

# MEDION®

## Bedienungsanleitung



**Küchenmaschine**  
**MEDION® MD 16480**

---

# Inhaltsverzeichnis

<b>1.</b>	<b>Informationen zu dieser Bedienungsanleitung</b> .....	<b>5</b>
1.1.	Zeichenerklärung.....	5
<b>2.</b>	<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> .....	<b>6</b>
<b>3.</b>	<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>7</b>
3.1.	Gerät auspacken.....	9
3.2.	Gerät aufstellen .....	9
3.3.	Sicher mit dem Gerät umgehen .....	9
<b>4.</b>	<b>Lieferumfang</b> .....	<b>10</b>
<b>5.</b>	<b>Geräteübersicht</b> .....	<b>11</b>
5.1.	Gerät .....	11
5.2.	Übersicht der Zubehörteile.....	12
5.3.	Darstellung der Montageteile des Fleischwolfs.....	13
5.4.	Darstellung der Montageteile des Plätzchenaufsatzes.....	14
<b>6.</b>	<b>Erstinbetriebnahme</b> .....	<b>14</b>
<b>7.</b>	<b>Betriebsart als Knetmaschine</b> .....	<b>16</b>
7.1.	Vorbereitung .....	16
7.2.	Teig rühren und kneten.....	16
7.3.	Eiweiß schlagen.....	16
7.4.	Sahne schlagen.....	16
7.5.	Mixen von Shakes, Cocktails oder anderen Flüssigkeiten .....	16
<b>8.</b>	<b>Arbeitshinweise für den Fleischwolf</b> .....	<b>17</b>
8.1.	Fleisch zerkleinern .....	17
8.2.	Wurst herstellen. ....	17
8.3.	Plätzchen formen.....	17
<b>9.</b>	<b>Leitfaden für die Geschwindigkeitseinstellung</b> .....	<b>17</b>
9.1.	Geschwindigkeiten und Anwendungen .....	18
<b>10.</b>	<b>Betrieb mit Fleischwolf</b> .....	<b>18</b>
10.1.	Fleischwolf zum Wolfen ausrüsten.....	19
10.2.	Fleischwolf mit Wurstaufsatz ausrüsten.....	20
10.3.	Fleischwolf zum Spritzgebäck herstellen ausrüsten .....	21
10.4.	Fleischwolf zum Pasta herstellen ausrüsten.....	21
10.5.	Fleischwolf zum Herstellen von Kebbe ausrüsten.....	22
<b>11.</b>	<b>Außerbetriebnahme</b> .....	<b>22</b>
<b>12.</b>	<b>Reinigung</b> .....	<b>23</b>
<b>13.</b>	<b>Fehlerbehebung</b> .....	<b>23</b>
<b>14.</b>	<b>Entsorgung</b> .....	<b>24</b>
<b>15.</b>	<b>Technische Daten</b> .....	<b>24</b>
<b>16.</b>	<b>Konformitätsinformation</b> .....	<b>24</b>
<b>17.</b>	<b>Serviceinformationen</b> .....	<b>25</b>
<b>18.</b>	<b>Impressum</b> .....	<b>25</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!



### **HINWEIS!**

Hinweise beachten, um Sachschäden zu vermeiden!



Weiterführende Informationen für den Gebrauch des Gerätes!



Hinweise in der Bedienungsanleitung beachten!



Gerät und Verpackung umweltgerecht entsorgen (siehe Kapitel „Entsorgung“)



### **CE-Kennzeichnung**

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



Dieses Symbol verweist auf eine sortenreine Entsorgung der verwendeten Verpackungsmaterialien. Nutzen Sie Ihre örtlichen Entsorgungsmöglichkeiten.



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

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

## **2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch**

Das Gerät darf nur zum Kneten bzw. Rühren von Lebensmitteln wie Teig, Cremes, Sahne oder Eischnee verwendet werden. Der Fleischwolf Aufsatz dient zum Zerkleinern von Lebensmitteln. Sie können Hackfleisch, Würste, Pasta, Plätzchen oder Kebbe mit zugehörigen Aufsätzen formen.

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.
- Setzen Sie das Gerät keinen extremen Bedingungen aus. Zu vermeiden sind:
  - Hohe Luftfeuchtigkeit oder Nässe
  - Extrem hohe oder tiefe Temperaturen
  - Direkte Sonneneinstrahlung
  - Offenes Feuer
- Das Gerät darf nicht im Freien verwendet werden!

---

### 3. Sicherheitshinweise

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



#### **WARNUNG!**

##### **Verletzungsgefahr!**

Verletzungsgefahr für Kinder und 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).

- Gerät und Zubehör an einem für Kinder unerreichbaren Platz aufbewahren.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden.
- Kinder erkennen nicht die Gefahren, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Seien Sie beim Gebrauch des Gerätes bitte besonders aufmerksam, wenn Kinder in der Nähe sind.
- Kinder müssen vom Gerät und der Anschlussleitung ferngehalten werden.



#### **GEFAHR!**

##### **Erstickungsgefahr!**

Verpackungsfolien können verschluckt oder unsachgemäß benutzt werden, daher besteht Erstickungsgefahr!

- Halten Sie das Verpackungsmaterial, wie z. B. Folien oder Plastikbeutel, von Kindern fern.
- Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen lassen.



#### **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.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- 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.
  - Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Die Antriebseinheit des Gerätes 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 nutzen.
- Vermeiden Sie Berührungen mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Halten Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker fern von Waschbecken, Spülen oder Ähnlichem.
- 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.
- Tauchen Sie die Antriebseinheit des Gerätes niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Betreiben Sie das Gerät ausschließlich in Innenräumen.
- 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!**

Das Berühren beweglicher und scharfkantiger Teile kann zu Schnitt- oder Quetschverletzungen führen.



- Vermeiden Sie das Berühren beweglicher Teile.
- Verwenden Sie das Gerät nur mit aufgesetztem Trichteraufsatz.
- Achten Sie darauf, dass sich während des Betriebs keine Fremdgegenstände im Zuführschacht oder im Sammelbehälter befinden.
- Drücken Sie niemals Nahrungsmittel mit den Händen in den Zuführschacht.
- Drücken Sie Nahrungsmittel nur mit dem Stopfer in den Zuführschacht.
- Die Schneideinsätze sind sehr scharf. Vermeiden Sie das Berühren der Klingen.
- Nehmen Sie den Trichteraufsatz niemals vor dem vollständigem Stillstand der Schneidwerkzeuge ab.

- 
- Halten Sie während des Betriebs Haare, Kleidung, Hände sowie Besteck, Kochlöffel o. Ä. fern, um Verletzungen oder Sachschäden zu verhindern.

### 3.1. Gerät auspacken

- Wenn Sie einen Transportschaden feststellen wenden Sie sich umgehend an das Medion Service Center.



#### **WARNUNG!**

#### **Erstickungsgefahr!**

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

- Halten Sie die Verpackungsfolien von Kindern fern.

### 3.2. Gerät aufstellen

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle auf (z. B. Gasherd, Elektroherd).
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Tischkante; es könnte kippen und herunterfallen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht zur Stolperfalle wird und verwenden Sie kein Verlängerungskabel.

### 3.3. Sicher mit dem Gerät umgehen



#### **VORSICHT!**

#### **Verletzungsgefahr!**

Das Berühren beweglicher und scharfkantiger Teile kann zu Schnitt- oder Quetschverletzungen führen.



- Vermeiden Sie das Berühren beweglicher Teile.

- Während des Betriebs Haare, Kleidung, Hände sowie Besteck, Kochlöffel o. ä. fernhalten, um Verletzungen oder Sachschäden zu verhindern.

- Verwenden Sie das Gerät grundsätzlich nur, wenn es vollständig zusammengebaut ist.



#### **HINWEIS!**

#### **Mögliche Materialschäden!**

Das Gerät kann bei unsachgemäßem Gebrauch beschädigt werden.

- Das Netzkabel sollte nicht geknickt oder um das Gerät gewickelt werden. Wickeln Sie das Kabel für den Betrieb vollständig ab.
- Ziehen Sie bei Gewitter immer den Netzstecker.
- Benutzen Sie das Gerät ohne Unterbrechung nicht länger als 5 Minuten angegeben:
- Lassen Sie das Gerät nach 5 Minuten Betrieb für 10 Minuten abkühlen.
- Wenn das Schneidwerkzeug beim Betrieb blockiert, ziehen Sie den Netzstecker und entfernen Sie den Blockadegrund (siehe Kapitel „12. Reinigung“ auf Seite 23).



---

## 4. Lieferumfang



### **GEFAHR!**

#### **Erstickungsgefahr!**

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

■ Halten Sie die Verpackungsfolie von Kindern fern.

- ▶ Entnehmen Sie das Produkt aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- ▶ 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:

- Küchenmaschine
- Zubehör und Anbauteile der Küchenmaschine (Siehe „5.2. Übersicht der Zubehörteile“ auf Seite 12)
- Bedienungsanleitung und Garantiedokumente

---

## 5. Geräteübersicht

### 5.1. Gerät



- 1) Hinterer Deckel
- 2) Schwenkarmhebel
- 3) Haltegriff beim Schwenken
- 4) Betriebs-LED
- 5) Stufenregler
- 6) Bodenplatte mit Standfüßen
- 7) Rührschüssel
- 8) Spritzschutzdeckel mit Befüllöffnung
- 9) Frontdeckel des Fleischwolfs
- 10) Knopf zum Lösen des Frontdeckels

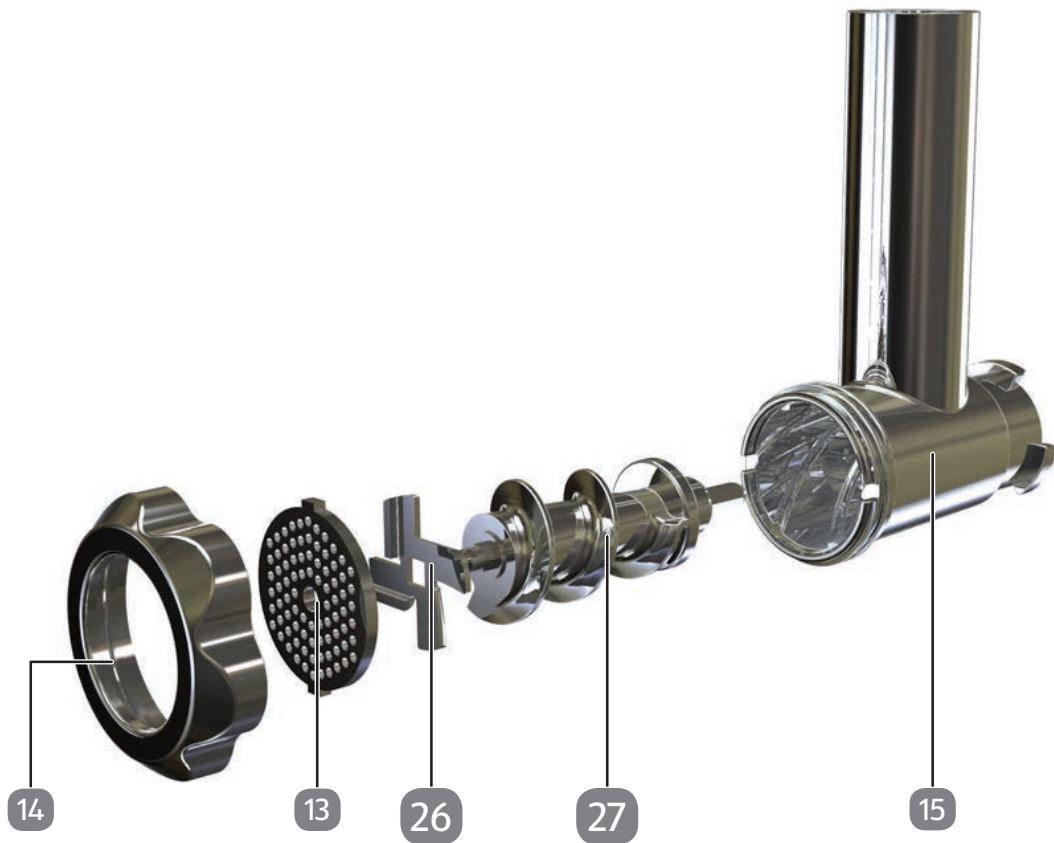
## 5.2. Übersicht der Zubehörteile



- 11) Fülltablett
- 12) Plätzchenadapter mit Formaufsatz
- 13) Fleischmesserscheiben
- 14) Befestigungsring
- 15) Einfüllstutzen des Schneckengehäuse
- 16) Schneebesen
- 17) Stopfer
- 18) Wurstfüllstutzen
- 19) Kebbeaufsatz
- 20) Spritzschutz für Rührwerkzeuge
- 21) Kebbestutzen
- 22) Knethaken
- 23) Rührhaken
- 24) Pastaaufsätze
- 25) Wurstaufsatz

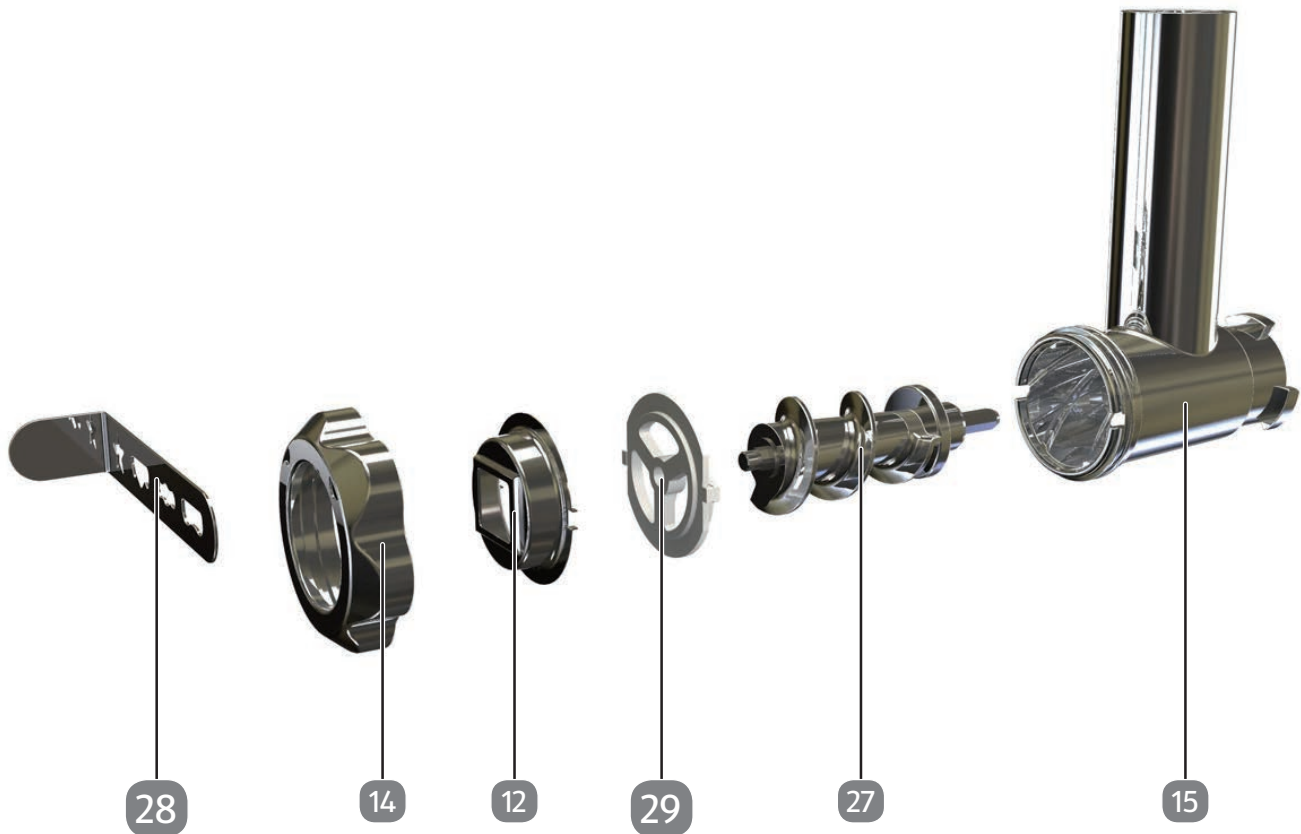
---

### 5.3. Darstellung der Montageteile des Fleischwolfs



- 26) Fleischmesser
- 27) Förderschnecke

## 5.4. Darstellung der Montageteile des Plätzchenaufsatzes



28) Plätzchenformaufsatz

29) Plätzcheneinsatz

## 6. Erstinbetriebnahme

- ▶ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
  - ▶ Vor dem ersten Gebrauch spülen Sie das Zubehör gründlich mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel ab. Alles gut abtrocknen.
1. Drehen Sie den Stufenregler (5) auf „0“ und drücken Sie den Schwenkarmhebel (2) zum Heben des Schwenkarms.
  2. Setzen Sie die Rührschüssel (7) auf die Haltung der Bodenplatte (6), drehen Sie die Schüssel wie die Pfeilrichtung LOCK bezeichnet bis zum Anschlag und verriegeln die Rührschüssel.



**VORSICHT!**

**Verletzungsgefahr!**

Es besteht Quetschgefahr durch rotierende und bewegliche Teile.



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

---

3. Stecken Sie den Spritzschutz auf eines der drei Rührwerke (Knethaken, Rührhaken, Schneebesen), dann stecken Sie das Rührwerk wie abgebildet in die Maschine.

Die Rührwerke lassen sich nur an die Maschine stecken und drehen, wenn die Nasen in den entsprechenden Vertiefungen am Gerät sitzen.

Diese Schutzscheibe verhindert, dass die Antriebswelle mit Teig in Berührung kommt.



4. Der Spritzschutz (8) für die Rührschüssel ist steckerfertig und kann einfach nach dem Einsetzen der Rührschüssel aufgesteckt werden:

Zum Befüllen während des Betriebs dient die Befüllöffnung.

5. Drücken Sie den Schwenkarmhebel und stellen Sie den Schwenkarm nach unten. Achten Sie darauf, dass der Arm am Gehäuseunterteil eingerastet ist.

6. Nun können Sie den Stufenregler auf die erforderliche Geschwindigkeitsstufe stellen. Die empfohlenen Geschwindigkeitsstufen je nach Einsatz finden Sie nachstehend.

- Für schwere Teige wie Brot-/Mürbeteig oder Pasta benutzen Sie den Knethaken (22) auf Stufe 1, 2, 3.
- Mit dem Rührhaken (23) können Sie viele Zutaten von mittelschwerem Teig wie Kuchenteig bis zum leichten Teig wie Crêpes- oder Rührteig machen. Verwenden Sie den Rührhaken auf Stufe 4, 5, 6, 7, 8, je nach Bedarf.
- Wenn Sie Sahne, Eischnee oder Pudding herstellen möchten ist der Schneebesen (16) auf einer hohen Stufe (7 oder 8) geeignet.
- Für kurze, kräftige und dauerhafte Impuls-Bewegungen drehen Sie den Stufenregler wiederholt in die Position „P“.
- Mit dem Fleischwolf können Sie verschiedene Teigerzeugnisse wie etwa Nudeln, Plätzchen oder Kebbe herstellen, bzw. Hackfleisch wolfen oder Würste füllen. Stellen Sie den Stufenregler dazu auf Stufe 6, 7, oder 8.

7. Nach der Anwendung drehen Sie den Stufenregler auf „0“.

8. Drücken Sie den Schwenkarmhebel und heben Sie den Arm, dann nehmen Sie das Rührwerk aus dem Bajonettverschluss. Anschließend stellen Sie den Schwenkarm wieder nach unten.

9. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.



### **HINWEIS!**

#### **Möglicher Geräteschaden!**

Es besteht die Gefahr der Überhitzung durch übermäßigen Betrieb.

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

---

## **7. Betriebsart als Knetmaschine**

### **7.1. Vorbereitung**

1. Montieren Sie Knethaken (22), Schneebesens (16) oder Rührhaken (23) an der Maschine und setzen Sie anschließend die Rührschüssel (7) ein.
2. Setzen Sie den Spritzschutz (8) auf die Rührschüssel.
3. Füllen Sie nun die Zutaten in die Rührschüssel ein. Achten Sie darauf, die Rührschüssel nicht zu überfüllen (ca. 1,5 kg Mehl max.).
4. Drücken Sie den Schwenkarmhebel (2) und stellen Sie den Schwenkarm nach unten. Achten Sie darauf, dass der Arm am Gehäuseunterteil eingerastet ist.

### **7.2. Teig rühren und kneten**

- ▶ Benutzen Sie zum Kneten von Teig den Knethaken oder den Rührhaken.
- ▶ Die beste Mischung zum Teigkneten erzielen Sie mit einer Mischung Mehl und Wasser im Verhältnis von 5: 3. Füllen Sie die Rührschüssel maximal zu 3/4 voll.
- ▶ Stellen Sie beim Füllen der Rührschüssel sicher, dass die maximale Füllmenge von 1,5 Kg nicht überschritten wird.
- ▶ Verwenden Sie Knethaken oder Rührhaken als Rührgeräte.
- ▶ Wenn Sie Knethaken oder Rührhaken verwenden, schalten Sie den Stufenregler erst für min. 30 Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe 1 und anschließend für min. 30 Sekunden auf Stufe 2, danach Stufe 3 für max. 5 Minuten.
- ▶ Verwenden Sie den Knethaken oder Rührhaken nicht länger als 5 Minuten und halten Sie danach eine Pause von mindestens 10 Minuten ein.

### **7.3. Eiweiß schlagen**

- ▶ Benutzen Sie zum Schlagen von Eiweiß den Schneebesen.
- ▶ Stellen Sie zum Schlagen den Stufenregler auf die Stufe 7 oder 8 ein und schlagen Sie das Eiweiß ohne Unterbrechung für ca. 3 bis 5 Minuten, bis das Eiweiß steif ist.
- ▶ Schlagen Sie nicht mehr als 12 Stück Eiweiß auf einmal.
- ▶ Verwenden Sie den Schneebesen nicht länger als 5 Minuten und halten Sie danach eine Pause von mindestens 10 Minuten ein.

### **7.4. Sahne schlagen**

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

### **7.5. Mixen von Shakes, Cocktails oder anderen Flüssigkeiten**

- ▶ Benutzen Sie zum Mixen von Shakes, Cocktails und anderen Flüssigkeiten den Schneebesen.
- ▶ Mischen Sie die Zutaten, entsprechend des vorhandenen Rezeptes, für ca. 3 bis 5 Minuten mit einer Geschwindigkeitsstufe von 1 bis 8.
- ▶ Überschreiten Sie nicht die Höchstfüllmenge der Rührschüssel
- ▶ Verwenden Sie den Schneebesen nicht länger als 5 Minuten und halten Sie danach eine Pause von mindestens 10 Minuten ein.

---

## 8. Arbeitshinweise für den Fleischwolf

### 8.1. Fleisch zerkleinern

- ▶ Zerkleinern Sie keine harten Gegenstände wie Knochen.
- ▶ Schneiden Sie das Fleisch in kleine Stücke ca. (sehnenfrei, ohne Knochen, ca. stückweise 20 x 20 x 60 mm ), so dass sie leicht im Schneckengehäuse zerkleinert werden können.

### 8.2. Wurst herstellen.

Sie können sowohl Natur- als auch Kunstdarm verwenden.

Wenn Sie einen Naturdarm verwenden, weichen Sie diesen vorher einige Zeit in Wasser ein. Verknoten Sie ein Ende des Darms.

- ▶ Schieben Sie den Darm über den Wurstaufsatz (18).
- ▶ Die Wurstmasse wird durch den Wurstaufsatz gedrückt und der Wurstdarm wird gefüllt.
  - Achten Sie darauf, dass der Wurstdarm „locker“ gefüllt ist, da Wurst sich beim Kochen bzw. Braten ausdehnt und der Darm aufreißen kann.
- ▶ Hat die erste Wurst die gewünschte Länge erreicht, pressen Sie die Wurst am Ende des Wurstaufsatzes mit den Fingern zusammen.
- ▶ Drehen Sie die Wurst ein bis zweimal um die eigene Achse.
  - Zur einfacheren Handhabung können Sie das Gerät nach jeder Wurstlänge ausschalten.

### 8.3. Plätzchen formen

- ▶ Bereiten Sie eine Fläche vor, auf der Sie im Anschluss die Plätzchen auslegen können.
- ▶ Mit dem Formaufsatz (28) können Sie dem vorbereiteten Plätzchenteig verschiedene Formen geben.
- ▶ Nachdem Sie das Schneckengehäuse mit Plätzchenaufsatz (29) am Gerät vormontiert haben, schieben Sie den Formaufsatz in den Plätzchenaufsatz (12).
- ▶ Stellen Sie die gewünschte Plätzchenform ein.

## 9. Leitfaden für die Geschwindigkeitseinstellung

Stufe	Ideal für ...
1	<b>Rühren</b> Verwenden Sie die Stufe 1 zum Rühren, Mischen oder Verbinden. Verwenden Sie diese Stufe, um Flüssigkeiten zu trockenen Zutaten hinzuzufügen oder um trockene Zutaten (z.B. Mehl) zum Teig hinzuzufügen.
2-3	<b>Mischen</b> Verwenden Sie die Stufe 2 für schnelleres Rühren und langsames Mischen. Anwendbar zum Mischen von schweren Teiglingen und Süßigkeiten, zum Pürieren von Kartoffeln oder Gemüse. Auch zum Mischen und Kneten von Hefeteig verwendbar.
4-5	<b>Mischen, Aufschlagen</b> Verwenden Sie die Stufe 4, um halbschwere Teige (z.B. Kekse) und Kuchenmischungen mit mittlerer Geschwindigkeit zu mischen. Verwenden Sie diese Stufe auch, um Zucker und Backfett zu vermengen oder um Zucker zu Eiweiß für Meringues hinzuzufügen.
5-6	<b>Aufschlagen, Creaming</b> Verwenden Sie die Stufen 5 und 6 zum Schlagen oder Aufschlagen von Cremes, Frostings und cremigen Füllungen. Diese Stufen eignen sich für Kuchenmischungen, Krapfen und andere Backwaren.



Stufe	Ideal für ...
6-8	<b>schnelles Aufschlagen</b> Verwenden Sie die Stufen 6-7 für Sahne, Eiweiß und gekochte Frostings.
8	<b>kurzes Aufschlagen</b> Verwenden Sie die Stufe 8 um kleinere Mengen Sahne oder Eiweiß aufzuschlagen.

## 9.1. Geschwindigkeiten und Anwendungen

Anwendung	Werkzeug	Stufe	Zutatenmenge
<b>Kneten schwerer Teige</b> (z. B. Brot, Nudelteig oder Mürbteig)	<b>Knethaken</b>	1 - 3	max. 1.5 kg
<b>Vermegen von mittelschweren bis schweren Teigen</b> (z. B. Kuchenteig)	<b>Rührhaken</b>	3 - 5	max. 1.5 kg
<b>Vermengen von leichten Teigen</b> (e. g. Waffelteig, Biskuitteig oder Eierspeisen)	<b>Rührhaken</b>	1 - 5	min. 200 ml max. 1.5 l
<b>Cremes</b> (z. B. Kuchenfüllungen und Cremes)	<b>Schneebeesen</b>	5 - 8	min. 200 ml max. 1.0 l
<b>kurzes Aufschlagen</b> (z. B. Aufschlagen kleinere Mengen von Cremes oder Eiweiß)	<b>Schneebeesen</b>	8	min. 4 Eier max. 20 Eier
<b>Fleisch wolfen</b>	<b>Fleischwolf</b>	6 - 8	
<b>Pasta formen</b>	<b>Pastazubehör</b>	6 - 8	
<b>Kekse formen</b>	<b>Kekszubehör</b>	6 - 8	
<b>Würstchen herstellen</b>	<b>Würstchenaufsatz</b>	6 - 8	
<b>Kebbe herstellen</b>	<b>Kebbeaufsatz</b>	6 - 8	

## 10. Betrieb mit Fleischwolf



### VORSICHT!

#### Verletzungsgefahr!

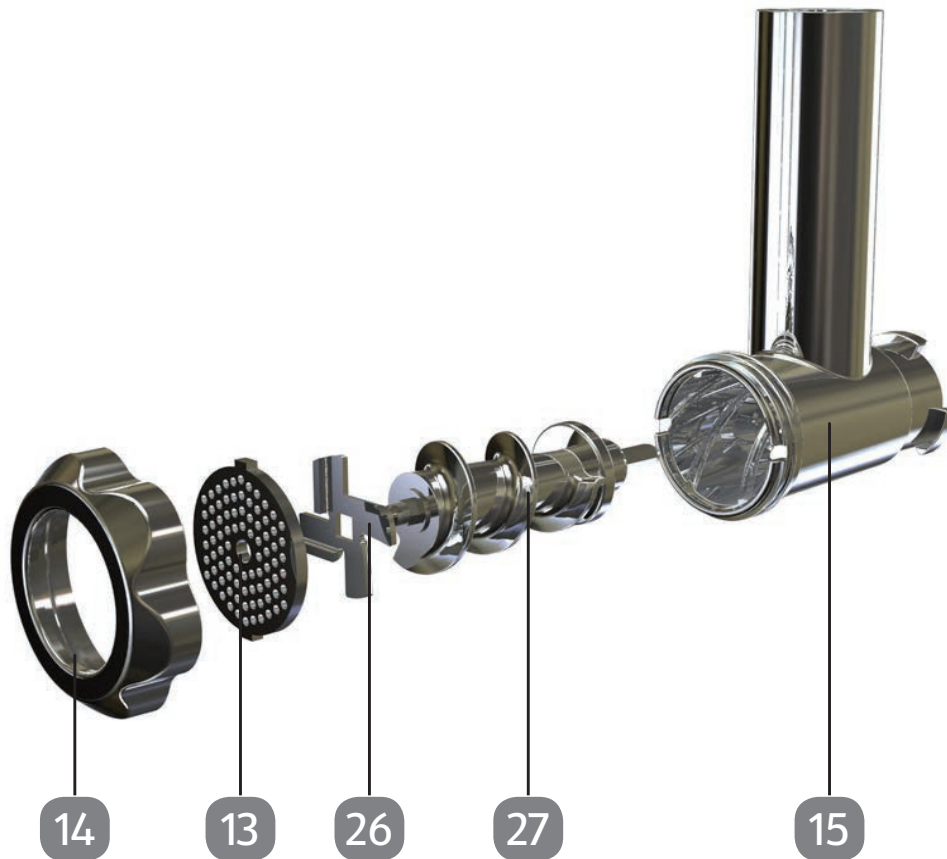
Es besteht die Gefahr von Verletzungen durch bewegliche und scharfkantige Teile.



- Setzen Sie auch beim Betrieb als Fleischwolf die Rührschüssel (7) ein damit die rotierende Aufnahme für die Rührwerke geschützt ist. Es besteht Quetschgefahr!
- Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit den scharfen Kanten des Schneidwerkzeugs (26).

---

## 10.1. Fleischwolf zum Wolfen ausrüsten



Verwenden Sie zum Wolfen je nach gewünschtem Ergebnis eine der drei Fleischmesserscheiben (13) und das Messer.

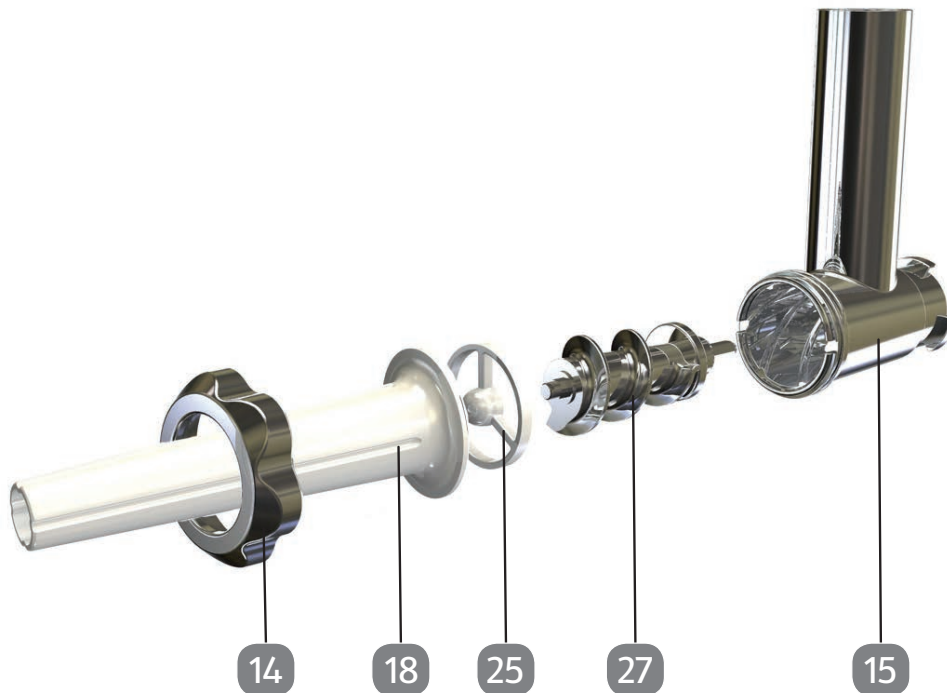
1. Ziehen Sie den Netzstecker ab, um die Küchenmaschine vom Strom zu trennen.
2. Halten Sie den Knopf zum Lösen des Frontdeckels (10) gedrückt und entnehmen Sie den Frontdeckel (9) indem Sie ihn nach rechts drehen.
3. Drücken Sie gegebenenfalls den Schwenkarmhebel (2) und stellen Sie den Schwenkarm nach unten. Achten Sie darauf, dass der Arm am Gehäuseunterteil eingerastet ist.
4. Setzen Sie den Fleischwolf (15) mit den Zubehörteilen in der Reihenfolge wie oben abgebildet zusammen.
5. Schrauben Sie abschließend den Befestigungsring (14) im Uhrzeigersinn auf das Gewinde.
6. Halten Sie den Knopf zum Lösen des Frontdeckels gedrückt und setzen Sie den Fleischwolf mit dem Bajonettgewinde leicht nach rechts geneigt auf die Antriebswelle des Fleischwolfs.
7. Schrauben Sie den Fleischwolf nach links auf das Gewinde und lassen Sie anschließend den Knopf zum Lösen des Frontdeckels los. Vergewissern Sie sich das der Fleischwolf fest auf dem Anschluss an der Küchenmaschine sitzt.
8. Stecken Sie das Fülltablett (11) von oben auf den Stützen des Fleischwolfs.
9. Legen Sie das Fleisch in das Fülltablett und nutzen Sie den Fleischstopfer (17) um es in den Stützen zu drücken.

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

---

## 10.2. Fleischwolf mit Wurstaufsatz ausrüsten

### 10.2.1. Verarbeiten von fertiger Wurstmasse

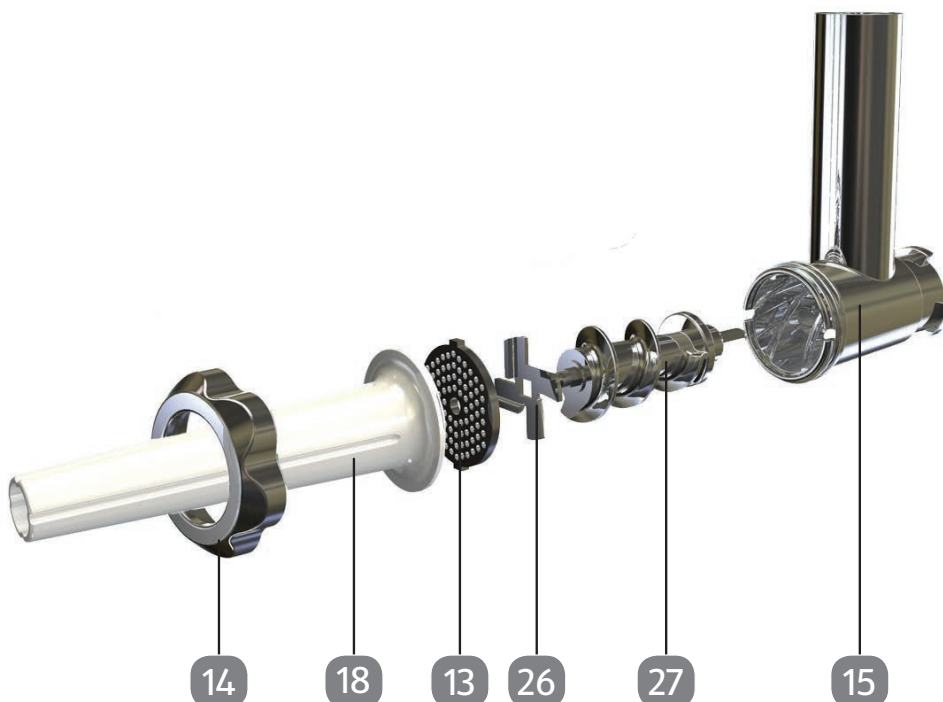


Verwenden Sie für das Füllen von Wurstmasse in geeignete Natur- oder Kunstdärme den Wurstaufsatz (25) und den Wurstfüllstutzen (18).

Bei Verarbeitung einer fertigen Wurstmasse fahren Sie wie folgt fort:

- ▶ Setzen Sie den Fleischwolf wie oben abgebildet zusammen und beachten Sie dabei die Vorgehensweise zur Montage wie unter „10.1. Fleischwolf zum Wolfen ausrüsten“ auf Seite 19 beschrieben.

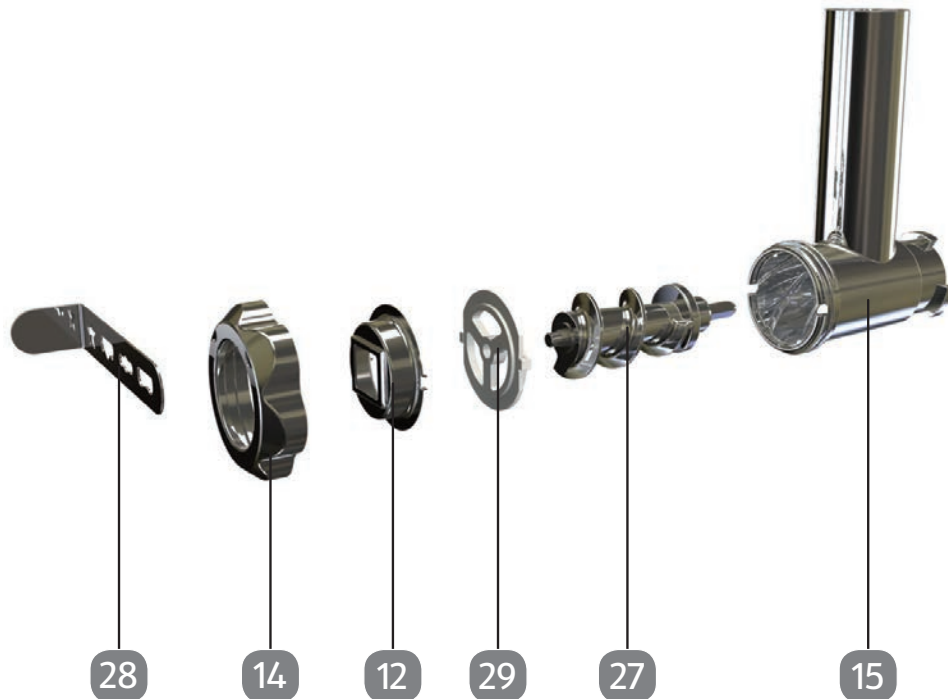
### 10.2.2. Fleisch wolfen und Wurst herstellen in einem Arbeitsgang



Um in einem Arbeitsgang Fleischstücke zu wolfen und Wurst herzustellen, montieren Sie den Fleischwolf mit Fleischmesserscheibe und Messer, wie unter „10.1. Fleischwolf zum Wolfen ausrüsten“ auf Seite 19 beschrieben.

- 
- ▶ Anschließend stecken Sie den Wurstaufsatz auf und schrauben den Befestigungsring auf das Gewinde des Fleischwolfs.

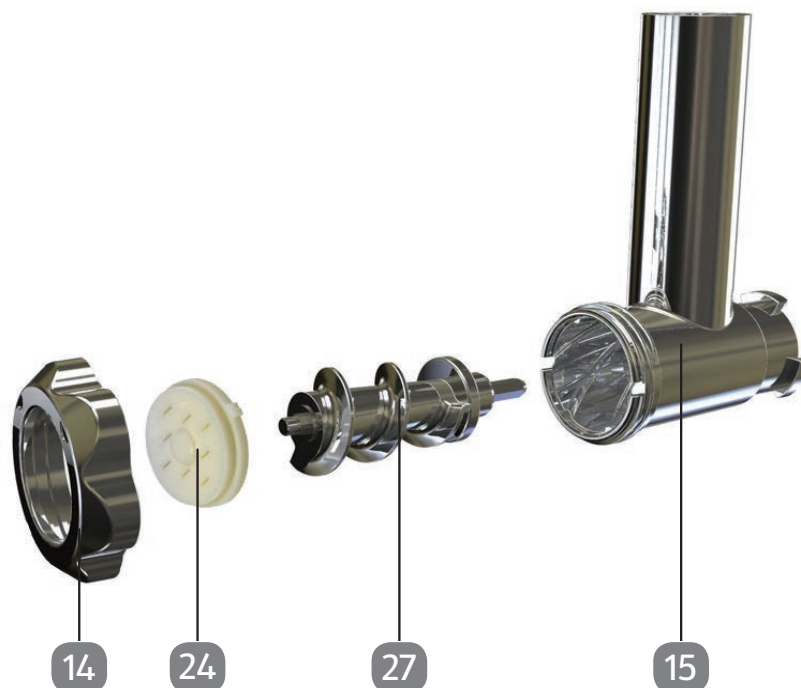
### 10.3. Fleischwolf zum Spritzgebäck herstellen ausrüsten



Für das Herstellen von Spritzgebäck aus Plätzchenteig verwenden Sie den Plätzchenadapter mit Formaufsatz (12) und den Plätzchenaufsatz (28).

- ▶ Setzen Sie den Fleischwolf wie oben abgebildet zusammen und beachten Sie dabei die Vorgehensweise zur Montage wie unter „10.2. Fleischwolf mit Wurstaufsatz ausrüsten“ auf Seite 20 beschrieben.

### 10.4. Fleischwolf zum Pasta herstellen ausrüsten



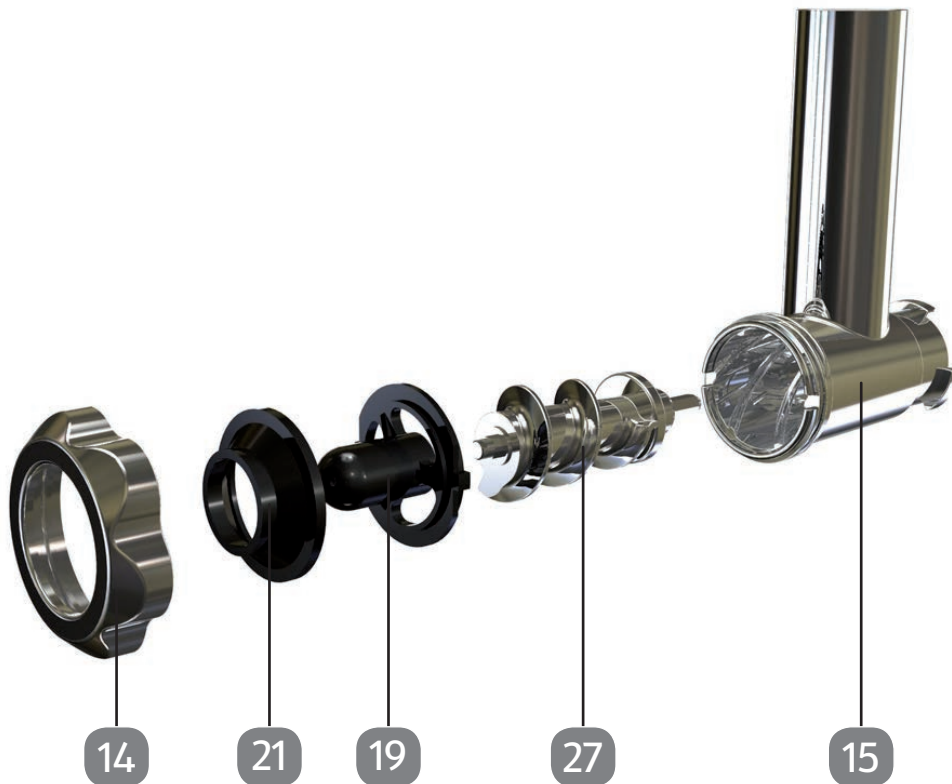
Für das Herstellen von Pasta aus Nudelteigmasse verwenden Sie einen der vier Pastaaufsätze (24).

- ▶ Setzen Sie den Fleischwolf wie oben abgebildet zusammen und beachten Sie dabei die Vorgehensweise zur Montage wie unter „10.2. Fleischwolf mit Wurstaufsatz ausrüsten“ auf Seite 20

---

beschrieben.

## 10.5. Fleischwolf zum Herstellen von Kebbe ausrüsten



Verwenden Sie für das Herstellen von Kebbemasse den Kebbestutzen (8) und den Kebbaufsatz (9).

- ▶ Setzen Sie den Fleischwolf wie oben abgebildet zusammen und beachten Sie dabei die Vorgehensweise zur Montage wie unter „10.2. Fleischwolf mit Wurstaufsatz ausrüsten“ auf Seite 20 beschrieben.

## 11. Außerbetriebnahme

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Ziehen Sie den Netzstecker.
3. Drücken Sie den Schwenkarmhebel (2) nach unten, der Arm hebt sich.
4. Entnehmen Sie das Rührwerkzeug. Öffnen Sie dazu die Verriegelung entgegen dem Uhrzeigersinn.
5. Drehen Sie die Rührschüssel (7) um eine kurze Drehung im Uhrzeigersinn, um sie zu entnehmen.
6. Lösen Sie den fertigen Teig mit Hilfe eines Spachtels und nehmen Sie ihn aus der Rührschüssel.
7. Reinigen Sie die verwendeten Teile wie unter „12. Reinigung“ auf Seite 23 beschrieben.

## 12. Reinigung



### WARNUNG!

#### Stromschlaggefahr!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

- Stellen Sie vor der Reinigung den Stufenregler auf Position „0“ und ziehen Sie den Netzstecker.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder Flüssigkeiten!
- Ziehen Sie vor jeder Reinigung und Wartung sowie vor Auf- und Abbau des Zubehörs den Stecker des Gerätes aus der Steckdose.
- Vor der Reinigung Zubehöerteile grundsätzlich vom Hauptgerät abnehmen.



### WARNUNG!

#### Verletzungsgefahr!

Es besteht Verletzungsgefahr durch scharfkantige Klingen am Fleischmesser.

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



### HINWEIS!

#### Möglicher Geräteschaden!

Empfindliche Oberflächen.

- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände und auch keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

#### Motorgehäuse:

- Benutzen Sie nur ein feuchtes Spültuch mit ein wenig Handspülmittel nur zur äußeren Reinigung des Gehäuses. Trocknen Sie mit einem Tuch nach.

#### Knethaken, Rührhaken, Schneebesen und Rührschüssel:

- Diese Zubehöerteile können mit warmem Wasser und Spülmittel oder in der Spülmaschine gereinigt werden.

#### Sonstige Zubehöerteile und der Spritzschutz:

- Diese Zubehöerteile können mit warmem Wasser und Spülmittel. Verwenden Sie kein Scheuermittel.

## 13. Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät lässt sich nicht starten	Der Netzstecker ist nicht richtig eingesteckt.	Ziehen Sie den Netzstecker und stecken Sie ihn nach ca. 10 Sekunden wieder ein.
	Die Steckdose ist defekt.	Überprüfen Sie die Steckdose, indem Sie ein anderes Gerät anschließen.

---

## 14. 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.

## 15. Technische Daten

Modell:	MD 16480
Nennspannung:	220-240 V~ 50-60 Hz
Nennleistung:	1000 W
Schutzklasse:	I (das Gerät muss geerdet werden)
Rührschüssel:	4,6 Liter
Max. Füllmenge Mehl:	1.5kg

### Abmessungen in cm

Gerät:	ca. 34,5 x 32 x 20,5 cm (B x H x T)
Nettogewicht:	ca. 7,97 kg

## 16. Konformitätsinformation



Hiermit erklärt die Medion AG, dass das Produkt MD 16480 mit den folgenden europäischen Anforderungen übereinstimmt:

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

## 17. 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.

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>	



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.

## 18. 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.



---

