heiß. Aufsteigender Dampf und heiße Oberflächen können zu Verletzungen führen.

- Bewegen Sie den aufgeheizten Motorblock nicht, sondern lassen Sie das Gerät vorher vollständig abkühlen.
- Berühren Sie das Gerät während des Betriebs nur an den Griffen und an den Bedienelementen! Benutzen Sie Topfhandschuhe.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Bewegen Sie das Gerät niemals während des Betriebs.
- Wenn Sie die Deckel und den Glasbehälter beim oder nach dem Kochen abnehmen, beachten Sie, dass Dampf aufsteigt. Fassen Sie nicht in diesen Dampf.

- Halten Sie den Kopf nicht direkt über das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von explosiven und/oder entzündbaren Dämpfen.
- Füllen Sie den Wassertank ausschließlich mit Wasser, nie mit anderen Flüssigkeiten (Ausnahme: bei der Entkalkung). Geben Sie auch keine Gewürze (z. B. Salz) in das Wasser.
- Verwenden Sie das Gerät niemals ohne Wasser im Wassertank. Bei längeren Garzeiten vergewissern Sie sich regelmäßig, dass genug Wasser im Tank ist.
- Überfüllen Sie den Wassertank nicht. Beachten Sie die Markierung auf dem Wassertank.

HINWEIS!
Mögliche Materialschäden!
Das Gerät kann bei unsachgemäßem Gebrauch beschädigt werden.

- Verwenden Sie die Mixfunktion nicht ohne Mixgut.
- Das Netzkabel sollte nicht geknickt oder um das Gerät gewickelt werden. Wickeln Sie das Kabel für den Betrieb vollständig ab.
- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, ebene Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Tischkante, es könnte kippen und herunterfallen.
- Ziehen Sie bei Gewitter immer den Netzstecker.
- Lassen Sie das Gerät zwischen jedem Gebrauch ca. 15 Minuten abkühlen.
- Wenn der Messersatz beim Betrieb blockiert, ziehen Sie den Netzstecker und entfernen den Blockadegrund (siehe Kapitel „8.2.1. Kochkammer leeren“ auf Seite 24).
- Verarbeiten Sie mit dem Messersatz keine tiefgefrorenen Lebensmittel.
- Verarbeiten Sie mit dem Messersatz keine faserreichen Zutaten (z. B. Mangos).

- Verarbeiten Sie mit dem Messersatz keinen Kristallzucker oder ähnliche Lebensmittel.
- Verarbeiten Sie mit dem Messersatz keine harten Lebensmittel (z. B. Nüsse oder Kaffeebohnen).

4. Lieferumfang

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

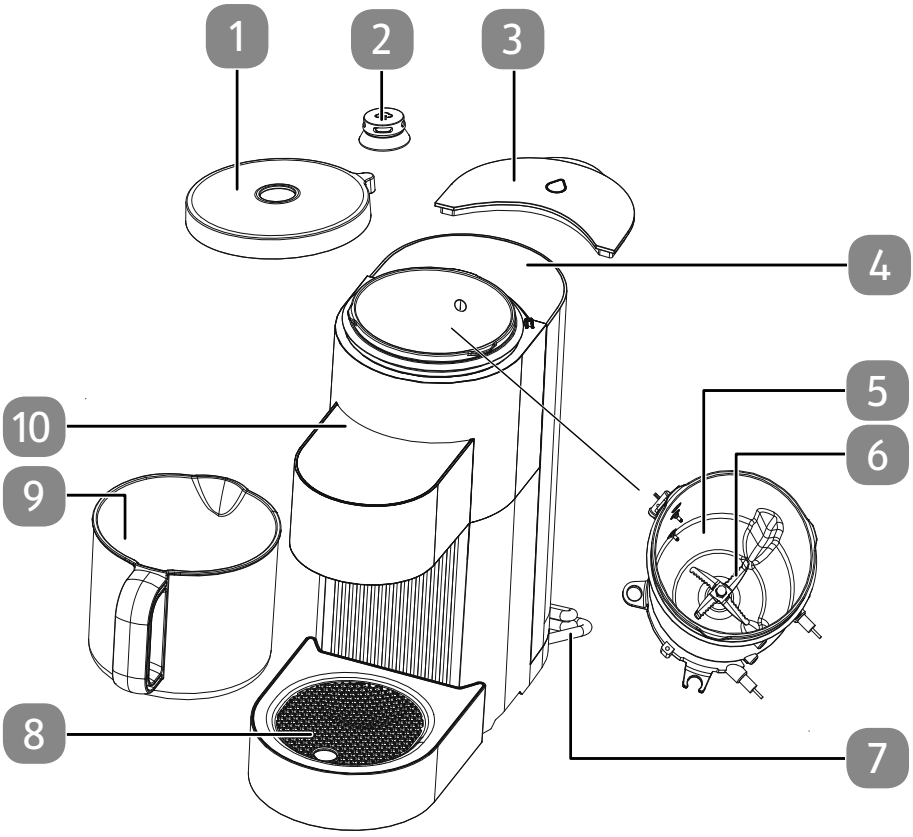
- Halten Sie die Verpackungsfolie von Kindern fern.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen.

▸ Überprüfen Sie die Vollständigkeit der Lieferung und benachrichtigen Sie uns innerhalb von 14 Tagen nach dem Kauf, falls die Lieferung nicht komplett ist.

Mit dem von Ihnen erworbenen Paket haben Sie erhalten:
Soja-/Pflanzenmilchbereiter inkl.

- 1 Getränkebehälter
- 1 Getränkebehälterdeckel
- 1 Auffangbehälter
- 1 Kochkammerdeckel mit Dampfauslass
- 1 Wassertank
- 1 Wassertankdeckel
- 1 Messbecher
- 1 Bedienungsanleitung

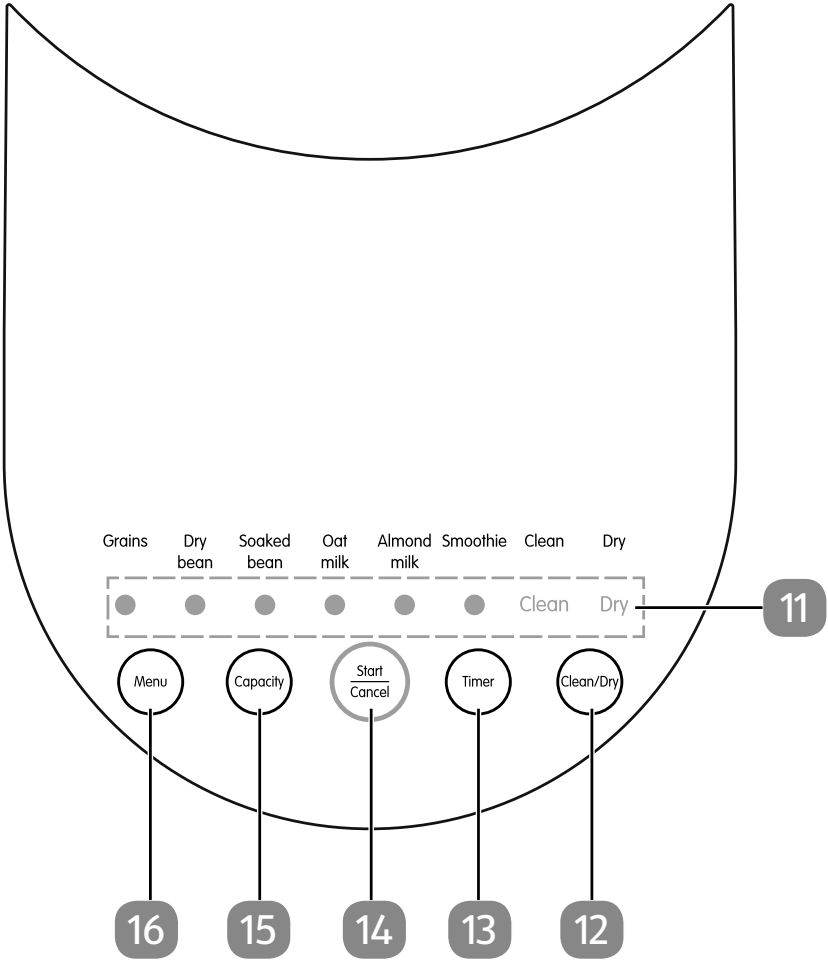
5. Geräteübersicht



1) Kochkammerdeckel
2) Dampfauslass
3) Wassertankdeckel
4) Wassertank
5) Kochkammer
6) Messersatz
7) Netzkabel mit Netzstecker
8) Auffangbehälter
9) Getränkebehälter
10) Bedienelemente

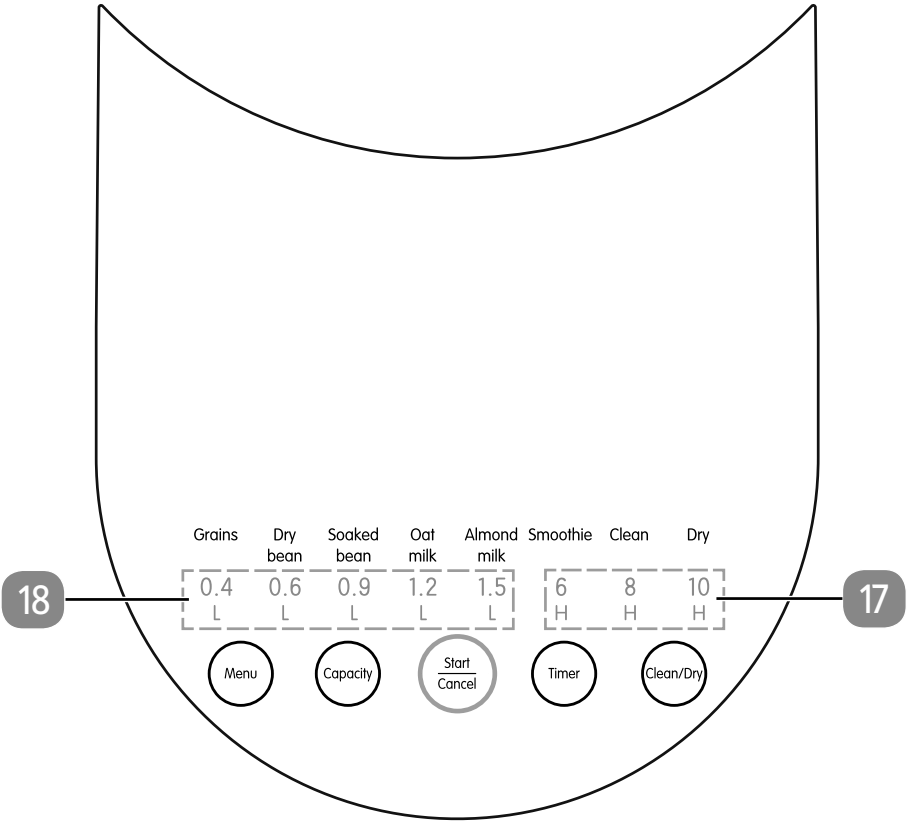
5.1. Bedienelemente

5.1.1. Programmanzeige



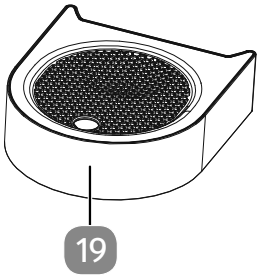
11)	Programmanzeige (orange)	Anzeige des ausgewählten Programms
12)	Taste Clean/Dry	Auswahl der Reinigungsfunktion
13)	Taste Timer	zeitversetztes Zubereiten einstellen
14)	Taste Start/Cancel	Programm starten/abbrechen
15)	Taste Capacity	Zubereitungsmenge einstellen
16)	Taste Menu	Programm auswählen

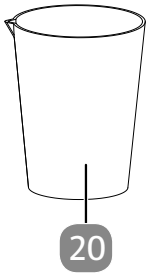
5.1.2. Zeit- und Mengenanzeige



17)	Zeitanzeige (blau)	Anzeige der vorgewählten Zeit
18)	Mengenanzeige (blau)	Anzeige der eingestellten Menge

5.2. Zubehör



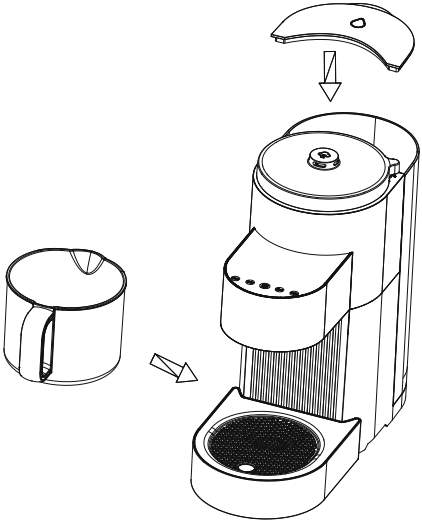


19) Auffangbehälter
20) Messbecher

6. Inbetriebnahme

6.1. Gerät vorbereiten

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Reinigen Sie vor dem ersten und jedem weiteren Gebrauch alle Zubehörteile mit einem weichen Tuch und einem handelsüblichen Spülmittel.
- Lassen Sie alles gut trocknen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, rutschfeste und hitzebeständige Oberfläche.



- Setzen Sie den Deckel auf den Wassertank.
- Setzen Sie den Getränkebehälter in das Gerät.
- Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

6.2. Wasserpumpe kalibrieren

Bei der Erstinbetriebnahme oder wenn die eingestellte Zubereitungsmenge von der tatsächlichen abweicht, müssen Sie die Wasserpumpe kalibrieren. Gehen Sie hierzu wie folgt vor:

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, rutschfeste und hitzebeständige Oberfläche.
- Befüllen Sie den Wassertank mit Wasser.
- Verschließen Sie den Wassertank mit dem Wassertankdeckel.
- Setzen Sie den Getränkebehälter in das Gerät, falls noch nicht geschehen.
- Drücken Sie die Tasten **Menu** und **Capacity** gleichzeitig für 3 Sekunden.

Das Display zeigt „0.6L“ und die Kalibrierung startet. Die Anzeige blinkt, sobald die Kalibrierung abgeschlossen ist.

6.3. Intensivreinigung und Höhenkalibirerung

Nach der Kalibrierung der Wasserpumpe sollten Sie eine Intensivreinigung und Höhenkalibrierung durchführen. Bei der Höhenkalibrierung bestimmt das Gerät die Höhe des Einsatzortes über dem Meeresspiegel. Gehen Sie hierzu bitte wie folgt vor:

- Befüllen Sie den Wassertank mit Wasser.
- Verschließen Sie den Wassertank mit dem Wassertankdeckel.
- Setzen Sie den Getränkebehälter in das Gerät, falls noch nicht geschehen.
- Drücken Sie die Taste **Clean/Dry** für 3 Sekunden.

7. Soja-/Pflanzenmilchbereiter verwenden

7.1. Programm- und Rezeptübersicht

Programm-bezeich-nung	Rezept für...	Getränke-menge	Ungefähre Zutatenmenge
Grains	diverse Getreidesor-ten	400 ml	Sojabohnen: 15g; Reis: 10g
		600 ml	Sojabohnen: 25g; Reis: 20g
		900 ml	Sojabohnen: 35g; Reis: 30g
		1200 ml	Sojabohnen: 40g; Reis: 40g
		1500 ml	Sojabohnen: 55g; Reis: 40g
Dry Bean	Sojamilch aus trockenen Sojabohnen	400 ml	trockene Sojabohnen: 25g
		600 ml	trockene Sojabohnen: 35g
		900 ml	trockene Sojabohnen: 55g
		1200 ml	trockene Sojabohnen: 70g
		1500 ml	trockene Sojabohnen: 100g
Soaked Bean	Sojamilch aus eingeweichten Sojabohnen	400 ml	eingeweichte Sojabohnen: 35g
		600 ml	eingeweichte Sojabohnen: 40g
		900 ml	eingeweichte Sojabohnen: 55g
		1200 ml	eingeweichte Sojabohnen: 80g
		1500 ml	eingeweichte Sojabohnen: 100g
Oat Milk	Hafermilch	600 ml	Haferflocken: 20g
Almond Milk	Mandelmilch	400 ml	Mandeln: 30g
		600 ml	Mandeln: 40g
		900 ml	Mandeln: 60g
		1200 ml	Mandeln: 80g
		1500 ml	Mandeln: 100g
Smoothie	Smoothie	600 ml	Früchte: 20g

7.2. Pflanzenmilch zubereiten

Gehen Sie zur Zubereitung eines Getränks wie folgt vor:

- Befüllen Sie den Wassertank mit Wasser.
- Verschließen Sie den Wassertank mit dem Wassertankdeckel.
- Geben Sie die benötigten Zutaten in die Kochkammer.
- Verschließen Sie die Kochkammer mit dem Kochkammerdeckel.
- Setzen Sie den Getränkebehälter in das Gerät, falls noch nicht geschehen.

- Drücken Sie die Taste **Menu** so oft, bis die Status-LED des gewünschten Programms (z.B. „Dry Beans“) blinkt.

- Drücken Sie die Taste **Capacity**, um die gewünschte Zubereitungsmenge einzustellen.

Im Display blinkt zunächst die Zubereitungsmenge von „0.6L“.

Durch Drücken der Taste **Capacity** erhöht sich die Zubereitungsmenge. Es können maximal 1,5 l zubereitet werden.
Einige Programme haben eine voreingestellte Zubereitungsmenge, die nicht verändert werden kann.

Falls gewünscht, kann das Gerät die Zubereitung selbstständig zu einem späteren Zeitpunkt starten.

- Drücken Sie hierzu die Taste **Timer**, um die gewünschte Zeit einzustellen.

Zur Auswahl stehen „6h“, „8h“ oder „10h“.

Durch Drücken der Taste **Timer** erhöht sich die Zeit.
Nach der angezeigten Dauer ist die Zubereitung beendet, das heißt je nach ausgewähltem Programm beginnt das Gerät entsprechend früher mit der Zubereitung.

- Drücken Sie die Taste **Start/Cancel**, um die Zubereitung zu starten.

Wenn über die Taste **Timer** keine Zeit eingestellt wurde, beginnt das Gerät sofort mit der Zubereitung.

Nach Beendigung der Zubereitung können Sie den Getränkebehälter mit dem fertigen Getränk entnehmen.
Das Gerät schaltet nach Beendigung des Programms automatisch in den Reinigungsmodus.

Die Anzeige „Clean“ blinkt nach Beendigung des Programms und zeigt an, dass das Gerät bereit ist für die Reinigung der Kochkammer.

- Befüllen Sie den Wassertank erneut mit Wasser wenn nötig.
- Verschließen Sie den Wassertank mit dem Wassertankdeckel.
- Drücken Sie die Taste **Start/Cancel**, um das Reinigungsprogramm zu starten.

HINWEIS!

Mögliche Materialschäden!

Austretende Flüssigkeiten können empfindliche Oberflächen beschädigen.

- Entfernen Sie nicht den Auffangbehälter.

Das Reinigungsprogramm endet automatisch nach 8 Minuten.

- Leeren Sie den Auffangbehälter nach Beendigung der automatischen Reinigung aus.

Die Anzeige „Dry“ blinkt nach Beendigung des Programms und zeigt an, dass das Gerät bereit ist für die Sterilisation der Kochkammer.

- Drücken Sie die Taste **Start/Cancel**, um die Funktion zur schnellen Trocknung und Sterilisation zu starten.

Das Programm endet automatisch nach 20 Minuten.

8. Gerät reinigen

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

- Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät reinigen.

HINWEIS!
Mögliche Materialschäden!
Falsche Reinigung kann die empfindlichen Oberflächen beschädigen.

- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Gegenstände für die Reinigung des Zubehörs und des Gehäuses. Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel wie z. B. Spülmittel und ein weiches Tuch.

8.1. Automatische Reinigung

Nachdem ein Programm beendet wurde, beginnt das Gerät mit der automatischen Reinigung.

HINWEIS!
Mögliche Materialschäden!
Austretende Flüssigkeiten können empfindliche Oberflächen beschädigen.

- Entfernen Sie nicht den Auffangbehälter.

▸ Leeren Sie den Auffangbehälter nach Beendigung der automatischen Reinigung aus.

8.2. Reinigen

▸ Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen abkühlen.
▸ Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

8.2.1. Kochkammer leeren

Die Verwendung einer zu großen Menge Zutaten oder ein plötzlicher Stromausfall können dazu führen, dass die Zubereitung nach der Zugabe von Wasser in die Kochkammer unterbrochen wurde.

- Drücken Sie die Taste **Clean/Dry**, um die Zutaten zu zerkleinern.

Die Zutaten werden im Auffangbehälter ausgegeben. Das Gerät startet anschließend das automatische Reinigungsprogramm (siehe „8.1. Automatische Reinigung“ auf Seite 23)

- Leeren Sie den Auffangsbehälter nach Beendigung der automatischen Reinigung aus.

8.2.2. Kochkammer reinigen

Sie können das Reinigungsprogramm des Gerätes auch einzeln starten. Gehen Sie hierzu wie folgt vor:

- Befüllen Sie den Wassertank mit Wasser.
- Verschließen Sie den Wassertank mit dem Wassertankdeckel.
- Verschließen Sie die Kochkammer mit dem Kochkammerdeckel.
- Drücken Sie die Taste **Clean/Dry** so oft, bis die Status-LED „Clean“ blinkt.
- Drücken Sie die Taste **Start/Cancel**, um das Reinigungsprogramm zu starten.

Das Reinigungsprogramm endet automatisch nach 8 Minuten.

- Entnehmen Sie den Auffangbehälter und entleeren Sie diesen.
- Wischen Sie die Oberfläche des Mixers mit einem weichen, leicht mit Wasser angefeuchteten Tuch ab.

8.2.3. Kochkammer sterilisieren

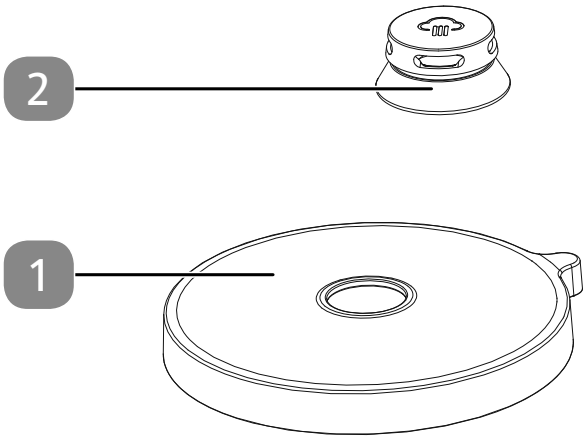
Nachdem ein Programm beendet und die Kochkammer gereinigt wurde, können Sie die Kochkammer sterilisieren.

- Verschließen Sie die Kochkammer mit dem Kochkammerdeckel.
- Drücken Sie die Taste **Clean/Dry** so oft, bis die Status-LED „Dry“ blinkt.
- Drücken Sie die Taste **Start/Cancel**, um die Funktion zur schnellen Trocknung und Sterilisation zu starten.

Das Programm endet automatisch nach 20 Minuten.

8.2.4. Kochkammerdeckel reinigen

- Entnehmen Sie den Dampfauslass (2) aus dem Kochkammerdeckel (1).



- Reinigen Sie den Kochkammerdeckel (1) und den Dampfauslass (2) mit warmen Wasser und Spülmittel.
- Lassen Sie die Teile gut trocknen.

8.2.5. Zubehör und Behälter reinigen

- Reinigen Sie die Zubehörteile und die Behälter mit warmen Wasser und Spülmittel. Die Zubehörteile sind spülmaschinenfest.
- Lassen Sie die Teile gut trocknen.

9. Außerbetriebnahme

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

10. Fehlerbehebung

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

Problem	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht mit einer Steckdose verbunden.	Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an. Die Netzspannung muss den technischen Daten des Gerätes entsprechen.
	Störung des Displays/ der Bedienelemente	Kontaktieren Sie den Kundendienst.
Die Kontrollleuchte leuchtet, das Gerät funktioniert nicht richtig.	Es ist kein Programm ausgewählt.	Wählen Sie ein Programm aus.
	Der Wassertank ist leer oder nicht ausreichend gefüllt.	Befüllen Sie den Wassertank mit Wasser.
	Störung des Temperatursensors oder der Wasserstandselektrode	Kontaktieren Sie den Kundendienst.
Die Kochkammer nimmt kein Wasser auf.	Störung an der Wasserpumpe	Kontaktieren Sie den Kundendienst.
	Der Wassertankfilter ist blockiert.	Reinigen Sie den Filter an der Unterseite des Wassertanks oder ersetzen Sie ihn.
Der Motor schaltet nicht ab.	Wasser ist in das Gerät eingedrungen.	Kontaktieren Sie den Kundendienst.
Die Heizung der Kochkammer schaltet nicht ab.	Störung des Temperatursensors.	Kontaktieren Sie den Kundendienst.

Problem	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Die Tasten reagieren nicht.	System wird nach kurzer Stromunterbrechung nicht vollständig zurückgesetzt.	Trennen Sie das Gerät für 2 Minuten von der Stromversorgung. Schalten Sie das Gerät wieder ein.
	Fehlfunktion der Bedienelemente	Kontaktieren Sie den Kundendienst.
Zutaten sind nicht vollständig zerkleinert.	Zu viele oder zu wenige Zutaten	Füllen Sie die Zutaten gemäß Rezept ein.
	Geräteausfall	Kontaktieren Sie den Kundendienst.
	Falsches Programm verwendet	Wählen Sie ein, den Zutaten entsprechendes, Programm aus.
Das Gerät läuft über.	Zu viele Zutaten	Füllen Sie die Zutaten gemäß Rezept ein.
	Geräteausfall	Kontaktieren Sie den Kundendienst.
	Falsches Programm verwendet	Wählen Sie ein, den Zutaten entsprechendes, Programm aus.
Zutaten sind in der Kochkammer angebrannt.	Die Kochkammer ist nicht sauber.	Vergewissern Sie sich stets, dass die Kochkammer komplett sauber ist, bevor Sie das gerät verwenden.
	Zu viele Zutaten	Füllen Sie die Zutaten gemäß Rezept ein.
Das Gerät arbeitet ungewöhlich lange.	Die Wassertemperatur ist zu niedrig.	Befüllen Sie den Wassertank mit normal temperiertem Wasser.
	Falsche Programmfunktion ausgewählt	Wählen Sie ein Programm für die hinzugefügten Zutaten.
Das Getränk wird nicht ordnungsgemäß in den Glasbehälter ausgegeben.	Der Glasbehälter ist nicht richtig positioniert.	Stellen Sie den Glasbehälter in seine richtige Position.
	Störung am Auslassventil	Kontaktieren Sie den Kundendienst.

Problem	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Das Abwasser wird nicht richtig in den Auffangbehälter abgegeben.	Auffangbehälter ist nicht richtig positioniert.	Stellen Sie den Auffangbehälter in seine richitge Position.
	Störung am Auslassventil	Kontaktieren Sie den Kundendienst.
Ungewöhliche Geräusche	Standard-Maschinenbetrieb	Gelegentliche Geräusche sind normal.
Unterbrechung der Stromversorgung	-	Nach dem Einschalten wird das Gerät zurückgesetzt. Die Zutaten in der Kochkammer können verarbeitet oder entfernt werden. Starten Sie das Reinigungsprogramm (siehe Kapitel „7.6. Clean-Programm“ auf Seite 21).

10.1. Alarmtöne

Alarmton	Bedeutung	Fehlerbehebung
2 Pieptöne	Der Wassertank ist leer oder der Filter an der Unterseite des Wassertanks ist verstopft.	Füllen Sie den Wassertank mit Wasser oder reinigen bzw. ersetzen Sie den Filter an der Unterseite des Wassertanks.
3 Pieptöne	Der Kochkammerdeckel ist nicht verschlossen.	Überprüfen Sie den Kochkammerdeckel und verschließen Sie diesen.
5 Pieptöne	Motor ist überlastet	Entnehmen Sie Zutaten aus der Kochkammer und starten Sie das Gerät neu.
6 Pieptöne	Die obere Wasserelektrode ist verschmutzt.	Reinigen Sie das Wasserelektrode.
7 Pieptöne	Unnormales Spannungssignal	Stellen Sie sicher, dass die Versorgungsspannung zwischen 160 V und 260 V liegt.
8 Pieptöne	Anormale interne Kommunikationsschnittstelle	Kontaktieren Sie den Kundendienst.
10 Pieptöne	Die Getränkeausgabe ist blockiert oder es liegt eine Störung am Auslassventil vor.	Reinigen Sie die Getränkeausgabe bzw. das Auslassventil oder kontaktieren Sie den Kundendienst.
12 Pieptöne	Kurzschluss des Kammertemperatursensors	Kontaktieren Sie den Kundendienst.
14 Pieptöne	Fehlendes Null-Kreuzungssignal	Kontaktieren Sie den Kundendienst.
15 Pieptöne	Überschreitung der Aufheizzeit der Kochkammer	Kontaktieren Sie den Kundendienst.

11. 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

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.

12. Technische Daten

Spannungsversorgung	220–240 V ~50 Hz
Maximale Heizleistung	1200 W
Motorleistung	250 W
Kapazität Wassertank	1500 ml
Kapazität Kochkammer	1400 ml
Kapazität Getränkebehälter	1700 ml
Schutzklasse	I
Abmessungen	ca. 16,2 x 40 x 35 cm
Gewicht	ca. 4,5 kg

13. Konformitätsinformation

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

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

14. Serviceinformationen

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

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

<table>
<tr><th colspan="2">Deutschland</th></tr>
<tr><th>Öffnungszeiten</th><th>Multimedia-Produkte (PC, Notebook, etc.)</th></tr>
<tr><td rowspan="6">Mo. - Fr.: 07:00 - 23:00
Sa. / So.: 10:00 - 18:00</td><td>✆ 0201 22099-111</td></tr>
<tr><th>Haushalt & Heimelektronik</th></tr>
<tr><td>✆ 0201 22099-222</td></tr>
<tr><th>Mobiltelefon; Tablet & Smartphone</th></tr>
<tr><td>✆ 0201 22099-333</td></tr>
<tr><th colspan="2">Serviceadresse</th></tr>
<tr><td colspan="2">MEDION AG
45092 Essen
Deutschland</td></tr>
<tr><th colspan="2">Österreich</th></tr>
<tr><th>Öffnungszeiten</th><th>Rufnummer</th></tr>
<tr><td>Mo. - Fr.: 08:00 - 21:00
Sa. / So.: 10:00 - 18:00</td><td>✆ 01 9287661</td></tr>
<tr><th colspan="2">Serviceadresse</th></tr>
<tr><td colspan="2">MEDION Service Center
Franz-Fritsch-Str. 11
4600 Wels
Österreich</td></tr>
</table>

Schweiz	
Öffnungszeiten	**Rufnummer**
Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00	0848 - 33 33 32
Serviceadresse	
MEDION/LENOVO Service Center **Ifangstrasse 6** **8952 Schlieren** **Schweiz**	
Belgien	
Öffnungszeiten	**Rufnummer**
Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00	02 - 200 61 98
Serviceadresse	
MEDION B.V. **John F.Kennedylaan 16a** **5981 XC Panningen** **Nederland**	
Luxemburg	
Öffnungszeiten	**Rufnummer**
Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00	34-20 808 664
Serviceadresse	
MEDION B.V. **John F.Kennedylaan 16a** **5981 XC Panningen** **Nederland**	

Diese und viele weitere Bedienungsanleitungen stehen Ihnen über das Serviceportal zum Download zur Verfügung.
Dort finden Sie auch Treiber und andere Software zu diversen Geräten.
Sie können auch den QR Code scannen und die Bedienungsanleitung über das Serviceportal auf Ihr mobiles Endgerät laden.

Deutschland	Belgien
www.medion.com/de/service/start/	www.medion.com/be/nl/service/start/
Österreich	**Luxemburg**
www.medion.com/at/service/start/	www.medion.com/lu/de/service/start/
Schweiz	
www.medion.com/ch/de/service/start/	

15. Impressum

Copyright © 2021
Stand: 14.07.2021
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.

16. 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.

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