

MEDION®

Bedienungsanleitung



Küchenmaschine mit Kochfunktion
MEDION® MD 16361

Inhaltsverzeichnis

1.	Zu dieser Bedienungsanleitung	4
1.1.	In dieser Bedienungsanleitung verwendete Warnsymbole und Signalwörter.....	4
2.	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5
3.	Sicherheitshinweise	6
4.	Lieferumfang	11
5.	Geräteübersicht	12
5.1.	Zubehör.....	13
5.2.	Displayanzeige.....	14
6.	Vor dem Gebrauch.....	15
7.	Thermo-Küchenmaschine zusammensetzen	16
7.1.	Messersatz demontieren/montieren	16
7.2.	Behälter und Schutzdeckel aufsetzen	16
7.3.	Kocheinsatz einsetzen/entnehmen.....	17
7.4.	Dampfaufsatz einsetzen.....	17
7.5.	Rühr- und Kneteinsatz einsetzen.....	17
8.	Thermo-Küchenmaschine verwenden.....	18
8.1.	Garen mit der Thermo-Küchenmaschine	18
8.2.	Rühren/Kneten mit der Thermo-Küchenmaschine.....	19
9.	Nach der Verwendung.....	19
10.	Gerät reinigen	20
11.	Fehlerbehebung	21
12.	Entsorgung.....	22
13.	Technische Daten.....	22
14.	Konformitätsinformation.....	22
15.	Impressum.....	23
16.	Allgemeine Garantiebedingungen	23
16.1.	Allgemeines	23
16.2.	Besondere Garantiebedingungen für die Vorort Reparatur bzw. den Vorort Austausch	25
17.	Service-Adressen	26
17.1.	Deutschland.....	26
17.2.	Österreich.....	26

1. Zu dieser Bedienungsanleitung



Lesen Sie vor Inbetriebnahme die Sicherheitshinweise 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 und die Garantiekarte aus.

1.1. In dieser Bedienungsanleitung verwendete Warnsymbole und Signalwörter



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 scharfe Kanten und beweglichen Teilen!



WARNUNG!

Warnung vor Quetschgefahr durch bewegliche Teile!



WARNUNG!

Warnung vor Gefahr durch heiße Oberflächen!



ACHTUNG!

Hinweise beachten, um Sachschäden zu vermeiden!



HINWEIS!

Weiterführende Informationen für den Gebrauch des Gerätes!



HINWEIS!

Hinweise in der Bedienungsanleitung beachten!

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

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.
- 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

- ▶ 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.



WARNUNG!

Erstickungsgefahr!

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

- ▶ Halten Sie die Verpackungsfolie von Kindern fern.



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.

- ▶ 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!

Risiko eines Stromschlags.

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

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



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 Abzug 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!

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 herauspritzen können.
- ▶ Behälter nicht überfüllen, damit keine Lebensmittel verschüttet werden oder herauspritzen können.
- ▶ Während des Garbetriebs nicht die Taste **P** für Pulsbetrieb betätigen.



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

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

-
- ▶ Die Oberflächen des Dampfgareinsatzes werden während des Garens heiß. Fassen Sie den Dampfgareinsatz 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.



ACHTUNG!
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 scheuernenden Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen.



WARNUNG!

Gesundheitsgefährdung!

Ein unsachgemäßer Umgang mit Lebensmitteln kann zu einer Lebensmittelvergiftung führen.

- ▶ Vor dem Erstgebrauch und nach jedem 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

Vergewissern Sie sich beim Auspacken, dass folgende Teile mitgeliefert wurden:

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

5. Geräteübersicht

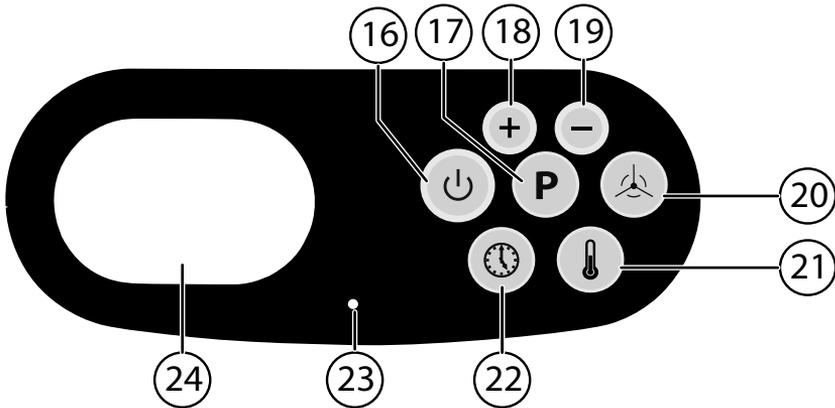


- 1) Motorblock
- 2) Behälter
- 3) Bedienelemente
- 4) Displayanzeige
- 5) Saugfüße
- 6) Ein-Ausschalter (an der Rückseite, nicht dargestellt)

5.1. Zubehör



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



- 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.
HHH	Behälter nicht korrekt eingesetzt oder Behälter wurde während des Betriebs vom Motorsockel genommen.
LLL	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.



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

7. Thermo-Küchenmaschine zusammensetzen

7.1. Messersatz demontieren/montieren



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.



VORSICHT!

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.

7.2. 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 Schlosssymbol zeigt und die Rastnase des Schutzdeckels am Griff eingerastet ist.

- ▶ Setzen Sie beim Betrieb die Deckelkappe auf. Entnehmen Sie sie ggf. um Zutaten nachzufüllen.

7.3. 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 Spachtel 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 Spachtel in der Mitte fest und gießen Sie die Flüssigkeit über einem geeignetem Gefäß aus.

7.4. 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.

7.5. Rühr- und Kneteinsatz einsetzen



ACHTUNG!

Mögliche Materialschäden!

Durch eine zu hohe Drehzahl kann der Rühr- und Kneteinsatz vom Messersatz geschleudert werden und kann so beschädigt werden.

- ▶ 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.
- ▶ Deckelkappe bei höherer Drehzahl festhalten, damit keine Lebensmittel herausspritzen können.

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.



VORSICHT!

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.



ACHTUNG!

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 Aussparung 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. 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"> • Der Netzstecker ist nicht mit einer Steckdose verbunden. • Ein-/Ausschalter auf der Geräterückseite auf Position 0. 	<ul style="list-style-type: none"> • Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Schutzkontaktsteckdose an. • Ein-/Ausschalter auf Position I bringen.
	<ul style="list-style-type: none"> • Deckel oder Behälter nicht korrekt eingesetzt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Behälter richtig einsetzen und Deckel aufsetzen.
Gerät heizt nicht.	Die Garzeit und Temperatur nicht eingestellt	Stellen Sie die benötigte Garzeit und Temperatur ein.
Gerät stoppt.	Gerät überhitzt.	Kundendienst kontaktieren

12. 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.

13. Technische Daten

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

Technische Änderungen vorbehalten!

14. Konformitätsinformation

Hiermit erklärt die Medion AG, dass das Produkt MD 16361 mit den folgenden europäischen Anforderungen übereinstimmt:

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

Vollständige Konformitätserklärungen sind erhältlich unter www.medion.com/conformity.

15. Impressum

Copyright © 2016

Stand: 30.08.2016

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

Die Anleitung kann über die Service Hotline nachbestellt werden und steht über das Serviceportal www.medionservice.de zum Download zur Verfügung.

Sie können auch den oben stehenden QR Code scannen und die Anleitung über das Serviceportal auf Ihr mobiles Endgerät laden.

16. Allgemeine Garantiebedingungen

16.1. Allgemeines

Die Laufzeit der Garantie beträgt 24 Monate und beginnt am Tag des Kaufs des Produktes. Die Garantie bezieht sich auf Material- und Produktionsschäden aller Art, die bei normaler Verwendung auftreten können.

Bitte bewahren Sie den originalen Kaufnachweis gut auf. Der Garantiegeber behält sich vor, eine Garantiereparatur oder eine Garantiebestätigung zu verweigern, wenn dieser Nachweis nicht erbracht werden kann.

Bitte stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät im Falle einer notwendigen Einsendung transportsicher verpackt ist. Sofern nichts anderes vermerkt ist, tragen sie die Kosten der Einsendung sowie das Transportrisiko. Für zusätzlich eingesendete Materialien, die nicht zum ursprünglichen Lieferumfang des Produktes gehören, übernimmt der Garantiegeber keine Haftung.

Bitte überlassen Sie dem Garantiegeber mit dem Gerät eine möglichst detaillierte Fehlerbeschreibung. Zur Geltendmachung ihrer Ansprüche bzw. vor Einsendung, kontaktieren sie bitte die Hotline des Garantiegebers oder das Service Portal. Sie erhalten dort Informationen über die weiteren Schritte.

Diese Garantie hat keine Auswirkungen auf Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche und unterliegt dem geltenden Recht des Landes, in dem der Ersterwerb des Produktes durch den Endkunden erfolgte.

16.1.1. Umfang

Im Falle eines durch diese Garantie abgedeckten Defekts an ihrem Produkt gewährleistet der Garantiegeber mit dieser Garantie die Reparatur oder den Ersatz des Produktes. Die Entscheidung zwischen Reparatur oder Ersatz der Geräte obliegt dem Garantiegeber. Insoweit kann dieser nach eigenem Ermessen entscheiden, das zur Garantiereparatur eingesendete Gerät durch ein generalüberholtes Gerät gleicher Qualität zu ersetzen.

Für Batterien oder Akkus wird keine Garantie übernommen, gleiches gilt für Verbrauchsmaterialien, d.h. Teile, die bei der Nutzung des Gerätes in regelmäßigen Abständen ersetzt werden müssen, wie z.B. Projektionslampe in Beamer.

Ein Pixelfehler (dauerhaft farbiger, heller oder dunkler Bildpunkt) ist nicht grundsätzlich als Mangel zu betrachten. Die genaue Anzahl zulässiger defekter Bildpunkte entnehmen Sie bitte der Beschreibung im Handbuch für dieses Produkt.

Für eingebraunte Bilder bei Plasma- oder LCD-Geräten, die durch unsachgemäße Verwendung des Gerätes entstanden sind, übernimmt der Garantiegeber keine Garantie. Die genaue Vorgehensweise zum Betrieb Ihres Plasma- bzw. LCD-Gerätes entnehmen Sie bitte der Beschreibung im Handbuch für dieses Produkt.

Die Garantie erstreckt sich nicht auf Wiedergabefehler von Datenträgern, die in einem nicht kompatiblen Format oder mit ungeeigneter Software erstellt wurden. Sollte sich bei der Reparatur herausstellen, dass es sich um einen Fehler handelt, der von der Garantie nicht gedeckt ist, behält sich der Garantiegeber das Recht vor, die anfallenden Kosten in Form einer Handling Pauschale sowie die kostenpflichtige Reparatur für Material und Arbeit nach einem Kostenvoranschlag dem Kunden in Rechnung zu stellen. Hierüber werden Sie als Kunde vorab informiert; es obliegt Ihnen diesem Vorgehen zuzustimmen oder abzulehnen.

16.1.2. Ausschluss

Für Versagen und Schäden, die durch äußere Einflüsse, versehentliche Beschädigungen, unsachgemäße Verwendung, am Produkt vorgenommene Veränderungen, Umbauten, Erweiterungen, Verwendung von Fremdteilen, Vernachlässigung, Viren oder Softwarefehler, unsachgemäßen Transport, unsachgemäße Verpackung oder Verlust bei Rücksendung des Produktes entstanden sind, übernimmt der Garantiegeber keine Garantie.

Die Garantie erlischt, wenn der Fehler am Gerät durch Wartung oder Reparatur entstanden ist, die durch jemand anderen als durch einen vom Garantiegeber autorisierten Servicepartner durchgeführt wurde. Die Garantie erlischt auch, wenn Aufkleber oder Seriennummern des Gerätes oder eines Bestandteils des Gerätes verändert oder unleserlich gemacht wurden.

16.1.3. Service Hotline

Vor Einsendung des Gerätes an den Garantiegeber müssen Sie sich über die Service Hotline oder das Service Portal an uns wenden. Sie erhalten insoweit weitergehende Informationen, wie Sie Ihren Garantieanspruch geltend machen können.

Die Inanspruchnahme der Hotline ist ggf. kostenpflichtig.

Die Service Hotline ersetzt auf keinen Fall eine Anwenderschulung für Soft- bzw. Hardware, das Nachschlagen im Handbuch oder die Betreuung von Fremdprodukten.

16.2. Besondere Garantiebedingungen für die Vorort Reparatur bzw. den Vorort Austausch

Soweit sich ein Anspruch auf Vorort Reparatur bzw. Vorort Austausch ergibt, gelten die besonderen Garantiebedingungen für die Vorort Reparatur bzw. Vorort Austausch für Ihr Produkt.

Zur Durchführung der Vorort Reparatur bzw. des Vorort Austauschs muss von Ihrer Seite Folgendes sichergestellt werden:

- Mitarbeitern des Garantiegebers, die zu vorgenanntem Zweck bei Ihnen eintreffen, soll uneingeschränkter, sicherer und unverzüglicher Zugang zu den Geräten gewährt werden.
- Telekommunikationseinrichtungen, die von diesen Mitarbeitern zur ordnungsgemäßen Ausführung Ihres Auftrages, für Test- und Diagnosezwecke sowie zur Fehlerbehebung benötigt werden, müssen von Ihnen auf eigene Kosten zur Verfügung gestellt werden.
- Sie sind für die Wiederherstellung der eigenen Anwendungssoftware nach der Inanspruchnahme der Dienstleistungen durch den Garantiegeber selbst verantwortlich.
- Sie sind für die Konfiguration und Verbindung ggf. vorhandener, externer Geräte nach der Inanspruchnahme der Dienstleistung durch den Garantiegeber selbst verantwortlich.
- Der kostenfreie Storno-Zeitraum für die Vorort Reparatur bzw. den Vorort Austausch beträgt mind. 48 Stunden, danach müssen die uns durch den verspäteten oder nicht erfolgten Storno entstandenen Kosten in Rechnung gestellt werden.

17. Service-Adressen

17.1. Deutschland

Weiße Ware

 01805 - 699 666  01805 - 665 566

Multimedia

 01805 - 633 466  01805 - 654 654

CE-Produkte

 01805 - 633 633  01805 - 665 566

(0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)

 Mo. - Fr.: 07:00 - 23:00
Sa. - So.: 10:00 - 18:00

 www.medion.de
 Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter www.medion.com/contact

17.2. Österreich

 0810 - 001 048

(0,10 €/Min. aus dem Festnetz)

 07242 - 939 675 92

 Mo. - Fr.: 08:00 - 21:00
Sa. - So.: 10:00 - 18:00

 www.medion.at
 Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter www.medion.com/contact

MEDION®