medion

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



Multifunktionsmixer mit Kochfunktion
Mixeur multifonctions avec fonction cuisson
Multifunctionele blender met kookfunctie
Batidora multifuncional con función de cocción
Mixer multifunzione con funzione di cottura
Multifunction mixer with cooking function

MEDION® MD 19888

Inhaltsverzeichnis

1. Informationen zu dieser Bedienungsanleitung 5
1.1. Zeichenerklärung 5
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch 7
3. Sicherheitshinweise 8
4. Lieferumfang 14
5. Geräteübersicht 15
5.1. Bedienelemente 16
5.2. Zubehör 17
6. Gerät vorbereiten 17
6.1. Gerät anschließen 18
6.2. Uhrzeit einstellen 18
6.3. Wassertank befüllen 19
6.4. Mahlkammer einsetzen 20
6.5. Mischkammer für Suppen oder Getränke vorbereiten 21
6.6. Kaffee-/Tee-Filter einsetzen, ... 21
7. Multifunktionsmixer mit Kochfunktion verwenden 23
7.1. Programm auswählen (Menu) 23
7.2. Zubereitungsmenge einstellen (Capacity) 23
7.3. Programm starten/abbrechen (Start/Cancel) 23
7.4. Zeitversetztes Zubereiten einstellen (Timer) 23
7.5. Geschwindigkeit einstellen (Speed) 24
7.6. Programmende 24
8. Programme 24
8.1. Kaffee/Tee zubereiten (Programm Coffee/ Programm Tea) 25
8.2. Suppen oder Getränke zubereiten 25
8.3. Trockenmahlen (Programm Grinding) 26
9. Gerät reinigen 28
9.1. Automatische Reinigung 28
9.2. Automatische Reinigung manuell starten (Programm Clean) 29
9.3. Sterilisationsprogramm (Programm Sterilize) 30
9.4. Reinigen 30
9.5. Gerät entkalken 31
10. Längerer Nichtgebrauch und Transport 31
11. Fehlerbehebung 32
11.1. Fehlercodes 34
12. Entsorgung 36
13. Technische Daten 38

14. EU-Konformitätsinformation 38
15. Serviceinformationen 39
16. Impressum 41
17. Allgemeine Garantiebedingungen 41
17.1. Allgemeines 41
17.2. Besondere Garantiebedingungen für die Vorort Reparatur bzw. den Vorort Austausch 42

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 „14. EU-Konformitätsinformation“ auf Seite 38): 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.



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.



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



Verpackung umweltgerecht entsorgen (siehe„12. Entsorgung“ auf Seite 36)





Gerät umweltgerecht entsorgen (siehe„12. Entsorgung“ auf Seite 36)

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Multifunktionsmixer mit Kochfunktion dient dem Pürieren, Zerkleinern und Zubereiten von Lebensmitteln, zum Trockenmahlen harter Lebensmittel sowie zur Zubereitung von Tee oder Kaffee in haushaltsüblichen Mengen.
Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Privathaushalt und ähnlichen Haushaltsanwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:

- in Läden, Büros und anderen ähnlichen Arbeitsumgebungen;
- in landwirtschaftlichen Betrieben;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
- in Frühstückspensionen.

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 oder warten,
  - wenn Sie das Gerät auf- oder abbauen,
  - wenn das Gerät feucht oder nass geworden ist,
  - wenn Sie das Gerät nicht mehr gebrauchen,
  - bei fehlender Aufsicht,
  - bei Gewitter.
- Ziehen Sie immer am Stecker, nicht am Netzkabel.
- Setzen Sie das Gerät, das Netzkabel sowie den Netzstecker keinem Tropf- und Spritzwasser aus:
  Vermeiden Sie Berührungen mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Halten Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker fern von Waschbecken, Spülen oder Ähnlichem.
- Nehmen Sie das Gerät nicht auf nasser Stellfläche in Betrieb.
- Das Gerät oder das Netzkabel/den Netzstecker niemals mit feuchten oder nassen Händen berühren.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- Setzen Sie das Gerät keinen extremen Bedingungen aus. Zu vermeiden sind:
  - Hohe Luftfeuchtigkeit oder Nässe,
  - extrem hohe oder tiefe Temperaturen,
  - direkte Sonneneinstrahlung,
  - offenes Feuer.



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 selbstständig Veränderungen am Gerät vornehmen oder versuchen, ein Geräteteil selbst zu öffnen und/oder zu reparieren.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, 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.

- Gehen Sie beim Gebrauch des Geräts und beim Reinigen vorsichtig mit den scharfen Schneidmessern (in der Mischkammer sowie in der Mahlkammer) um.
- Jede andere Bedienung als die unter „2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch“ auf Seite 7 beschrieben gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Personen- oder Sachschäden führen.
- Vermeiden Sie das Berühren beweglicher Teile.
- Nehmen Sie den Mischkammerdeckel niemals vor dem vollständigem Stillstand des Kreuzmessers ab.
- Halten Sie während des Betriebes Haare, Kleidung, Hände sowie Besteck, Kochlöffel o. Ä. fern, um Verletzungen oder Sachschäden zu verhindern.
- Verwenden Sie das Gerät nur mit geschlossenem Mischkammerdeckel.
- Nehmen Sie vor der Reinigung Zubehörteile grundsätzlich vom Hauptgerät ab.
- Nähere Informationen zur Reinigung des Produkts und der Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, finden Sie im Kapitel „9. Gerät reinigen“ auf Seite 28.
- Trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab, bevor Sie das Gerät wieder verwenden.



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 usw.) 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.



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 Mischkammer. Wenn heiße Flüssigkeit in den Mixer gegossen wird, kann sie durch plötzliches Dampfen aus dem Gerät geschleudert werden und es besteht Verbrühungsgefahr.
- Lassen Sie die Lebensmittel immer erst abkühlen bevor Sie diese in die Mischkammer füllen.
- Überfüllen Sie die Mischkammer nicht. Beachten Sie die Markierung in der Mischkammer.



VORSICHT!
Mögliche Gesundheitsgefährdung durch Bakterienbildung!
Nach der Zubereitung können sich durch verbliebene Lebensmittelrückstände Bakterien bilden.

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



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

- Das Heizelement verfügt auch nach der Verwendung über Restwärme. Es besteht Verbrühungsgefahr!

- Bewegen Sie den aufgeheizten Motorblock nicht, sondern lassen Sie das Gerät vorher vollständig abkühlen.
- Berühren Sie das Gerät während des Betriebes nur an den Griffen und an den Bedienelementen! Benutzen Sie Topfhandschuhe.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- Bewegen Sie das Gerät niemals während des Betriebes.
- 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 sauberem Leitungswasser, 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 Kreuzmesser beim Betrieb blockiert, ziehen Sie den Netzstecker und entfernen den Blockadegrund (siehe Kapitel „9.4.1. Mischkammer leeren“ auf Seite 30).
- Verarbeiten Sie mit dem Kreuzmesser keine tiefgefrorenen Lebensmittel.
- Verarbeiten Sie mit dem Kreuzmesser keine faserreichen Zutaten (z. B. Mangos).
- Verarbeiten Sie mit dem Kreuzmesser in der Mischkammer keinen Kristallzucker oder ähnliche Lebensmittel und keine harten Lebensmittel (z. B. Nüsse oder Kaffeebohnen). Verwenden Sie für diesen Zweck ausschließlich die Mahlkammer.

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:
Multifunktionsmixer mit Kochfunktion inkl.

- Kaffee-/Teefilter
- Messbecher
- Reinigungsbürste
- Mahlkammer
- Bedienungsanleitung

5. Geräteübersicht

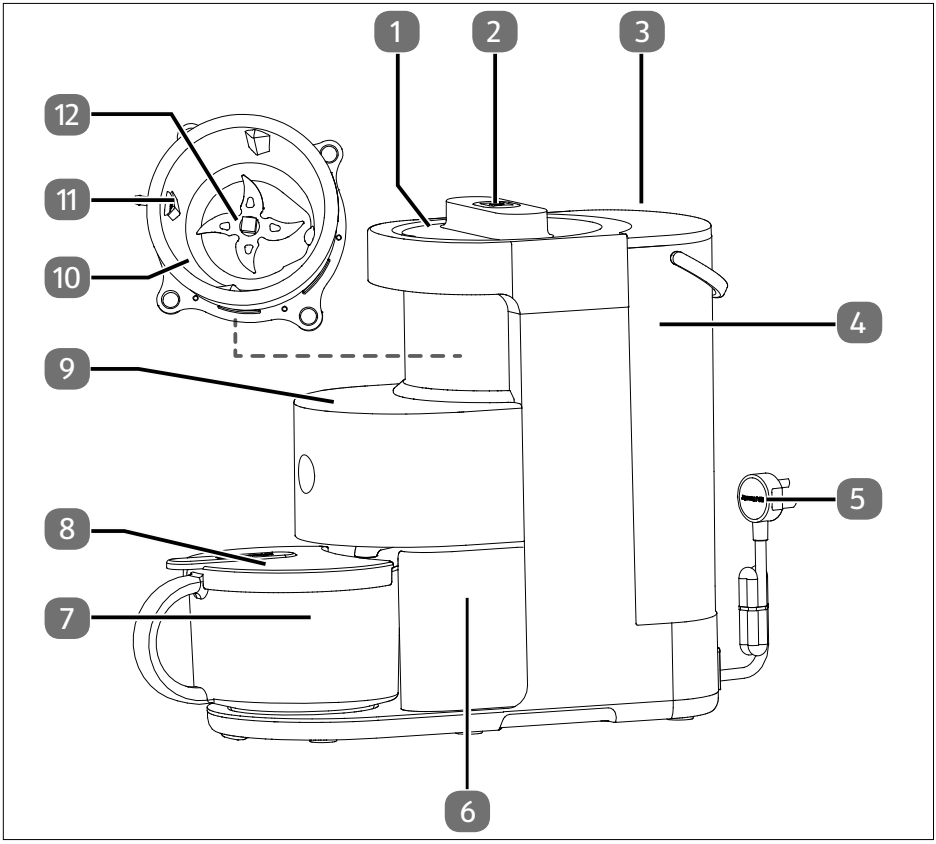


Abb. 1

1) Mischkammerdeckel mit Dampfauslass/Überlaufsensor
2) Dampfauslass
3) Wassertankdeckel
4) Wassertank
5) Netzkabel mit Netzstecker
6) Auffangbehälter
7) Glasbehälter
8) Glasbehälterdeckel
9) Bedienelemente
10) Mischkammer (nicht entnehmbar!)
11) Wassereinlass
12) Kreuzmesser

5.1. Bedienelemente

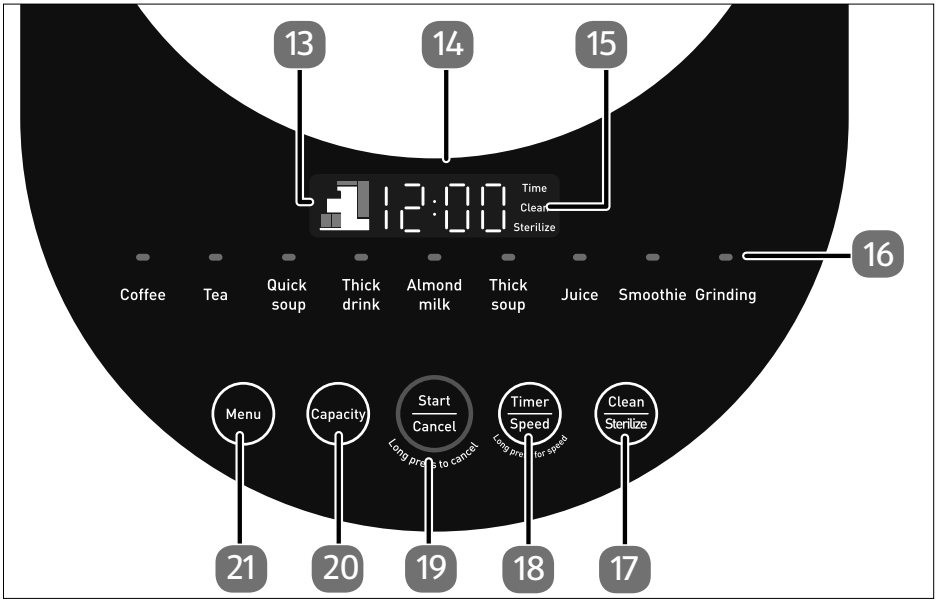


Abb. 2

13)	Störungsanzeige	Anzeige der Störungsursache (z. B. fehlender Mischkammerdeckel): Zeigt die Fehlerposition durch Blinken an.
14)	Display	Uhrzeit/Zubereitungszeit/Zubereitungsmenge
15)	Funktionsanzeige	Anzeige der aktiven Funktion
16)	Programmanzeige	Anzeige des ausgewählten Programms
17)	Taste **Clean**/**Sterilize**	Programm Automatische Reinigung/ Sterilisationsprogramm
18)	Taste **Timer**/**Speed**	zeitversetztes Zubereiten einstellen/ langer Tastendruck: Geschwindigkeit einstellen
19)	Taste **Start**/**Cancel**	Programm starten/ langer Tastendruck: Programm abbrechen
20)	Taste **Capacity**	Zubereitungsmenge einstellen
21)	Taste **Menu**	Programm auswählen

5.2. Zubehör

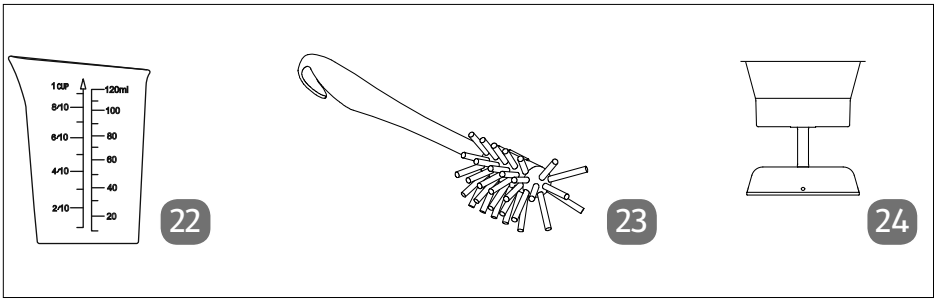


Abb. 3

22) Messbecher
23) Reinigungsbürste
24) Kaffee-/Tee-Filter

5.2.1. Mahlkammer

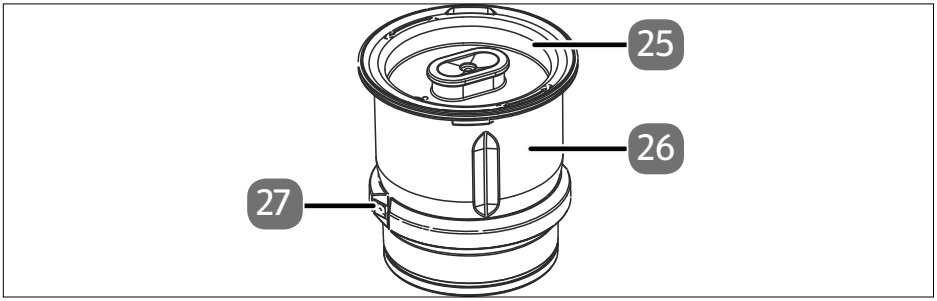


Abb. 4

25) Mahlkammerdeckel
26) Mahlkammer
27) farbige Markierung

6. 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 den Multifunktionsmixer mit Kochfunktion auf eine ebene, rutschfeste und hitzebeständige Oberfläche.

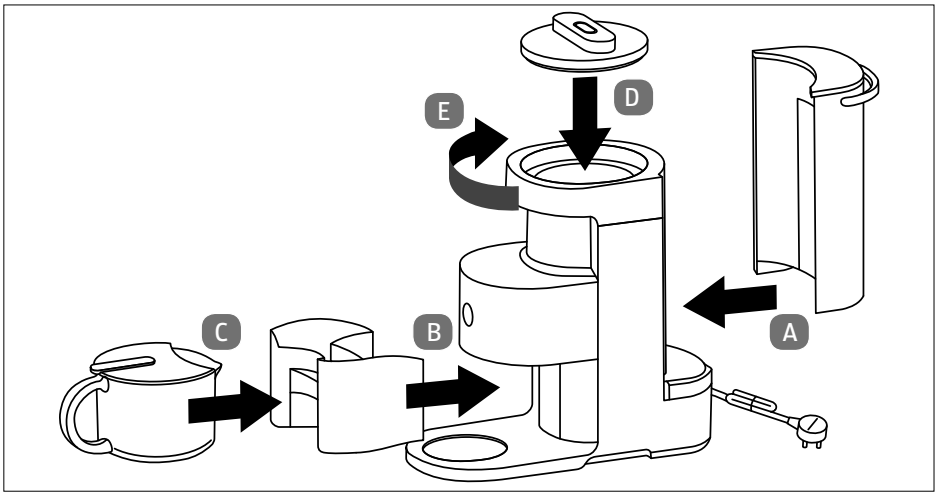


Abb. 5

- Setzen Sie den Wassertank (4) in den Multifunktionsmixer (A) (siehe **Abb. 5**).
- Setzen Sie den Auffangbehälter (6) in den Multifunktionsmixer (B).
- Setzen Sie den Glasbehälter (7) mit Glasbehälterdeckel (8) in den Multifunktionsmixer (C).
- Setzen Sie den Mischkammerdeckel (1) in den Multifunktionsmixer (D).
- Verschließen Sie die Mischkammer (10) mit dem Mischkammerdeckel (1) (E).

6.1. Gerät anschließen

- Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an. Es wird ein Signalton ausgegeben.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

6.2. Uhrzeit einstellen

- Drücken Sie die Tasten **Menu** (21) und **Start/Cancel** (19) gleichzeitig für 2 Sekunden.

Das Display zeigt --:--.

- Drücken Sie die Taste **Menu** (21), um die Zeit um eine Stunde zu erhöhen.
- Drücken Sie die Taste **Capacity** (20), um die Zeit um eine Stunde zu reduzieren.
- Drücken Sie die Taste **Timer/Speed** (18), um die Zeit um eine Minute zu erhöhen.
- Drücken Sie die Taste **Clean/Sterilize** (17), um die Uhrzeit um eine Minute zu reduzieren.
- Drücken und halten Sie die Taste **Start/Cancel** (19), um die eingestellte Zeit zu speichern.

Die eingestellte Uhrzeit und **TIME** wird nun angezeigt.

6.3. Wassertank befüllen

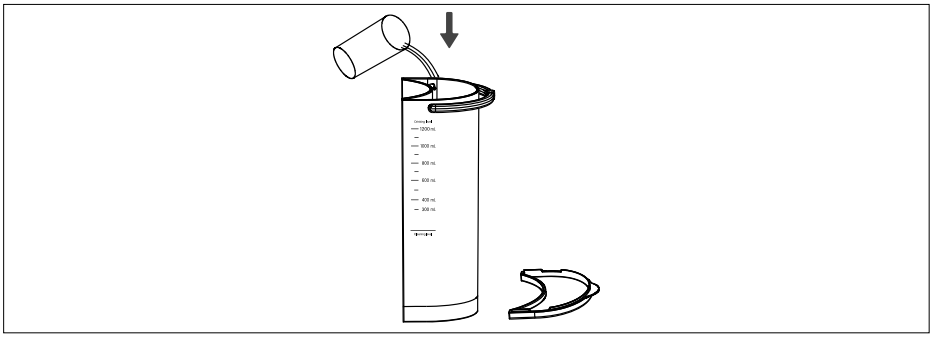


Abb. 6

- Entnehmen Sie den Wassertankdeckel (3) (siehe **Abb. 6**).
- Entfernen Sie den Wassertank (4).
- Befüllen Sie den Wassertank (4) mit sauberem Leitungswasser. Beachten Sie dabei die Markierungen.
  - Zur Verwendung des Reinigungsprogramms benötigen Sie Leitungswasser bis mindestens zur Markierung „**Cleaning Level**“.
  - Zur Zubereitung von Speisen/Getränken befüllen Sie den Wassertank (4) mit maximal 1200 ml Leitungswasser.

Der Gebrauch von mineralarmem oder gefiltertem Wasser vermindert Kalkablagerungen.

- Verschließen Sie den Wassertank (4) mit dem Wassertankdeckel (3).

6.4. Mahlkammer einsetzen

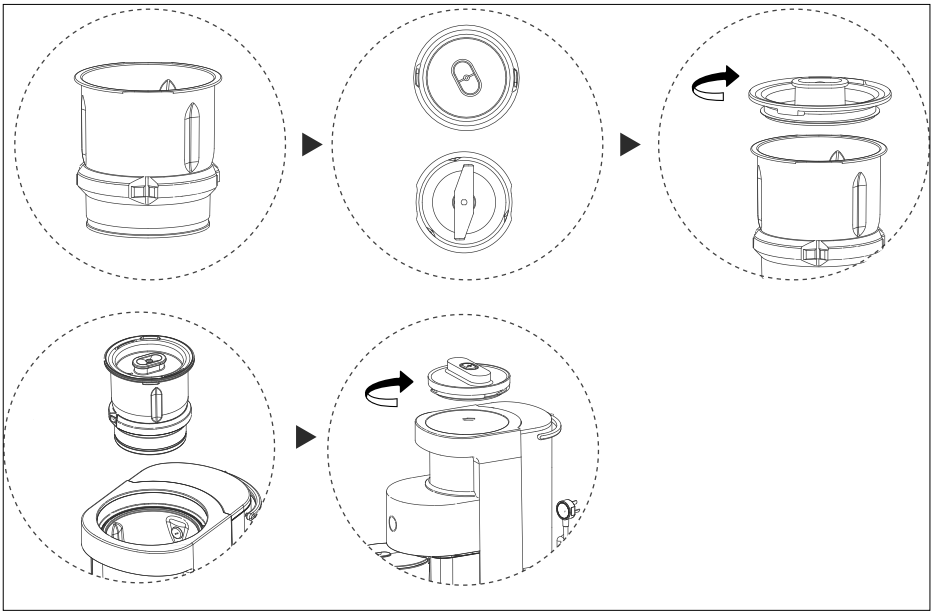


Abb. 7

- Befüllen Sie die Mahlkammer (26) mit dem trockenen Mahlgut.
- Setzen Sie die Verriegelung des Mahlkammerdeckels (25) in die entsprechende Aussparung der Mahlkammer (26).
- Drehen Sie den Mahlkammerdeckel (25) im Uhrzeigersinn und beachten Sie dabei die Schlosssymbole, um die Mahlkammer (26) zu verschließen.
- Setzen Sie die Mahlkammer (26) auf den Vierkant in der Mischkammer (10) ein. Achten Sie dabei darauf, dass die orangefarbene Aussparung (27) der Mahlkammer (26) in die linke Führung in der Mischkammer (10) passen.
- Verschließen Sie die Mischkammer (10) zusätzlich mit dem Mischkammerdeckel (1).

6.5. Mischkammer für Suppen oder Getränke vorbereiten

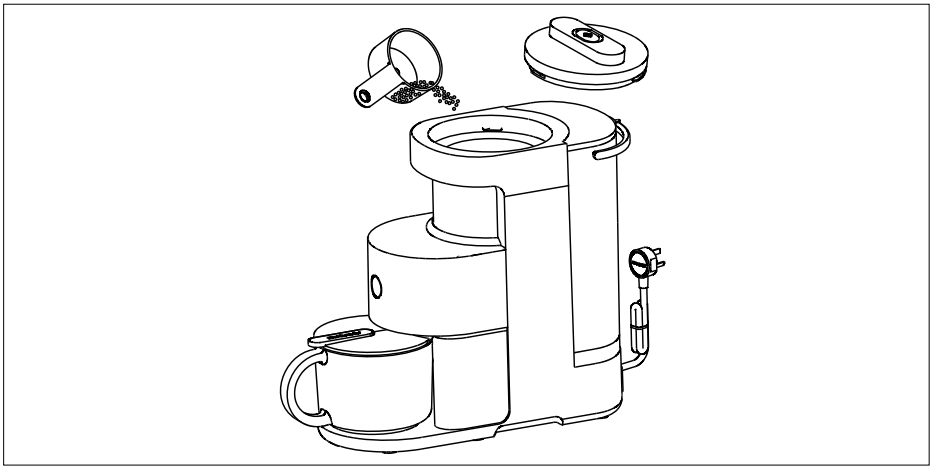


Abb. 8

- Entfernen Sie den Mischkammerdeckel (1).
- Befüllen Sie die Mischkammer (10) mit Lebensmitteln.

Lebensmittel müssen in kleine Stücke zerkleinert werden, bevor sie in die Mischkammer (10) eingefüllt werden.

- Verschließen Sie die Mischkammer (10) mit dem Mischkammerdeckel (1).

6.6. Kaffee-/Tee-Filter einsetzen,

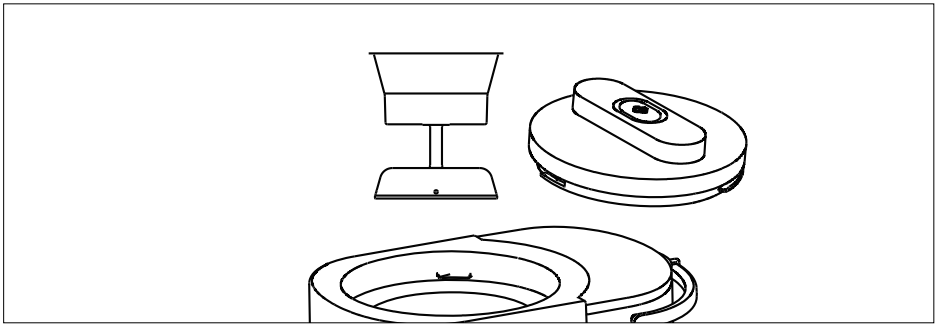


Abb. 9

- Setzen Sie den Kaffee-/Tee-Filter (24) in die Mischkammer (10) wie in **Abb. 8** dargestellt ein.

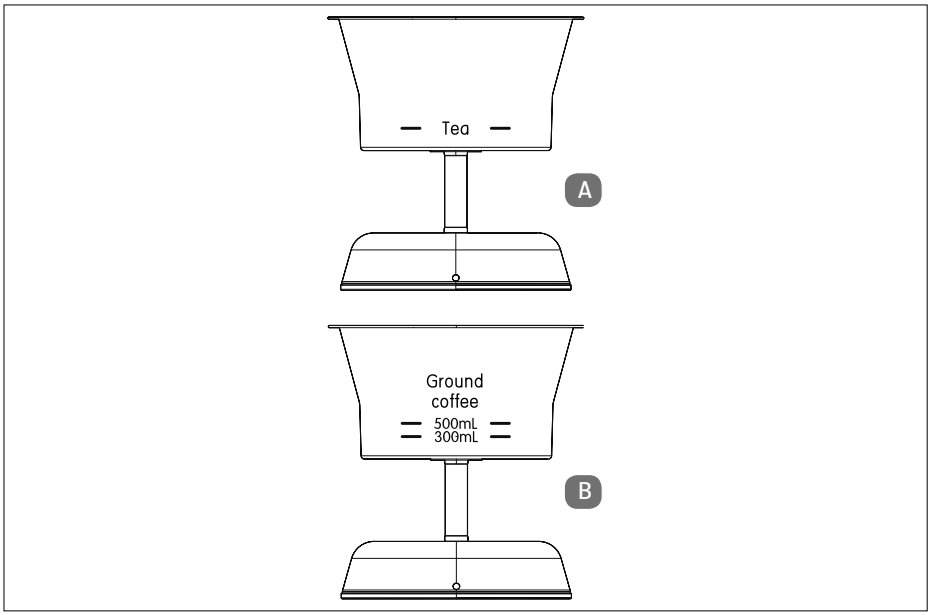


Abb. 9

- Befüllen Sie den Kaffee-/Tee-Filter (24) mit Kaffeepulver oder Tee. Beachten Sie beim Befüllen die Markierung **A** oder **B.** Siehe **Abb. 9**).
- Verschließen Sie den Mischkammerdeckel (1).

7. Multifunktionsmixer mit Kochfunktion verwenden

7.1. Programm auswählen (Menu)

- Drücken Sie die Taste **Menu** (21) mehrmals, bis die entsprechende Programmanzeige (16)(z. B. „Quicksoup“) leuchtet. Die verfügbaren Programme werden im Kapitel „8. Programme“ auf Seite 24 beschrieben.

7.2. Zubereitungsmenge einstellen (Capacity)

- Drücken Sie die Taste **Capacity** (20), um die entsprechende Zubereitungsmenge auszuwählen.

Je nach ausgewähltem Programm verringert oder vergrößert sich die Zubereitungsmenge um 100 ml (Ausnahme Programm **Tea**).
Einige Programme haben eine voreingestellte Zubereitungsmenge, die nicht verändert werden kann.

7.3. Programm starten/abbrechen (Start/Cancel)

- Drücken Sie die Taste **Start/Cancel** (19) um ein Programm zu starten.
- Halten Sie die Taste **Start/Cancel** (19) gedrückt, um ein Programm abzubrechen.

7.4. Zeitversetztes Zubereiten einstellen (Timer)

- Befüllen Sie den Wassertank (4) mit sauberem Leitungswasser.
- Schließen Sie den Wassertankdeckel (3).
- Schneiden Sie die Lebensmittel in kleine Stücke. Geben Sie die zerkleinerten Stücke in die Mischkammer (10).
- Verschließen Sie die Mischkammer (10) mit dem Mischkammerdeckel (1).
- Wählen Sie über die Taste **Menu** (21) das entsprechende Programm aus, mit dem die Lebensmittel zubereitet werden sollen (siehe Kapitel „7. Multifunktionsmixer mit Kochfunktion verwenden“ auf Seite 23).

Die Timer-Funktion ist nur für Programme mit Heizfunktion verfügbar. Die Programme ohne Heizfunktion (z. B. **Juice** oder **Smoothie**) können nicht über die Timer-Funktion gestartet werden.

- Drücken Sie die Taste **Capacity** (20), um die gewünschte Menge auszuwählen.
- Drücken Sie die Taste **Timer/Speed** (18), um die gewünschte Uhrzeit auszuwählen, zu der das Programm beendet sein soll.

Durch Drücken der Taste **Timer/Speed** (18) erhöht sich die Zeit um weitere 15 Minuten.

▶ Drücken Sie die Taste **Start/Cancel** (19) um die Timer-Funktion zu starten.

oder

▶ Halten Sie die Taste **Start/Cancel** (19) gedrückt, um die aktuelle Timer-Eingabe zu beenden.

7.5. Geschwindigkeit einstellen (Speed)

▶ Drücken und halten Sie die Taste **Timer/Speed** (18), um die Geschwindigkeit des Kreuzmessers einzustellen.

Geschwindigkeiten	Anzeige
Niedrig	**L**
Mittel	**1**-**9**
Hoch	**H**
Höchste	**A**

7.6. Programmende

Bei Programmende werden fünf Signaltöne ausgegeben. Anschließend wird im Display die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

8. Programme

Es stehen Ihnen folgende Programme zur Verfügung:

Programm	Funktion
Coffee	Kaffee zubereiten
Tea	Tee zubereiten
Quick Soup	Schnelle Suppe
Thick drink	Dickflüssiges Getränke
Almond milk	Mandelmilch zubereiten
Thick soup	Dickflüssige Suppe
Juice	Saft herstellen
Smoothie	Smoothie herstellen
Grinding	Mahlen

8.1. Kaffee/Tee zubereiten (Programm Coffee/ Programm Tea)

- Befüllen Sie den Kaffee-/Tee-Filter (24) mit Kaffeepulver oder Tee. Beachten Sie beim Befüllen die Markierungen am Kaffee-/Tee-Filter (24) für Tee (A) und für Kaffeepulver (B) (siehe **Abb. 8**).

Drücken Sie die Taste **Menu** (21) einmal oder zweimal, bis die Programmanzeige **Coffee** oder **Tea** (16) leuchtet.

- Drücken Sie die Taste **Capacity** (20), um die entsprechende Zubereitungsmenge auszuwählen.

Je Tastendruck auf die Taste **Capacity** (20) verringert oder vergrößert sich die Zubereitungsmenge um 50 ml (Tee) bzw. um 100 ml (Kaffee) (**MIN** 300 ml, **MAX** 500 ml).

- Drücken Sie die Taste **Timer/Speed** (18), um die Stärke des Kaffees oder Tees auszuwählen.

Konzentration	Symbol
Niedrig	–
Mittel	=
Hoch	≡

Das Programm **Coffee** hat nur 2 Stufen zur Auswahl.

- Drücken Sie die Taste **Start/Cancel** (19) um das Programm zu starten.

8.2. Suppen oder Getränke zubereiten

- Befüllen Sie den Wassertank (4) mit sauberem Leitungswasser.
- Verschließen Sie den Wassertank (4) mit dem Wassertankdeckel (3).
- Schneiden Sie die Lebensmittel in kleine Stücke. Geben Sie die zerkleinerten Stücke in die Mischkammer (10).
- Verschließen Sie die Mischkammer (10) mit dem Mischkammerdeckel (1).
- Stellen Sie den Auffangbehälter (6) unter die Mischkammer (10).
- Drücken Sie die Taste **Menu** (21) mehrmals, bis die gewünschte Programmanzeige (16) **Quick Soup, Thick drink, Almond milk, Thick soup, Juice** oder **Smoothie** leuchtet.

Im Display wird standardmäßig bei den Programmen **Quick Soup**, **Thick drink**, **Almond milk** und **Thick soup** die Zubereitungsmenge von 300 ml angezeigt. Bei der nächsten Verwendung ist die zuletzt gewählte Einstellung bereits eingestellt.

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

Je Tastendruck auf die Taste **Capacity** (20) verringert oder vergrößert sich die Zubereitungsmenge um 100 ml:

Quick soup:	300-600 ml
Thick drink:	300-1200 ml
Almond milk:	300-1200 ml
Thick soup:	600-1200 ml

- Drücken Sie die Taste **Start/Cancel** (19), um die Zubereitung zu starten.



Das Programm **Juice** endet automatisch nach 4 Minuten. Die Zubereitungszeit von 4 Minuten wird im Display bei Programmstart angezeigt.

Das Programm **Smoothie** endet automatisch nach 2 Minuten. Die Zubereitungszeit von 2 Minuten wird im Display bei Programmstart angezeigt.

Die Taste **Capacity** (20) hat bei den Programmen **Juice** und **Smoothie** keine Funktion. Beachten Sie beim Befüllen die Markierungen in der Mischkammer (10).

8.3. Trockenmahlen (Programm Grinding)

- Die Mahlkammer (26) muss vor dem Befüllen des Mahlguts sauber und trocken sein.
- Befüllen Sie die Mahlkammer (26) mit trockenen Lebensmitteln.
- Setzen Sie die Mahlkammer (26) wie unter „6.4. Mahlkammer einsetzen“ auf Seite 20 beschrieben ein.
- Nach dem Einsetzen der Mahlkammer (26) und Verschließen der Mischkammer (10) ist das Programm **Grinding** automatisch ausgewählt.

Lebensmittel	Maximale Verarbeitungsmenge pro Vorgang	Hinweis
Zucker	200 g	empfohlene Verarbeitungszeit: 30 Sekunden Drücken Sie die Taste **Start/Cancel** (19) nach 30 Sekunden, um das Programm zu unterbrechen.

Lebensmittel	Maximale Verarbeitungsmenge pro Vorgang	Hinweis
Mungbohnen	150 g	 Ein einminütiger Betrieb und eine dreiminütige Abschaltung gelten als ein Zyklus. Lassen Sie das Gerät nach drei Zyklen für 60 Minuten vor erneutem Betrieb abkühlen, um ein Überhitzen des Motors zu vermeiden.
Sojabohnen	150 g	
Reis	200 g	
Getrocknete Chilis	50 g	
Sternanis	80 g	

- Drücken und halten Sie die Taste **Timer/Speed** (18), um die Mahlgeschwindigkeit einzustellen.
- Drücken Sie die Taste **Start/Cancel** (19) um das Programm zu starten.



Das Programm **Grinding** endet automatisch nach einer Minute. Wenn das gewünschte Mahlergebnis noch nicht erreicht wurde, warten Sie 3 Minuten, bevor Sie einen neuen Mahlvorgang starten.

- Nach dem Mahlvorgang und vollständigem Stillstand des Mahlmessers, öffnen Sie den Mischkammerdeckel (1) und entnehmen Sie die Mahlkammer (26) am Griff des Mahlkammerdeckels. Öffnen Sie den Mahlkammerdeckel (25) entgegen dem Uhrzeigersinn (beachten Sie die Schlossmarkierung am Deckel).
- Schütten Sie das Mehl in einen geeigneten Behälter.

9. 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 empfindliche 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.

9.1. Automatische Reinigung



VORSICHT!

Verletzungsgefahr!

Beim Sterilisieren wird das Gerät sehr heiß. Aufsteigender Dampf und heiße Oberflächen können zu Verletzungen führen.

- Beachten Sie, dass Dampf aufsteigt. Fassen Sie nicht in diesen Dampf.
- Halten Sie den Kopf nicht direkt über das Gerät.

Nachdem ein Programm beendet wurde, beginnt das Gerät mit der automatischen Reinigung. Sie können das Programm jedoch auch manuell starten.

HINWEIS!
Mögliche Materialschäden!
Austretende Flüssigkeiten können empfindliche Oberflächen beschädigen.
■ Entfernen Sie nicht den Auffangbehälter (6).

- Leeren Sie den Auffangbehälter (6) nach Beendigung der automatischen Reinigung aus.

Die automatische Reinigungsfunktion ist nicht verfügbar, wenn die Mahlkammer (26) eingesetzt ist.

9.2. Automatische Reinigung manuell starten (Programm Clean)

Ihnen stehen zwei Reinigungsprogramme zur Verfügung: Schnellreinigung und Tiefenreinigung.

- Befüllen Sie den Wassertank (4) bis mindestens zur Markierung **Cleaning Level** mit sauberem Leitungswasser.
- Verschließen Sie den Wassertank (4) mit dem Wassertankdeckel (3).
- Verschließen Sie die Mischkammer (10) mit dem Mischkammerdeckel (1).
- Stellen Sie den Auffangbehälter (6) unter die Mischkammer (10).

Programm Clean	Taste Clean/Sterilize (17)	Reinigungszeit
Schnellreinigung	1x drücken	8 Minuten
Tiefenreinigung	2x drücken	30 Minuten

Die Funktionsanzeige (15) **Clean** blinkt.
Im Display wird die Reinigungszeit angezeigt.

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

Das Programm endet automatisch nach der in der Tabelle genannten Zeit.

- Entnehmen Sie den Auffangbehälter (6) und entleeren Sie ihn.
- Wischen Sie die Oberfläche des Geräts mit einem weichen, leicht mit Wasser angefeuchteten Tuch ab.

9.3. Sterilisationsprogramm (Programm Sterilize)

Ihnen stehen zwei Sterilisationsprogramme zur Verfügung: Sterilisation und Reinigung mit Sterilisation.

- Verschließen Sie die Mischkammer (10) mit dem Mischkammerdeckel (1).

Programm **Sterilize**	Taste **Clean/Sterilize** (17)	Reinigungszeit
Sterilisation	3x drücken	22 Minuten
Reinigung mit Sterilisation	4x drücken	30 Minuten

Die Funktionsanzeige (15) **Sterilize** blinkt.

Im Display wird die Reinigungszeit angezeigt.

Bei dem Vorgang wird ein gestrichelte Rechteck angezeigt, wobei die Striche fortlaufend leuchten. Es wird eine automatische Reinigung bzw. Sterilisation ausgeführt.

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



Das Programm endet automatisch nach der in der Tabelle genannten Zeit.

9.4. Reinigen

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

9.4.1. Mischkammer leeren

Die Verwendung von zu vielen Zutaten oder ein außergewöhnlicher Stromausfall können dazu führen, dass die Zubereitung nach dem Eindringen von Wasser in die Mischkammer (10) unterbrochen wurde.

- Drücken Sie die Taste **Speed**, um die Zutaten zu zerkleinern.

Die Zutaten werden im Auffangbehälter (6) ausgegeben. Das Gerät startet anschließend das automatische Reinigungsprogramm (siehe „9.1. Automatische Reinigung“ auf Seite 28)

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

9.4.2. Mahlkammer nach dem Trockenmahlen reinigen

Entfernen Sie Rückstände vom Trockenmahlen von der Mahlkammerinneseite und dem Mahlkammerdeckel (25) mit warmen Wasser und Spülmittel nach jeder Verwendung. Wischen Sie die Teile sofort trocknen. Reinigen Sie die Mahlkammer (26) nicht mit scharfen oder harten Bürsten, Scheuermitteln oder ätzenden Flüssigkeiten (wie Benzin und Aceton).

9.4.3. Mischkammerdeckel reinigen

- Reinigen Sie den Überlaufsensor auf der Innenseite des Mischkammerdeckels mit einem weichen, leicht mit Wasser angefeuchteten Tuch.
- Entnehmen Sie den Dampfauslass (2) aus dem Mischkammerdeckel (1).

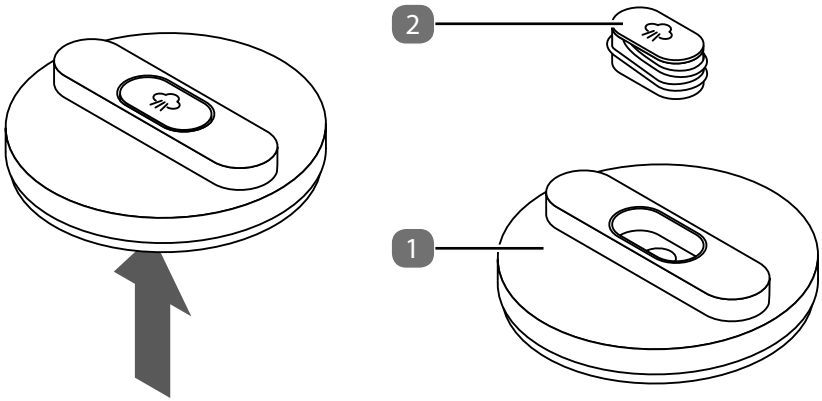


Abb. 10

- Reinigen Sie den Mischkammerdeckel (1) und den Dampfauslass (2) mit warmen Wasser und Spülmittel (siehe **Abb. 10**).
- Lassen Sie die Teile gut trocknen.

9.4.4. 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.

9.5. Gerät entkalken

Entkalken Sie das Gerät nach etwa 30 Zubereitungen.

- Geben Sie einen handelsüblichen Kaffeemaschinenentkalker (ca. 8 Gramm) in die Mischkammer (10).
- Starten Sie das Reinigungsprogramm (siehe Kapitel „9.2. Automatische Reinigung manuell starten (Programm Clean)“ auf Seite 29).

10. Längerer Nichtgebrauch und Transport

- Wenn Sie das Gerät über längere Zeit nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker, leeren Sie den Wassertank (4) und reinigen Sie das Gerät und das Zubehör und bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, staub- und frostfreien Ort ohne direkte Sonneneinstrahlung auf.
- Um Beschädigungen des Produkts bei einem Transport zu vermeiden, empfehlen wir Ihnen, die Originalverpackung zu nutzen.

11. 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.
	Das Gerät ist im Standby-Modus.	Drücken Sie auf das Bedienfeld, um den Standby-Modus zu beenden.
Die Kontrollleuchte leuchtet, das Gerät funktioniert nicht richtig.	Es ist kein Programm ausgewählt.	Wählen Sie ein Programm aus.
	Der Wassertank (4) ist leer oder nicht ausreichend gefüllt.	Befüllen Sie den Wassertank (4) mit sauberem Leitungswasser.
	Störung des Temperatursensors oder der Wasserstandselektrode	Kontaktieren Sie den Kundendienst.
Die Mischkammer (10) 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.

Problem	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Das Gerät ist überhitzt.	Störung des Temperatursensors	Kontaktieren Sie den Kundendienst.
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	Beachten Sie die Markierungen.
	Geräteausfall	Kontaktieren Sie den Kundendienst.
	Falsches Programm verwendet	Wählen Sie ein den Zutaten entsprechendes Programm aus.
Das Gerät arbeitet ungewöhnlich lange.	Die Wassertemperatur ist zu niedrig.	Befüllen Sie den Wassertank (4) mit normal temperiertem Wasser.
	Falsche Programmfunktion ausgewählt	Wählen Sie ein Programm für die hinzugefügten Zutaten.
Das Getränk ist nicht ordnungsgemäß in den Glasbehälter (7) ausgegeben.	Der Glasbehälter (7) ist nicht richtig positioniert.	Stellen Sie den Glasbehälter (7) in seine richtige Position.
	Störung am Auslassventil	Kontaktieren Sie den Kundendienst.
Das Abwasser wird nicht richtig in den Auffangbehälter (6) abgegeben.	Auffangbehälter (6) ist nicht richtig positioniert.	Stellen Sie den Auffangbehälter (6) in seine richtige Position.
	Störung am Auslassventil	Kontaktieren Sie den Kundendienst.
Ungewöhnliche Geräusche	Standardbetrieb	Gelegentliche Geräusche sind normal.

Problem	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Unterbrechung der Stromversorgung	-	Nach dem Einschalten wird das Gerät zurückgesetzt. Die Zutaten in der Mischkammer (10) können verarbeitet oder entfernt werden. Starten Sie das Reinigungsprogramm (siehe Kapitel „9.2. Automatische Reinigung manuell starten (Programm Clean)“ auf Seite 29).
Falsche Zeitanzeige	Das Gerät läuft unnormal.	Stellen Sie die Uhrzeit ein (siehe „6.2. Uhrzeit einstellen“ auf Seite 18).

11.1. Fehlercodes

Fehlercode		Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
E00		Verschmutzter Überlaufsensor	▸ Reinigen Sie den Überlaufsensor.
E01		Fehlendes Nullsignal	▸ Kontaktieren Sie den Kundendienst.
E02		Der Mischkammerdeckel ist nicht verschlossen.	▸ Überprüfen Sie den Mischkammerdeckel und verschließen Sie diesen.
E03/ E04		Spannungsschwankungen	▸ Warten Sie und versuchen Sie es erneut.
E05	**E051**	Fehler: Kammertemperatursensor	▸ Kontaktieren Sie den Kundendienst.
	E052	Fehler: Heizplatten-Temperatursensor	▸ Kontaktieren Sie den Kundendienst.
E06	**E061**	Kurzschluss des Kammertemperatursensors	▸ Kontaktieren Sie den Kundendienst.
	E062	Kurzschluss des Heizplatten-Temperatursensors	▸ Kontaktieren Sie den Kundendienst.

Fehlercode		Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
E07	**E071**	Fehler: Interne Verbindung von Anzeige- und Netzplatine	▶ Kontaktieren Sie den Kundendienst.
	E072	Fehler: Interne Verbindung von Anzeige- und Netzplatine	▶ Kontaktieren Sie den Kundendienst.
	E073	Fehler: Interne Verbindung von Anzeige- und Netzplatine	▶ Kontaktieren Sie den Kundendienst.
E08		Motor ohne Strom	▶ Warten Sie 5 Minuten und starten Sie das Gerät neu. Falls die Meldung weiter angezeigt wird, kontaktieren Sie den Kundendienst.
E09		Motor ist überlastet	▶ Entnehmen Sie Zutaten aus der Mischkammer (10) und starten Sie das Gerät neu.
E10		Ausfall des Heizmoduls	▶ Warten Sie 10 Minuten und starten Sie das Gerät neu. Falls die Meldung weiter angezeigt wird, kontaktieren Sie den Kundendienst.
E11		Überlastung der Motorheizung	▶ Entnehmen Sie Zutaten aus der Mischkammer (10) und starten Sie das Gerät neu. Falls die Meldung weiter angezeigt wird, kontaktieren Sie den Kundendienst.
E12		Gerät im Standby	▶ Starten Sie das Gerät neu.
E13		Ungewöhnlich lange Betriebsdauer in der Mischkammer (10)	▶ Starten Sie das Gerät neu.
E23		Glasbehälter (7) nicht richtig positioniert	▶ Stellen Sie den Glasbehälter (7) in die richtige Position.

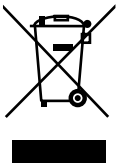
Fehlercode		Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
E24		Auffangbehälter (6) ist voll Auffangbehälter (6) nicht richtig positioniert	▸ Leeren Sie den Auffangbehälter (6) und stellen Sie den Auffangbehälter (6) an die richtige Position. ▸ Stellen Sie den Auffangbehälter (6) in die richtige Position.
E25		Ausfall des Drehventils	▸ Kontaktieren Sie den Kundendienst.
E28		Ausfall der Wasserpumpe	▸ Befüllen Sie den Wassertank (4) mit sauberem Leitungswasser.
E33	**E331**	Defektes Motorengehäuse	▸ Kontaktieren Sie den Kundendienst.
	E332	Defektes Wasserpumpengehäuse	▸ Kontaktieren Sie den Kundendienst.
E36		Der Förderstrom der Wasserpumpe ist zu hoch	▸ Kontaktieren Sie den Kundendienst.

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 (GILT NUR FÜR DEUTSCHLAND)

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

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

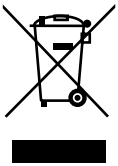
Vertreiber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Vertreiber von Lebensmitteln mit

einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 Quadratmetern, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen, sind verpflichtet, bei der Abgabe eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes an einen Endnutzer ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen und auf Verlangen des Endnutzers unabhängig vom Kauf eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes bis zu drei Altgeräte pro Geräteart, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen.

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

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

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



GERÄT (ANDERE DEUTSCHSPRACHIGE LÄNDER)

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

Spannungsversorgung	220–240 V~, 50-60 Hz
Nennleistungsaufnahme	1200 W Heizleistung, 400 W Motorleistung
Wassertankfassungsvermögen	1,2 l
Fassungsvermögen	300–1000 ml
Schutzklasse	I
Abmessungen	ca. 18,4 x 46,2 x 39,5 cm

14. EU-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.

15. 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 - 20:00
Sa.: 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 - 20:00
Sa.: 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 & Luxemburg	
Öffnungszeiten	**Rufnummer (Belgien)**
Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00	✆ 02 - 200 61 98
	Rufnummer (Luxemburg)
	✆ 34-20 808 664
Serviceadresse	
MEDION B.V. **John F.Kennedylaan 16a** **5981 XC Panningen** **Die Niederlande**	

Diese und viele weitere Bedienungsanleitungen stehen Ihnen über das Serviceportal www.medionservice.com zum Download zur Verfügung.
Sie können auch den nebenstehenden QR-Code scannen und die Bedienungsanleitung über das Serviceportal auf Ihr mobiles Endgerät laden.

16. Impressum

Copyright © 2023
Stand: 24.11.2023
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.

17. Allgemeine Garantiebedingungen

17.1. 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.

17.1.1. 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.
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.

17.1.2. 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.

17.1.3. 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.

17.2. 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 eintref-

fen, 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.

Sommaire

1. Informations concernant la présente notice d'utilisation 47
1.1. Explication des symboles 47
2. Utilisation conforme 49
3. Consignes de sécurité 50
4. Contenu de l'emballage 57
5. Vue d'ensemble de l'appareil 58
5.1. Éléments de commande 59
5.2. Accessoires 60
6. Préparation de l'appareil 60
6.1. Branchement de l'appareil 61
6.2. Réglage de l'heure 61
6.3. Remplissage du réservoir d'eau 62
6.4. Utilisation du récipient de broyage 63
6.5. Préparation du récipient de mélange pour des soupes ou boissons 64
6.6. Insertion du filtre à café/thé 64
7. Utilisation du mixeur multifonction avec fonction cuisson 66
7.1. Sélection d'un programme (Menu) 66
7.2. Réglage du volume de préparation (Capacity) 66
7.3. Démarrage/interruption d'un programme (Start/Cancel) 66
7.4. Réglage d'une préparation différée (Timer) 66
7.5. Réglage de la vitesse (Speed) 67
7.6. Fin du programme 67
8. Programmes 68
8.1. Préparation de café/thé (programme Café/programme Thé) 68
8.2. Préparation de soupes ou de boissons 69
8.3. Broyage à sec (Programme Grinding) 69
9. Nettoyage de l'appareil 71
9.1. Nettoyage automatique 71
9.2. Démarrer le nettoyage automatique manuellement (Programme Clean) 72
9.3. Programme de stérilisation (programme Sterilize) 73
9.4. Nettoyage 73
9.5. Détartrage de l'appareil 74
10. Non-utilisation prolongée et transport 75
11. Dépannage 75
11.1. Codes d'erreur 77
12. Recyclage 80
13. Caractéristiques techniques 80

14. Information sur la conformité UE 80
15. Informations relatives au service après-vente 81
16. Mentions légales 82
17. Conditions générales de la garantie commerciale 83
17.1. Dispositions générales 83
17.2. Conditions particulières de la garantie commerciale pour les réparations et/ou échanges sur site 84

1. Informations concernant la présente notice d'utilisation



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

Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité et la notice d'utilisation dans son intégralité avant la mise en service du produit. Tenez compte des avertissements figurant sur l'appareil et dans la notice d'utilisation.

Conservez toujours la notice d'utilisation à portée de main. Cette notice d'utilisation fait partie intégrante du produit. Si vous vendez ou donnez l'appareil, il est impératif de la remettre également au nouveau propriétaire.

1.1. Explication des symboles

Le danger décrit dans les paragraphes signalés par l'un des symboles d'avertissement suivants doit être évité, afin d'empêcher les conséquences potentielles évoquées.



DANGER !
Danger de mort imminente !



AVERTISSEMENT !
Éventuel danger de mort et/ou de blessures graves irréversibles !



ATTENTION !
Risque de blessures légères et/ou moyennement graves !



AVERTISSEMENT !
Risque d'électrocution !



AVERTISSEMENT !
Danger dû à des surfaces chaudes !



AVERTISSEMENT !
Danger dû à des arêtes vives !



AVIS !
Respectez les consignes afin d'éviter tout dommage matériel !



Informations complémentaires concernant l'utilisation de l'appareil !



Tenez compte des remarques contenues dans la notice d'utilisation !

- Énumération/Information sur des événements se produisant en cours d'utilisation

▸ Action à exécuter

■ Consigne de sécurité



Déclaration de conformité (voir chapitre « 14. Information sur la conformité UE » en page 80) : Les produits portant ce symbole sont conformes aux exigences des directives européennes.



Symbole de mise à la terre (pour classe de protection I)
Les appareils électriques de la classe de protection I sont des appareils électriques possédant au moins une isolation de base continue et soit une fiche avec mise à la terre, soit un câble de raccordement fixe avec mise à la terre.



Marquage des emballages pour le tri des déchets
Marquage avec les abréviations (a) et numéros (b) signifiant : 1-7 : plastiques/20–22 : papier et carton/80–98 : matériaux composites



Le label Point Vert désigne les emballages recyclables qui sont éliminés ou recyclés par le système de collecte et de valorisation, conformément au décret sur les emballages.



La signalétique « Triman » informe le consommateur que le produit est recyclable, qu'il est soumis à un système élargi de responsabilité des fabricants et qu'il relève d'une consigne de tri en France.



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement (voir « 12. Recyclage » en page 80)





Éliminez l'appareil en respectant l'environnement (voir « 12. Recyclage » en page 80)

2. Utilisation conforme

Le mixeur multifonctions avec fonction cuisson sert à réduire en purée, broyer et préparer des aliments, à broyer à sec des aliments durs ainsi qu'à préparer du thé ou du café dans des quantités ménagères.

Cet appareil est destiné à un usage domestique ou à des applications ménagères similaires, par exemple :

- dans les magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
- dans les exploitations agricoles ;
- par des clients dans les hôtels, motels et autres établissements d'hébergement ;
- dans les chambres d'hôtes.

Veuillez noter qu'en cas d'utilisation non conforme, la garantie sera annulée :

- Ne transformez pas l'appareil sans notre accord.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange et accessoires livrés ou autorisés par nos soins.
- Tenez compte de toutes les informations contenues dans cette notice d'utilisation, en particulier des consignes de sécurité. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut entraîner des dommages corporels ou matériels.

3. Consignes de sécurité



AVERTISSEMENT !

Risque de blessure !

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

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Conservez l'appareil et son adaptateur secteur hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou manquant d'expérience et/ou de connaissances si elles sont surveillées ou si elles ont reçu des instructions pour pouvoir utiliser l'appareil en toute sécurité et ont compris les dangers en résultant.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Débranchez toujours l'appareil du secteur s'il est sans surveillance et avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande.



DANGER !

Risque de suffocation !

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

- Conservez le film d'emballage et les petites pièces amovibles hors de portée des enfants.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec les emballages.



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

- Débranchez la fiche d'alimentation de l'appareil de la prise de courant,
  - lors du nettoyage ou de l'entretien de l'appareil,
  - lors du montage ou du démontage de l'appareil,
  - si l'appareil est humide ou mouillé,
  - si vous n'utilisez plus l'appareil,
  - en l'absence de surveillance,
  - en cas d'orage.
- Débranchez toujours l'appareil en tirant au niveau de la fiche d'alimentation, jamais sur le cordon d'alimentation.
- N'exposez pas l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche d'alimentation à des éclaboussures ou à des gouttes d'eau : Évitez tout contact de l'appareil avec de l'eau ou d'autres liquides. Tenez l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche d'alimentation éloignés des lavabos, des éviers, et autres installations comparables.
- Ne mettez pas l'appareil en marche s'il se trouve sur une surface mouillée.
- Ne touchez jamais l'appareil, le cordon ou la fiche d'alimentation avec les mains humides ou mouillées.
- N'utilisez pas l'appareil en plein air.
- N'exposez pas l'appareil à des conditions extrêmes. À éviter :
  - humidité de l'air élevée ou contact avec des liquides,
  - températures extrêmement hautes ou basses,
  - rayonnement direct du soleil,
  - flamme nue.



AVERTISSEMENT !
Risque d'électrocution !
Les pièces sous tension présentent un risque de choc électrique.

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant réglementaire. La tension secteur doit correspondre à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de l'appareil.
- La prise de courant doit rester accessible, s'il devait s'avérer nécessaire de débrancher rapidement l'appareil.
- N'utilisez pas de rallonge.
- Avant la première mise en service et après chaque utilisation, vérifiez que l'appareil et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés.
- Si l'appareil ou le cordon d'alimentation présente des dommages visibles, ne mettez pas l'appareil en service.
- Si vous constatez un dommage dû au transport, contactez immédiatement le SAV.
- Ne modifiez en aucun cas vous-même l'appareil et n'essayez pas d'ouvrir et/ou de réparer vous-même une quelconque partie de l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit alors être remplacé par le fabricant, son SAV ou par une personne de qualification similaire pour éviter tout risque.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec des parties chaudes de l'appareil ou d'autres sources de chaleur.
- Le cordon d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec les couteaux pendant le fonctionnement.
- N'ouvrez jamais le carter et n'introduisez aucun objet dans ce dernier.
- Disposez le cordon d'alimentation de manière à éviter tout risque de trébuchement – n'utilisez pas de rallonge.
- Débranchez toujours la fiche d'alimentation de l'appareil de

la prise de courant avant de nettoyer et d'entretenir l'appareil ou de monter/démonter les accessoires.



AVERTISSEMENT !

Risque de blessure !

Tout contact avec des pièces mobiles et coupantes entraîne des blessures par coupure.

- Lors de l'utilisation de l'appareil et de son nettoyage, manipulez avec précaution les lames tranchantes (aussi bien dans le récipient de mélange que dans le récipient de broyage).
- Toute autre utilisation que celle décrite sous « 2. Utilisation conforme » en page 49 est considérée comme non conforme et peut entraîner des dommages corporels ou matériels.
- Évitez de toucher les pièces mobiles.
- N'enlevez jamais le couvercle du récipient de mélange avant l'arrêt complet de la lame cruciforme.
- Lorsque vous utilisez l'appareil, tenez cheveux, vêtements et mains ainsi que couverts, cuillères en bois, etc., à distance afin d'éviter des blessures ou des dommages matériels.
- Faites fonctionner l'appareil uniquement lorsque le récipient de mélange est bien fermé avec le couvercle.
- Enlevez systématiquement les accessoires de l'appareil avant de le nettoyer.
- Vous trouverez de plus amples informations relatives au nettoyage du produit et des surfaces entrant en contact avec les aliments au chapitre « 9. Nettoyage de l'appareil » en page 71.
- Séchez soigneusement toutes les pièces avant de réutiliser l'appareil.



AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie !

Veillez à ce que l'appareil en fonctionnement n'entre en contact avec aucun autre objet.

- Laissez suffisamment d'espace autour et au-dessus de l'appareil. Ne placez surtout pas l'appareil à proximité de matières facilement inflammables (voilages, rideaux, papier, etc.).
- Ne placez pas l'appareil en fonctionnement sous des éléments hauts ou d'autres objets susceptibles d'empêcher la libre évacuation de la vapeur vers le haut.
- Ne recouvrez pas l'appareil.
- Ne posez pas d'objets sur l'appareil.



ATTENTION !

Risque de blessure !

Si vous utilisez des aliments d'une température supérieure à 80 °C, vous risquez de vous brûler.

- Ne placez pas d'aliments/liquides brûlants ou bouillants dans le récipient de mélange. Soyez prudent lorsque vous versez des liquides brûlants dans le mixeur, ils peuvent être rejetés de l'appareil suite à une vaporisation soudaine et ainsi entraîner des risques de brûlure.
- Avant de remplir le récipient de mélange, laissez d'abord les ingrédients refroidir.
- Ne dépassez pas la capacité maximale du récipient de mélange. Tenez compte du repère sur le récipient de mélange.



ATTENTION !

Risque possible pour la santé en raison de la formation de bactéries !

Après la préparation, des bactéries peuvent se former en raison des résidus alimentaires.

- Nettoyez soigneusement l'appareil et tous les accessoires utilisés immédiatement après chaque utilisation.



ATTENTION !
Risque de blessure !
L'appareil chauffe fortement pendant la cuisson d'aliments à la vapeur ou la stérilisation. La vapeur qui s'échappe de l'appareil et les surfaces brûlantes peuvent causer des blessures.

- L'élément chauffant conserve une chaleur résiduelle, y compris après utilisation. Il existe un risque de brûlure !
- Ne déplacez pas le bloc moteur lorsqu'il est chaud, attendez que l'appareil ait complètement refroidi.
- Ne touchez donc l'appareil en fonctionnement que par la poignée et les éléments de commande ! Utilisez des gants de cuisine.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Lorsque vous retirez le couvercle et le récipient en verre pendant ou après la cuisson, prenez garde à la vapeur qui s'échappe. Évitez tout contact avec la vapeur.
- Ne placez pas votre tête directement au-dessus de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de vapeurs explosives et/ou inflammables.
- Remplissez le réservoir d'eau uniquement avec de l'eau du robinet propre, en aucun cas avec d'autres liquides (sauf pour le détartrage). N'ajoutez aucune épice dans l'eau (sel p. ex.).
- N'utilisez jamais l'appareil sans eau dans le réservoir d'eau. Pour des périodes de cuisson prolongées, assurez-vous régulièrement qu'une quantité d'eau suffisante se trouve dans le réservoir.
- Ne dépassez pas la capacité maximale du réservoir d'eau. Respectez le repère sur le réservoir d'eau.

AVIS !

Dommages matériels possibles !

L'appareil peut être endommagé en cas d'utilisation incorrecte.

- N'utilisez pas le mixeur sans qu'il ne contienne d'aliments.
- Le cordon d'alimentation ne doit être ni plié ni enroulé autour de l'appareil. Pour utiliser l'appareil, déroulez entièrement le cordon.
- Installez l'appareil sur une surface stable et plane.
- Ne posez pas l'appareil sur le bord d'une table afin d'éviter qu'il ne bascule et tombe.
- Débranchez toujours la fiche d'alimentation de la prise de courant en cas d'orage.
- Laissez l'appareil refroidir pendant env. 15 minutes entre deux utilisations.
- Si la lame cruciforme est bloquée pendant le fonctionnement de l'appareil, débranchez la fiche d'alimentation et dégagez les aliments qui obstruent le mouvement (voir chapitre « 9.4.1. Vider le récipient de mélange » en page 73).
- Ne transformez pas d'aliments surgelés avec la lame cruciforme.
- Ne transformez pas d'aliments très fibreux avec la lame cruciforme (mangues p. ex.).
- Ne transformez pas de sucre cristallisé ou d'aliments similaires, ni d'aliments durs (noix ou grains de café) avec la lame cruciforme dans le récipient de mélange. Pour ce faire, utilisez uniquement le récipient de broyage.

4. Contenu de l'emballage



DANGER !

Risque de suffocation !

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

- Conservez le film d'emballage hors de portée des enfants.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec les emballages.

▸ Veuillez vérifier si la livraison est complète et nous signaler toute pièce manquante dans les 14 jours suivant l'achat.

Le produit que vous avez acheté comprend :

Mixeur multifonction avec fonction cuisson comprenant

- Filtre à café/thé
- Bouchon doseur
- Brosse de nettoyage
- Récipient de broyage
- Notice d'utilisation

5. Vue d'ensemble de l'appareil

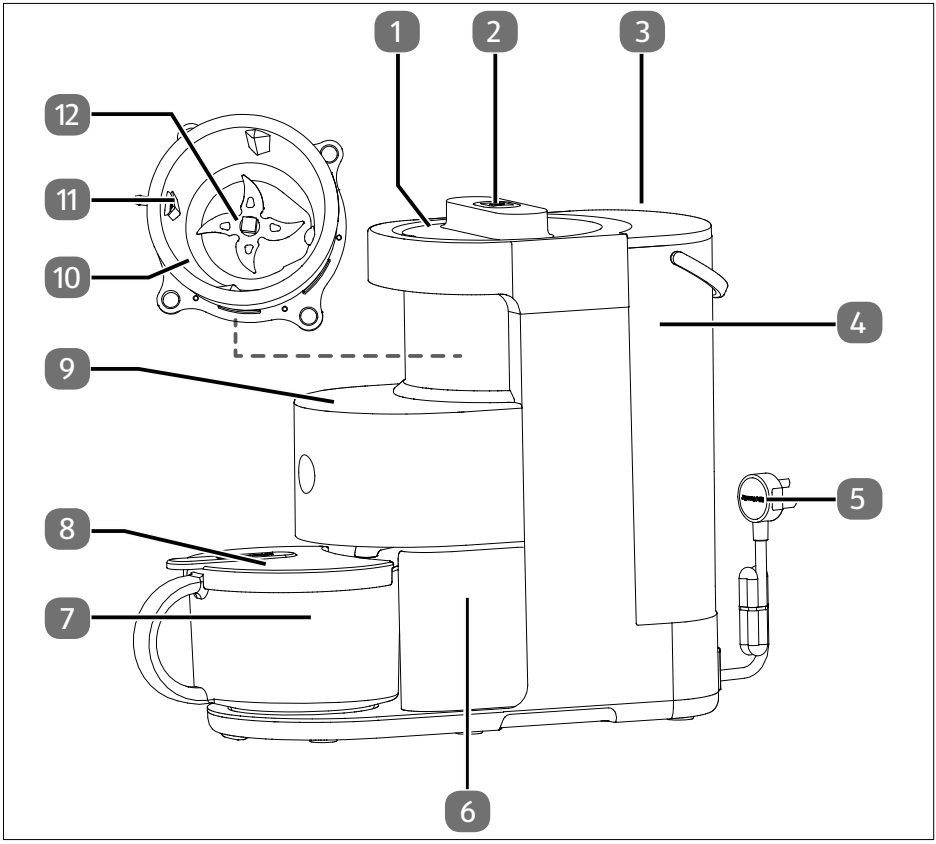


Fig. 1

1) Couvercle du récipient de mélange avec sortie vapeur/capteur de débordement
2) Sortie vapeur
3) Couvercle du réservoir d'eau
4) Réservoir d'eau
5) Cordon d'alimentation avec fiche d'alimentation
6) Bac collecteur
7) Récipient en verre
8) Couvercle du récipient en verre
9) Éléments de commande
10) Récipient de mélange (non amovible !)
11) Entrée d'eau
12) Lame cruciforme

5.1. Éléments de commande

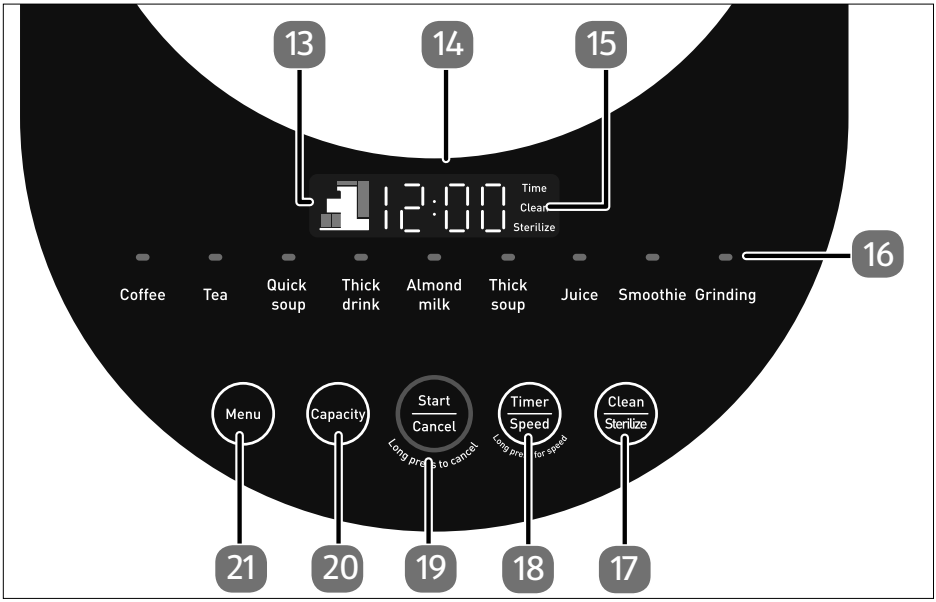


Fig. 2

13)	Affichage de dysfonctionnement	Affichage des sources de dysfonctionnement (p. ex. couvercle du récipient de mélange manquant) : indique la position du dysfonctionnement par un clignotement.
14)	Écran	Heure/durée de préparation/volume de préparation
15)	Affichage de fonction	Affichage de la fonction active
16)	Affichage du programme	Affichage du programme sélectionné
17)	Touche **Clean**/**Sterilize**	Programme de nettoyage automatique/ Programme de stérilisation
18)	Touche **Timer**/**Speed**	Réglage d'une préparation différée/ Pression longue : réglage de la vitesse
19)	Touche **Start**/**Cancel**	Démarrage d'un programme/ Pression longue : interruption d'un programme
20)	Touche **Capacity**	Réglage du volume de préparation
21)	Touche **Menu**	Sélection du programme

5.2. Accessoires

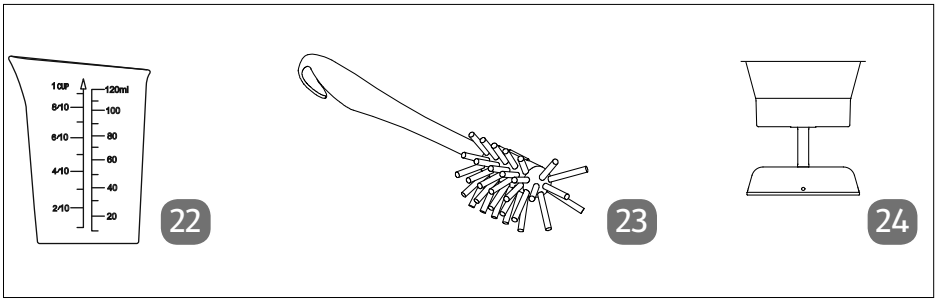


Fig. 3

22) Bouchon doseur
23) Brosse de nettoyage
24) Filtre à café/thé

5.2.1. Récipient de broyage

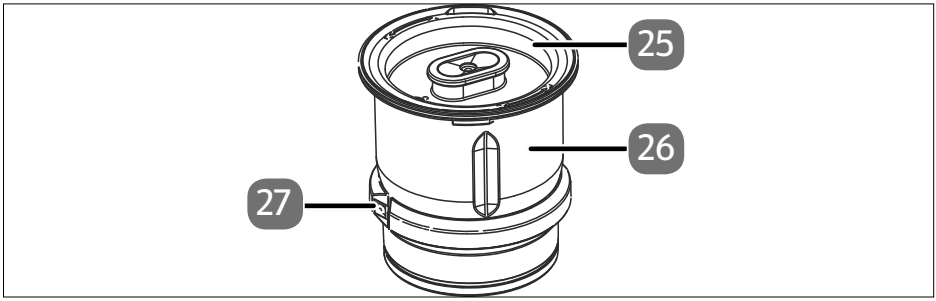


Fig. 4

25) Couvercle du récipient de broyage
26) Récipient de broyage
27) Marquage de couleur

6. Préparation de l'appareil

- Retirez tous les emballages.
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, puis avant chaque utilisation, nettoyez tous les accessoires avec un chiffon doux et un produit vaisselle classique.
- Laissez toutes les pièces bien sécher.
- Installez le mixeur multifonction avec fonction cuisson sur une surface plane, antidérapante et résistante à la chaleur.

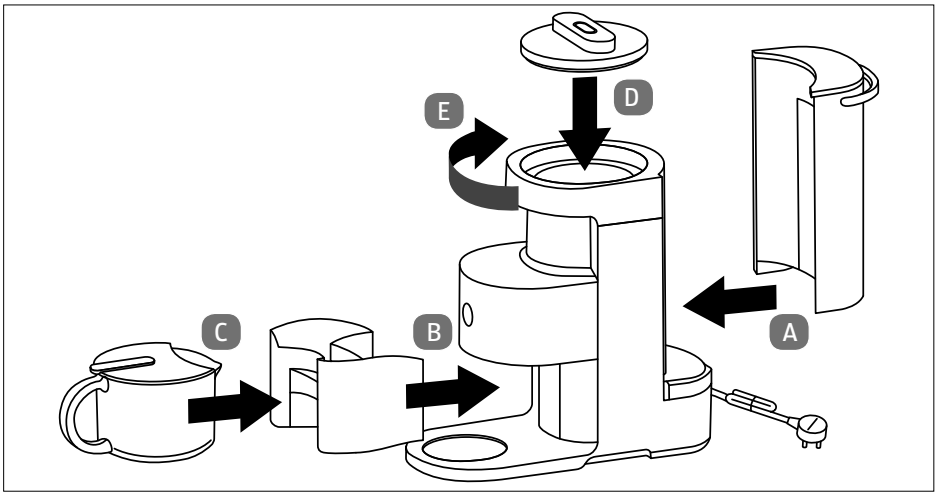


Fig. 5

- Placez le réservoir d'eau (4) dans le mixeur multifonctions (A) (voir **Fig. 5.**).
- Placez le bac collecteur (6) dans le mixeur multifonctions (B).
- Placez le récipient en verre (7) doté de son couvercle en verre (8) dans le mixeur multifonctions (C).
- Placez le couvercle du récipient de mélange (1) sur le mixeur multifonctions (D).
- Fermez le récipient de mélange (10) avec le couvercle du récipient de mélange (1) (E).

6.1. Branchement de l'appareil

- Branchez l'appareil sur une prise de courant réglementaire. L'appareil émet un bip sonore.

L'appareil est maintenant prêt à fonctionner.

6.2. Réglage de l'heure

- Appuyez simultanément sur les touches **Menu** (21) et **Start/Cancel** (19) pendant 2 secondes.

L'écran affiche --:--.

- Appuyez sur la touche **Menu** (21) pour régler les heures vers le haut.
- Appuyez sur la touche **Capacity**(20) pour régler les heures vers le bas.
- Appuyez sur la touche **Timer**/**Speed** (18) pour régler les minutes vers le haut.
- Appuyez sur la touche **Clean**/**Sterilize** (17) pour régler les minutes vers le bas.
- Appuyez sur la touche **Start/Cancel** (19) et maintenez-la enfoncée pour enregistrer l'heure réglé.

L'heure réglée et **TIME** s'affichent alors.

6.3. Remplissage du réservoir d'eau

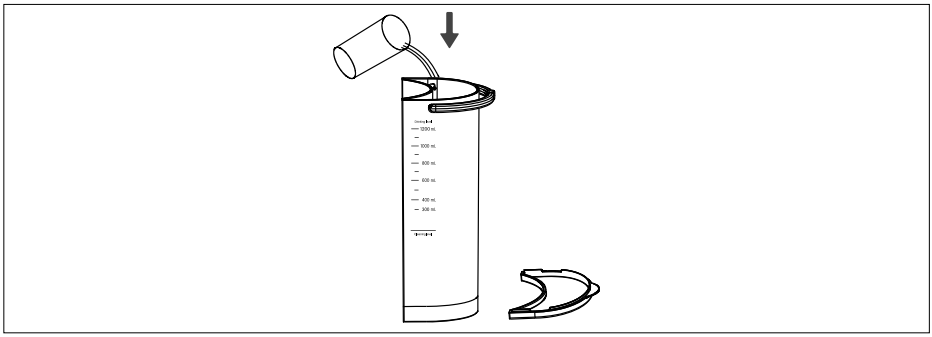


Fig. 6

- Enlevez le couvercle du réservoir d'eau (3) (voir **fig. 6**).
- Retirez le réservoir d'eau (4).
- Remplissez le réservoir d'eau (4) avec de l'eau du robinet propre. Ce faisant, basez-vous sur les repères.
  - Pour utiliser le programme de nettoyage, il vous faut remplir le réservoir d'eau du robinet au moins jusqu'au repère « **Cleaning Level** ».
  - Pour préparer des aliments/boissons, remplissez le réservoir d'eau (4) avec 1200 ml d'eau du robinet au maximum.

L'utilisation d'eau faiblement minéralisée ou filtrée permet d'éviter les dépôts de calcaire.

- Fermez le réservoir d'eau (4) avec le couvercle du réservoir d'eau (3).

6.4. Utilisation du récipient de broyage

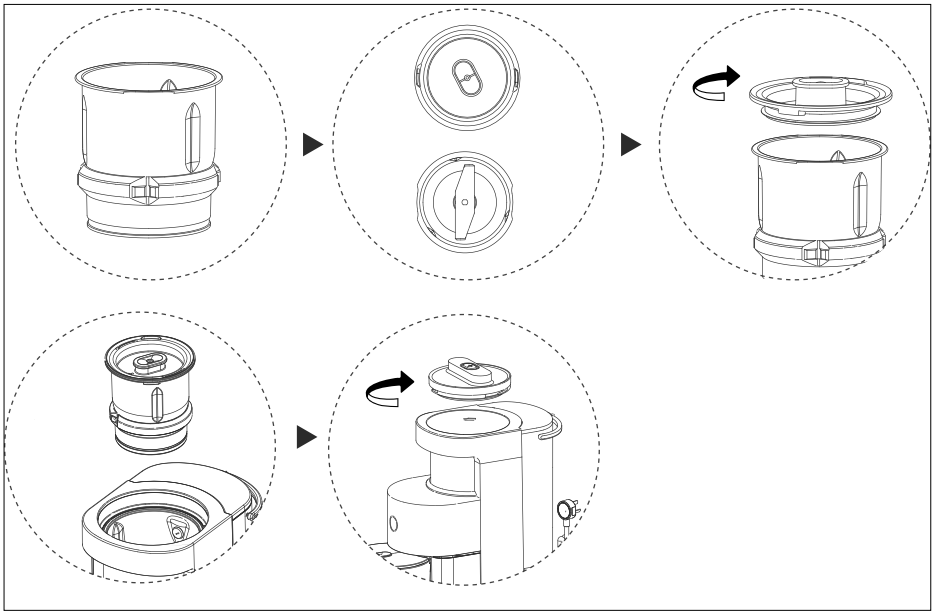


Fig. 7

- Remplissez le récipient de broyage (26) avec le produit sec à broyer.
- Placez le verrouillage du couvercle du récipient de broyage (25) dans l'évidement correspondant du récipient (26).
- Tournez le couvercle du récipient de broyage (25) dans le sens des aiguilles d'une montre et observez les symboles de cadenas pour verrouiller le récipient (26).
- Placez le récipient de broyage (26) sur le carré du récipient de mélange (10). Ce faisant, veillez à ce que l'évidement orange (27) du récipient de broyage (26) s'insère dans le guidage gauche du récipient de mélange (10).
- Fermez également le récipient de mélange (10) avec le couvercle correspondant (1).

6.5. Préparation du récipient de mélange pour des soupes ou boissons

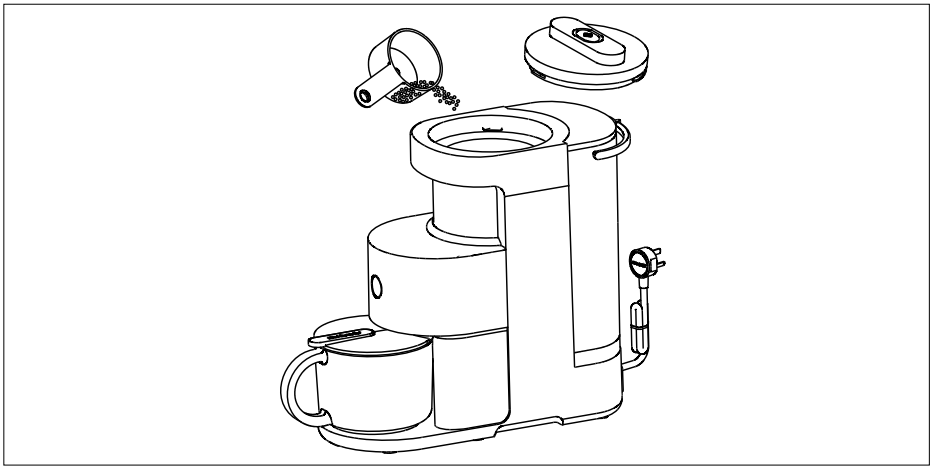


Fig. 8

- Retirez le couvercle du récipient de mélange (1).
- Remplissez le récipient de mélange (10) d'aliments.

Les aliments doivent être coupés en petits morceaux avant d'être placés dans le récipient de mélange (10).

- Fermez le récipient de mélange (10) avec le couvercle correspondant (1).

6.6. Insertion du filtre à café/thé

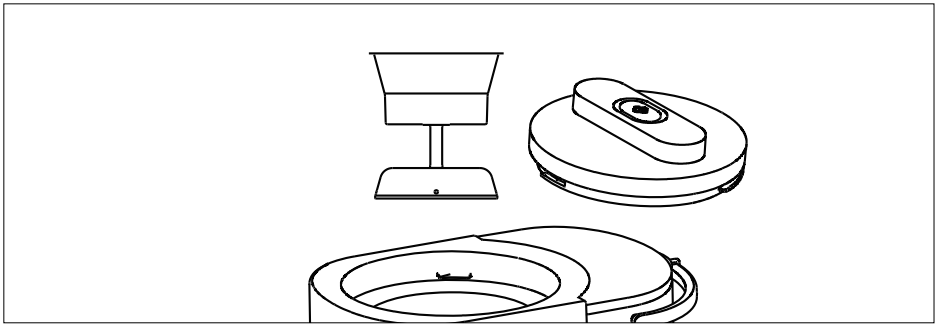


Fig. 9

- Insérez le filtre à café/thé (24) dans le récipient de mélange (10) comme illustré sur la **fig. 8**.

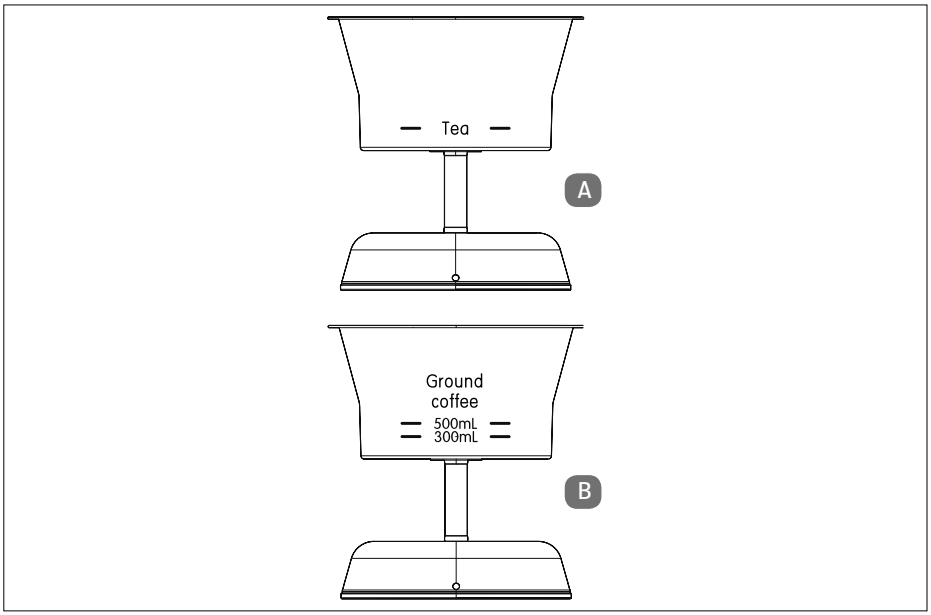


Fig. 9

- Remplissez le filtre à café/thé (24) de café moulu ou de thé. Lors du remplissage, tenez compte du repère **A** ou **B.** Voir **Fig. 9**).
- Fermez le couvercle du récipient de mélange (1).

7. Utilisation du mixeur multifonction avec fonction cuisson

7.1. Sélection d'un programme (Menu)

- Appuyez plusieurs fois sur la touche **Menu** (21) jusqu'à ce que l'affichage du programme correspondant (16) (p. ex. « Quicksoup ») s'allume. Les programmes disponibles sont décrits au chapitre « 8. Programmes » en page 68.

7.2. Réglage du volume de préparation (Capacity)

- Appuyez sur la touche **Capacity** (20) pour sélectionner le volume de préparation souhaité.



Selon le programme sélectionné, le volume de préparation augmente ou diminue de 100 ml (à l'exception du programme **Tea**).
Certains programmes possèdent un volume de préparation préréglé qui ne peut pas être modifié.

7.3. Démarrage/interruption d'un programme (Start/Cancel)

- Appuyez sur la touche **Start/Cancel** (19) pour démarrer un programme.
- Appuyez longuement sur la touche **Start/Cancel** (19) pour interrompre un programme.

7.4. Réglage d'une préparation différée (Timer)

- Remplissez le réservoir d'eau (4) avec de l'eau du robinet propre.
- Fermez-le avec le couvercle du réservoir d'eau (3).
- Coupez les aliments en petits morceaux. Placez les aliments dans le récipient de mélange (10).
- Fermez le récipient de mélange (10) avec le couvercle correspondant (1).
- À l'aide de la touche **Menu** (21), sélectionnez le programme avec lequel vous souhaitez préparer les aliments (voir chapitre « 7. Utilisation du mixeur multifonction avec fonction cuisson » en page 66).



La fonction Timer est uniquement disponible pour les programmes avec fonction cuisson. Les programmes sans fonction cuisson (p. ex. **Juice** ou **Smoothie**) ne peuvent pas être démarrés avec la fonction Timer.

- Appuyez sur la touche **Capacity** (20) pour sélectionner le volume souhaité.
- Appuyez sur la touche **Timer**/**Speed** (18) pour sélectionner l'heure à laquelle le programme doit être terminé.

Appuyez sur la touche **Timer**/**Speed** (18) pour régler l'heure par paliers de 15 minutes.

- Appuyez sur la touche **Start/Cancel** (19) pour démarrer la fonction Timer.

ou

- Appuyez longuement sur la touche **Start/Cancel** (19) pour effacer la saisie pour la fonction Timer.

7.5. Réglage de la vitesse (Speed)

- Appuyez sur la touche **Timer**/**Speed** (18) et maintenez-la enfoncée pour régler la vitesse de la lame cruciforme.

Vitesses	Affichage
Faible	**L**
Moyenne	**1**-**9**
Élevée	**H**
Maximale	**A**

7.6. Fin du programme

À la fin du programme, cinq signaux sonores sont émis. L'heure actuelle s'affiche ensuite à l'écran.

8. Programmes

Les programmes suivants sont à votre disposition :

Programme	Fonction
Coffee	Préparation de café
Tea	Préparation de thé
Quick Soup	Soupe rapide
Thick drink	Boissons épaisses
Almond Milk	Préparation de lait d'amande
Thick soup	Soupe épaisse
Juice	Préparation de jus
Smoothie	Préparation de smoothies
Grinding	Moudre

8.1. Préparation de café/thé (programme Café/ programme Thé)

- Remplissez le filtre à café/thé (24) de café moulu ou de thé. Lors du remplissage, basez-vous sur les repères du filtre à café/thé (24) : pour le thé (A) et pour le café moulu (B) (voir la **fig. 8**).

Appuyez une ou deux fois sur la touche **Menu** (21) jusqu'à ce que l'affichage du programme **Coffee** ou **Tea** (16) s'allume.

- Appuyez sur la touche **Capacity** (20) pour sélectionner le volume de préparation souhaité.

À chaque pression de la touche **Capacity** (20), le volume de préparation diminue ou augmente de 50 ml (thé) ou de 100 ml (café) (**MIN** 300 ml, **MAX** 500 ml).

- Appuyez sur la touche **Timer**/**Speed** (18) pour régler l'intensité du café ou du thé.

Concentration	Symbole
Faible	–
Moyenne	=
Élevée	≡

Le programme **Coffee** n'a que 2 niveaux.

- Appuyez sur la touche **Start/ Cancel** (19) pour démarrer le programme.

8.2. Préparation de soupes ou de boissons

- Remplissez le réservoir d'eau (4) avec de l'eau du robinet propre.
- Fermez le réservoir d'eau (4) avec le couvercle du réservoir d'eau (3).
- Coupez les aliments en petits morceaux. Placez les aliments dans le récipient de mélange (10).
- Fermez le récipient de mélange (10) avec le couvercle correspondant (1).
- Placez le bac collecteur (6) sous le récipient de mélange (10).
- Appuyez plusieurs fois sur la touche **Menu** (21) jusqu'à ce que l'affichage du programme souhaité (16) **Quick Soup, Thick drink, Almond milk, Thick soup, Juice** ou **Smoothie** s'allume.

Pour les programmes **Quick Soup, Thick drink, Almond milk** et **Thick soup** le volume de préparation 300 ml s'affiche par défaut à l'écran. Lors de la prochaine utilisation, le dernier réglage sélectionné sera déjà affiché.

- Appuyez sur la touche **Capacity** pour régler le volume souhaité.

À chaque pression de la touche **Capacity** (20), le volume de préparation diminue ou augmente de 100 ml :

Quick soup:	300-600 ml
Thick drink:	300-1200 ml
Almond milk:	300-1200 ml
Thick soup:	600-1200 ml

- Appuyez sur la touche **Start/Cancel** (19) pour démarrer la préparation.



Le programme **Juice** se termine automatiquement après 4 minutes. Une durée de préparation de 4 minutes s'affiche à l'écran au démarrage du programme.

Le programme **Smoothie** se termine automatiquement après 2 minutes. Une durée de préparation de 2 minutes s'affiche à l'écran au démarrage du programme.

La touche **Capacity** (20) n'a pas de fonction pour les programmes **Juice** et **Smoothie**. Lors du remplissage, faites attention aux marquages dans le récipient de mélange (10).

8.3. Broyage à sec (Programme Grinding)

- Avant de verser le produit à broyer, le récipient de broyage (26) doit être propre et sec.
- Remplissez le récipient de broyage (26) avec des aliments secs.
- Positionnez le récipient de broyage (26) comme décrit sous « 6.4. Utilisation du récipient de broyage » en page 63.
- Une fois le récipient de broyage mis en place (26) et le récipient de mélange fermé (10), le programme **Grinding** est automatiquement sélectionné.

Aliments	Quantité maximale transformée par cycle	Remarque
de sucre	200 g	temps de transformation recommandé : 30 secondes Appuyez sur la touche **Start/Cancel** (19) au bout de 30 secondes pour interrompre le programme.
Haricots mungo	150 g	Un cycle est composé d'un temps de fonctionnement d'une minute et d'un temps d'arrêt de trois minutes. Au bout de trois cycles, laissez refroidir l'appareil pendant 60 minutes avant de le remettre en service afin d'éviter une surchauffe du moteur.
Soja	150 g	
Riz	200 g	
Piments séchés	50 g	
Badiane	80 g	

- Appuyez sur la touche **Timer**/**Speed** (18) et maintenez-la enfoncée pour régler la vitesse de broyage souhaitée.
- Appuyez sur la touche **Start/Cancel** (19) pour démarrer le programme.

Le programme **Grinding** se termine automatiquement après une minute.
Si le résultat souhaité n'a pas encore été atteint, attendez 3 minutes avant de relancer un nouveau cycle.

- Une fois le cycle de broyage terminé et après arrêt complet de la lame de broyage, ouvrez le couvercle du récipient de mélange (1) et retirez le récipient de broyage (26) par la poignée du couvercle du récipient de broyage. Ouvrez le couvercle du récipient de broyage (25) en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (tenez compte du symbole du cadenas sur le couvercle).
- Versez la farine dans un récipient adapté.

9. Nettoyage de l'appareil



AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution !

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

- Débranchez la fiche d'alimentation de l'appareil de la prise de courant si vous nettoyez l'appareil.



AVIS !

Dommages matériels possibles !

Un nettoyage incorrect peut endommager les surfaces sensibles.

- N'utilisez pas de produits d'entretien abrasifs ou récurants ni d'objets coupants ou abrasifs pour nettoyer les accessoires et le carter. Utilisez un détergent doux tel que du produit vaisselle et un chiffon doux.

9.1. Nettoyage automatique



ATTENTION !

Risque de blessure !

Lors de la stérilisation, l'appareil chauffe fortement. La vapeur qui s'échappe de l'appareil et les surfaces brûlantes peuvent causer des blessures.

- Prenez garde à la vapeur qui s'échappe. Évitez tout contact avec la vapeur.
- Ne placez pas votre tête directement au-dessus de l'appareil.

À la fin d'un programme, l'appareil lance un cycle de nettoyage automatique. Cependant, vous pouvez également le régler manuellement.

AVIS !

Dommages matériels possibles !

Tout liquide qui s'échappe de l'appareil peut endommager les surfaces sensibles.

- N'enlevez pas le bac collecteur (6).

- Videz le bac collecteur (6) après l'exécution du programme de nettoyage automatique.

La fonction de nettoyage automatique n'est pas disponible lorsque le récipient de broyage (26) est utilisé.

9.2. Démarrer le nettoyage automatique manuellement (Programme Clean)

Deux programmes de nettoyage sont à votre disposition : nettoyage rapide et nettoyage en profondeur.

- Remplissez le réservoir d'eau (4) au moins jusqu'au repère **Cleaning Level** avec de l'eau du robinet propre.
- Fermez le réservoir d'eau (4) avec le couvercle du réservoir d'eau (3).
- Fermez le récipient de mélange (10) avec le couvercle correspondant (1).
- Placez le bac collecteur (6) sous le récipient de mélange (10).

Programme Clean	Touche Clean/ Sterilize (17)	Durée de nettoyage
Nettoyage rapide	Appuyer 1x	8 minutes
Nettoyage en profondeur	Appuyer 2x	30 minutes

L'affichage de fonction (15) **Clean** clignote.

L'écran affiche le temps de nettoyage.

- Appuyez sur la touche **Start/ Cancel** pour démarrer le programme de nettoyage.

Le programme se termine automatiquement après le temps indiqué dans le tableau.

- Retirez le bac collecteur (6) et videz-le.
- Essuyez la surface de l'appareil avec un chiffon doux légèrement humidifié à l'eau.

9.3. Programme de stérilisation (programme Sterilize)

Deux programmes de stérilisation sont à votre disposition : Stérilisation et Nettoyage avec stérilisation.

- Fermez le récipient de mélange (10) avec le couvercle correspondant (1).

Programme Sterilize	Touche Clean/Sterilize (17)	Durée de nettoyage
Stérilisation	Appuyer 3x	22 minutes
Nettoyage avec stérilisation	Appuyer 4x	30 minutes

L'affichage de fonction (15) **Sterilize** clignote.

L'écran affiche d'abord la durée de programme.

Lors du processus de nettoyage/stérilisation, un rectangle en pointillé s'affiche, les traits en pointillé restant allumés en continu.

- Appuyez sur la touche **Start/Cancel** pour démarrer le programme.



Le programme se termine automatiquement après le temps indiqué dans le tableau.

9.4. Nettoyage

- Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

9.4.1. Vider le récipient de mélange

Un remplissage excessif du récipient de mélange ou une panne de courant exceptionnelle peut entraîner l'interruption de la préparation en raison de l'infiltration d'eau dans le récipient de mélange (10).

- Appuyez sur la touche **Speed** pour broyer les ingrédients.

Les ingrédients passent dans le bac collecteur (6). L'appareil démarre ensuite le programme de nettoyage automatique (voir « 9.1. Nettoyage automatique » en page 71).

- Videz le bac collecteur après l'exécution du programme de nettoyage automatique.

9.4.2. Nettoyez le récipient de broyage en aval du broyage à sec

Après chaque utilisation, enlevez les résidus de broyage à sec à l'intérieur du récipient de broyage et ceux présents sur le couvercle du récipient (25) avec de l'eau chaude et du produit vaisselle. Séchez immédiatement les pièces. Ne nettoyez pas le récipient de broyage (26) avec des brosses abrasives ou dures, des détergents abrasifs ou des liquides corrosifs (essence et acétone, p. ex.).

9.4.3. Nettoyage du couvercle du récipient de mélange

- Nettoyez le capteur de débordement situé à l'intérieur du couvercle du récipient de mélange à l'aide d'un chiffon doux, légèrement humidifié à l'eau.
- Enlevez la sortie vapeur (2) du couvercle du récipient de mélange (1).

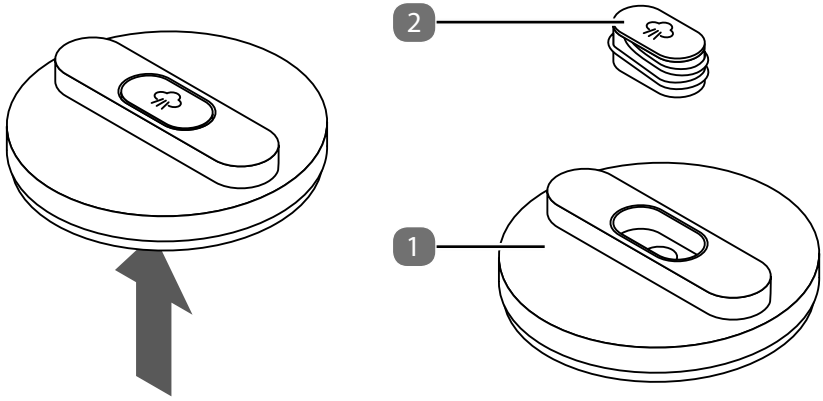


Fig. 10

- Nettoyez le couvercle du récipient de mélange (1) ainsi que la sortie vapeur (2) à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle (voir **Fig. 10**).
- Laissez bien sécher les pièces.

9.4.4. Nettoyage des accessoires et des récipients

- Nettoyez les accessoires et les récipients à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle.
- Laissez bien sécher les pièces.

9.5. Détartrage de l'appareil

Détartrez l'appareil après env. 30 préparations.

- Ajoutez un détartrant classique pour machine à café (env. 8 g) dans le récipient de mélange (10).
- Lancez le programme de nettoyage (voir chapitre « 9.2. Démarrer le nettoyage automatique manuellement (Programme Clean) » en page 72).

10. Non-utilisation prolongée et transport

- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée, débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant, videz le réservoir d'eau (4) et nettoyez l'appareil et les accessoires et rangez-les dans un endroit sec, à l'abri de la poussière, du gel et du rayonnement direct du soleil.
- Pour éviter tout dommage du produit lors du transport, nous vous recommandons d'utiliser l'emballage d'origine.

11. Dépannage

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

Problème	Cause possible	Dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche d'alimentation n'est pas branchée sur une prise de courant.	Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant réglementaire. La tension secteur doit correspondre à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de l'appareil.
	Dysfonctionnement de l'écran/des éléments de commande.	Contactez le SAV.
	L'appareil est en veille.	Appuyez sur le panneau de commande pour mettre fin au mode veille.
Le voyant s'allume, l'appareil ne fonctionne pas.	Aucun programme n'est sélectionné.	Sélectionnez un programme.
	Le réservoir d'eau (4) est vide ou pas assez rempli.	Remplissez le réservoir d'eau (4) avec de l'eau du robinet propre.
	Dysfonctionnement du capteur de température ou de l'électrode de niveau d'eau.	Contactez le SAV.
L'eau n'est pas acheminée dans le récipient de mélange (10).	Dysfonctionnement de la pompe à eau.	Contactez le SAV.
	Le filtre du réservoir d'eau est bloqué.	Nettoyez le filtre au bas du réservoir d'eau ou remplacez-le.

Problème	Cause possible	Dépannage
Le moteur ne s'éteint pas.	De l'eau s'est infiltrée dans l'appareil.	Contactez le SAV.
L'appareil est en surchauffe.	Dysfonctionnement du capteur de température.	Contactez le SAV.
Les touches ne fonctionnent pas.	Le système ne s'est pas totalement réinitialisé après une brève coupure d'alimentation.	Débranchez l'appareil de la prise de courant pendant 2 minutes. Allumez à nouveau l'appareil.
	Dysfonctionnement des éléments de commande.	Contactez le SAV.
Les ingrédients ne sont pas entièrement broyés.	Quantité excessive ou insuffisante d'ingrédients.	Ajoutez la quantité d'ingrédients indiquée dans la recette.
	Panne de l'appareil	Contactez le SAV.
	Programme sélectionné incorrect.	Sélectionnez le programme adéquat en fonction des ingrédients utilisés.
L'appareil déborde.	Trop d'ingrédients	Tenez compte des repères.
	Panne de l'appareil	Contactez le SAV.
	Programme sélectionné incorrect.	Sélectionnez le programme adéquat en fonction des ingrédients utilisés.
L'appareil fonctionne inhabituellement longtemps.	La température de l'eau est trop basse.	Remplissez le réservoir d'eau (4) avec de l'eau à température ambiante.
	Programme sélectionné incorrect.	Sélectionnez le programme adéquat en fonction des ingrédients utilisés.
La boisson ne s'écoule pas correctement dans le récipient en verre (7).	Le récipient en verre (7) n'est pas correctement positionné.	Placez le récipient en verre (7) correctement.
	Dysfonctionnement de la vanne de décharge.	Contactez le SAV.

Problème	Cause possible	Dépannage
L'eau usée ne s'écoule pas correctement dans le bac collecteur (6).	Le bac collecteur (6) n'est pas correctement positionné.	Placez le bac collecteur (6) correctement.
	Dysfonctionnement de la vanne de décharge.	Contactez le SAV.
Bruits inhabituels	Fonctionnement standard	Des bruits occasionnels ne constituent pas un défaut.
Interruption de l'alimentation électrique.	-	À la mise en marche, l'appareil est réinitialisé. Les ingrédients situés dans le récipient de mélange (10) peuvent soit être préparés soit retirés. Lancez le programme de nettoyage (voir chapitre « 9.2. Démarrer le nettoyage automatique manuellement (Programme Clean) » en page 72).
Affichage de l'heure erroné.	L'appareil ne fonctionne pas normalement.	Réglez l'heure (voir « 6.2. Réglage de l'heure » en page 61).

11.1. Codes d'erreur

Code d'erreur		Cause possible	Dépannage
E00		Capteur de débordement encrassé	▸ Nettoyez le capteur de débordement.
E01		Signal zéro manquant	▸ Contactez le SAV.
E02		Le couvercle du récipient de mélange n'est pas fermé.	▸ Contrôlez le couvercle du récipient de mélange et fermez-le.
E03/ E04		Variations de tension	▸ Attendez quelques instants et réessayez.
E05	**E051**	Erreur : Capteur de température du récipient	▸ Contactez le SAV.
	E052	Erreur : capteur de température de la plaque chauffante	▸ Contactez le SAV.

Code d'erreur		Cause possible	Dépannage
E06	**E061**	Court-circuit du capteur de température du récipient de mélange	▸ Contactez le SAV.
	E062	Court-circuit du capteur de température de la plaque chauffante	▸ Contactez le SAV.
E07	**E071**	Erreur : connexion interne entre la carte de l'affichage et la carte réseau	▸ Contactez le SAV.
	E072	Erreur : connexion interne entre la carte de l'affichage et la carte réseau	▸ Contactez le SAV.
	E073	Erreur : connexion interne entre la carte de l'affichage et la carte réseau	▸ Contactez le SAV.
E08		Moteur non alimenté	▸ Patientez 5 minutes et redémarrez l'appareil. Si le code d'erreur réapparaît, contactez le SAV.
E09		Moteur en surcharge	▸ Enlevez les ingrédients du récipient de mélange (10) et redémarrez l'appareil.
E10		Panne du module chauffant	▸ Patientez 10 minutes et redémarrez l'appareil. Si le code d'erreur réapparaît, contactez le SAV.
E11		Surcharge du chauffage moteur	▸ Enlevez les ingrédients du récipient de mélange (10) et redémarrez l'appareil. Si le code d'erreur réapparaît, contactez le SAV.
E12		Appareil en veille	▸ Redémarrez l'appareil.

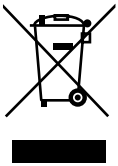
Code d'erreur		Cause possible	Dépannage
E13		Durée de préparation inhabituellement longue dans le récipient de mélange (10)	▸ Redémarrez l'appareil.
E23		Récipient en verre (7) mal positionné	▸ Placez le récipient en verre (7) correctement.
E24		Bac collecteur (6) plein Bac collecteur (6) mal positionné	▸ Videz le bac collecteur (6) et replacez-le (6) correctement. ▸ Placez le bac collecteur (6) cor-rectement.
E25		Panne de la vanne rotative	▸ Contactez le SAV.
E28		Panne de la pompe à eau	▸ Remplissez le réservoir d'eau (4) avec de l'eau du robinet propre.
E33	**E331**	Carter moteur défectueux	▸ Contactez le SAV.
	E332	Carter de pompe à eau défectueux	▸ Contactez le SAV.
E36		Le courant de pompage de l'eau est trop élevé	▸ Contactez le SAV.

12. Recyclage



EMBALLAGE

Votre appareil se trouve dans un emballage qui le protège des dommages dus au transport. Les emballages sont fabriqués à partir de matériaux qui peuvent être éliminés de manière écologique et remis à un service de recyclage
approprié.



APPAREIL

Les appareils usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères normales.
Conformément à la directive 2012/19/UE, l'appareil doit être recyclé de manière réglementaire lorsqu'il arrive en fin de cycle de vie.
Les matériaux recyclables contenus dans l'appareil seront réutilisés, ce qui permet de respecter l'environnement.
Remettez l'appareil usagé dans un point de collecte de déchets électriques et électroniques ou auprès d'une déchetterie.
Pour de plus amples renseignements, adressez-vous à l'entreprise de collecte des déchets locale ou à la municipalité.

13. Caractéristiques techniques

Alimentation électrique	220–240 V~, 50-60 Hz
Puissance nominale	puissance de chauffe 1 200 W, puissance moteur 400 W
Capacité du réservoir d'eau	1,2 l
Capacité	300 à 1 000 ml
Classe de protection	I
Dimensions	env. 18,4 x 46,2 x 39,5 cm

14. Information sur la conformité UE

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

- Directive CEM 2014/30/UE
- Directive basse tension 2014/35/UE
- Directive sur l'écoconception 2009/125/CE
- Directive RoHS 2011/65/UE.

15. Informations relatives au service après-vente

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

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

France	
Horaires d'ouverture	**Hotline SAV**
Lun - Ven : 9h00 à 19h00	02 43 16 60 30
Adresse du service après-vente	
MEDION France **75 Rue de la Foucaudière** **72100 LE MANS** **France**	
Suisse	
Horaires d'ouverture	**Hotline SAV**
Lun - Ven : 9h00 à 19h00	0848 - 33 33 32
Adresse du service après-vente	
MEDION/LENOVO Service Center **Ifangstrasse 6** **8952 Schlieren** **Suisse**	

Belgique & Luxembourg	
Horaires d'ouverture	**Hotline SAV (Belgique)**
Lun - Ven : 9h00 à 19h00	✆ 02 - 200 61 98
	Hotline SAV (Luxembourg)
	✆ 34 - 20 808 664
Adresse du service après-vente	
MEDION B.V. **John F.Kennedylaan 16a** **5981 XC Panningen** **Pays-Bas**	

La présente notice d'utilisation et bien d'autres sont disponibles au téléchargement sur le portail du SAV www.medionservice.com.
Vous pouvez également scanner le code QR ci-contre pour charger la notice d'utilisation sur un appareil mobile via le portail de service.

16. Mentions légales

Copyright © 2023
Date : 24.11.2023
Tous droits réservés.

La présente notice d'utilisation est protégé par les droits d'auteur.
Toute reproduction sous forme mécanique, électronique ou sous toute autre forme que ce soit est interdite sans l'autorisation préalable écrite du fabricant.
L'entreprise suivante possède les droits d'auteur :

MEDION AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Allemagne

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

17. Conditions générales de la garantie commerciale

17.1. Dispositions générales

La période de garantie est de 24 mois et commence à courir le jour de l'achat du produit. La garantie couvre les défauts de matériau et de fabrication de tout type susceptibles de nuire à une utilisation normale du produit.

Veuillez conserver précieusement le justificatif d'achat original. Le garant se réserve le droit de refuser la réparation au titre de la garantie commerciale ou la confirmation de la garantie commerciale si ce justificatif d'achat n'est pas produit.

Veuillez vous assurer que le produit retourné est suffisamment bien emballé pour ne pas être endommagé au cours du transport. Sauf mention contraire sur votre bon de garantie, vous devez prendre en charge les frais d'envoi et supporter le risque d'endommagement du produit lors de son envoi. Le garant décline toute responsabilité pour les objets envoyés avec le produit qui ne faisaient pas partie du lot initial.

Veuillez également joindre au produit retourné une description complète et détaillée du défaut réclamé. Pour la mise en œuvre de la garantie commerciale et avant l'envoi du produit, veuillez contacter le garant via la ligne d'assistance SAV ou le portail SAV. Vous recevrez alors des informations sur la suite de la procédure.

La présente garantie n'a aucune incidence sur vos recours en garantie légaux et elle est régie par le droit en vigueur dans le pays de première acquisition du produit par le client final.

17.1.1. Étendue de la garantie commerciale

En cas de défaut de votre produit couvert par la présente garantie, le garant prendra en charge la réparation ou le remplacement du produit. Le garant aura le choix entre la réparation et le remplacement du produit et se réserve la possibilité de réparer le produit envoyé pour réparation ou de le remplacer par un produit remis à neuf de même qualité.

La garantie ne couvre pas les batteries et piles, ni les consommables, c.-à-d. les pièces destinées à être remplacées à intervalles réguliers au cours de l'utilisation du produit, p. ex. les ampoules des vidéoprojecteurs.

La garantie ne couvre pas les erreurs de lecture de supports de données formatés dans un format incompatible ou qui sont provoquées par l'utilisation d'un logiciel inadapté.

S'il est constaté lors de la réparation que le défaut n'est pas couvert par la garantie, le garant se réserve le droit de facturer les frais avancés au client sous la forme d'un forfait de prise en charge ainsi que les coûts de réparation plus le matériel et la main-d'œuvre après présentation d'un devis. Vous en serez alors en tant que client informé au préalable et il vous appartiendra d'accepter ou de refuser cette procédure.

17.1.2. Exclusions de la garantie

La garantie ne couvre pas les défaillances et dommages provoqués par des causes externes, l'endommagement volontaire ou par négligence du fait de l'utilisateur, une utilisation inappropriée, les modifications, transformations ou extensions apportées au produit, l'utilisation de pièces provenant d'un constructeur tiers, l'absence d'entretien nécessaire, les virus ou les erreurs de logiciels, le transport ou l'emballage inapproprié ou la perte du colis lors du renvoi du produit au garant.

La garantie s'éteint si le défaut du produit est survenu suite à une tentative de réparation ou d'entretien par une personne n'appartenant pas à l'un des partenaires commerciaux agréés par le garant. De même, la garantie s'éteint si des autocollants ou des numéros de série se trouvant sur le produit ou l'un des accessoires ont été modifiés ou rendus illisibles.

17.1.3. Ligne d'assistance SAV

Avant de retourner le produit au garant, veuillez contacter ce dernier via la ligne d'assistance SAV ou le portail SAV. Il vous sera alors communiqué des informations complémentaires sur la marche à suivre pour faire appel à la garantie.

Le recours à la ligne d'assistance peut être payant.

La ligne d'assistance SAV ne se substitue en aucun cas à la familiarisation de l'utilisateur avec le logiciel ou le matériel, à la lecture du mode d'emploi ni à la responsabilité pour les produits tiers.

17.2. Conditions particulières de la garantie commerciale pour les réparations et/ou échanges sur site

Dans la mesure où le bon de garantie de votre produit stipule le service de réparation et/ou d'échange sur site, il sera fait application des conditions particulières de la garantie commerciale pour les réparations et/ou échanges sur site.

Pour la bonne exécution de la réparation et/ou de l'échange sur site, veuillez tenir compte des points suivants :

- Vous devez garantir aux collaborateurs du garant venant chez vous dans le but susmentionné l'accès sans restrictions, sûr et immédiat au produit défectueux.
- Vous devez, à vos frais, mettre à la disposition de ces collaborateurs les installations de télécommunication nécessaires à l'exécution correcte de votre demande, les tests, le diagnostic et la réparation du produit.
- Vous êtes seul responsable de restaurer vos logiciels d'application après avoir eu recours aux services du garant.
- Vous êtes seul responsable de la reconfiguration éventuellement nécessaire de votre connexion Internet et des appareils périphériques existants après avoir eu recours aux services du garant.
- La période pendant laquelle vous pouvez annuler gratuitement une demande d'intervention sur site est de 48 heures minimum avant le rendez-vous. Passé ce délai, les frais causés par l'annulation tardive ou l'omission d'annulation vous seront facturés.

Inhoudsopgave

1. Informatie over deze gebruiksaanwijzing 87
1.1. Betekenis van de symbolen 87
2. Gebruiksdoel 89
3. Veiligheidsvoorschriften 90
4. Inhoud van de levering 96
5. Overzicht van het apparaat 97
5.1. Bedieningselementen 98
5.2. Accessoires 99
6. Apparaat voorbereiden 99
6.1. Apparaat aansluiten 100
6.2. Tijd instellen 100
6.3. Waterreservoir vullen 101
6.4. Maalkom plaatsen 102
6.5. Mengkom voorbereiden voor soep of drank 103
6.6. Koffie-/theefilter plaatsen 103
7. Gebruik van de multifunctionele blender met kookfunctie 105
7.1. Programma selecteren (Menu) 105
7.2. Te bereiden hoeveelheid instellen (Capacity) 105
7.3. Programma starten/onderbreken (Start/Cancel) 105
7.4. Uitgesteld bereiden instellen (Timer) 105
7.5. Snelheid instellen (Speed) 106
7.6. Einde programma 106
8. Programma's 106
8.1. Koffie/thee zetten (programma Coffee/Tea) 107
8.2. Soep of drank bereiden 107
8.3. Droogmalen (programma Grinding) 108
9. Apparaat reinigen 109
9.1. Automatische reiniging 110
9.2. Automatische reiniging handmatig starten (programma Clean) 111
9.3. Sterilisatieprogramma (programma Sterilize) 111
9.4. Reinigen 112
9.5. Apparaat ontkalken 113
10. Langdurig niet-gebruik en transport 113
11. Problemen oplossen 113
11.1. Foutcodes 116
12. Afvalverwerking 118
13. Technische gegevens 118

14. EU-conformiteitsinformatie 118
15. Service-informatie 119
16. Colofon 120
17. Algemene garantievoorwaarden 120
17.1. Algemeen 120
17.2. Bijzondere garantievoorwaarden voor reparatie of vervanging op locatie 122

1. Informatie over deze gebruiksaanwijzing



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

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

Houd de gebruiksaanwijzing altijd binnen handbereik. Als u het apparaat verkoopt of doorgeeft, geef dan ook altijd deze gebruiksaanwijzing mee, omdat deze een essentieel onderdeel is van het product.

1.1. Betekenis van de symbolen

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



GEVAAR!
Waarschuwing voor direct levensgevaar!



WAARSCHUWING!
Waarschuwing voor mogelijk levensgevaar en/of ernstig blijvend letsel!



VOORZICHTIG!
Waarschuwing voor mogelijk minder ernstig en/of licht letsel!



WAARSCHUWING!
Waarschuwing voor gevaar door een elektrische schok!



WAARSCHUWING!
Waarschuwing voor gevaar door hete oppervlakken!



WAARSCHUWING!
Waarschuwing voor gevaar door scherpe randen!



LET OP!
Neem de aanwijzingen in acht om materiële schade te voorkomen!



Meer informatie over het gebruik van het apparaat!



Neem de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing in acht!

- Opsommingsteken/informatie over gebeurtenissen die zich tijdens de bediening kunnen voordoen

▸ Instructie voor een uit te voeren handeling

■ Veiligheidsvoorschrift



Verklaring van overeenstemming (zie het hoofdstuk "14. EU-conformiteitsinformatie" op blz. 118): Producten die zijn gemarkeerd met dit symbool, voldoen aan de eisen van de Europese richtlijnen.



Symbool randaarde (bij veiligheidsklasse I)
Elektrische apparaten van veiligheidsklasse I zijn elektrische apparaten die minimaal volledig zijn omgeven door basisisolatie en zijn uitgerust met een apparaatstekker met veiligheidscontact of aan aansluitkabel met aarddraad.



Markeringen op het verpakkingsmateriaal voor het scheiden van afval
Markeringen met de afkortingen (a) en cijfers (b) betekenen het volgende: 1-7: kunststoffen / 20-22: papier en karton / 80-98: composietmaterialen



De groene punt markeert verkoopverpakkingen die door het duale inzamelings- en verwerkingssysteem conform de verpakkingsverordening worden afgevoerd of gerecycled.



Met het 'Triman'-symbool wordt de gebruiker geïnformeerd dat het product recyclebaar is, onder een uitgebreid systeem voor producentenverantwoordelijkheid valt en dat in Frankrijk een sorteerinstructie van toepassing is.



Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af (zie "12. Afvalverwerking" op blz. 118)





Voer het apparaat af volgens de geldende milieuvoorschriften (zie "12. Afvalverwerking" op blz. 118)

2. Gebruiksdoel

De multifunctionele blender met kookfunctie is bedoeld voor het pureren, fijnsnijden en bereiden van levensmiddelen, voor het droogmalen van harde levensmiddelen en voor het bereiden van thee of koffie in voor particuliere huishoudens gebruikelijke hoeveelheden.

Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in particuliere huishoudens en voor vergelijkbare huishoudelijke toepassingen, zoals:

- in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- op landbouwbedrijven;
- door klanten in hotels, motels en andere accommodaties;
- in bed and breakfasts.

Houd er rekening mee dat bij gebruik van het apparaat voor een ander doel dan waarvoor het is bestemd, de aansprakelijkheid vervalt:

- Bouw het product niet om zonder onze toestemming.
- Gebruik uitsluitend door ons geleverde of goedgekeurde reserveonderdelen en accessoires.
- Neem alle informatie in deze gebruiksaanwijzing in acht en houd u in het bijzonder aan de veiligheidsvoorschriften. Iedere andere vorm van gebruik geldt als niet in overeenstemming met het gebruiksdoel en kan leiden tot letsel of materiele schade.

3. Veiligheidsvoorschriften



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel!

Gevaar voor letsel bij personen met een lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperking (bijv. mindervaliden en ouderen met een lichamelijke en verstandelijke beperking) of met gebrek aan kennis en ervaring (bijv. oudere kinderen).

- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen.
- Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met een lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperking of met gebrek aan kennis en/of ervaring onder voorwaarde dat er iemand toezicht op hen houdt of hun is geleerd hoe ze het apparaat veilig kunnen gebruiken en ze hebben begrepen welke gevaren het gebruik van het apparaat met zich meebrengt.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Haal als er niemand in de buurt is en vóór montage, demontage of reiniging altijd de stekker uit het stopcontact.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt in combinatie met een externe schakelklok of een afstandsbediening.



GEVAAR!

Verstikkingsgevaar!

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

- Houd het verpakkingsfolie en afneembare kleine onderdelen buiten het bereik van kinderen.
- Laat kinderen niet met het verpakkingsmateriaal spelen.



WAARSCHUWING!
Gevaar voor een elektrische schok!
Het apparaat mag niet worden ondergedompeld in water of een andere vloeistof en niet onder stromend water worden gehouden, omdat dit een elektrische schok tot gevolg kan hebben.

- Trek in de volgende situaties de stekker van het apparaat uit het stopcontact:
  - wanneer u het apparaat reinigt of onderhoudt;
  - wanneer u het apparaat monteert of demonteert;
  - wanneer het apparaat vochtig of nat is geworden;
  - wanneer u het apparaat niet meer gebruikt;
  - wanneer er niemand in de buurt is die het apparaat in het oog kan houden;
  - bij onweer.
- Trek altijd aan de stekker en nooit aan het netsnoer.
- Stel het apparaat, het netsnoer en de stekker niet bloot aan druip- of spatwater:
  Zorg ervoor dat het apparaat niet in aanraking komt met water of andere vloeistoffen. Houd het apparaat, het netsnoer en de stekker uit de buurt van wastafels, gootstenen en dergelijke.
- Schakel het apparaat niet in als het op een natte ondergrond staat.
- Raak het apparaat of het netsnoer / de stekker nooit aan met vochtige of natte handen.
- Gebruik het apparaat niet in de openlucht.
- Stel het apparaat niet bloot aan extreme omstandigheden. Vermijd:
  - hoge luchtvochtigheid of vocht;
  - extreem hoge en lage temperaturen;
  - direct zonlicht;
  - open vuur.



WAARSCHUWING!

Gevaar voor een elektrische schok!

Er bestaat gevaar voor een elektrische schok door onderdelen die onder spanning staan.

- Sluit het apparaat alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact. De netspanning moet overeenkomen met de technische gegevens van het apparaat.
- Zorg ervoor dat het stopcontact vrij toegankelijk is, zodat het apparaat zo nodig snel kan worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet.
- Gebruik geen verlengsnoeren.
- Controleer het apparaat en het netsnoer vóór ingebruikname en telkens na gebruik op beschadigingen.
- Neem het apparaat niet in gebruik als het apparaat zelf of het netsnoer zichtbaar beschadigd is.
- Neem bij transportschade onmiddellijk contact op met het Service Center.
- Breng in geen geval op eigen initiatief veranderingen aan het apparaat aan en probeer niet om een onderdeel van het apparaat zelf te openen en/of te repareren.
- Als het netsnoer van het apparaat beschadigd raakt, moet het door de fabrikant, de klantenservice van de fabrikant of iemand met vergelijkbare kwalificaties worden vervangen om risico's te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet in contact komt met hete onderdelen van het apparaat of met andere warmtebronnen.
- Het netsnoer mag tijdens het gebruik niet in aanraking komen met de messen.
- Maak de behuizing nooit open en steek geen voorwerpen in de behuizing.
- Zorg ervoor dat er niemand over het netsnoer kan struikelen. Gebruik geen verlengsnoeren.

- Haal vóór reiniging en onderhoud en vóór het aanbrengen of verwijderen van accessoires altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact.



WAARSCHUWING!
Gevaar voor letsel!
Het aanraken van bewegende en scherpe onderdelen veroorzaakt snijwonden.

- Wees tijdens gebruik van het apparaat en bij het reinigen voorzichtig met de scherpe snijmessen (in de mengkom en in de maalkom).
- Elke andere bediening dan is beschreven in "2. Gebruiksdoel" op blz. 89 geldt als niet in overeenstemming met het gebruiksdoel en kan leiden tot letsel of materiële schade.
- Raak geen bewegende delen aan.
- Verwijder het mengkomdeksel nooit voordat de kruismessen helemaal tot stilstand zijn gekomen.
- Houd haar, kleding, handen, kookgerei, pollepels en dergelijke tijdens gebruik uit de buurt van het apparaat om letsel en materiële schade te voorkomen.
- Gebruik het apparaat alleen met gesloten mengkomdeksel.
- Verwijder vóór het reinigen altijd alle accessoires van het hoofdapparaat.
- Meer informatie over de reiniging van het product en de oppervlakken die met levensmiddelen in aanraking komen, vindt u in het hoofdstuk "9. Apparaat reinigen" op blz. 109.
- Droog alle onderdelen zorgvuldig af voordat u het apparaat weer gebruikt.



WAARSCHUWING!
Brandgevaar!
Zorg ervoor dat het apparaat tijdens gebruik niet in aanraking komt met een ander voorwerp.

- Houd rondom en boven het apparaat voldoende ruimte vrij. Plaats het apparaat vooral niet in de buurt van licht ontvlam-

bare materialen (gordijnen, vitrages, papier, enz.).

- Plaats het apparaat tijdens gebruik niet onder een hangkast of andere voorwerpen die de vrije afvoer van de stoom naar boven kunnen belemmeren.
- Dek het apparaat niet af.
- Leg of zet geen voorwerpen op het apparaat.



VOORZICHTIG!

Gevaar voor letsel!

Bij gebruik van levensmiddelen met een temperatuur hoger dan 80 °C bestaat gevaar voor brandwonden.

- Doe geen hete of kokende vloeistoffen/levensmiddelen in de mengkom. Als er een hete vloeistof in de blender wordt gegoten, kan deze door plotseling dampen uit het apparaat komen en bestaat er gevaar voor brandwonden.
- Laat levensmiddelen altijd afkoelen voordat u ze in de mengkom doet.
- Doe de mengkom niet te vol. Let op de markering in de mengkom.



VOORZICHTIG!

Mogelijke gezondheidsrisico's door vorming van bacteriën!

Na de bereiding kunnen er door achtergebleven levensmiddelenresten bacteriën ontstaan.

- Reinig onmiddellijk na elk gebruik het apparaat en alle gebruikte accessoires grondig.



VOORZICHTIG!

Gevaar voor letsel!

Bij het stomen van levensmiddelen en bij het steriliseren wordt het apparaat bijzonder heet. Opstijgende stoom en hete oppervlakken kunnen letsel veroorzaken.

- Het verwarmingselement is ook na gebruik nog warm. Er bestaat gevaar voor brandwonden!

- Verplaats het motorblok niet als het warm is, maar laat het apparaat eerst helemaal afkoelen.
- Raak het apparaat tijdens het gebruik alleen aan bij de handvatten en de bedieningselementen. Gebruik ovenwanten.
- Laat het apparaat niet ingeschakeld als er niemand bij is.
- Verplaats het apparaat nooit terwijl het wordt gebruikt.
- Als u de deksels en de glazen kom tijdens of na het koken van het apparaat afhaalt, houd er dan rekening mee dat er stoom uit het apparaat komt. Houd uw handen niet in deze stoom.
- Houd uw hoofd niet vlak boven het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van explosieve en/of ontvlambare dampen.
- Vul het waterreservoir uitsluitend met leidingwater en nooit met andere vloeistoffen (uitzondering: bij ontkalken). Voeg geen specerijen aan het water toe (bijv. zout).
- Gebruik het apparaat nooit zonder dat er water in het waterreservoir zit. Controleer bij langere bereidingstijden regelmatig of er voldoende water in het reservoir zit.
- Doe het waterreservoir niet te vol. Let op de markering op het waterreservoir.



LET OP!
Mogelijke materiële schade!
Bij onjuist gebruik kan het apparaat beschadigd raken.

- Gebruik de mengfunctie niet zonder dat er te mengen ingrediënten in het apparaat zitten.
- Het netsnoer mag niet worden geknikt of om het apparaat worden gewikkeld. Rol het snoer vóór gebruik helemaal af.
- Plaats het apparaat op een stevige, vlakke ondergrond.
- Plaats het apparaat niet op de rand van een tafel, omdat het dan kan kantelen en vallen.
- Haal bij onweer altijd de netstekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat na gebruik altijd ca. 15 minuten afkoelen voordat u het weer gaat gebruiken.

- Als de kruismessen tijdens gebruik blokkeren, haal dan de netstekker uit het stopcontact en verwijder de oorzaak van de blokkade (zie het hoofdstuk "9.4.1. Mengkom legen" op blz. 112).
- Verwerk met de kruismessen geen diepgevroren levensmiddelen.
- Verwerk met de kruismessen geen vezelrijke ingrediënten (bijv. mango's).
- Verwerk met de kruismessen in de mengkom geen kristalsuiker of vergelijkbare levensmiddelen en geen harde levensmiddelen (bijv. noten of koffiebonen). Gebruik hiervoor alleen de maalkom.

4. Inhoud van de levering



GEVAAR!

Verstikkingsgevaar!

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

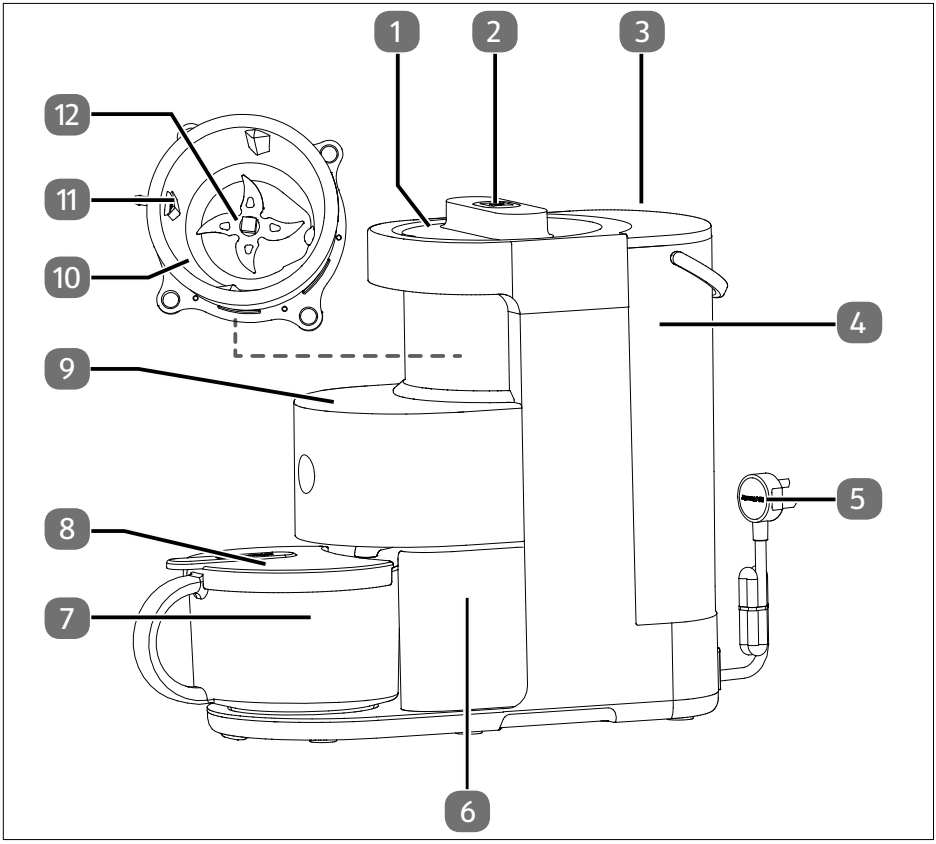
- Houd de verpakkingsfolie uit de buurt van kinderen.
- Laat kinderen niet met het verpakkingsmateriaal spelen.

▸ Controleer de levering op volledigheid en informeer ons binnen 14 dagen na aankoop als de levering niet compleet is.

Het door u gekochte pakket moet het volgende bevatten:
multifunctionele blender met kookfunctie incl.

- koffie-/theefilter
- maatbeker
- reinigingsborstel
- maalkom
- gebruiksaanwijzing

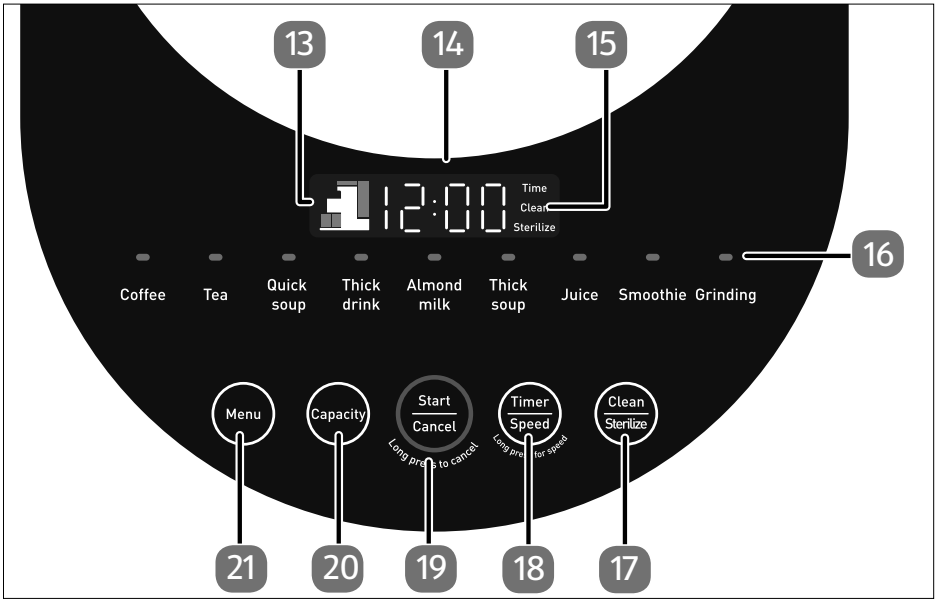
5. Overzicht van het apparaat



Afb. 1

1) Mengkomdeksel met stoomafvoer/overloopsensor
2) Stoomafvoer
3) Deksel van waterreservoir
4) Waterreservoir
5) Netsnoer met netstekker
6) Opvangbak
7) Glazen kom
8) Deksel voor glazen kom
9) Bedieningselementen
10) Mengkom (niet uitneembaar)
11) Watertoevoer
12) Kruismes

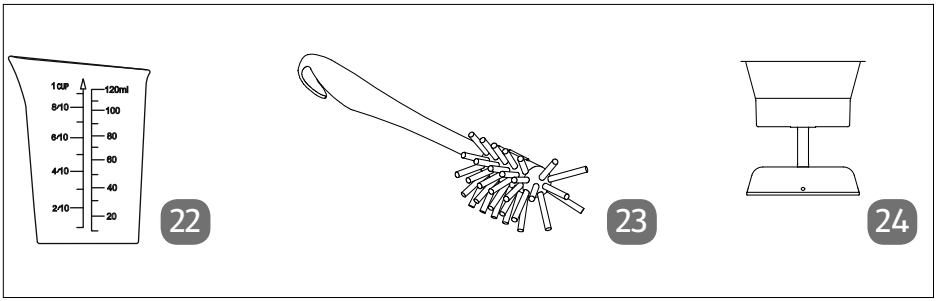
5.1. Bedieningselementen



Afb. 2

13)	Storingsindicatie	Weergave van de storingsoorzaak (bijv. mengkomdeksel niet aangebracht). De positie van de storing wordt aangegeven door knipperen.
14)	Display	Tijd/bereidingstijd/te bereiden hoeveelheid
15)	Functieweergave	Weergave van de actieve functie
16)	Programmaweergave	Weergave van het geselecteerde programma
17)	Toets **Clean**/**Sterilize**	Programma voor automatische reiniging/ sterilisatie
18)	Toets **Timer**/**Speed**	Uitgesteld bereiden instellen/ toets lang indrukken: snelheid instellen
19)	Toets **Start**/**Cancel**	Programma starten/ toets lang indrukken: programma onderbreken
20)	Toets **Capacity**	Te bereiden hoeveelheid instellen
21)	Toets **Menu**	Programma selecteren

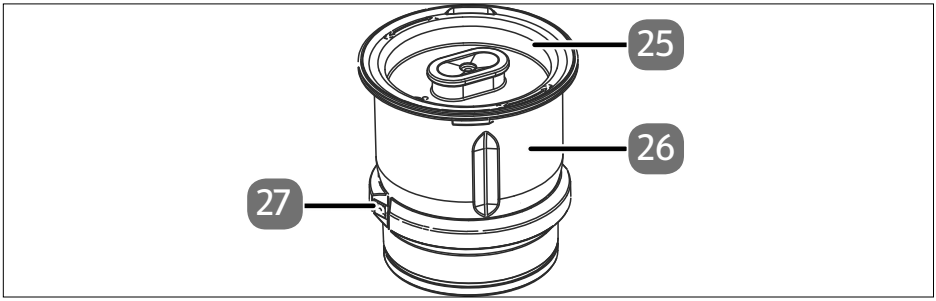
5.2. Accessoires



Afb. 3

22) Maatbeker
23) Reinigingsborstel
24) Koffie-/theefilter

5.2.1. Maalkom

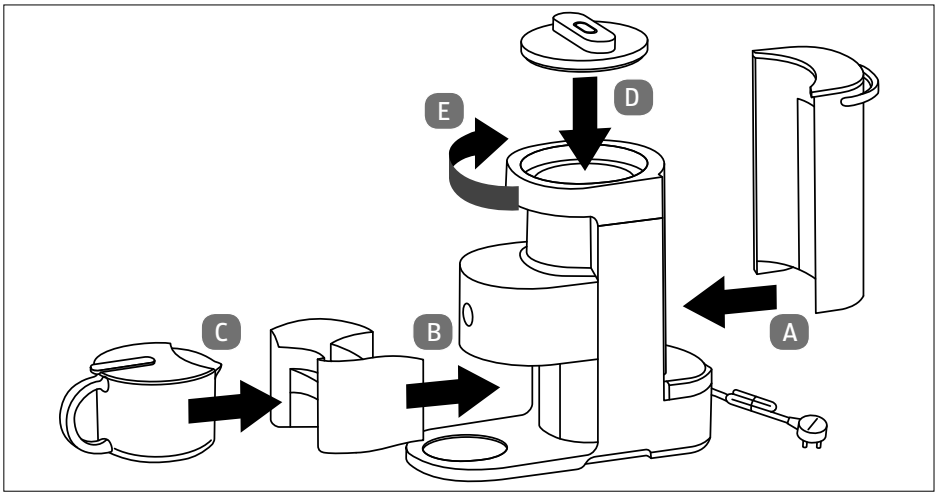


Afb. 4

25) Maalkomdeksel
26) Maalkom
27) Gekleurde markering

6. Apparaat voorbereiden

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Reinig alle accessoires vóór ingebruikname en telkens na gebruik met een zachte doek en afwasmiddel.
- Laat alles goed drogen.
- Plaats de multifunctionele blender met kookfunctie op een vlak, stroef en hittebestendig oppervlak.



Afb. 5

- Plaats het waterreservoir (4) in de multifunctionele blender (A) (zie **afb. 5**).
- Plaats de opvangbak (6) in de multifunctionele blender (B).
- Plaats de glazen kom (7) met het deksel (8) in de multifunctionele blender (C).
- Plaats het mengkomdeksel (1) in de multifunctionele blender (D).
- Sluit de mengkom (10) met het mengkomdeksel (1) (E).

6.1. Apparaat aansluiten

- Sluit het apparaat aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact. Er klinkt een geluidssignaal.

Het apparaat is nu gebruiksklaar.

6.2. Tijd instellen

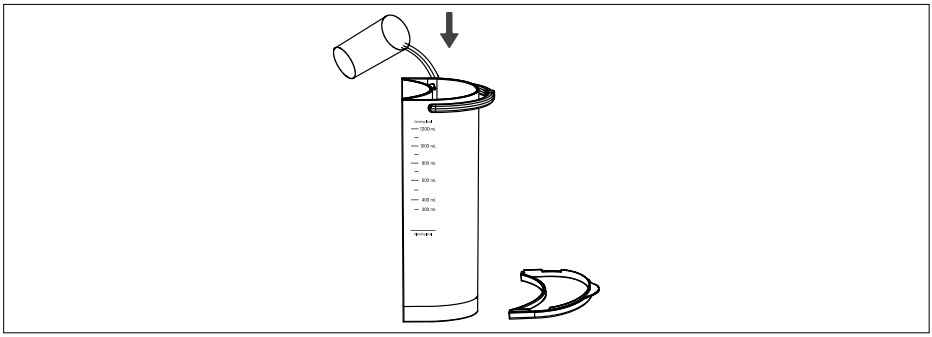
- Druk tegelijk op de toetsen **Menu** (21) en **Start/Cancel** (19) houd deze 2 seconden ingedrukt.

Op het display verschijnt --:--.

- Druk op de toets **Menu** (21) om de tijd een uur verder te zetten.
- Druk op de toets **Capacity** (20) om de tijd een uur terug te zetten.
- Druk op de toets **Timer**/**Speed** (18) om de tijd een minuut verder te zetten.
- Druk op de toets **Clean**/**Sterilize** (17) om de tijd een minuut terug te zetten.
- Druk op de toets **Start/Cancel** (19) om de ingestelde tijd op te slaan.

De ingestelde tijd en **TIME** worden nu getoond.

6.3. Waterreservoir vullen



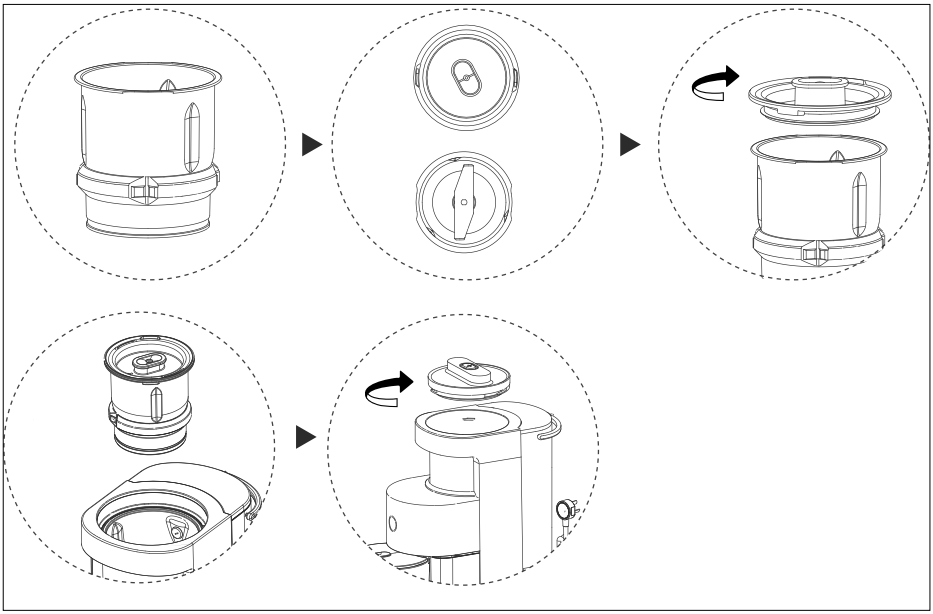
Afb. 6

- Verwijder het deksel van het waterreservoir (3) (zie **afb. 6**).
- Verwijder het waterreservoir (4).
- Vul het waterreservoir (4) met schoon leidingwater. Let daarbij op de markeringen.
  - Voor gebruik van het reinigingsprogramma is leidingwater nodig tot minimaal de markering **Cleaning Level**.
  - Voor het bereiden van gerechten/dranken vult u het waterreservoir (4) met maximaal 1200 ml leidingwater.

Het gebruik van mineraalarm of gefilterd water zorgt voor minder kalkaanslag.

- Sluit het waterreservoir (4) met het deksel (3).

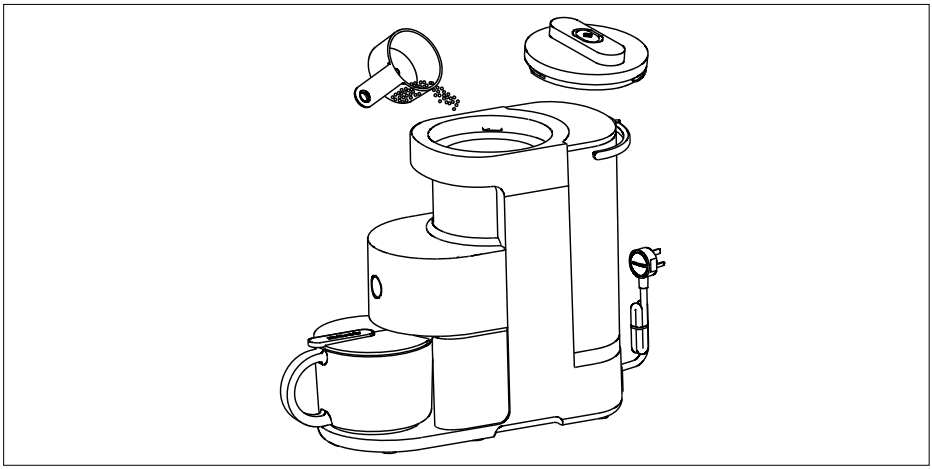
6.4. Maalkom plaatsen



Afb. 7

- Vul de maalkom (26) met de te malen droge ingrediënten.
- Zet de vergrendeling van het maalkomdeksel (25) in de bijbehorende uitsparing van de maalkom (26).
- Draai het maalkomdeksel (25) rechtsom om de maalkom (26) te sluiten. Let hierbij op het slotsymbool.
- Plaats de maalkom (26) op het vierkant in de mengkom (10). Let hierbij op dat de oranje uitsparing (27) van de maalkom (26) in de linkergeleiding in de mengkom (10) past.
- Sluit vervolgens de mengkom (10) met het mengkomdeksel (1).

6.5. Mengkom voorbereiden voor soep of drank



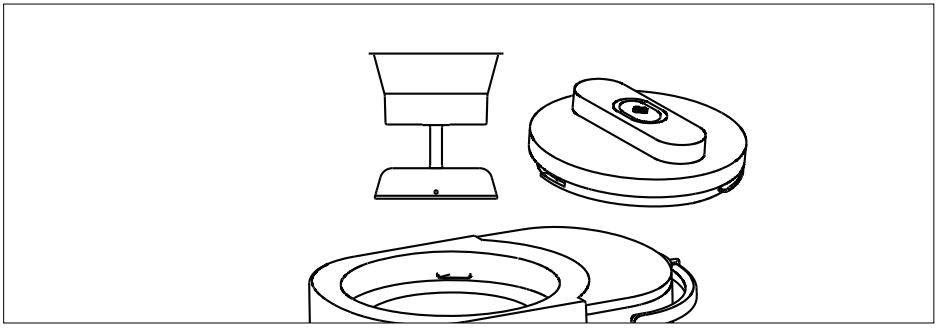
Afb. 8

- Verwijder het mengkomdeksel (1).
- Vul de mengkom (10) met levensmiddelen.

Levensmiddelen moeten in kleine stukjes worden gesneden voordat ze in de mengkom (10) worden gedaan.

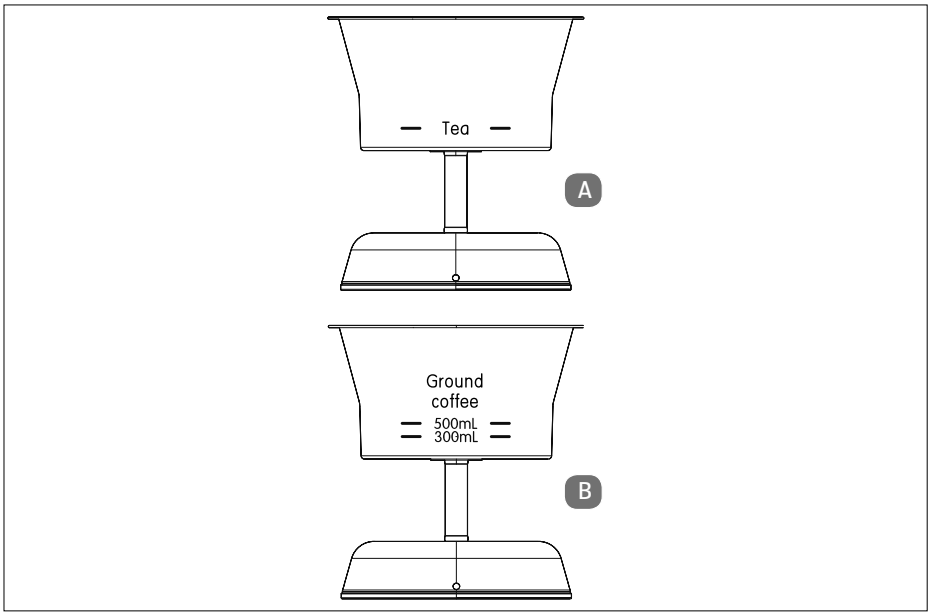
- Sluit de mengkom (10) met het mengkomdeksel (1).

6.6. Koffie-/theefilter plaatsen



Afb. 9

- Plaats het koffie/-theefilter (24) in de mengkom (10) zoals in **afb. 8**.



Afb. 9

- Vul het koffie/-theefilter (24) met koffiepoeder of thee. Let bij het vullen op markering **A** of **B.** (Zie **afb. 9**).
- Sluit het mengkomdeksel (1).

7. Gebruik van de multifunctionele blender met kookfunctie

7.1. Programma selecteren (Menu)

- Druk meerdere keren op de toets **Menu** (21) tot de bijbehorende programma-indicatie (16) (bijv. Quick Soup) brandt. De beschikbare programma's worden beschreven in het hoofdstuk "8. Programma's" op blz. 106.

7.2. Te bereiden hoeveelheid instellen (Capacity)

- Druk op de toets **Capacity** (20) om de te bereiden hoeveelheid te selecteren.

Afhankelijk van het geselecteerde programma neemt de te bereiden hoeveelheid met 100 ml af of toe (exclusief programma **Tea**).
Bij sommige programma's is de te bereiden hoeveelheid vooraf ingesteld. De hoeveelheid kan dan niet worden gewijzigd.

7.3. Programma starten/onderbreken (Start/Cancel)

- Druk op de toets **Start/Cancel** (19) om een programma te starten.
- Houd de toets **Start/Cancel** (19) ingedrukt om een programma te onderbreken.

7.4. Uitgesteld bereiden instellen (Timer)

- Vul het waterreservoir (4) met schoon leidingwater.
- Sluit het deksel van het waterreservoir (3).
- Snijd de levensmiddelen in kleine stukjes. Doe de kleingesneden stukjes in de mengkom (10).
- Sluit de mengkom (10) met het mengkomdeksel (1).
- Selecteer met de toets **Menu** (21) het programma waarmee u de levensmiddelen wilt bereiden (zie het hoofdstuk "7. Gebruik van de multifunctionele blender met kookfunctie" op blz. 105).

De timerfunctie is alleen beschikbaar voor programma's met verwarmingsfunctie. De programma's zonder verwarmingsfunctie (bijv. **Juice** of **Smoothie**) kunnen niet worden gestart met de timerfunctie.

- Druk op de toets **Capacity** (20) om de gewenste hoeveelheid te selecteren.
- Druk op de toets **Timer**/**Speed** (18) om de tijd te selecteren waarop het programma moet zijn beëindigd.

Iedere keer dat u op de toets **Timer**/**Speed** (18) drukt, wordt de tijd 15 minuten verder gezet.

- Druk op de toets **Start/Cancel** (19) om de timerfunctie te starten.

of

- Houd de toets **Start/Cancel** (19) ingedrukt om de actuele timerinvoer te beëindigen.

7.5. Snelheid instellen (Speed)

- Houd de toets **Timer**/**Speed** (18) ingedrukt om de snelheid van het kruismes in te stellen.

Snelheid	Indicatie
Laag	**L**
Middel	**1**-**9**
Hoog	**H**
Hoogste	**A**

7.6. Einde programma

Aan het einde van het programma klinken er vijf geluidssignalen. Daarna wordt op het display de huidige tijd weergegeven.

8. Programma's

De volgende programma's zijn beschikbaar:

Programma	Functie
Coffee	Koffie zetten
Tea	Thee zetten
Quick Soup	Snelle soep
Thick drink	Stroperige drank
Almond milk	Amandelmelk bereiden
Thick soup	Dikke soep
Juice	Sap maken
Smoothie	Smoothie maken
Grinding	Malen

8.1. Koffie/thee zetten (programma Coffee/Tea)

- Vul het koffie/-theefilter (24) met koffiepoeder of thee. Let bij het vullen op de markeringen op het koffie/-theefilter (24) voor thee (A) en voor koffiepoeder (B) (zie **afb. 8**).

Druk één of twee keer op de toets **Menu** (21) tot de programma-indicatie **Coffee** of **Tea** (16) brandt.

- Druk op de toets **Capacity** (20) om de te bereiden hoeveelheid te selecteren.

Met elke druk op de toets **Capacity** (20) wordt de bereidingshoeveelheid verlaagd of verhoogd met 50 ml (thee) of met 100 ml (koffie) (**MIN** 300 ml, **MAX** 500 ml).

- Druk op de toets **Timer**/**Speed** (18) om de sterkte van de koffie of thee te selecteren.

Sterkte	Symbool
Laag	–
Middel	=
Hoog	≡

In het programma **Coffee** kunt u maar 2 standen kiezen.

- Druk op de toets **Start/Cancel** (19) om het programma te starten.

8.2. Soep of drank bereiden

- Vul het waterreservoir (4) met schoon leidingwater.
- Sluit het waterreservoir (4) met het deksel (3).
- Snijd de levensmiddelen in kleine stukjes. Doe de kleingesneden stukjes in de mengkom (10).
- Sluit de mengkom (10) met het mengkomdeksel (1).
- Zet de opvangbak (6) onder de mengkom (10).

- Druk meerdere keren op de toets **Menu** (21) tot de gewenste programma-indicatie (16) **Quick Soup**, **Thick drink**, **Almond milk, Thick soup**, **Juice** of **Smoothie** brandt.

Voor de programma's **Quick Soup**, **Thick drink**, **Almond milk, Thick soup** op het display wordt standaard de bereidingshoeveelheid van 300 ml getoond. De volgende keer dat u de machine gebruikt, is de laatst gekozen instelling al ingesteld.

- Druk op de toets **Capacity** om de gewenste hoeveelheid in te stellen.

Telkens wanneer u op de toets **Capacity** (20) drukt, wordt de bereidingshoeveelheid verlaagd of verhoogd met 100 ml:

Quick soup:	300-600 ml
Thick drink:	300-1200 ml
Almond milk:	300-1200 ml
Thick soup:	600-1200 ml

- Druk op de toets **Start/Cancel** (19) om de bereiding te starten.

Het programma **Juice** wordt na 4 minuten automatisch beëindigd. Bij de start van het programma wordt op het display de bereidingstijd van 4 minuten getoond.

Het programma **Smoothie** wordt na 2 minuten automatisch beëindigd. Bij de start van het programma wordt op het display de bereidingstijd van 2 minuten getoond.

De toets **Capacity** (20) heeft geen functie in de programma's **Juice** en **Smoothie**. Let bij het vullen op de markeringen in de mengkom (10).

8.3. Droogmalen (programma Grinding)

- De maalkom (26) moet schoon en droog zijn voordat deze wordt gevuld.
- Vul de maalkom (26) met droge levensmiddelen.
- Plaats de maalkom (26) zoals is beschreven in "6.4. Maalkom plaatsen" op blz. 102.
- Nadat de maalkom (26) is geplaatst en de mengkom (10) is gesloten, wordt automatisch het programma **Grinding** geselecteerd.

Levensmiddelen	Maximale bewerkings-hoeveelheid per cyclus	Opmerking
Suiker	200 g	aanbevolen verwerkingstijd: 30 seconden Druk na 30 seconden op de toets **Start/Cancel** (19) om het programma te onderbreken.

Levensmiddelen	Maximale bewerkings-hoeveelheid per cyclus	Opmerking
Mungbonen	150 g	Werking gedurende één minuut en uitschakeling gedurende drie minuten gelden als één cyclus. Laat het apparaat na drie cycli 60 minuten afkoelen voordat u het opnieuw gebruikt. Zo voorkomt u oververhitting van de motor.
Sojabonen	150 g	
Rijst	200 g	
Gedroogde chili	50 g	
Steranijs	80 g	

- Houd de toets **Timer**/**Speed** (18) ingedrukt om de maalsnelheid in te stellen.
- Druk op de toets **Start/Cancel** (19) om het programma te starten.

Het programma **Grinding** wordt na één minuut automatisch beëindigd. Wanneer het gewenste maalresultaat nog niet is bereikt, wacht u 3 minuten voordat u een nieuwe maalcyclus start.

- Nadat de maalcyclus is afgelopen en de messen volledig tot stilstand zijn gekomen, opent u het mengkomdeksel (1) en verwijdert u de maalkom (26) met de greep van het maalkomdeksel. Open het maalkomdeksel (25) door dit rechtsom te draaien (let op het slotsymbool op het deksel).
- Doe het meel in een geschikte bak.

9. Apparaat reinigen

WAARSCHUWING!
Gevaar voor een elektrische schok!
Het apparaat mag niet worden ondergedompeld in water of een andere vloeistof en niet onder stromend water worden gehouden, omdat dit een elektrische schok tot gevolg kan hebben.

- Haal de netstekker van het apparaat uit het stopcontact als u het apparaat gaat reinigen.

LET OP!

Mogelijke materiële schade!

Door een verkeerde manier van reinigen kunnen de kwetsbare oppervlakken beschadigd raken.

- Gebruik voor het reinigen van de accessoires en de behuizing geen bijtende of schurende schoonmaakmiddelen en geen scherpe voorwerpen. Gebruik een mild schoonmaakmiddel, bijvoorbeeld afwasmiddel, en een zachte doek.

9.1. Automatische reiniging

VOORZICHTIG!

Gevaar voor letsel!

Tijdens steriliseren wordt het apparaat zeer heet. Opstijgende stoom en hete oppervlakken kunnen letsel veroorzaken.

- Let erop dat er stoom opstijgt. Houd uw handen niet in deze stoom.
- Houd uw hoofd niet vlak boven het apparaat.

Na beëindiging van een programma wordt het apparaat automatisch gereinigd. U kunt het programma echter ook handmatig starten.

LET OP!

Mogelijke materiële schade!

Door naar buiten komende vloeistoffen kunnen kwetsbare oppervlakken beschadigd raken.

- Verwijder de opvangbak (6) niet.

▸ Leeg de opvangbak (6) na beëindiging van de automatische reiniging.

De automatische reinigingsfunctie is niet beschikbaar wanneer de maalkom (26) is geplaatst.

9.2. Automatische reiniging handmatig starten (programma Clean)

Er zijn twee reinigingsprogramma's beschikbaar: snelreiniging en dieptereiniging.

- Vul het waterreservoir (4) tot minstens de markering **Cleaning Level** met schoon leidingwater.
- Sluit het waterreservoir (4) met het deksel (3).
- Sluit de mengkom (10) met het mengkomdeksel (1).
- Zet de opvangbak (6) onder de mengkom (10).

Programma Clean	Toets Clean/Sterilize (17)	Reinigingsduur
Snelreiniging	druk 1x	8 minuten
Dieptereiniging	druk 2x	30 minuten

De functie-indicator (15) **Clean** knippert.
Op het display wordt de reinigingstijd aangegeven.

- Druk op de toets **Start/Cancel** om het reinigingsprogramma te starten.



Het programma eindigt automatisch na de in de tabel aangegeven tijd.

- Haal de opvangbak (6) uit het apparaat en leeg de bak.
- Neem het oppervlak van het apparaat af met een zachte, licht met water bevochtigde doek.

9.3. Sterilisatieprogramma (programma Sterilize)

Er zijn twee sterilisatieprogramma's beschikbaar: Steriliseren en Reinigen met sterilisatie.

- Sluit de mengkom (10) met het mengkomdeksel (1).

Programma Sterilize	Toets Clean/Sterilize (17)	Reinigingsduur
Steriliseren	druk 3x	22 minuten
Reinigen met sterilisatie	druk 4x	30 minuten

De functie-indicator (15) **Sterilize** knippert.
Op het display wordt vervolgens de programmaduur aangegeven.
Tijdens reinigen/steriliseren wordt een gestippelde rechthoek getoond waarbij de stippen continu branden.

- Druk op de toets **Start/Cancel** om het programma te starten.

Het programma eindigt automatisch na de in de tabel aangegeven tijd.

9.4. Reinigen

- Laat het apparaat vóór het reinigen afkoelen.
- Reinig het apparaat telkens na gebruik.

9.4.1. Mengkom legen

Als er te veel ingrediënten worden gebruikt of de stroom uitvalt, is het mogelijk dat de bereiding wordt onderbroken zodra er water in de mengkom (10) terechtkomt.

- Druk op de toets **Speed** om de ingrediënten fijn te maken.

De ingrediënten komen in de opvangbak (6) terecht. Vervolgens start het apparaat het automatische reinigingsprogramma (zie "9.1. Automatische reiniging" op blz. 110)

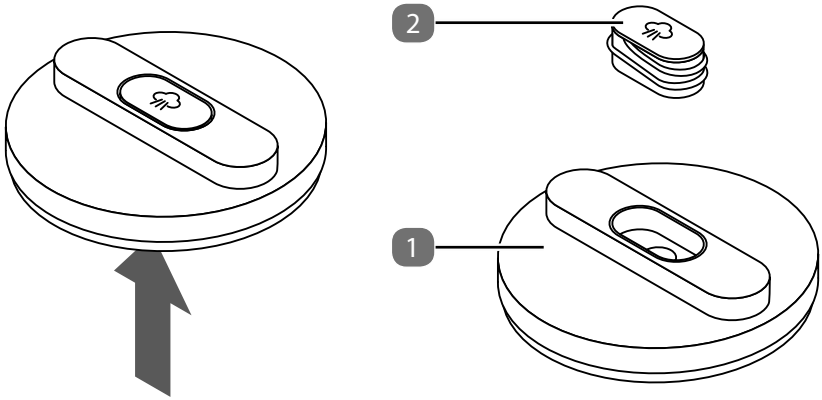
- Leeg de opvangbak na beëindiging van de automatische reiniging.

9.4.2. Maalkom reinigen na droogmalen

Verwijder na elk gebruik de resten van het droogmalen aan de binnenkant van de maalkom en het maalkomdeksel (25) met warm water en afwasmiddel. Veeg de onderdelen meteen droog. Reinig de maalkom (26) niet met een scherpe of harde borstel, schuurmiddel of bijtende vloeistoffen (zoals benzine en aceton).

9.4.3. Mengkomdeksel reinigen

- Reinig de overloopsensor aan de binnenkant van het mengkomdeksel met een zachte, licht met water bevochtigde doek.
- Haal de stoomafvoer (2) uit het mengkomdeksel (1).



Afb. 10

- Reinig het mengkomdeksel (1) en de stoomafvoer (2) met warm water en afwasmiddel (zie **afb. 10**).

- Laat de onderdelen goed drogen.

9.4.4. Accessoires, kom en opvangbak reinigen

- Reinig de accessoires, de kom en de opvangbak met warm water en afwasmiddel. De accessoires zijn vaatwasmachinebestendig.
- Laat de onderdelen goed drogen.

9.5. Apparaat ontkalken

Ontkalk het apparaat nadat het ca. 30 keer is gebruikt.

- Doe in de handel verkrijgbare ontkalker voor koffiezetapparaten (ca. 8 gram) in de mengkom (10).
- Start het reinigingsprogramma (zie het hoofdstuk "9.2. Automatische reiniging handmatig starten (programma Clean)" op blz. 111).

10. Langdurig niet-gebruik en transport

- Als u het apparaat langere tijd niet gebruikt, trek dan de stekker uit het stopcontact, maak het waterreservoir (4) leeg en reinig het apparaat en de accessoires. Bewaar het apparaat daarna op een droge, stof- en vorstvrije plaats waar het niet wordt blootgesteld aan direct zonlicht.
- Om beschadigingen van het product bij het transport te voorkomen, adviseren wij u om de originele verpakking te gebruiken.

11. Problemen oplossen

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

Probleem	Mogelijke oorzaak	Problemen oplossen
Het apparaat werkt niet.	De netstekker zit niet in het stopcontact.	Sluit het apparaat alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact. De netspanning moet overeenkomen met de technische gegevens van het apparaat.
	Storing van het display/ de bedieningselementen	Neem contact op met de klantenservice.
	Het apparaat staat in de stand-bymodus.	Druk op het bedieningspaneel om de stand-bymodus te beëindigen.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Problemen oplossen
Het controle-lampje licht op; het appa-raat werkt niet goed.	Er is geen programma geselecteerd.	Selecteer een programma.
	Het waterreservoir (4) is leeg of niet voldoende gevuld.	Vul het waterreservoir (4) met schoon leidingwater.
	Storing van de tempera-tuursensor of de water-standelektrode.	Neem contact op met de klanten-service.
De mengkom (10) neemt geen water op.	Storing in de waterpomp	Neem contact op met de klanten-service.
	Het filter van het water-reservoir zit verstopt.	Reinig het filter aan de onderkant van het waterreservoir of vervang het filter.
De motor wordt niet uitgescha-keld.	Er is water in het appa-raat terechtgekomen.	Neem contact op met de klanten-service.
Het apparaat is oververhit.	Storing van de tempera-tuursensor	Neem contact op met de klanten-service.
De toetsen rea-geren niet.	Het systeem wordt na een korte stroomonder-breking niet helemaal gereset.	Koppel het apparaat voor 2 minu-ten los van de stroomvoorziening. Schakel het apparaat weer in.
	Storing in de werking van de bedieningsele-menten	Neem contact op met de klanten-service.
De ingrediën-ten zijn niet he-lemaal fijnge-maakt.	Te veel of te weinig in-grediënten	Doe de ingrediënten volgens re-cept in het apparaat.
	Uitval van het apparaat	Neem contact op met de klanten-service.
	Verkeerd programma ge-bruikt	Selecteer een programma dat ge-schikt is voor de gebruikte ingre-diënten.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Problemen oplossen
Het apparaat loopt over.	Te veel ingrediënten	Let op de markeringen.
	Uitval van het apparaat	Neem contact op met de klantenservice.
	Verkeerd programma gebruikt	Selecteer een programma dat geschikt is voor de gebruikte ingrediënten.
Het duurt veel langer dan gebruikelijk voordat het apparaat klaar is.	De watertemperatuur is te laag.	Vul het waterreservoir (4) met water met een normale temperatuur.
	Verkeerde programmafunctie geselecteerd	Kies een programma voor de toegevoegde ingrediënten.
De drank is niet goed in de glazen kom (7) terechtgekomen.	De glazen kom (7) is niet goed neergezet.	Zet de glazen kom (7) goed neer.
	Storing in het uitlaatventiel	Neem contact op met de klantenservice.
Het afgevoerde water komt niet goed in de opvangbak (6) terecht.	De opvangbak (6) is niet goed neergezet.	Zet de opvangbak (6) goed neer.
	Storing in het uitlaatventiel	Neem contact op met de klantenservice.
Ongewoon geluid	Standaardwerking	Het is normaal dat het apparaat af en toe geluid maakt.
Onderbreking van de stroomvoorziening	-	Na inschakeling wordt het apparaat gereset. De ingrediënten in de mengkom (10) kunnen worden verwerkt of verwijderd. Start het reinigingsprogramma (zie het hoofdstuk "9.2. Automatische reiniging handmatig starten (programma Clean)" op blz. 111).
Verkeerde tijdsaanduiding	Het apparaat werkt niet naar behoren.	Stel de tijd in (zie "6.2. Tijd instellen" op blz. 100).

11.1. Foutcodes

Foutcode		Mogelijke oorzaak	Problemen oplossen
E00		Vuile overloopsensor	▶ Reinig de overloopsensor.
E01		Storing in nulsignaal	▶ Neem contact op met de klantenservice.
E02		Het mengkomdeksel zit niet dicht.	▶ Controleer het mengkomdeksel en doe het dicht.
E03/ E04		Spanningsschommelingen	▶ Wacht even en probeer het opnieuw.
E05	**E051**	Storing: temperatuursensor van kom	▶ Neem contact op met de klantenservice.
	E052	Storing: temperatuursensor van verwarmingsplaat	▶ Neem contact op met de klantenservice.
E06	**E061**	Kortsluiting van de temperatuursensor van de kom	▶ Neem contact op met de klantenservice.
	E062	Kortsluiting van de temperatuursensor van de verwarmingsplaat	▶ Neem contact op met de klantenservice.
E07	**E071**	Storing: interne verbinding van display- en voedingsprintplaat	▶ Neem contact op met de klantenservice.
	E072	Storing: interne verbinding van display- en voedingsprintplaat	▶ Neem contact op met de klantenservice.
	E073	Storing: interne verbinding van display- en voedingsprintplaat	▶ Neem contact op met de klantenservice.
E08		Motor zonder stroom	▶ Wacht 5 minuten en start het apparaat opnieuw. Als de melding weer verschijnt, neem dan contact op met de klantenservice.

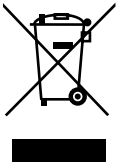
Foutcode		Mogelijke oorzaak	Problemen oplossen
E09		Motor is overbelast	▸ Haal wat ingrediënten uit de mengkom (10) en start het apparaat opnieuw.
E10		Uitval van de verwarmingsmodule	▸ Wacht 10 minuten en start het apparaat opnieuw. Als de melding weer verschijnt, neem dan contact op met de klantenservice.
E11		Overbelasting van de motorverwarming	▸ Haal wat ingrediënten uit de mengkom (10) en start het apparaat opnieuw. Als de melding weer verschijnt, neem dan contact op met de klantenservice.
E12		Apparaat op stand-by	▸ Start het apparaat opnieuw.
E13		De mengkom (10) blijft ongewoon lang werken	▸ Start het apparaat opnieuw.
E23		Glazen kom (7) niet goed neergezet	▸ Zet de glazen kom (7) goed neer.
E24		Opvangbak (6) is vol Opvangbak (6) niet goed neergezet	▸ Leeg de opvangbak (6) en zet de opvangbak (6) terug op de goede plek. ▸ Zet de opvangbak (6) goed neer.
E25		Uitval van het draaiventiel	▸ Neem contact op met de klantenservice.
E28		Uitval van de waterpomp	▸ Vul het waterreservoir (4) met schoon leidingwater.
E33	**E331**	Behuizing van de motor defect	▸ Neem contact op met de klantenservice.
	E332	Behuizing van de waterpomp defect	▸ Neem contact op met de klantenservice.
E36		Water pomp stroom is te hoog	▸ Neem contact op met de klantenservice.

12. Afvalverwerking



VERPAKKING

Het apparaat zit ter bescherming tegen transportschade in een verpakking. Verpakkingen zijn gemaakt van materialen die milieuvriendelijk kunnen worden afgevoerd en vakkundig kunnen worden gerecycled.



APPARAAT

Gebruikte apparaten mogen niet bij het gewone huishoudelijke afval worden gedeponeerd.

Volgens richtlijn 2012/19/EU moet het apparaat aan het einde van de levensduur volgens de voorschriften worden afgevoerd.

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

Lever het apparaat in bij een inzamelpunt voor elektronisch afval of bij een afvalsorteercentrum.

Neem voor meer informatie contact op met uw plaatselijke afvalverwerkingsbedrijf of uw gemeente.

13. Technische gegevens

Voedingsspanning	220–240 V~, 50-60 Hz
Nominaal opgenomen vermogen	1200 W verwarmingsvermogen, 400 W motorvermogen
Inhoud van het waterreservoir	1,2 l
Inhoud	300–1000 ml
Veiligheidsklasse	I
Afmetingen	ca. 18,4 x 46,2 x 39,5 cm

14. EU-conformiteitsinformatie

CE Hierbij verklaart MEDION AG dat dit apparaat in overeenstemming is met de fundamentele eisen en de overige geldende voorschriften:

- EMC-richtlijn 2014/30/EU
- Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EU
- Ecodesignrichtlijn 2009/125/EG
- RoHS-richtlijn 2011/65/EU.

15. Service-informatie

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

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

Nederland	
Openingstijden klantenservice	**Klantenservice**
Ma - vr: 07.00 - 23.00 uur Za - zo: 10.00 - 18:00 uur	✆ 0900 - 2352534
Buiten deze tijden kunt u op het genoemde nummer te allen tijde gebruik maken van onze voicemaildienst met terugbeloptie.	
België & Luxemburg	
Openingstijden klantenservice	**Klantenservice (België)**
Ma - vr: 09:00 - 19:00	✆ 02 - 200 61 98
	Klantenservice (Luxemburg)
	✆ 34 - 20 808 664
Serviceadres	
MEDION B.V. **John F.Kennedylaan 16a** **5981 XC Panningen** **Nederland**	

Deze en vele andere gebruiksaanwijzingen staan ter beschikking om te downloaden via het serviceportaal www.medionservice.com.
Ook kunt u de QR-code hiernaast scannen en de gebruiksaanwijzing via het serviceportaal downloaden op uw mobiele eindapparaat.

16. Colofon

Copyright © 2023
Stand: 24.11.2023
Alle rechten voorbehouden.
Deze gebruiksaanwijzing is auteursrechtelijk beschermd.
Verveelvoudiging in mechanische, elektronische of welke andere vorm dan ook zonder schriftelijke toestemming van de fabrikant is verboden.

Het copyright berust bij de firma:
MEDION AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Duitsland

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

17. Algemene garantievoorwaarden

17.1. Algemeen

De looptijd van de garantie bedraagt 24 maanden en gaat in op de dag van aankoop van het product. De garantie heeft betrekking op materiaal- en fabricagefouten van allerlei aard die bij normaal gebruik kunnen optreden.
Bewaar daarom het originele aankoopbewijs goed. De garantieverlener behoudt zich het recht voor, een reparatie onder garantie of bevestiging van garantie te weigeren wanneer het recht op garantie niet kan worden aangetoond.
Zorg ervoor dat het apparaat op de juiste manier en veilig is verpakt wanneer het moet worden ingezonden. Indien niets anders is aangegeven, draagt de eindgebruiker de kosten en het risico voor de verzending. Voor aanvullend ingezonden materiaal dat geen deel uitmaakt van de oorspronkelijk levering van het product, aanvaard de garantieverlener geen aansprakelijkheid.
Stuur met het ingezonden apparaat een zo gedetailleerd mogelijke beschrijving van de storing mee. Om aanspraak te maken op uw recht op garantie of voordat u het apparaat instuurt, dient u contact op te nemen met de hotline van de garantieverlener of met de Service Portal. Hier ontvangt u informatie over de verdere stappen.
Deze garantie heeft geen invloed op uw wettelijke recht op garantie en is onderworpen aan het geldend recht in het land waarin het apparaat in eerste instantie door een eindgebruiker is aangeschaft.

17.1.1. Omvang

In geval van een door deze garantie gedekt defect aan uw product garandeert de garantieverlener met deze garantie de reparatie of vervanging van het product. De garantieverlener behoudt zich het recht voor te beslissen over reparatie of vervan-

ging. Deze kan daarom naar eigen inzicht beslissen, het ter garantie ingezonden apparaat te vervangen door een gelijkwaardig, volledig gereviseerd apparaat van dezelfde kwaliteit.

Er wordt geen garantie gegeven op batterijen of accu's en op verbruiksmaterialen, d.w.z. onderdelen die tijdens gebruik van het apparaat regelmatig moeten worden vervangen zoals de projectielamp in een beamer.

De garantie geldt niet voor fouten bij de weergave vanaf gegevensdragers met een niet-compatibel formaat of die zijn gemaakt met ongeschikte software.

Wanneer tijdens de reparatie wordt vastgesteld dat er sprake is van een fout of storing die niet door de garantie wordt gedekt, behoudt de garantieverlener zich het recht voor, na offerte aan de eindgebruiker, de reparatiekosten (materiaal en arbeidsloon) in rekening te brengen, vermeerderd met een vast bedrag voor verwerkingskosten. Hierover wordt u als klant vooraf geïnformeerd. De keus om hiermee al dan niet akkoord te gaan ligt bij u.

17.1.2. Uitsluitingen

Voor gebreken en schade die ontstaan door inwerking van buitenaf, onopzettelijke beschadiging, onjuist gebruik, aan het product aangebrachte veranderingen, ombouw, uitbreidingen, gebruik van vreemde onderdelen, verwaarlozing, virussen of softwarefouten, onjuist transport, ongeschikte verpakking of verlies bij retourzending van het product kan de garantieverlener niet aansprakelijk worden gesteld.

Het recht op garantie vervalt wanneer de storing aan het apparaat is ontstaan door onderhoud of reparatie die is uitgevoerd door iemand anders dan een door de garantieverlener geautoriseerde servicepartner. De garantie vervalt ook wanneer stickers of serienummers van het apparaat of onderdelen van het apparaat worden gewijzigd of onherkenbaar worden gemaakt.

17.1.3. Service Hotline

Vóór inzending van het apparaat aan de garantieverlener, moet u via de Service Hotline of de Service Portal contact met ons opnemen. U ontvangt dan verdere informatie over de juiste manier om aanspraak te maken op uw garantie.

Voor het gebruik van de Hotline worden mogelijk kosten in rekening gebracht.

De Service Hotline vormt geen vervanging voor de scholing van de gebruiker op het gebied van soft- en hardware, het raadplegen van de handleiding of gebruik van producten van derden.

17.2. Bijzondere garantievoorwaarden voor reparatie of vervanging op locatie

Indien er een recht op reparatie of vervanging op locatie bestaat, gelden voor uw product de bijzondere garantievoorwaarden voor reparatie of vervanging op locatie.

Voor uitvoering van de reparatie of vervanging op locatie moet u zorgen voor het onderstaande:

- Aan medewerkers van de garantieverlener die zich hiertoe bij u melden, dient onbeperkte, veilige en onmiddellijke toegang tot de apparaten te worden verstrekt.
- Telecommunicatievoorzieningen die voor deze medewerkers tijdens uitvoering van de opdracht, voor test- en diagnosedoeleinden en voor het herstellen van storingen benodigd zijn, moeten op uw kosten beschikbaar worden gesteld.
- U bent zelf verantwoordelijk voor het herstellen van de eigen gebruikerssoftware na uitvoering van de dienstverlening door de garantieverlener.
- U bent zelf verantwoordelijk voor de configuratie en verbinding van eventueel bestaande externe apparatuur na uitvoering van de dienstverlening door de garantieverlener.
- Afspraken voor reparatie of vervanging op locatie kunnen tot maximaal 48 uur voor de afspraak kosteloos worden gewijzigd of afgezegd. Daarna worden de kosten voor een latere of niet uitgevoerde dienstverlening in rekening gebracht.

Índice

1. Información acerca de este manual de instrucciones ... 125
1.1. Explicación de los símbolos ... 125
2. Uso conforme a lo previsto ... 127
3. Indicaciones de seguridad ... 128
4. Volumen de suministro ... 135
5. Vista general del aparato ... 136
5.1. Elementos de control ... 137
5.2. Accesorios ... 138
6. Preparación del aparato ... 138
6.1. Conexión del aparato ... 139
6.2. Ajuste de la hora ... 139
6.3. Llenado del depósito de agua ... 140
6.4. Colocación de la cámara de molienda ... 141
6.5. Preparación de la cámara de mezcla para sopas o bebidas ... 142
6.6. Colocación del filtro de café/té ... 142
7. Uso de la batidora multifunción con función de cocción ... 144
7.1. Selección del programa (Menu) ... 144
7.2. Ajuste de la cantidad de preparación (Capacity) ... 144
7.3. Inicio/cancelación del programa (Start/Cancel) ... 144
7.4. Programación de la preparación para más tarde (Timer) ... 144
7.5. Ajuste de la velocidad (Speed) ... 145
7.6. Fin del programa ... 145
8. Programas ... 145
8.1. Preparación de café/té (programa Coffee/programa Tea) ... 146
8.2. Preparación de sopas o bebidas ... 146
8.3. Moler en seco (programa Grinding) ... 147
9. Limpieza del aparato ... 149
9.1. Limpieza automática ... 149
9.2. Inicio de la limpieza automática de forma manual (programa Clean) ... 150
9.3. Programa de esterilización (programa Sterilize) ... 151
9.4. Limpieza ... 151
9.5. Descalcificación del aparato ... 152
10. Periodo prolongado sin uso y transporte ... 152
11. Solución de problemas ... 153
11.1. Códigos de error ... 155
12. Eliminación ... 157

13. Datos técnicos 158
14. Información de conformidad UE 158
15. Informaciones de asistencia técnica 158
16. Aviso legal 159
17. Condiciones generales de garantía 160
17.1. Aspectos generales 160
17.2. Condiciones especiales de garantía para la reparación in situ y la sustitución in situ 161

1. Información acerca de este manual de instrucciones



Muchas gracias por haber elegido nuestro producto. Le deseamos que disfrute con este aparato.

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

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

1.1. Explicación de los símbolos

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



¡PELIGRO!
Advertencia de peligro de muerte inminente.



¡ADVERTENCIA!
Advertencia de posible peligro de muerte o lesiones graves irreversibles.



¡ATENCIÓN!
Advertencia de posibles lesiones de grado medio o leve.



¡ADVERTENCIA!
Advertencia de peligro por descarga eléctrica.



¡ADVERTENCIA!
¡Advertencia de peligro por superficies calientes!



¡ADVERTENCIA!
Advertencia de peligro por aristas vivas.



¡AVISO!
Respete las indicaciones para evitar daños materiales.



Información más detallada para el uso del aparato.



Respete las indicaciones del manual de instrucciones.

- Signo de enumeración/información sobre eventos durante el manejo.

▸ Instrucción operativa que debe ejecutarse.

■ Indicación de seguridad



Declaración de conformidad (véase el capítulo «14. Información de conformidad UE» en la página 158): Los productos marcados con este símbolo cumplen los requisitos de las directivas CE.



Símbolo de puesta a tierra de protección (clase de protección I)
Los aparatos eléctricos de la clase de protección I son aparatos que disponen al menos de un aislamiento básico continuo y un enchufe con contacto de puesta a tierra o un cable de conexión fijo con conductor de puesta a tierra.



Identificación de materiales de embalaje para la clasificación de residuos
Identificación con las abreviaturas (a) y números (b) con el siguiente significado: 1-7: plásticos/20-22: papel y cartón/80-98: materiales compuestos.



El distintivo «Punto verde» identifica aquellos embalajes comerciales que se eliminan o reciclan a través del sistema de recogida y reciclaje dual según la normativa sobre embalajes.



El símbolo «Triman» informa al consumidor de que el producto es reciclable, que está sujeto a un sistema ampliado de responsabilidad del fabricante y que en Francia se somete a una instrucción para la separación.



Elimine el embalaje de forma respetuosa con el medioambiente (véase «12. Eliminación» en la página 157).





Elimine el aparato de forma respetuosa con el medioambiente (véase «12. Eliminación» en la página 157).

2. Uso conforme a lo previsto

La batidora multifuncional con función de cocción sirve para hacer puré, triturar y preparar alimentos, moler alimentos duros y preparar té o café en cantidades domésticas usuales.

Este aparato está diseñado para uso doméstico y otras aplicaciones similares a la doméstica, por ejemplo:

- en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo similares;
- en empresas agrícolas;
- para clientes en hoteles, moteles y otras instalaciones residenciales;
- en pensiones.

Tenga en cuenta que cualquier uso indebido del aparato conlleva la pérdida de la garantía:

- No modifique el aparato sin nuestro consentimiento.
- Utilice exclusivamente accesorios y recambios suministrados o autorizados por nosotros.
- Tenga en cuenta toda la información contenida en este manual de instrucciones, especialmente las indicaciones de seguridad. Cualquier otro uso se considerará contrario al uso previsto y puede provocar daños materiales o personales.

3. Indicaciones de seguridad



¡ADVERTENCIA!
¡Peligro de sufrir lesiones!
Peligro de sufrir lesiones para personas con capacidades mentales, sensoriales o físicas reducidas (p. ej., personas con discapacidades, personas mayores con limitaciones en sus capacidades físicas y mentales) o con falta de experiencia y conocimiento (p. ej., niños mayores).

- Este aparato no debe ser utilizado por niños. El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- Los aparatos pueden ser utilizados por personas con disminución de sus facultades físicas, sensoriales o psíquicas o por personas inexpertas, siempre y cuando lo hagan bajo supervisión o se les haya instruido sobre la manipulación segura del aparato y sobre sus posibles riesgos.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- En caso de falta de supervisión y antes del montaje, el desmontaje o la limpieza, el aparato siempre debe estar desconectado del suministro eléctrico.
- Este aparato no debe accionarse con un temporizador externo o un sistema de control a distancia.



¡PELIGRO!
¡Peligro de asfixia!
Existe peligro de asfixia por la ingestión o inhalación de piezas pequeñas o láminas de plástico.

- Mantenga la lámina de plástico del embalaje y las piezas pequeñas extraíbles alejadas de los niños.
- No permita que los niños jueguen con el material de embalaje.



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

- Desenchufe la clavija de enchufe del aparato de la toma de corriente en los siguientes casos:
  - cuando limpie o realice el mantenimiento del aparato,
  - cuando monte o desmonte el aparato,
  - cuando el aparato se haya mojado o esté húmedo,
  - cuando no lo vaya a utilizar más,
  - cuando no lo esté vigilando,
  - en caso de tormenta.
- Tire siempre de la clavija de enchufe y no del cable de alimentación.
- No exponga el aparato, el cable de alimentación ni la clavija de enchufe a gotas de agua ni agua pulverizada:
  Evite que entre en contacto con agua u otros líquidos. Mantenga el aparato, el cable de alimentación y la clavija de enchufe alejados de lavabos, fregaderos y lugares similares.
- No ponga el aparato en funcionamiento sobre una superficie de apoyo mojada.
- Nunca toque el aparato o el cable de alimentación/clavija de enchufe con las manos húmedas o mojadas.
- Nunca utilice el aparato al aire libre.
- No exponga el aparato a condiciones extremas. Se debe evitar lo siguiente:
  - una alta humedad del aire o humedad en general,
  - temperaturas extremadamente altas o bajas,
  - radiación solar directa,
  - llamas abiertas.



¡ADVERTENCIA!
¡Peligro de descarga eléctrica!
Existe peligro de descarga eléctrica a causa de las piezas conductoras de electricidad.

- Conecte el aparato solamente a una toma de corriente debidamente instalada. La tensión de red debe corresponderse con los datos técnicos del aparato.
- Es necesario poder acceder libremente a la toma de corriente por si se necesita desenchufar con rapidez el aparato en un momento dado.
- No utilice ningún cable de prolongación.
- Antes de utilizarlo por primera vez y después de cada uso, compruebe si hay daños en el aparato o en el cable de alimentación.
- No ponga en marcha el aparato si este o el cable de alimentación de red presentan daños visibles.
- Si detecta daños de transporte, diríjase de inmediato al servicio técnico.
- Nunca modifique el aparato por cuenta propia, ni intente abrir o reparar ningún componente del aparato.
- Si el cable de conexión a la red eléctrica de este aparato está dañado, el fabricante, su servicio posventa o una persona con una cualificación similar deberá sustituirlo para evitar accidentes.
- Procure que el cable de red no esté en contacto con ninguna pieza caliente del aparato ni otras fuentes de calor.
- Durante el funcionamiento, el cable de red no debe tocar las cuchillas.
- Nunca abra la carcasa ni introduzca objetos en la misma.
- Asegúrese de que no se pueda tropezar con el cable de alimentación de red; no utilice cables de prolongación.

- Antes de cada tarea de limpieza y mantenimiento, así como antes de montar y desmontar el accesorio, desenchufe el aparato de la toma de corriente.



¡ADVERTENCIA!
¡Peligro de sufrir lesiones!
Si se tocan piezas móviles y afiladas, se pueden producir lesiones por cortes.

- Cuando utilice y limpie el aparato, tenga mucho cuidado con las cuchillas afiladas (presentes tanto en la cámara de mezcla como en la cámara de molienda).
- Cualquier otro uso distinto al descrito en «2. Uso conforme a lo previsto» en la página 127 se considerará indebido y puede provocar daños materiales y personales.
- Evite tocar piezas móviles.
- Nunca retire la tapa de la cámara de mezcla antes de que la cuchilla en cruz se haya detenido completamente.
- Durante el funcionamiento, mantenga alejado el pelo, la ropa, las manos, así como cubiertos, cucharas de cocina o similares para evitar lesiones y daños materiales.
- Utilice el aparato solo con la tapa de la cámara de mezcla cerrada.
- Antes de la limpieza, retire los accesorios del aparato principal.
- Encontrará más información sobre la limpieza del producto y las superficies, que están en contacto con alimentos, en el capítulo «9. Limpieza del aparato» en la página 149.
- Seque cuidadosamente todas las piezas antes de volver a utilizar el aparato.



¡ADVERTENCIA!
¡Peligro de incendio!
Procure que el aparato no toque otros objetos cuando esté funcionando.

- Deje suficiente espacio libre por los laterales y la parte de arriba del aparato. Sobre todo, no coloque el aparato cerca de ma-

teriales fácilmente inflamables (visillos, cortinas, papel, etc.).

- Cuando el aparato esté funcionando, no lo coloque debajo de armarios suspendidos u otros objetos que puedan obstaculizar la salida del vapor hacia arriba.
- No cubra el aparato.
- No coloque ningún objeto sobre el aparato.



¡ATENCIÓN!

¡Peligro de sufrir lesiones!

Existe peligro de escaldarse si se procesan alimentos que estén a más de 80 °C.

- No llene la cámara de mezcla con líquidos/alimentos calientes o que estén hirviendo. Si se vierte líquido caliente en la batidora, puede salir despedido del aparato por el vapor repentino con el consiguiente riesgo de quemaduras.
- Deje que los alimentos primero se enfríen antes de introducirlos en la cámara de mezcla.
- No llene la cámara de mezcla en exceso. Observe la marca de la cámara de mezcla.



¡ATENCIÓN!

¡Posible riesgo para la salud por formación de bacterias!

Tras la preparación, los restos de alimentos pueden provocar la formación de bacterias.

- Limpie en profundidad el aparato y todos los accesorios que haya utilizado inmediatamente después de cada uso.



¡ATENCIÓN!

¡Peligro de sufrir lesiones!

Al cocinar al vapor alimentos y esterilizarlos el aparato alcanza temperaturas elevadas. El aumento de vapor y las superficies calientes pueden provocar lesiones.

- El elemento calefactor también emite tras su uso calor residual. ¡Existe peligro de escaldaduras!

- No mueva el bloque del motor caliente, espere a que el aparato se enfríe completamente.
- Durante el funcionamiento, toque el aparato solamente por las asas o los elementos de control. Utilice manoplas de cocina.
- Nunca deje el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento.
- Nunca mueva el aparato cuando está funcionando.
- Cuando retire la tapa y el recipiente de cristal durante la cocción o una vez que esta ha finalizado, tenga en cuenta que puede salir vapor. No ponga las manos por donde sale el vapor.
- No coloque la cabeza directamente sobre el aparato.
- No utilice el aparato cerca de gases explosivos y/o inflamables.
- Llene el depósito de agua únicamente con agua corriente limpia, nunca con otros líquidos (excepción: durante la descalcificación). No añada tampoco especias (p. ej., sal) al agua.
- Nunca utilice el aparato sin agua en el depósito de agua. En caso de tiempos de cocción prolongados, asegúrese de comprobar periódicamente que hay suficiente agua en el depósito.
- No llene excesivamente el depósito de agua. Observe la marca del depósito de agua.



¡AVISO!
¡Posibles daños materiales!
El aparato se puede dañar por un uso inadecuado.

- Nunca utilice la función de mezcla sin producto de mezcla.
- El cable de red no se debe doblar ni enrollar alrededor del aparato. Durante el funcionamiento, desenrolle el cable completamente.
- Coloque el aparato sobre una superficie firme y plana.

- No coloque el aparato en el borde de una mesa: podría volcar y caerse.
- Desconecte siempre el aparato de la red en caso de tormenta.
- Entre cada uso deje que el aparato se enfríe unos 15 minutos.
- En caso de que las cuchillas en cruz se bloqueen durante el funcionamiento, retire la clavija de enchufe y solucione el motivo del bloqueo (véase el capítulo «9.4.1. Vaciado de la cámara de mezcla» en la página 151).
- No procese alimentos congelados con las cuchillas en cruz.
- No procese alimentos ricos en fibras con las cuchillas en cruz (p. ej., mangos).
- No procese en la cámara de mezcla azúcar granulado, alimentos similares ni alimentos duros (p. ej., frutos secos o granos de café) con las cuchillas en cruz. Para ello, utilice exclusivamente la cámara de molienda.

4. Volumen de suministro



¡PELIGRO!

¡Peligro de asfixia!

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

- Mantenga la lámina de plástico del embalaje alejada de los niños.
- No permita que los niños jueguen con el material de embalaje.

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

Con el paquete que ha adquirido recibirá lo siguiente:

batidora multifunción con función de cocción incl.

- filtro de café/té
- vaso medidor
- cepillo de limpieza
- cámara de molienda
- manual de instrucciones

5. Vista general del aparato

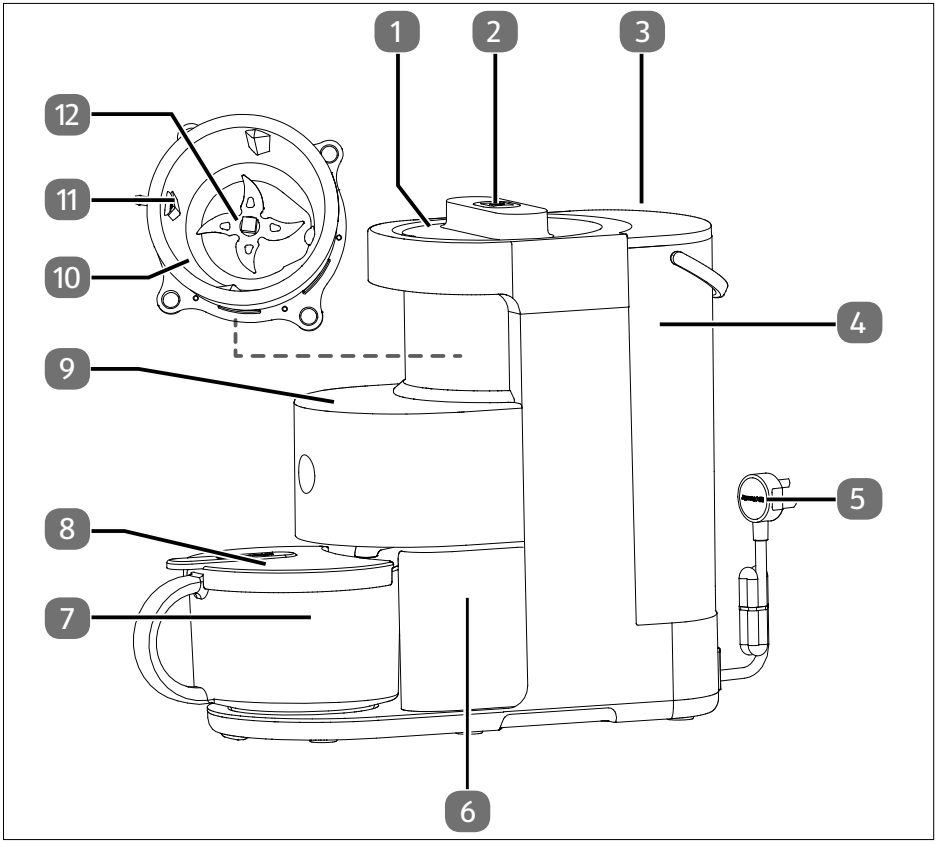


Fig. 1

1) Tapa de la cámara de mezcla con salida de vapor/sensor de rebose
2) Salida de vapor
3) Tapa del depósito de agua
4) Depósito de agua
5) Cable de alimentación con clavija de enchufe
6) Bandeja colectora
7) Recipiente de cristal
8) Tapa del recipiente de cristal
9) Elementos de control
10) Cámara de mezcla (¡no extraíble!)
11) Entrada de agua
12) Cuchilla en cruz

5.1. Elementos de control

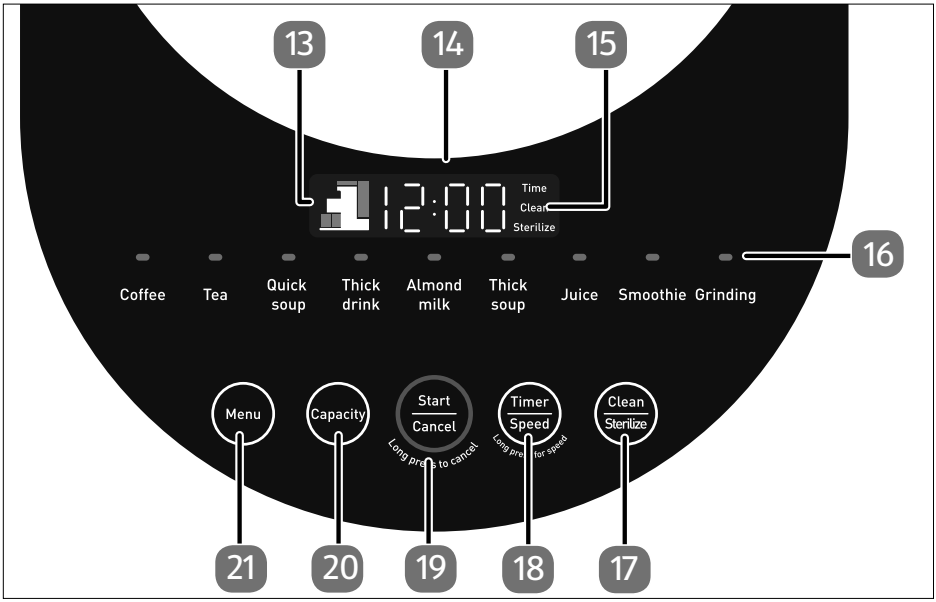


Fig. 2

13)	Indicador de error	Indicación de la causa del error (p. ej., falta la tapa de la cámara de mezcla): indica la posición del error mediante parpadeo.
14)	Pantalla	Hora/Tiempo de preparación/Cantidad de preparación
15)	Indicador de función	Indicación de la función activada
16)	Indicador de programas	Indicador del programa seleccionado
17)	Tecla **Clean**/**Sterilize**	Programa de limpieza automática/ programa de esterilización
18)	Tecla **Timer**/**Speed**	Programar la preparación para más tarde/ pulsación larga: ajustar velocidad
19)	Tecla **Start**/**Cancel**	Iniciar programa/ pulsación larga: interrumpir programa
20)	Tecla **Capacity**	Ajustar cantidad de preparación
21)	Tecla **Menu**	Seleccionar programa

5.2. Accesorios

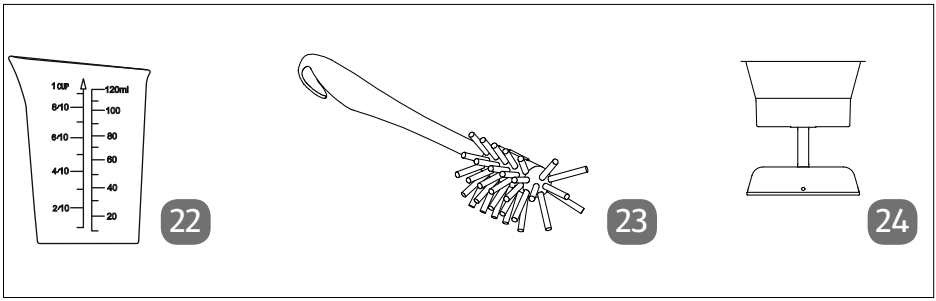


Fig. 3

22) Vaso medidor
23) Cepillo de limpieza
24) Filtro de café/té

5.2.1. Cámara de molienda

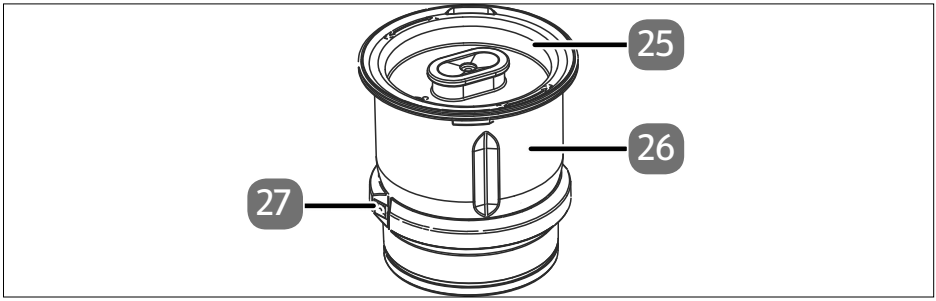


Fig. 4

25) Tapa de la cámara de molienda
26) Cámara de molienda
27) Marca de color

6. Preparación del aparato

- Retire todos los materiales de embalaje.
- Antes del primer uso y de cualquier otro uso limpie todos los accesorios con un paño suave y un detergente usual en el comercio.
- Espere a que todo se seque bien.
- Coloque la batidora multifunción con función de cocción sobre una superficie plana, antideslizante y resistente al calor.

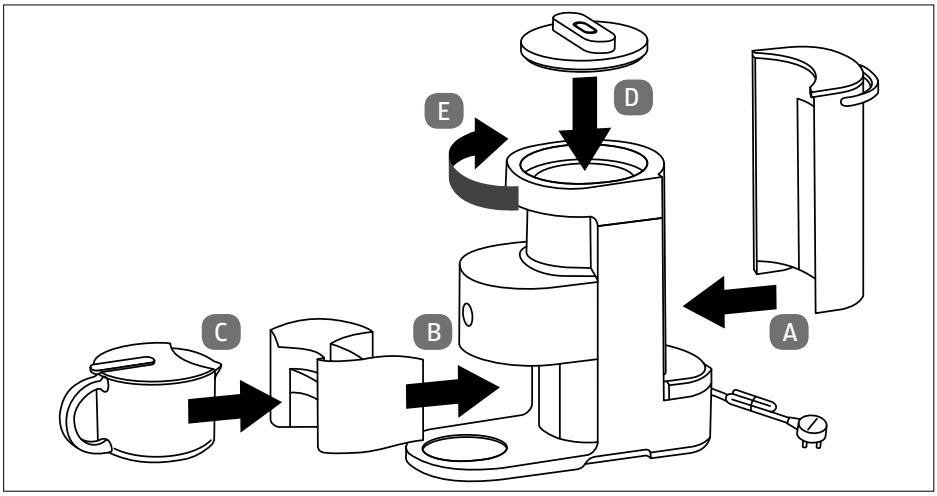


Fig. 5

- Coloque el depósito de agua (4) en la batidora multifuncional (A) (véase la **fig. 5**).
- Coloque la bandeja colectora (6) en la batidora multifunción (B).
- Coloque el recipiente de cristal (7) con la tapa del recipiente de cristal (8) en la batidora multifunción (C).
- Coloque la tapa de la cámara de mezcla (1) en la batidora multifunción (D).
- Cierre la cámara de mezcla (10) con la tapa de la cámara de mezcla (1) (E).

6.1. Conexión del aparato

- Conecte el aparato a una toma de corriente debidamente instalada. Se escucha una señal acústica.

Ahora el aparato está operativo.

6.2. Ajuste de la hora

- Pulse simultáneamente las teclas **Menu** (21) y **Start/Cancel** (19) durante 2 segundos.

La pantalla muestra --:--.

- Pulse la tecla **Menu** (21) para aumentar el tiempo en una hora.
- Pulse la tecla **Capacity** (20) para reducir el tiempo en una hora.
- Pulse la tecla **Timer**/**Speed** (18) para aumentar el tiempo en un minuto.
- Pulse la tecla **Clean**/**Sterilize** (17) para reducir la hora en un minuto.
- Mantenga pulsada la tecla **Start/Cancel** (19) para guardar el tiempo ajustado.

A continuación, aparecerá la hora ajustada y **TIME**.

6.3. Llenado del depósito de agua

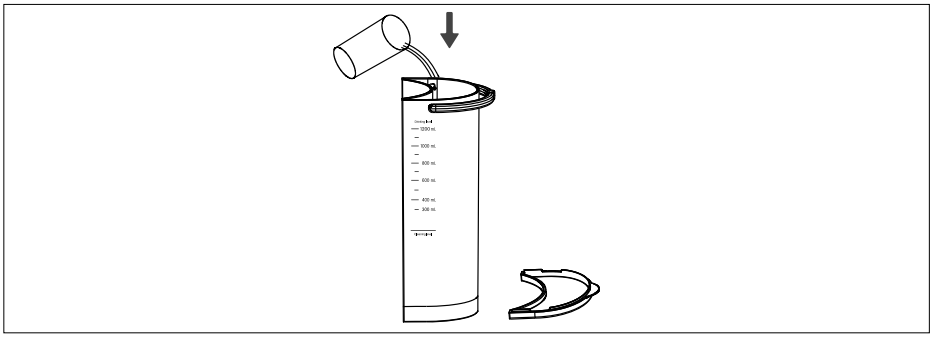


Fig. 6

- Retire la tapa del depósito de agua (3) (véase la **fig. 6**).
- Extraiga el depósito de agua (4).
- Llene el depósito de agua (4) con agua corriente limpia. Al hacerlo, tenga en cuenta las marcas.
  - Para utilizar el programa de limpieza, necesitará agua corriente hasta la marca «**Cleaning Level**» como mínimo.
  - Para preparar comidas/bebidas, llene el depósito de agua (4) con 1200 ml de agua corriente como máximo.

El uso de agua pobre en minerales o filtrada reduce los depósitos de cal.

- Cierre el depósito de agua (4) con la tapa del depósito de agua (3).

6.4. Colocación de la cámara de molienda

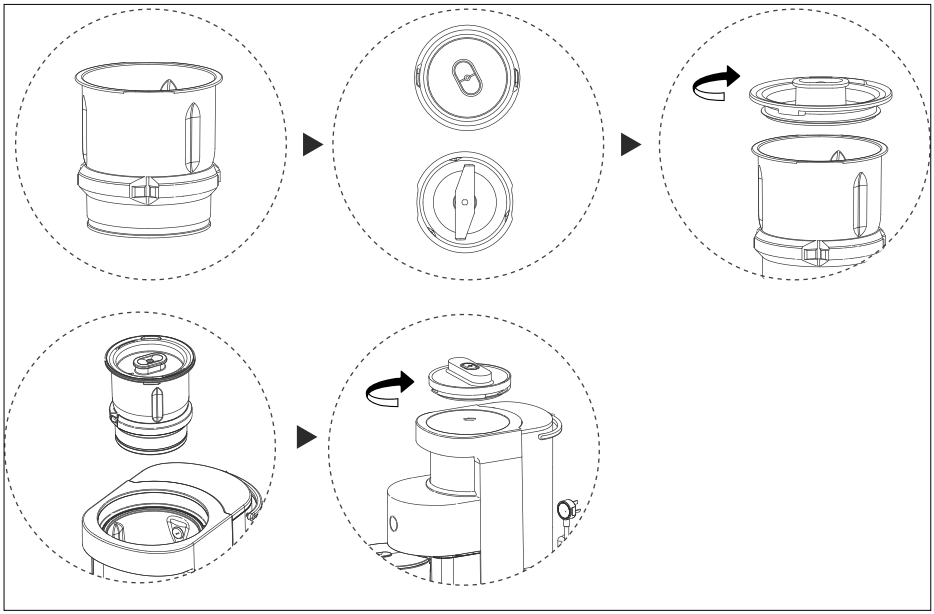


Fig. 7

- Llene la cámara de molienda (26) con producto seco.
- Coloque el pestillo de la tapa de la cámara de molienda (25) en el hueco correspondiente de la cámara de molienda (26).
- Gire la tapa de la cámara de molienda (25) en el sentido de las agujas del reloj teniendo en cuenta el símbolo de candado para cerrar la cámara de molienda (26) de forma segura.
- Coloque la cámara de molienda (26) en el cuadrado de la cámara de mezcla (10). Al hacerlo, asegúrese de que el hueco naranja (27) de la cámara de molienda (26) coincida con la guía izquierda de la cámara de mezcla (10).
- Cierre también la cámara de mezcla (10) con la tapa de la cámara de mezcla (1).

6.5. Preparación de la cámara de mezcla para sopas o bebidas

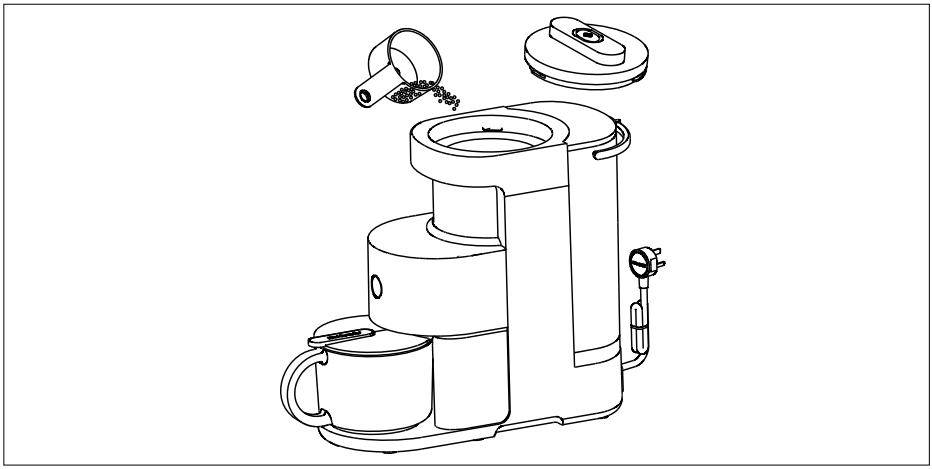


Fig. 8

- Retire la tapa de la cámara de mezcla (1).
- Llene la cámara de mezcla (10) con alimentos.

Los alimentos indicados en la receta deben cortarse en trozos pequeños antes de introducirse en la cámara de mezcla (10).

- Cierre la cámara de mezcla (10) con la tapa de la cámara de mezcla (1).

6.6. Colocación del filtro de café/té

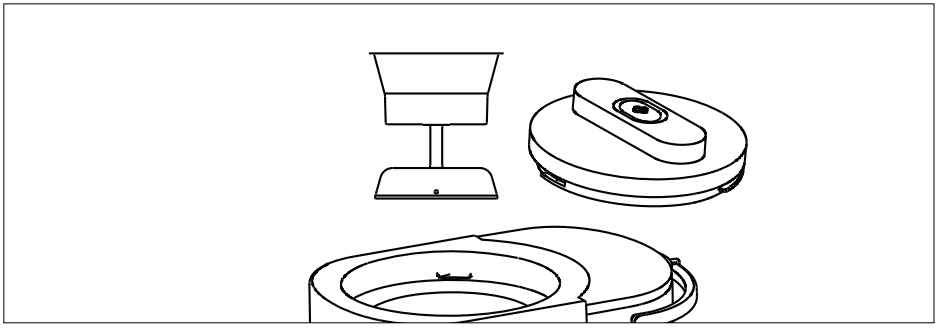


Fig. 9

- Coloque el filtro de café/té (24) en la cámara de mezcla (10) como se muestra en la **fig. 8**.

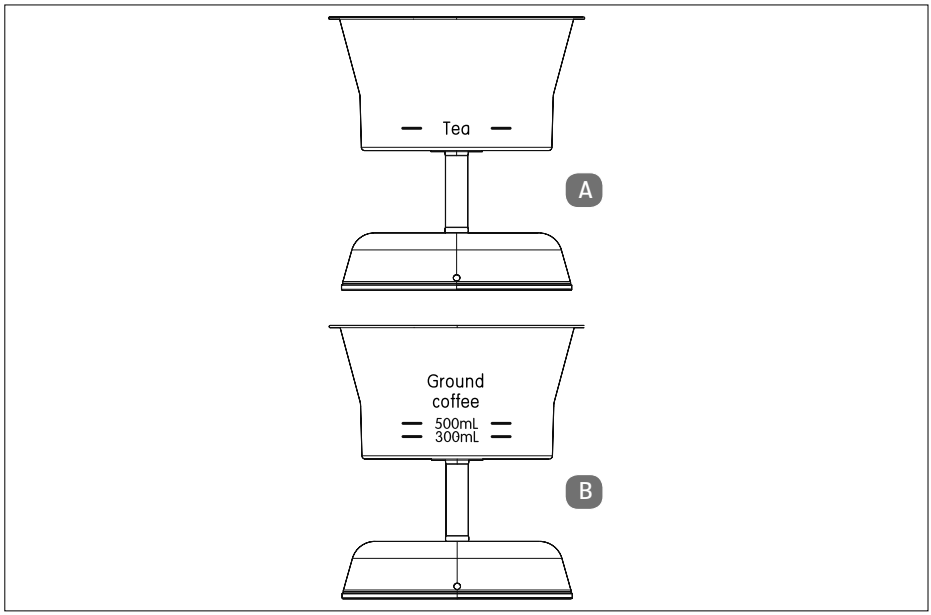


Fig. 9

- Llene el filtro de café/té (24) con café molido o té. Al llenarlo, tenga en cuenta la marca **A** o **B** (véase la **fig. 9**).
- Cierre la tapa de la cámara de mezcla (1).

7. Uso de la batidora multifunción con función de cocción

7.1. Selección del programa (Menu)

- Pulse la tecla **Menu** (21) varias veces hasta que se encienda el indicador del programa correspondiente (16) (p. ej., «Quick soup»). Los programas disponibles se describen en el capítulo «8. Programas» en la página 145.

7.2. Ajuste de la cantidad de preparación (Capacity)

- Pulse la tecla **Capacity** (20) para seleccionar la cantidad de preparación correspondiente.

Según el programa seleccionado, la cantidad de preparación disminuye o aumenta en tramos de 100 ml (excluido el programa **Tea**).
Algunos programas tienen una cantidad de preparación preajustada que no puede modificarse.

7.3. Inicio/cancelación del programa (Start/Cancel)

- Pulse la tecla **Start/Cancel** (19) para iniciar un programa.
- Mantenga pulsada la tecla **Start/Cancel** (19) para cancelar un programa.

7.4. Programación de la preparación para más tarde (Timer)

- Llene el depósito de agua (4) con agua corriente limpia.
- Cierre la tapa del depósito de agua (3).
- Corte los alimentos en trozos pequeños. Añada los trozos cortados en la cámara de mezcla (10).
- Cierre la cámara de mezcla (10) con la tapa de la cámara de mezcla (1).
- Pulse la tecla **Menu** (21) para seleccionar el programa con el que deben prepararse los alimentos (véase el capítulo «7. Uso de la batidora multifunción con función de cocción» en la página 144).

La función de temporizador solo está disponible para programas con función de calentamiento. Los programas sin función de calentamiento (p. ej., **Juice** o **Smoothie**) no pueden iniciarse mediante la función de temporizador.

- Pulse la tecla **Capacity** (20) para seleccionar la cantidad deseada.
- Pulse la tecla **Timer**/**Speed** (18) para seleccionar la hora en la que debe finalizar el programa.

Al pulsar la tecla **Timer**/**Speed** (18), el tiempo aumenta otros 15 minutos.

- Pulse la tecla **Start/Cancel** (19) para iniciar la función de temporizador.

O bien:

- Mantenga pulsada la tecla **Start/Cancel** (19) para finalizar la entrada de temporizador actual.

7.5. Ajuste de la velocidad (Speed)

- Mantenga pulsada la tecla **Timer**/**Speed** (18) para ajustar la velocidad de la cuchilla en cruz.

Velocidades	Indicación
Baja	**L**
Media	**1**-**9**
Alta	**H**
Máxima	**A**

7.6. Fin del programa

Al final del programa, suenan cinco avisos acústicos. A continuación, la hora actual aparece en la pantalla.

8. Programas

Tiene a su disposición los siguientes programas:

Programa	Función
Coffee	Preparar café
Tea	Preparar té
Quick soup	Sopa rápida
Thick drink	Bebida espesa
Almond milk	Preparar leche de almendras
Thick soup	Sopa espesa
Juice	Hacer zumo
Smoothie	Hacer batido
Grinding	Moler

8.1. Preparación de café/té (programa Coffee/ programa Tea)

- Llene el filtro de café/té (24) con café molido o té. Al llenarlo, tenga en cuenta las marcas que hay en el filtro de café/té (24) para el té (A) y para el café molido (B) (véase la **fig. 8**).

Pulse la tecla **Menu** (21) una o dos veces hasta que se encienda el indicador del programa **Coffee** o **Tea** (16).

- Pulse la tecla **Capacity** (20) para seleccionar la cantidad de preparación correspondiente.

Por cada pulsación de la tecla **Capacity** (20), la cantidad de preparación disminuye o aumenta 50 ml (té) o 100 ml (café) (**MIN** 300 ml, **MAX** 500 ml).

- Pulse la tecla **Timer**/**Speed** (18) para aumentar la intensidad del café o del té.

Concentración	Símbolo
Baja	–
Media	=
Alta	≡

El programa **Coffee** solo tiene 2 niveles.

- Pulse la tecla **Start/Cancel** (19) para iniciar el programa.

8.2. Preparación de sopas o bebidas

- Llene el depósito de agua (4) con agua corriente limpia.
- Cierre el depósito de agua (4) con la tapa del depósito de agua (3).
- Corte los alimentos en trozos pequeños. Añada los trozos cortados en la cámara de mezcla (10).
- Cierre la cámara de mezcla (10) con la tapa de la cámara de mezcla (1).
- Coloque la bandeja colectora (6) debajo de la cámara de mezcla (10).
- Pulse la tecla **Menu** (21) varias veces hasta que se encienda el indicador del programa deseado (16) **Quick soup, Thick drink, Almond milk, Thick soup, Juice** o **Smoothie**.

En los programas **Quick soup, Thick drink, Almond milk** y **Thick soup** por lo general, en la pantalla aparece una cantidad de preparación de 300 ml. La próxima utilización, el último ajuste seleccionado ya está fijado.

- Pulse la tecla **Capacity** para ajustar la cantidad deseada.

Por cada pulsación de la tecla **Capacity** (20), la cantidad de preparación disminuye o aumenta 100 ml:

Quick soup:	300-600 ml
Thick drink:	300-1200 ml
Almond milk:	300-1200 ml
Thick soup:	600-1200 ml

- Pulse la tecla **Start/Cancel** (19) para iniciar la preparación.

El programa **Juice** finaliza automáticamente después de 4 minutos. El tiempo de preparación de 4 minutos se muestra en la pantalla al inicio del programa.

El programa **Smoothie** finaliza automáticamente después de 2 minutos. El tiempo de preparación de 2 minutos se muestra en la pantalla al inicio del programa.

La tecla **Capacity** (20) no tiene ninguna función en los programas **Juice** y **Smoothie**. Observe las marcas de la cámara de mezcla (10) al llenarla.

8.3. Moler en seco (programa Grinding)

- La cámara de molienda (26) debe estar limpia y seca antes de añadir el producto que se vaya a moler.
- Llene la cámara de molienda (26) con alimentos secos.
- Coloque la cámara de molienda (26) como se describe en «6.4. Colocación de la cámara de molienda» en la página 141.
- Tras colocar la cámara de molienda (26) y cerrar la cámara de mezcla (10), el programa **Grinding** se selecciona automáticamente.

Alimento	Cantidad de preparación máxima por proceso	Aviso
Azúcar	200 g	Tiempo de preparación recomendado: 30 segundos Pulse la tecla **Start/Cancel** (19) 30 segundos después para cancelar el programa.

Alimento	Cantidad de preparación máxima por proceso	Aviso
Judías mungo	150 g	 Un funcionamiento de un minuto y un apagado de tres minutos se consideran un ciclo. Después de tres ciclos, deje que el aparato se enfríe durante 60 minutos antes de volver a ponerlo en funcionamiento para evitar el sobrecalentamiento del motor.
Habas de soja	150 g	
Arroz	200 g	
Chiles secos	50 g	
Anís estrellado	80 g	

- Mantenga pulsada la tecla **Timer**/**Speed** (18) para ajustar la velocidad de molienda.
- Pulse la tecla **Start/Cancel** (19) para iniciar el programa.



El programa **Grinding** finaliza automáticamente después de un minuto. Si no se ha conseguido el resultado de molienda deseado, espere 3 minutos antes de iniciar una nuevo proceso de molienda.

- Una vez que el proceso de molienda y la cuchilla de molienda se hayan detenido por completo, abra la tapa de la cámara de mezcla (1) y retire la cámara de molienda (26) por el asa de la tapa de la cámara de molienda. Abra la tapa de la cámara de molienda (25) en sentido contrario al de las agujas del reloj (tenga en cuenta la marca de bloqueo de la tapa).
- Vacíe el producto molido en un recipiente apropiado.

9. Limpieza del aparato



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

- Al limpiar el aparato, desconecte la clavija de la toma de corriente del aparato.



¡AVISO!
¡Posibles daños materiales!
Una limpieza incorrecta puede dañar las superficies sensibles.

- No utilice productos de limpieza abrasivos ni objetos afilados para limpiar los accesorios y la carcasa. Utilice un producto de limpieza suave, como un detergente lavavajillas, y un paño suave.

9.1. Limpieza automática



¡ATENCIÓN!
¡Peligro de sufrir lesiones!
El aparato se calienta mucho durante la esterilización. El aumento de vapor y las superficies calientes pueden provocar lesiones.

- Tenga en cuenta que el vapor sube. No ponga las manos por donde sale el vapor.
- No coloque la cabeza directamente sobre el aparato.

Una vez que ha finalizado un programa, el aparato inicia la limpieza automática. No obstante, el programa también se puede iniciar de forma manual.

¡AVISO!
¡Posibles daños materiales!
Los líquidos que se vierten pueden dañar las superficies sensibles.
■ No retire la bandeja colectora (6).

▶ Vacíe la bandeja colectora (6) tras finalizar la limpieza automática.

La función de limpieza automática no está disponible cuando la cámara de molienda (26) está colocada.

9.2. Inicio de la limpieza automática de forma manual (programa Clean)

Dispone de dos programas de limpieza: limpieza rápida y limpieza profunda.

▶ Llene el depósito de agua (4) con agua corriente limpia hasta la marca **Cleaning Level** como mínimo.
▶ Cierre el depósito de agua (4) con la tapa del depósito de agua (3).
▶ Cierre la cámara de mezcla (10) con la tapa de la cámara de mezcla (1).
▶ Coloque la bandeja colectora (6) debajo de la cámara de mezcla (10).

Programa Clean	Tecla Clean/Sterilize (17)	Tiempo de limpieza
Limpieza rápida	pulsar 1x	8 minutos
Limpieza profunda	pulsar 2x	30 minutos

▶ El indicador de función (15) **Clean** parpadea.

En la pantalla se muestra el tiempo de limpieza.

▶ Pulse la tecla **Start/Cancel** para iniciar el programa de limpieza.

El programa termina automáticamente después del tiempo indicado en la tabla.

▶ Retire la bandeja colectora (6) y vacíela.
▶ Limpie la superficie del aparato con un paño suave ligeramente humedecido con agua.

9.3. Programa de esterilización (programa Sterilize)

Dispone de dos programas dos programas de esterilización: Esterilización y Limpieza con esterilización.

- Cierre la cámara de mezcla (10) con la tapa de la cámara de mezcla (1).

Programm Sterilize	Tecla Clean/Sterilize (17)	Tiempo de limpieza
Esterilización	pulsar 3x	22 minutos
Limpieza con esterilización	pulsar 4x	30 minutos

El indicador de función (15) **Sterilize** parpadea.
En la pantalla se muestra primero la duración del programa.
Durante el proceso de limpieza/esterilización, aparece un rectángulo discontinuo y las rayas se iluminan continuamente.

- Pulse la tecla **Start/Cancel** para iniciar el programa.

El programa termina automáticamente después del tiempo indicado en la tabla.

9.4. Limpieza

- Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
- Limpie el aparato tras cada uso.

9.4.1. Vaciado de la cámara de mezcla

El uso de demasiados ingredientes o un corte de luz excepcional pueden hacer que la preparación se interrumpa al entrar agua en la cámara de mezcla (10).

- Pulse la tecla **Speed** para triturar los ingredientes.

Los ingredientes van a parar a la bandeja colectora (6). A continuación, el aparato inicia el programa de limpieza automático (véase «9.1. Limpieza automática» en la página 149)

- Vacíe la bandeja colectora tras finalizar la limpieza automática.

9.4.2. Limpieza de la cámara de molienda tras moler en seco

Retire los restos de alimentos molidos del interior de la cámara de molienda y de la tapa de la cámara de molienda (25) con agua caliente y detergente después de cada uso. Seque las piezas inmediatamente. No limpie la cámara de molienda (26) con cepillos afilados ni duros, productos abrasivos o líquidos corrosivos (como gasolina o acetona).

9.4.3. Limpieza de la tapa de la cámara de mezcla

- Limpie el sensor de rebose en el interior de la tapa de la cámara de mezcla con un paño suave ligeramente humedecido con agua.
- Retire la salida de vapor (2) de la tapa de la cámara de mezcla (1).

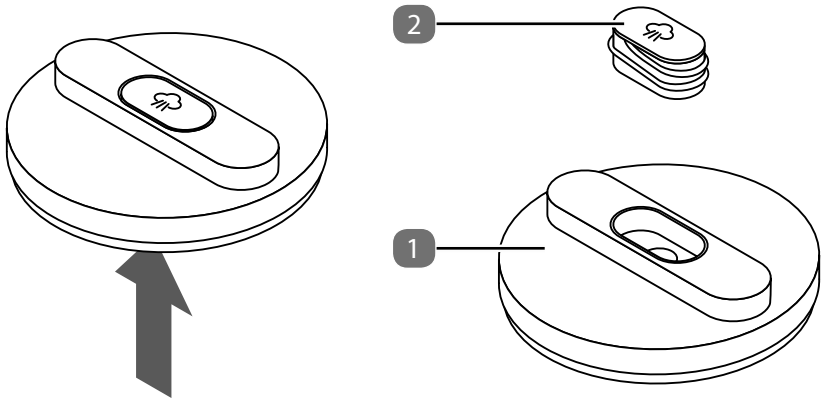


Fig. 10

- Limpie la tapa de la cámara de mezcla (1) y la salida de vapor (2) con agua caliente y detergente (véase la **fig. 10**).
- Espere a que las piezas estén bien secas.

9.4.4. Limpieza de los accesorios y recipientes

- Limpie los accesorios y los recipientes con agua caliente y detergente. Los accesorios son aptos para lavavajillas.
- Espere a que las piezas estén bien secas.

9.5. Descalcificación del aparato

Descalcifique el aparato tras unas 30 preparaciones.

- Añada un descalcificador para cafeteras corriente (8 gramos aprox.) en la cámara de mezcla (10).
- Inicie el programa de limpieza (véase el capítulo «9.2. Inicio de la limpieza automática de forma manual (programa Clean)» en la página 150).

10. Periodo prolongado sin uso y transporte

- Si no va a utilizar el aparato durante un tiempo prolongado, desenchúfelo de la corriente, vacíe el depósito de agua (4), limpie el aparato y los accesorios y guarde el aparato en un lugar seco, sin polvo, protegido de las heladas y que no esté sometido a radiación solar directa.
- Para evitar daños en el producto durante el transporte, le recomendamos utilizar el embalaje original.

11. Solución de problemas

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

Problema	Posible causa	Solución de problemas
El aparato no funciona.	La clavija de enchufe no está conectada a una toma de corriente.	Conecte el aparato solamente a una toma de corriente debidamente instalada. La tensión de red debe corresponderse con los datos técnicos del aparato.
	Fallo de la pantalla/de los elementos de mando	Póngase en contacto con el servicio posventa.
	El aparato se encuentra en el modo Standby.	Pulse el panel de control para finalizar el modo Standby.
La luz de control se enciende, el aparato no funciona correctamente.	No se ha seleccionado ningún programa.	Seleccione un programa.
	El depósito de agua (4) está vacío o no está suficientemente lleno.	Llene el depósito de agua (4) con agua corriente limpia.
	Avería del sensor de temperatura o del electrodo de nivel de agua	Póngase en contacto con el servicio posventa.
La cámara de mezcla (10) no absorbe agua.	Avería en la bomba de agua	Póngase en contacto con el servicio posventa.
	El filtro del depósito de agua está bloqueado.	Limpie el filtro en la parte inferior del depósito de agua o sustitúyalo.
El motor no se apaga.	Ha penetrado agua en el aparato.	Póngase en contacto con el servicio posventa.
El aparato está sobrecalentado.	Avería del sensor de temperatura	Póngase en contacto con el servicio posventa.

Problema	Posible causa	Solución de problemas
Las teclas no responden.	Tras una breve interrupción de corriente el sistema no se restablece completamente.	Aísle el aparato durante 2 minutos del suministro eléctrico. Vuelve a conectar el aparato.
	Función incorrecta de los elementos de mando	Póngase en contacto con el servicio posventa.
Ingredientes no triturados completamente.	Demasiados ingredientes o muy pocos ingredientes	Introduzca los ingredientes según la receta.
	Fallo del aparato	Póngase en contacto con el servicio posventa.
	Programa incorrecto utilizado	Seleccione el programa que se corresponda con los ingredientes.
El aparato rebosa.	Demasiados ingredientes	Tenga en cuenta las marcas.
	Fallo del aparato	Póngase en contacto con el servicio posventa.
	Programa incorrecto utilizado	Seleccione el programa que se corresponda con los ingredientes.
El aparato funciona durante un tiempo inusualmente largo.	La temperatura de agua es muy baja.	Llene el depósito de agua (4) con agua a temperatura normal.
	Función de programa seleccionada incorrecta	Seleccione un programa para los ingredientes añadidos.
La bebida no se ha vertido correctamente en el recipiente de cristal (7).	El recipiente de cristal (7) no está bien colocado.	Coloque el recipiente de cristal (7) en la posición correcta.
	Avería en la válvula de salida	Póngase en contacto con el servicio posventa.
El agua residual no se vierte correctamente en la bandeja colectora (6).	La bandeja colectora (6) no está bien colocada.	Coloque la bandeja colectora (6) en la posición correcta.
	Avería en la válvula de salida	Póngase en contacto con el servicio posventa.
Ruidos extraños	Funcionamiento normal	Los ruidos ocasionales son normales.

Problema	Posible causa	Solución de problemas
Interrupción de la alimentación eléctrica	-	Tras la conexión, se restablece el aparato. Los ingredientes de la cámara de mezcla (10) pueden procesarse o eliminarse. Inicie el programa de limpieza (véase el capítulo «9.2. Inicio de la limpieza automática de forma manual (programa Clean)» en la página 150).
Indicación de la hora incorrecta	El aparato no funciona correctamente.	Ajuste la hora (véase «6.2. Ajuste de la hora» en la página 139).

11.1. Códigos de error

Código de error		Posible causa	Solución de problemas
E00		Sensor de rebose sucio	▶ Limpie el sensor de rebose.
E01		Falta de señal cero	▶ Póngase en contacto con el servicio posventa.
E02		La tapa de la cámara de mezcla no está cerrada.	▶ Compruebe la tapa de la cámara de mezcla y ciérrela.
E03/ E04		Fluctuaciones de tensión	▶ Espere y vuelva a intentarlo.
E05	**E051**	Fallo: sensor de temperatura de la cámara	▶ Póngase en contacto con el servicio posventa.
	E052	Fallo: sensor de temperatura de las placas calefactoras	▶ Póngase en contacto con el servicio posventa.
E06	**E061**	Cortocircuito del sensor de temperatura de la cámara	▶ Póngase en contacto con el servicio posventa.
	E062	Cortocircuito del sensor de temperatura de las placas calefactoras	▶ Póngase en contacto con el servicio posventa.

Código de error		Posible causa	Solución de problemas
E07	**E071**	Fallo: conexión interna de la placa de indicación y red	▶ Póngase en contacto con el servicio posventa.
	E072	Fallo: conexión interna de la placa de indicación y red	▶ Póngase en contacto con el servicio posventa.
	E073	Fallo: conexión interna de la placa de indicación y red	▶ Póngase en contacto con el servicio posventa.
E08		Motor sin corriente	▶ Espere 5 minutos y reinicie el aparato. Si el mensaje se sigue mostrando, póngase en contacto con el servicio posventa.
E09		El motor está sobrecargado	▶ Retire los ingredientes de la cámara de mezcla (10) y reinicie el aparato.
E10		Fallo del módulo de calefacción	▶ Espere 10 minutos y reinicie el aparato. Si el mensaje se sigue mostrando, póngase en contacto con el servicio posventa.
E11		Sobrecarga de la calefacción del motor	▶ Retire los ingredientes de la cámara de mezcla (10) y reinicie el aparato. Si el mensaje se sigue mostrando, póngase en contacto con el servicio posventa.
E12		Aparato en Standby	▶ Reinicie el aparato.
E13		Duración de funcionamiento inusualmente larga en la cámara de mezcla (10)	▶ Reinicie el aparato.
E23		Recipiente de cristal (7) mal colocado	▶ Coloque el recipiente de cristal (7) en la posición correcta.

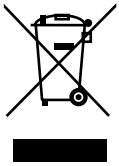
Código de error		Posible causa	Solución de problemas
E24		Bandeja colectora (6) llena Bandeja colectora (6) mal colocada	▸ Vacíe la bandeja colectora (6) y coloque la bandeja colectora (6) en la posición correcta. ▸ Coloque la bandeja colectora (6) en la posición correcta.
E25		Fallo de la válvula rotatoria	▸ Póngase en contacto con el servicio posventa.
E28		Fallo de la bomba de agua	▸ Llene el depósito de agua (4) con agua corriente limpia.
E33	**E331**	Carcasa del motor defectuosa	▸ Póngase en contacto con el servicio posventa.
	E332	Carcasa de la bomba de agua defectuosa	▸ Póngase en contacto con el servicio posventa.
E36		La corriente de bombeo de la bomba de agua es demasiado alta	▸ Póngase en contacto con el servicio posventa.

12. Eliminación



EMBALAJE

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



APARATO

Los aparatos usados no deben desecharse con la basura doméstica normal.

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

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

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

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

13. Datos técnicos

Alimentación de tensión	220-240 V~, 50-60 Hz
Potencia nominal de entrada	1200 W de potencia calorífica, 400 W de potencia del motor
Capacidad del depósito de agua	1,2 l
Capacidad	300-1000 ml
Clase de protección	I
Dimensiones	aprox. 18,4 × 46,2 × 39,5 cm

14. Información de conformidad UE

CE Por la presente, MEDION AG declara que este aparato cumple los requisitos básicos y el resto de disposiciones pertinentes:

- Directiva 2014/30/UE sobre compatibilidad electromagnética
- Directiva 2014/35/UE sobre baja tensión
- Directiva 2009/125/CE sobre diseño ecológico
- Directiva 2011/65/UE sobre restricciones de sustancias peligrosas

15. Informaciones de asistencia técnica

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

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

Horario	Hotline de posventa
Lu-Vi: 08:30-17:30	✆ (+34) 91 904 28 00

Dirección de asistencia técnica
MEDION Service Center **ENAME, S.A** **Parque Industrial de Coimbrões, LOTE 4 E 5** **São João de Lourosa** **3500-618 VISEU** **Portugal**

Puede descargarse tanto este como muchos otros manuales de instrucciones a través del portal de servicio www.medionservice.com.
También puede escanear el código QR adjunto y cargar el manual de instrucciones en su dispositivo móvil a través del portal de servicio.

16. Aviso legal

Copyright © 2023
Versión: 24.11.2023
Reservados todos los derechos.

Este manual de instrucciones está protegido por derechos de autor.
Queda prohibida la reproducción mecánica, electrónica o de cualquier otro tipo sin la autorización por escrito del fabricante.
El copyright pertenece a la empresa:
MEDION AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Alemania
Tenga en cuenta que la dirección indicada arriba no es una dirección para devoluciones. Póngase siempre primero en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.

17. Condiciones generales de garantía

17.1. Aspectos generales

El periodo de garantía es de 24 meses a partir de la fecha de compra del producto. La garantía se refiere a todo tipo de daños de material y de producción que pueden surgir durante el uso normal.

Guarde cuidadosamente el comprobante de compra original. El garante se reserva el derecho a rechazar una reparación en garantía o una confirmación de garantía si no se presenta este comprobante.

En caso de que sea necesario remitirnos su aparato, asegúrese de que esté embalado de modo seguro para el transporte. Si no se especifica otra cosa, usted cargará con los gastos de envío así como con el riesgo del transporte. No se asume la responsabilidad por otros materiales enviados que no formen parte del volumen de suministro original del producto.

Rogamos que se entregue al garante junto con el aparato una descripción del fallo lo más detallada posible. Para la reclamación de sus derechos y antes de enviar su aparato, póngase en contacto con la línea de atención al cliente del garante o el portal de servicio. Allí recibirá información sobre los siguientes pasos a seguir.

Esta garantía no tiene ninguna repercusión sobre sus derechos legales y queda sujeta al derecho vigente del país en el que se efectuó la primera compra del producto por parte del cliente final.

17.1.1. Alcance

En caso de darse un fallo de su producto cubierto por esta garantía, el garante asegura con esta garantía la reparación o la sustitución del producto. La decisión de si debe procederse a una reparación o a una sustitución corresponde al garante. En este sentido, podrá decidir a su parecer si, en lugar de reparar el aparato enviado para su reparación en garantía, va a sustituir el aparato por otro totalmente revisado de la misma calidad.

No se asume la garantía de pilas o baterías, ni tampoco de los consumibles, es decir, piezas que durante el uso normal del aparato tienen que sustituirse con regularidad, como, p. ej., la lámpara de los proyectores.

La garantía no abarca los errores de reproducción de soportes de datos que fueron creados en un formato no compatible o con un software inadecuado.

Si durante la reparación se comprobase que se trata de un fallo no cubierto por la garantía, el garante se reservará el derecho a facturar los gastos en forma de un importe global por la tramitación así como la reparación a cuenta del cliente, incluido el material y la mano de obra, según un presupuesto presentado al cliente. Usted como cliente será informado con anterioridad; le corresponde el derecho a aceptar o rechazar este procedimiento.

17.1.2. Exclusión

El garante no asume la garantía en caso de fallos y daños originados por influencias externas, daños accidentales, uso inadecuado, así como modificaciones, reformas

o ampliaciones realizadas en el producto, uso de piezas procedentes de otros fabricantes, descuido, virus o errores de software, transporte inadecuado, embalaje inadecuado o la pérdida durante el reenvío del producto.
La garantía se extingue en caso de que el fallo del aparato se haya ocasionado durante un mantenimiento o una reparación efectuados por personal ajeno al servicio técnico autorizado por el garante. La garantía también cesa si los adhesivos o números de serie del aparato o de una parte integrante del mismo se han modificado o manipulado de modo que sean ilegibles.

17.1.3. Línea de atención al cliente

Antes de remitir el aparato al garante tiene que comunicarse con nosotros a través de la línea de atención al cliente o el portal de servicio. Recibirá allí más informaciones de cómo hacer uso de su derecho de garantía.
El uso de la línea de atención al cliente puede estar sujeto a gastos.
La línea de atención al cliente no sustituye de ningún modo la formación del usuario en software o hardware, la consulta en el manual, o la asistencia para productos de otras empresas.

17.2. Condiciones especiales de garantía para la reparación in situ y la sustitución in situ

Siempre que figure un derecho a reparación in situ o a sustitución in situ, se aplicarán a su producto las condiciones especiales de garantía para la reparación in situ y la sustitución in situ.
Para poder efectuar la reparación in situ o la sustitución in situ, deberá asegurar por su parte los siguientes puntos:

- Deberá conceder al personal del garante que le visite para dicho fin un acceso ilimitado, seguro e inmediato a los aparatos.
- Deberá poner a disposición del personal los dispositivos de telecomunicación que necesiten para ejecutar correctamente su encargo, para fines de prueba y de diagnóstico, así como para la eliminación de errores, asumiendo Ud. los gastos.
- Usted mismo será responsable de la recuperación de sus propias aplicaciones de software después de haber recurrido al servicio de asistencia del garante.
- Usted mismo se responsabilizará de la configuración y la conexión de aparatos externos, si los hubiere, después de haber recurrido al servicio de asistencia del garante.
- El periodo de cancelación libre de costes para la reparación in situ o la sustitución in situ es de 48 horas como mínimo; después tendremos que facturar los gastos que se nos hayan presentado debido a una cancelación demorada o no efectuada.

Contenuto

1. Informazioni relative alle presenti istruzioni per l'uso 165
1.1. Spiegazione dei simboli 165
2. Utilizzo conforme 167
3. Indicazioni di sicurezza 168
4. Contenuto della confezione 175
5. Panoramica dell'apparecchio 176
5.1. Elementi di comando 177
5.2. Accessori 178
6. Preparazione dell'apparecchio 178
6.1. Collegamento dell'apparecchio 179
6.2. Impostazione dell'ora 179
6.3. Riempimento del serbatoio 180
6.4. Impiego del vano di macinazione 181
6.5. Preparazione del vano di miscelazione per zuppe o bevande 182
6.6. Impiego del filtro caffè/tè 182
7. Utilizzo del mixer multifunzione con funzione di cottura 184
7.1. Selezione del programma (Menu) 184
7.2. Impostazione della quantità di preparazione (Capacity) 184
7.3. Avvio/Interruzione del programma (Start/Cancel) 184
7.4. Impostazione della preparazione posticipata (Timer) 184
7.5. Impostazione della velocità (Speed) 185
7.6. Fine del programma 185
8. Programmi 186
8.1. Preparazione di caffè/tè (Programma Coffee / Programma Tea) 186
8.2. Preparazione di zuppe o bevande 187
8.3. Macinazione a secco (Programma Grinding) 187
9. Pulizia dell'apparecchio 189
9.1. Pulizia automatica 189
9.2. Avvio manuale della pulizia automatica (programma Clean) 190
9.3. Programma di sterilizzazione (programma Sterilize) 191
9.4. Pulizia 191
9.5. Rimozione del calcare dall'apparecchio 192
10. Inutilizzo prolungato e trasporto 192
11. Soluzione 193
11.1. Codici errore 195
12. Smaltimento 197
13. Dati tecnici 198
14. Informazioni sulla conformità UE 198

15. Informazioni relative al servizio di assistenza 198
16. Note legali 199
17. Condizioni generali di garanzia..... 200
17.1. Informazioni generali..... 200
17.2. Particolari condizioni di garanzia per riparazioni o sostituzioni a domicilio.....201you

1. Informazioni relative alle presenti istruzioni per l'uso



Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Ci auguriamo che soddisfi le sue aspettative.

Prima di utilizzare il prodotto, leggere attentamente le presenti istruzioni e le indicazioni di sicurezza. Osservare le avvertenze riportate sull'apparecchio e nelle istruzioni per l'uso.

Tenere le istruzioni per l'uso sempre a portata di mano. Esse sono parte integrante dell'apparecchio e, in caso di vendita o cessione dello stesso, devono essere consegnate al nuovo proprietario.

1.1. Spiegazione dei simboli

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



PERICOLO!
Pericolo di morte immediata!



AVVERTENZA!
Possibile pericolo di morte e/o di lesioni gravi irreversibili!



ATTENZIONE!
Avvertenza: possibili lesioni di media o lieve entità!



AVVERTENZA!
Pericolo di scosse elettriche!



AVVERTENZA!
Pericolo causato da superfici molto calde!



AVVERTENZA!
Pericolo di lesioni a causa di spigoli vivi!



AVVISO!
Attenersi agli avvisi al fine di evitare danni materiali!



Ulteriori informazioni sull'utilizzo dell'apparecchio!



Attenersi agli avvisi contenuti nelle istruzioni per l'uso!

- Punto elenco / informazioni relative a eventi che si possono verificare durante l'utilizzo

▸ Istruzioni operative da seguire

■ Indicazione di sicurezza

CE Dichiarazione di conformità (vedere capitolo "14. Informazioni sulla conformità UE" a pagina 198): I prodotti contrassegnati da questo simbolo soddisfano i requisiti delle direttive CE.



Simbolo del collegamento a terra (per la classe di protezione I)
Gli apparecchi elettrici della classe di protezione I possiedono almeno un isolamento di base permanente e hanno un connettore con contatto di terra o un cavo di alimentazione fisso con conduttore di terra.



Etichettatura dei materiali di imballaggio per la separazione dei rifiuti
Contrassegno con abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1–7: plastiche / 20–22: carta e cartone / 80–98: materiali compositi



Il Punto Verde identifica le confezioni di vendita che vengono smaltite o riciclate dal sistema di raccolta e recupero duale in conformità con il regolamento sugli imballaggi.



Il simbolo "Triman" informa il consumatore che il prodotto è riciclabile e soggetto a un sistema esteso di responsabilità del produttore e a disposizioni di smistamento vigenti in Francia.



Smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente (vedere "12. Smaltimento" a pagina 197)





Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente (vedere "12. Smaltimento" a pagina 197)

2. Utilizzo conforme

Il mixer multifunzione con funzione di cottura serve per frullare, tritare e preparare alimenti, per macinare a secco alimenti duri e per preparare tè o caffè in quantitativi domestici.
L'apparecchio è destinato all'utilizzo domestico o similare, ad esempio:

- in negozi, uffici e ambienti di lavoro simili;
- in ambienti agricoli;
- da parte dei clienti di hotel, motel e altre strutture ricettive;
- in bed & breakfast.

L'utilizzo non conforme comporta il decadimento della garanzia:

- Non modificare l'apparecchio senza il nostro consenso.
- Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio e accessori forniti o approvati da noi.
- Attenersi a tutte le informazioni fornite nelle presenti istruzioni per l'uso, in particolare alle indicazioni di sicurezza. Qualsiasi altro uso è considerato non conforme e può provocare danni a persone o cose.

3. Indicazioni di sicurezza



AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni!

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

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



PERICOLO!

Pericolo di soffocamento!

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

- Tenere la pellicola dell'imballaggio e i piccoli componenti rimovibili fuori dalla portata dei bambini.
- Non lasciare che i bambini giochino con gli imballaggi.



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

- Estrarre la spina di alimentazione dell'apparecchio dalla presa elettrica:
  - quando l'apparecchio viene sottoposto a pulizia o manutenzione,
  - quando si monta o smonta l'apparecchio,
  - quando l'apparecchio è umido o bagnato,
  - quando non si utilizza più l'apparecchio,
  - quando l'apparecchio è incustodito,
  - in caso di temporale.
- Per estrarre la spina dalla presa elettrica tirare la spina, non il cavo di alimentazione.
- Non esporre l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina di alimentazione a gocce o spruzzi d'acqua:
  Proteggerlo dal contatto con acqua o altri liquidi. Tenere l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina lontani da lavandini, lavabi e simili.
- Non mettere in funzione l'apparecchio su superfici d'appoggio bagnate.
- Non toccare mai l'apparecchio o il cavo/la spina di alimentazione con le mani umide o bagnate.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Non esporre l'apparecchio a condizioni estreme. Occorre evitare:
  - elevata umidità dell'aria o presenza di liquidi,
  - temperature estremamente alte o basse,
  - raggi solari diretti,
  - fiamme libere.



AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica!

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

- Collegare l'apparecchio solo a una presa elettrica installata a regola d'arte. La tensione di rete deve corrispondere a quella indicata nei dati tecnici dell'apparecchio.
- La presa deve essere liberamente accessibile in modo da consentire di staccare rapidamente l'apparecchio dalla rete elettrica in caso di emergenza.
- Non utilizzare prolunghe.
- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, e in seguito dopo ogni uso, verificare che l'apparecchio e il cavo di alimentazione non siano danneggiati.
- Non mettere in funzione l'apparecchio se lo stesso o il cavo di alimentazione presentano danni visibili.
- Nel caso si riscontrino danni dovuti al trasporto, rivolgersi immediatamente al servizio di assistenza.
- Non apportare in nessun caso modifiche all'apparecchio e non tentare di aprire e/o riparare autonomamente un componente dell'apparecchio.
- In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione dell'apparecchio, la sua sostituzione dovrà essere eseguita dal produttore, dal suo Servizio clienti o da personale tecnico qualificato in modo da escludere possibili pericoli.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non venga a contatto con parti calde dell'apparecchio o con altre fonti di calore.
- Il cavo di alimentazione non deve entrare in contatto con le lame durante il funzionamento.
- Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio e non introdurvi oggetti.
- Assicurarsi che non vi sia il rischio di inciampare nel cavo di alimentazione. Non utilizzare prolunghe.

- Prima di ogni pulizia e manutenzione, così come prima di montare o smontare gli accessori, scollegare la spina dell'apparecchio dalla presa elettrica.



AVVERTENZA!
Pericolo di lesioni!
Componenti in movimento e taglienti possono causare lesioni da taglio.

- Durante l'uso e la pulizia dell'apparecchio prestare attenzione alle lame taglienti (presenti nel vano di miscelazione e in quello di macinazione).
- Qualsiasi uso diverso da quello descritto nel capitolo "2. Utilizzo conforme" a pagina 167 è considerato non conforme e può provocare danni a persone o cose.
- Evitare il contatto con parti in movimento.
- Non rimuovere mai il coperchio del vano di miscelazione prima che le lame a croce siano completamente ferme.
- Durante l'utilizzo dell'apparecchio, tenere lontani capelli, vestiti, mani, posate, cucchiai da cucina o simili per evitare lesioni alle persone o danni materiali.
- Utilizzare l'apparecchio solo con il coperchio del vano di miscelazione chiuso.
- Prima della pulizia rimuovere gli accessori dall'apparecchio principale.
- Maggiori informazioni sulla pulizia del prodotto e delle superfici che entrano in contatto con gli alimenti sono riportate nel capitolo "9. Pulizia dell'apparecchio" a pagina 189.
- Asciugare accuratamente tutte le parti dell'apparecchio prima di riutilizzarlo.



AVVERTENZA!
Pericolo d'incendio!
Assicurarsi che l'apparecchio in funzione non entri in contatto con altri oggetti.

- Lasciare spazio sufficiente su tutti i lati e verso l'alto. In particolare non posizionare l'apparecchio in prossimità di materiali infiammabili (tende, carta ecc.).
- Non usare l'apparecchio sotto armadietti pensili oppure oggetti che potrebbero ostacolare la salita del vapore verso l'alto.
- Non coprire l'apparecchio.
- Non appoggiare oggetti sull'apparecchio.



ATTENZIONE!
Pericolo di lesioni!
Se si utilizzano alimenti che hanno temperature superiori a 80 °C vi è il rischio di scottature.

- Non versare liquidi/alimenti caldi o bollenti nel vano di miscelazione. Se si versa un liquido molto caldo nel mixer, a causa dell'evaporazione improvvisa questo può venire schizzato fuori dall'apparecchio. Pericolo di ustioni.
- Far raffreddare gli alimenti prima di versarli nel vano di miscelazione.
- Non riempire eccessivamente il vano di miscelazione. Prestare attenzione al segno nel vano di miscelazione.



ATTENZIONE!
Possibili rischi per la salute dovuti alla formazione di colonie batteriche!
Dopo la preparazione possono formarsi colonie batteriche dovute alla presenza di resti di cibo.

- Pulire subito e a fondo l'apparecchio e tutti gli accessori utilizzati dopo ogni utilizzo.



ATTENZIONE!
Pericolo di lesioni!
Durante la cottura a vapore degli alimenti e la sterilizzazione l'apparecchio diventa molto caldo. Il vapore ascendente e le superfici calde possono causare lesioni.

- L'elemento riscaldante conserva un certo calore residuo anche dopo l'uso. Pericolo di ustioni!
- Non spostare mai il blocco motore ancora caldo; attendere che l'apparecchio si sia completamente raffreddato.
- Durante il funzionamento toccare solo le maniglie e gli elementi di comando dell'apparecchio! Utilizzare guanti da cucina.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
- Non spostare mai l'apparecchio durante il funzionamento.
- Se si rimuovono il coperchio e il contenitore in vetro durante o dopo la cottura, prestare attenzione alla fuoriuscita del vapore. Tenere le mani lontane dal vapore
- e non tenere il viso direttamente sopra l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di vapori esplosivi e/o infiammabili.
- Riempire il serbatoio dell'acqua esclusivamente con acqua pulita e mai con altri liquidi (eccezione: durante la rimozione del calcare). Non aggiungere alcuna spezia (e nemmeno il sale) nell'acqua.
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza acqua nel serbatoio. In caso di tempi di cottura prolungati, accertarsi regolarmente che ci sia acqua a sufficienza nel serbatoio.
- Non riempire eccessivamente il serbatoio dell'acqua. Prestare attenzione al segno sul serbatoio dell'acqua.

AVVISO!

Possibili danni materiali!

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

- Non utilizzare la funzione frullatore senza alimenti da frullare.
- Non piegare il cavo di alimentazione e non avvolgerlo intorno all'apparecchio. Durante l'utilizzo dell'apparecchio, distendere completamente il cavo di alimentazione.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile.
- Non posizionare l'apparecchio sul bordo di un tavolo, in quanto potrebbe rovesciarsi e cadere.
- Estrarre la spina dalla presa elettrica in caso di temporale.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 15 minuti tra un utilizzo e l'altro.
- Se la lama a croce si blocca durante il funzionamento, estrarre la spina dalla presa di corrente ed eliminare il motivo del blocco (vedere il capitolo "9.4.1. Svuotamento del vano di miscelazione" a pagina 191).
- Non utilizzare la lama a croce per alimenti congelati.
- Non utilizzare la lama a croce per ingredienti ricchi di fibre (ad es. il mango).
- Non utilizzare la lama a croce nel vano di miscelazione per zucchero semolato, alimenti simili o alimenti duri (ad es. noci o chicchi di caffè). Utilizzare a questo scopo solo il vano di macinazione.

4. Contenuto della confezione



PERICOLO!

Pericolo di soffocamento!

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

- Tenere la pellicola dell'imballaggio fuori dalla portata dei bambini.
- Non lasciare che i bambini giochino con gli imballaggi.

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

La confezione acquistata include:

Mixer multifunzione con funzione di cottura, incl.

- Filtro caffè/tè
- Bicchiere graduato
- Spazzolino di pulizia
- Vano di macinazione
- Istruzioni per l'uso

5. Panoramica dell’apparecchio

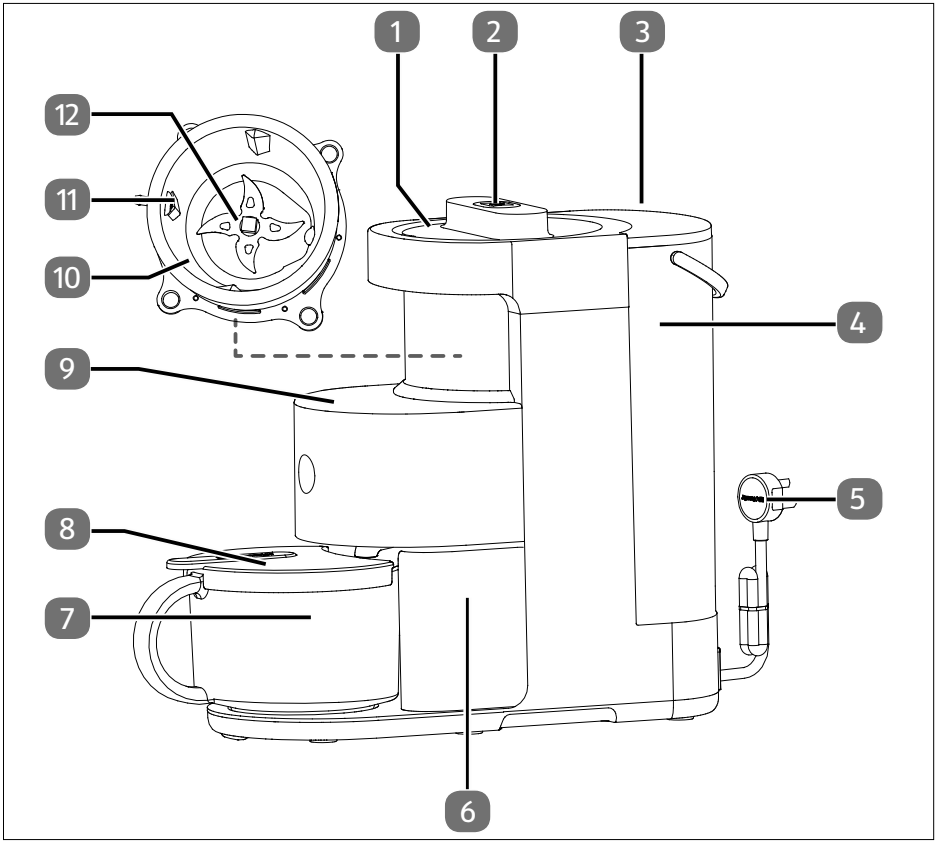


Fig. 1

1) Coperchio del vano di miscelazione con ugello di fuoriuscita del vapore/sensore di troppopieno
2) Foro di fuoriuscita del vapore
3) Coperchio del serbatoio dell’acqua
4) Serbatoio dell’acqua
5) Cavo di alimentazione con spina
6) Recipiente di raccolta
7) Contenitore in vetro
8) Coperchio del contenitore in vetro
9) Elementi di comando
10) Vano di miscelazione (non rimovibile!)
11) Apertura per l’immissione dell’acqua
12) Lama a croce

5.1. Elementi di comando

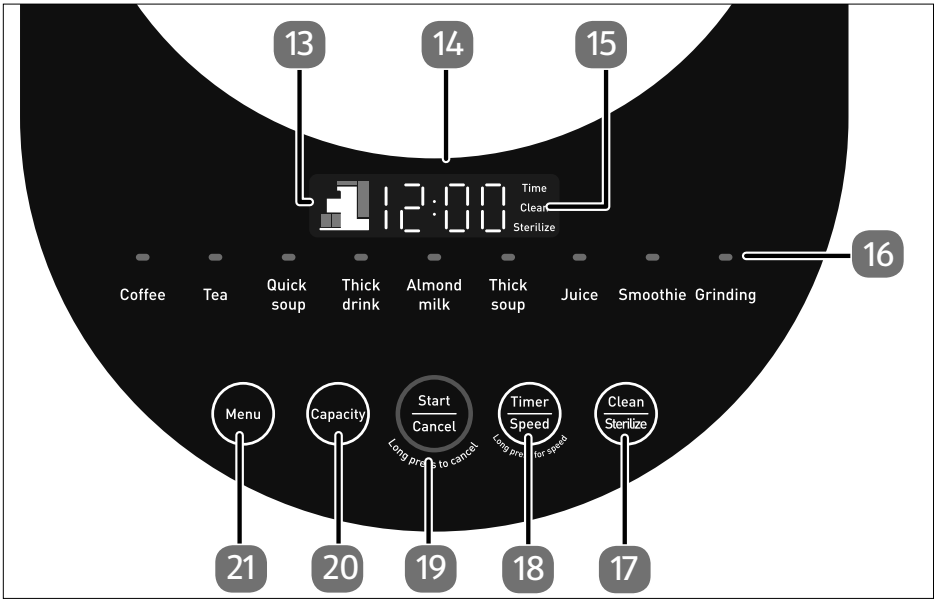


Fig. 2

13)	Indicatore di guasto	Visualizzazione della causa del guasto (ad es. coperchio del vano di miscelazione mancante): lampeggia per indicare la posizione dell'errore.
14)	Display	Orario/Tempo di preparazione/Quantità di preparazione
15)	Indicatore funzioni	Visualizzazione della funzione attiva
16)	Indicatore del programma	Visualizzazione del programma selezionato
17)	Tasto **Clean**/**Sterilize**	Programma di pulizia automatica/ programma di sterilizzazione
18)	Tasto **Timer**/**Speed**	Impostazione della preparazione posticipata/ pressione prolungata del tasto: impostazione della velocità
19)	Tasto **Start**/**Cancel**	Avvio del programma/ pressione prolungata del tasto: interruzione del programma
20)	Tasto **Capacity**	Impostazione della quantità di preparazione
21)	Tasto **Menu**	Selezione del programma

5.2. Accessori

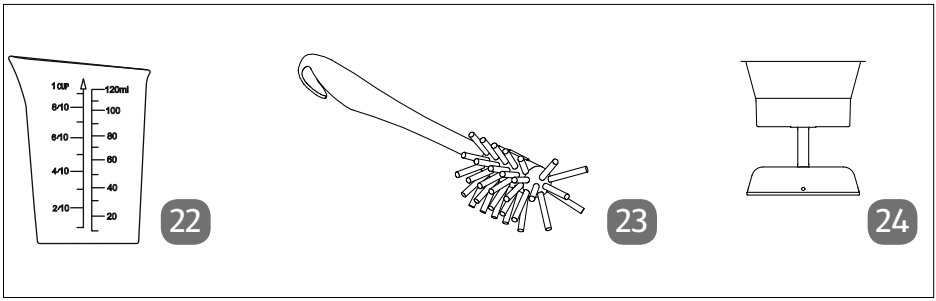


Fig. 3

22) Bicchiere graduato
23) Spazzolino di pulizia
24) Filtro caffè/tè

5.2.1. Vano di macinazione

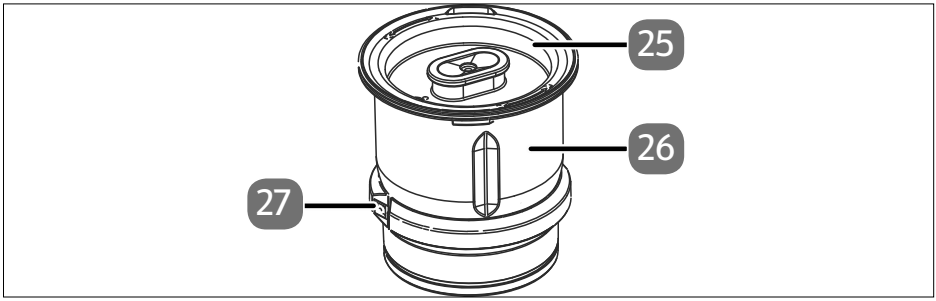


Fig. 4

25) Coperchio del vano di macinazione
26) Vano di macinazione
27) Segno colorato

6. Preparazione dell'apparecchio

- Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
- Prima e dopo ogni utilizzo pulire tutti gli accessori con un panno morbido e un detersivo per stoviglie normalmente reperibile in commercio.
- Lasciare asciugare completamente tutti i componenti.
- Posizionare il mixer multifunzione con funzione di cottura su una superficie piana, antiscivolo e resistente al calore.

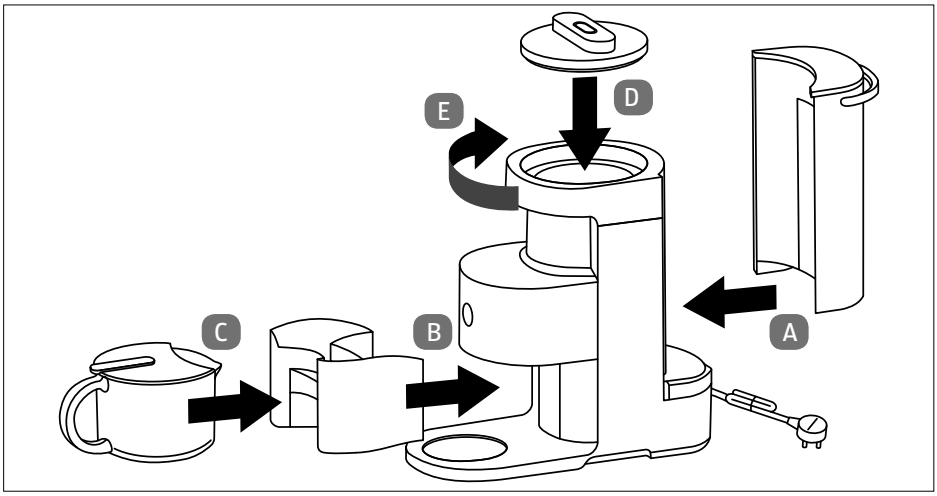


Fig. 5

- Posizionare il serbatoio dell'acqua (4) nel mixer multifunzione (A) (vedere la **Fig. 5**).
- Posizionare il recipiente di raccolta (6) nel mixer multifunzione (B).
- Posizionare il contenitore in vetro (7) con il coperchio (8) nel mixer multifunzione (C).
- Posizionare il coperchio del vano di miscelazione (1) nel mixer multifunzione (D).
- Chiudere il vano di miscelazione (10) con il coperchio (1) (E).

6.1. Collegamento dell'apparecchio

- Collegare l'apparecchio a una presa elettrica installata a regola d'arte. Viene emesso un segnale acustico.

L'apparecchio è ora pronto all'uso.

6.2. Impostazione dell'ora

- Premere contemporaneamente i tasti **Menu** (21) e **Start/Cancel** (19) per 2 secondi.

Il display mostra --:--.

- Premere il tasto **Menu** (21) per aumentare l'orario di un'ora.
- Premere il tasto **Capacity** (20) per ridurre l'orario di un'ora.
- Premere il tasto **Timer**/**Speed** (18) per aumentare l'orario di un minuto.
- Premere il tasto **Clean**/**Sterilize** (17) per diminuire l'orario di un minuto.
- Premere il tasto **Start/Cancel** (19) e mantenerlo premuto per memorizzare l'orario impostato.

Vengono visualizzati l'orario impostato e **TIME**.

6.3. Riempimento del serbatoio

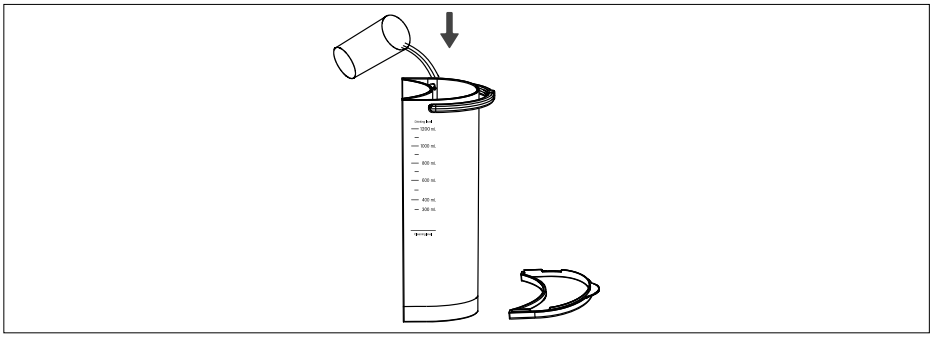


Fig. 6

- Rimuovere il coperchio del serbatoio dell'acqua (3) (vedere la **Fig. 6**).
- Rimuovere il serbatoio dell'acqua (4).
- Riempire il serbatoio dell'acqua (4) con acqua del rubinetto pulita. Prestare attenzione alle tacche.
  - Per utilizzare il programma di pulizia è necessario che l'acqua del rubinetto raggiunga almeno la tacca "**Cleaning Level**".
  - Per preparare pietanze/bevande, riempire il serbatoio dell'acqua (4) con un massimo di 1200 ml di acqua di rubinetto.

L'utilizzo di acqua povera di minerali o filtrata riduce le incrostazioni di calcare.

- Chiudere il serbatoio dell'acqua (4) con l'apposito coperchio (3).

6.4. Impiego del vano di macinazione

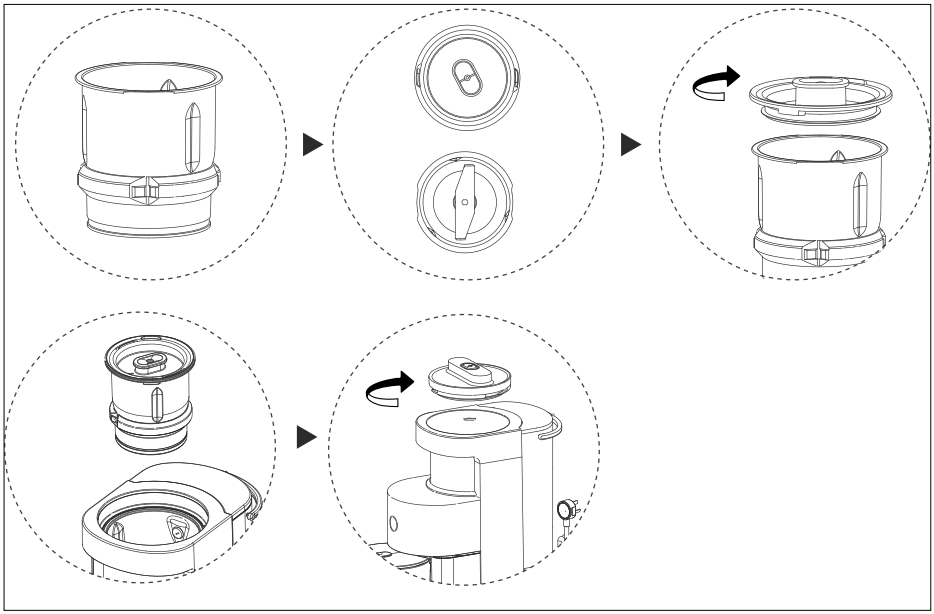


Fig. 7

- Riempire il vano di macinazione (26) con il prodotto secco da macinare.
- Posizionare il fermo di chiusura del coperchio (25) nell'incavo corrispondente del vano di macinazione (26).
- Ruotare il coperchio (25) in senso orario, rispettando i simboli del lucchetto, per chiudere il vano di macinazione (26).
- Inserire il vano di macinazione (26) sull'elemento quadro presente nel vano di miscelazione (10). Assicurarsi che l'incavo arancione (27) del vano di macinazione (26) si inserisca nella guida sinistra del vano di miscelazione (10).
- Chiudere inoltre il vano di miscelazione (10) con l'apposito coperchio (1).

6.5. Preparazione del vano di miscelazione per zuppe o bevande

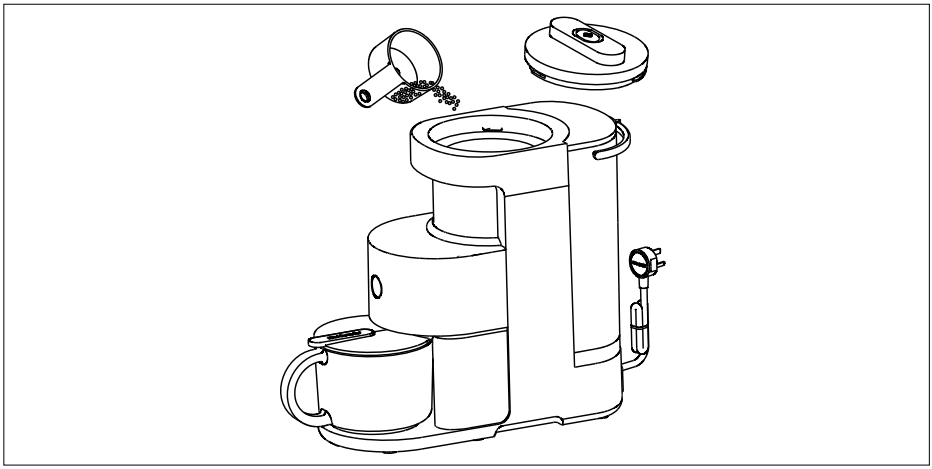


Fig. 8

- Rimuovere il coperchio del vano di miscelazione (1).
- Riempire il vano di miscelazione (10) con gli alimenti.

Gli alimenti devono essere tagliati in piccoli pezzi prima di essere inseriti nel vano di miscelazione (10).

- Chiudere il vano di miscelazione (10) con il coperchio (1).

6.6. Impiego del filtro caffè/tè

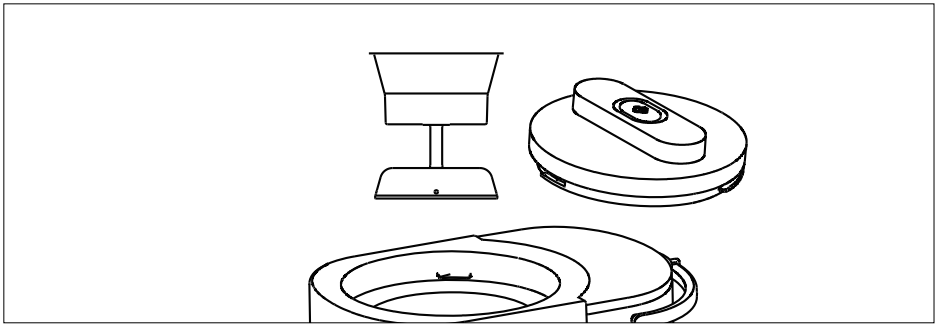


Fig. 9

- Inserire il filtro caffè/tè (24) nel vano di miscelazione (10), come illustrato nella **Fig. 8**.

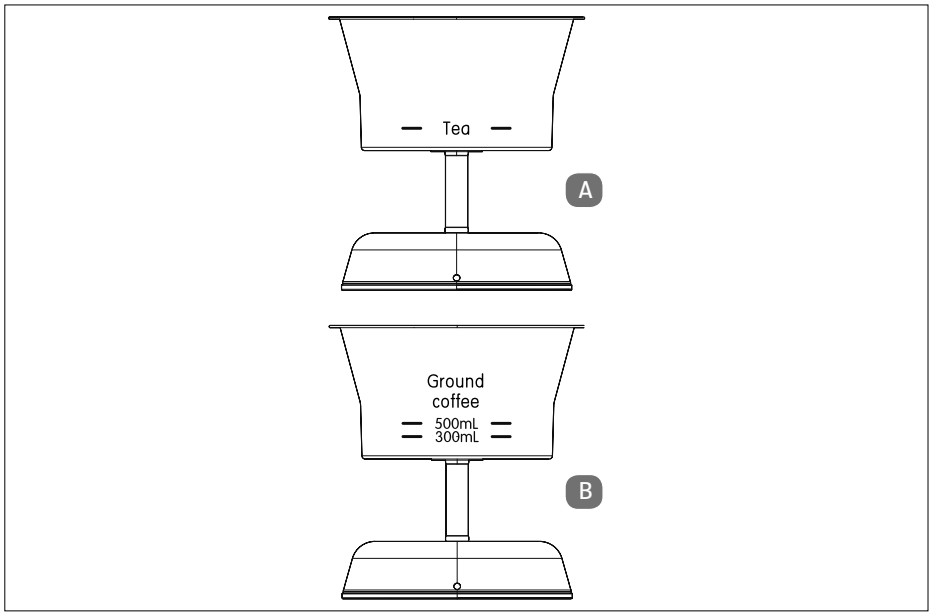


Fig. 9

- Riempire il filtro caffè/tè (24) con polvere di caffè o tè. Durante il riempimento, prestare attenzione al segno **A** o **B.** (Vedere la **Fig. 9**).
- Chiudere il coperchio del vano di miscelazione (1).

7. Utilizzo del mixer multifunzione con funzione di cottura

7.1. Selezione del programma (Menu)

- Premere ripetutamente il tasto **Menu** (21) fino a quando il rispettivo indicatore del programma (16) (ad es. "Quicksoup") non si accende. I programmi disponibili sono descritti nel capitolo "8. Programmi" a pagina 186.

7.2. Impostazione della quantità di preparazione (Capacity)

- Premere il tasto **Capacity** (20) per selezionare la rispettiva quantità di preparazione.



In base al programma selezionato, la quantità di preparazione viene ridotta o aumentata di 100 ml (escluso il programma **Tea**).
Alcuni programmi hanno una quantità di preparazione preimpostata che non può essere modificata.

7.3. Avvio/Interruzione del programma (Start/Cancel)

- Premere il tasto **Start/Cancel** (19) per avviare un programma.
- Tenere premuto il tasto **Start/Cancel** (19) per interrompere un programma.

7.4. Impostazione della preparazione posticipata (Timer)

- Riempire il serbatoio dell'acqua (4) con acqua del rubinetto pulita.
- Chiudere il coperchio del serbatoio dell'acqua (3).
- Tagliare gli alimenti a pezzettini. Inserire i pezzettini nel vano di miscelazione (10).
- Chiudere il vano di miscelazione (10) con il coperchio (1).
- Selezionare con il tasto **Menu** (21) il programma con il quale si intendono preparare gli alimenti (vedere il capitolo "7. Utilizzo del mixer multifunzione con funzione di cottura" a pagina 184).



La funzione timer è disponibile solo per i programmi con funzione di riscaldamento. I programmi senza funzione di riscaldamento (ad es. **Juice** o **Smoothie**) non possono essere avviati tramite la funzione timer.

- Premere il tasto **Capacity** (20) per selezionare la quantità desiderata.
- Premere il tasto **Timer**/**Speed** (18) per selezionare l'orario desiderato per la fine del programma.

Premendo il tasto **Timer**/**Speed** (18) si aumenta l'orario di 15 minuti.

- Premere il tasto **Start/Cancel** (19) per avviare la funzione timer.

oppure

- tenere premuto il tasto **Start/Cancel** (19) per terminare l'attuale inserimento del timer.

7.5. Impostazione della velocità (Speed)

- Premere il tasto **Timer**/**Speed** (18) e mantenerlo premuto per impostare la velocità della lama a croce.

Velocità	Simbolo
Bassa	**L**
Media	**1**-**9**
Alta	**H**
Massima	**A**

7.6. Fine del programma

Al termine del programma vengono emessi cinque segnali acustici. Il display visualizza quindi l'ora corrente.

8. Programmi

Sono disponibili i seguenti programmi:

Programma	Funzione
Coffee	Preparazione caffè
Tea	Preparazione tè
Quick Soup	Zuppe veloci
Thick drink	Bevande dense
Almond milk	Preparazione latte di mandorla
Thick soup	Zuppe dense
Juice	Preparazione di succhi di frutta
Smoothie	Preparazione di frullati
Grinding	Macinazione

8.1. Preparazione di caffè/tè (Programma Coffee / Programma Tea)

- Riempire il filtro caffè/tè (24) con polvere di caffè o tè. Durante il riempimento, osservare le tacche sul filtro caffè/tè (24) per il tè (A) e per la polvere di caffè (B) (vedere la **Fig. 8**).

Premere il tasto **Menu** (21) una o due volte fino a quando l'indicatore del programma **Coffee** o **Tea** (16) non si accende.

- Premere il tasto **Capacity** (20) per selezionare la rispettiva quantità di preparazione.

Ogni pressione del tasto **Capacity** (20) diminuisce o aumenta la quantità di preparazione di 50 ml (tè) o di 100 ml (caffè) (**MIN** 300 ml, **MAX** 500 ml).

- Premere il tasto **Timer**/**Speed** (18) per selezionare l'intensità del caffè o del tè.

Concentrazione	Simbolo
Bassa	–
Media	=
Alta	≡

Per il programma **Coffee** è possibile scegliere solo tra 2 livelli.

- Premere il tasto **Start/Cancel** (19) per avviare il programma.

8.2. Preparazione di zuppe o bevande

- Riempire il serbatoio dell'acqua (4) con acqua del rubinetto pulita.
- Chiudere il serbatoio dell'acqua (4) con l'apposito coperchio (3).
- Tagliare gli alimenti a pezzettini. Inserire i pezzettini nel vano di miscelazione (10).
- Chiudere il vano di miscelazione (10) con il coperchio (1).
- Posizionare il recipiente di raccolta (6) sotto il vano di miscelazione (10).
- Premere ripetutamente il tasto **Menu** (21) fino a quando l'indicatore del programma (16) desiderato **Quick Soup, Thick drink, Almond milk, Thick soup, Juice** o **Smoothie** non si accende.

Per impostazione predefinita, il display visualizza la quantità di preparazione di 300 ml per i programmi **Quick Soup, Thick drink, Almond milk, Thick soup**. Al successivo utilizzo della macchina, l'ultima impostazione selezionata è già impostata.

- Premere il tasto **Capacity** per impostare la quantità desiderata.

Ogni pressione del tasto **Capacity** (20) diminuisce o aumenta la quantità di preparazione di 100 ml:

Quick soup:	300-600 ml
Thick drink:	300-1200 ml
Almond milk:	300-1200 ml
Thick soup:	600-1200 ml

- Premere il tasto **Start/Cancel** (19) per avviare la preparazione.



Il programma **Juice** si arresta automaticamente dopo 4 minuti. Il tempo di preparazione di 4 minuti viene visualizzato sul display all'avvio del programma.

Il programma **Smoothie** si arresta automaticamente dopo 2 minuti. Il tempo di preparazione di 2 minuti viene visualizzato sul display all'avvio del programma.

Il tasto **Capacity** (20) non ha alcuna funzione nei programmi **Juice** e **Smoothie**. Durante il riempimento, osservare le marcature nel vano di miscelazione (10).

8.3. Macinazione a secco (Programma Grinding)

- La camera di macinazione (26) deve essere pulita e asciutta prima di essere riempita di prodotto da macinare.
- Riempire il vano di macinazione (26) con l'alimento secco.
- Inserire il vano di macinazione (26) come descritto di seguito "6.4. Impiego del vano di macinazione" a pagina 181.
- Dopo aver inserito il vano di macinazione (26) e chiuso il vano di miscelazione (10), viene selezionato automaticamente il programma **Grinding**.

Alimenti	Quantità massima di preparazione per operazione	Nota
Zucchero	200 g	tempo di preparazione consigliato: 30 secondi Premere il tasto **Start/Cancel** (19) dopo 30 secondi per interrompere il programma.
Fagioli mungo	150 g	Per ciclo si intende un funzionamento della durata di un minuto seguito da uno spegnimento della durata di tre minuti. Dopo tre cicli lasciare raffreddare l'apparecchio per 60 minuti prima di riutilizzarlo in modo da evitare che il motore si surriscaldi.
Semi di soia	150 g	
Riso	200 g	
Peperoncini essiccati	50 g	
Anice stellato	80 g	

- Premere il tasto **Timer**/**Speed** (18) e mantenerlo premuto per impostare la velocità di macinazione.
- Premere il tasto **Start/Cancel** (19) per avviare il programma.

Il programma **Grinding** si arresta automaticamente dopo un minuto. Se non si è ancora ottenuto il risultato di macinazione desiderato, attendere 3 minuti prima di iniziare una nuova operazione di macinazione.

- Dopo l'operazione di macinazione e l'arresto completo della lama di macinazione, aprire il coperchio del vano di miscelazione (1) e rimuovere il vano di macinazione (26) afferrando l'impugnatura del coperchio del vano di macinazione. Aprire il coperchio del vano di macinazione (25) in senso antiorario (osservare il simbolo del lucchetto sul coperchio).
- Versare la farina in un contenitore adatto.

9. Pulizia dell'apparecchio



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

- Quando si pulisce l'apparecchio, scollegare la spina dalla presa elettrica.



AVVISO!
Possibili danni materiali!
Una pulizia errata può danneggiare le superfici delicate.

- Per la pulizia degli accessori e dell'involucro non utilizzare detergenti oppure oggetti corrosivi o abrasivi. Utilizzare un detergente delicato, per es. un detersivo per stoviglie, e un panno morbido.

9.1. Pulizia automatica



ATTENZIONE!
Pericolo di lesioni!
Durante la sterilizzazione l'apparecchio diventa molto caldo. Il vapore ascendente e le superfici calde possono causare lesioni.

- Fare attenzione alla fuoriuscita del vapore. Tenere le mani lontane dal vapore
- e non tenere il viso direttamente sopra l'apparecchio.

Al termine del programma, l'apparecchio avvia la pulizia automatica. Tuttavia, è possibile avviare il programma anche manualmente.

AVVISO!

Possibili danni materiali!

La fuoriuscita di liquidi può danneggiare le superfici delicate.

- Non rimuovere il recipiente di raccolta (6).

- Svuotare il recipiente di raccolta (6) al termine della pulizia automatica.

La funzione di pulizia automatica non è disponibile quando è inserito il vano di macinazione (26).

9.2. Avvio manuale della pulizia automatica (programma Clean)

Sono disponibili due programmi di pulizia: pulizia rapida e pulizia profonda.

- Riempire il serbatoio dell'acqua (4) con acqua di rubinetto pulita almeno fino al segno **Cleaning Level**.
- Chiudere il serbatoio dell'acqua (4) con l'apposito coperchio (3).
- Chiudere il vano di miscelazione (10) con il coperchio (1).
- Posizionare il recipiente di raccolta (6) sotto il vano di miscelazione (10).

Programma Clean	Tasto Clean/Sterilize (17)	Tempo di pulizia
Pulizia rapida	Premere 1x	8 minuti
Pulizia profonda	Premere 2x	30 minuti

- L'indicatore di funzione (15) **Clean** lampeggia.

Sul display viene visualizzato il tempo di pulizia.

- Premere il tasto **Start/Cancel** per avviare il programma di pulizia.

Il programma termina automaticamente dopo il tempo indicato nella tabella.

- Rimuovere il recipiente di raccolta (6) e svuotarlo.
- Pulire la superficie dell'apparecchio con un panno morbido leggermente inumidito con acqua.

9.3. Programma di sterilizzazione (programma Sterilize)

Sono disponibili due programmi di sterilizzazione: Sterilizzazione e Pulizia con sterilizzazione.

- Chiudere il vano di miscelazione (10) con il coperchio (1).

Programma Sterilize	Tasto Clean/Sterilize (17)	Tempo di pulizia
Sterilizzazione	Premere 3x	22 minuti
Pulizia con sterilizzazione	Premere 4x	30 minuti

- L'indicatore di funzione (15) **Sterilize** lampeggia.

Sul display viene prima visualizzata la durata del programma. Durante il processo della pulizia/di sterilizzazione viene visualizzato un rettangolo tratteggiato e i trattini si illuminano in continuazione.

- Premere il tasto **Start/Cancel** per avviare il programma.

Il programma termina automaticamente dopo il tempo indicato nella tabella.

9.4. Pulizia

- Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.
- Pulire l'apparecchio al termine di ogni utilizzo.

9.4.1. Svuotamento del vano di miscelazione

L'utilizzo di molti ingredienti oppure un'insolita interruzione di corrente può causare l'arresto della preparazione in seguito all'infiltrazione di acqua nel vano di miscelazione (10).

- Premere il tasto **Speed** per sminuzzare gli ingredienti.

Gli ingredienti finiscono nel recipiente di raccolta (6). Infine l'apparecchio avvia il programma di pulizia automatica (vedere "9.1. Pulizia automatica" a pagina 189)

- Svuotare il recipiente di raccolta al termine della pulizia automatica.

9.4.2. Pulizia del vano di macinazione dopo la macinazione a secco

Dopo ogni utilizzo, rimuovere i residui della macinazione a secco dall'interno del vano di macinazione e dal rispettivo coperchio (25) con acqua calda e detergente. Asciugare immediatamente i componenti. Non pulire il vano di macinazione (26) con spazzole affilate o dure, detergenti abrasivi o liquidi corrosivi (come benzina e acetone).

9.4.3. Pulizia del coperchio del vano di miscelazione

- Pulire il sensore di troppopieno nella parte interna del coperchio del vano di miscelazione con un panno morbido leggermente inumidito con acqua.
- Rimuovere il foro di fuoriuscita del vapore (2) dal coperchio del vano di miscelazione (1).

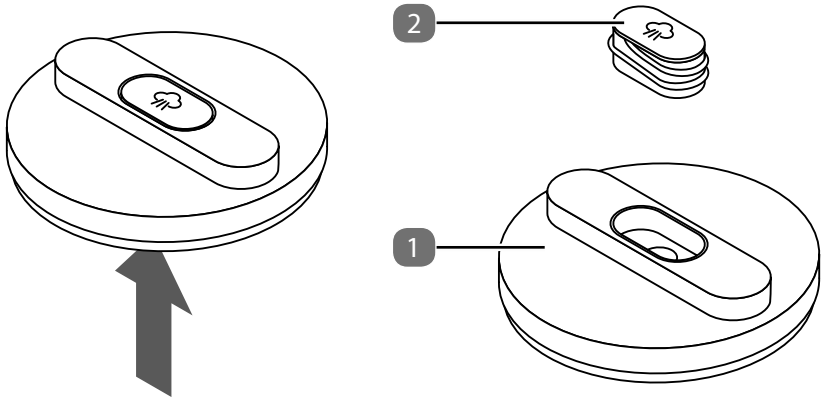


Fig. 10

- Pulire il coperchio del vano di miscelazione (1) e il foro di fuoriuscita del vapore (2) con acqua calda e detersivo (vedere la **Fig. 10**).
- Lasciare asciugare bene i componenti.

9.4.4. Pulizia degli accessori e dei recipienti

- Pulire gli accessori e i recipienti con acqua calda e detersivo. Gli accessori sono adatti al lavaggio in lavastoviglie.
- Lasciare asciugare bene i componenti.

9.5. Rimozione del calcare dall'apparecchio

Rimuovere il calcare dall'apparecchio dopo circa 30 preparazioni.

- Versare un decalcificante per macchine da caffè reperibile in commercio (circa 8 grammi) nel vano di miscelazione (10).
- Avviare il programma di pulizia (vedere capitolo "9.2. Avvio manuale della pulizia automatica (programma Clean)" a pagina 190).

10. Inutilizzo prolungato e trasporto

- Quando si prevede di non utilizzare l'apparecchio per lungo tempo, staccare la spina dalla presa, svuotare il serbatoio dell'acqua (4), pulire l'apparecchio e gli accessori e riporli in un luogo asciutto, al riparo da polvere, gelo e raggi diretti del sole.
- Per evitare danni al prodotto durante il trasporto, si consiglia di utilizzare l'imballaggio originale.

11. Soluzione

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

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	La spina non è collegata a una presa elettrica.	Collegare l'apparecchio solo a una presa elettrica installata a regola d'arte. La tensione di rete deve corrispondere a quella indicata nei dati tecnici dell'apparecchio.
	Guasto del display/degli elementi di comando	Contattare il Servizio clienti.
	L'apparecchio è in modalità Standby.	Premere un tasto sul pannello di comando per terminare la modalità Standby.
La spia è accesa, ma l'apparecchio non funziona correttamente.	Non è selezionato alcun programma.	Selezionare un programma.
	Il serbatoio dell'acqua (4) è vuoto o non contiene una quantità d'acqua sufficiente.	Riempire il serbatoio dell'acqua (4) con acqua del rubinetto pulita.
	Guasto del sensore di temperatura o dell'elettrodo per il livello dell'acqua	Contattare il Servizio clienti.
Il vano di miscelazione (10) non assorbe acqua.	Guasto della pompa dell'acqua	Contattare il Servizio clienti.
	Il filtro del serbatoio dell'acqua è bloccato.	Pulire il filtro sul lato inferiore del serbatoio dell'acqua oppure sostituirlo.
Il motore non si spegne.	L'acqua è penetrata nell'apparecchio.	Contattare il Servizio clienti.
L'apparecchio si è surriscaldato.	Guasto del sensore di temperatura	Contattare il Servizio clienti.

Problema	Possibile causa	Soluzione
I tasti non reagiscono.	Il sistema non viene completamente ripristinato dopo una breve interruzione di corrente.	Staccare la spina dell'apparecchio dalla presa elettrica per 2 minuti. Riaccendere l'apparecchio.
	Malfunzionamento degli elementi di comando	Contattare il Servizio clienti.
Gli ingredienti non vengono sminuzzati completamente.	Ingredienti in quantità eccessiva o insufficiente	Aggiungere gli ingredienti seguendo la ricetta.
	Guasto dell'apparecchio	Contattare il Servizio clienti.
	È stato selezionato un programma errato	Selezionare il programma in base agli ingredienti.
L'apparecchio trabocca.	Quantità eccessiva di ingredienti	Prestare attenzione alle tacche.
	Guasto dell'apparecchio	Contattare il Servizio clienti.
	È stato selezionato un programma errato	Selezionare il programma in base agli ingredienti.
L'apparecchio funziona per un tempo insolitamente lungo.	La temperatura dell'acqua è troppo bassa.	Riempire il serbatoio dell'acqua (4) con acqua a temperatura normale.
	È stata selezionata una funzione errata del programma	Selezionare un programma per gli ingredienti aggiunti.
La bevanda non viene erogata correttamente nel contenitore in vetro (7).	Il contenitore in vetro (7) non è posizionato correttamente.	Posizionare correttamente il contenitore in vetro (7).
	Guasto della valvola di scarico	Contattare il Servizio clienti.
L'acqua di scarico non viene scaricata correttamente nel recipiente di raccolta (6).	Il recipiente di raccolta (6) non è posizionato correttamente.	Posizionare correttamente il recipiente di raccolta (6).
	Guasto della valvola di scarico	Contattare il Servizio clienti.
Rumori insoliti	Funzionamento standard	I rumori occasionali sono normali.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Interruzione dell'alimentazione elettrica	-	Dopo lo spegnimento, l'apparecchio viene ripristinato. È possibile lavorare o rimuovere gli ingredienti nel vano di miscelazione (10). Avviare il programma di pulizia (vedere il capitolo "9.2. Avvio manuale della pulizia automatica (programma Clean)" a pagina 190).
Visualizzazione errata dell'ora	L'apparecchio non funziona normalmente.	Impostare l'ora (vedere "6.2. Impostazione dell'ora" a pagina 179).

11.1. Codici errore

Codice errore		Possibile causa	Soluzione
E00		Sensore di troppopieno sporco	▶ Pulire il sensore di troppopieno.
E01		Segnale di zero assente	▶ Contattare il Servizio clienti.
E02		Il coperchio del vano di miscelazione non è chiuso.	▶ Controllare il coperchio del vano di miscelazione e chiuderlo.
E03/ E04		Oscillazioni di tensione	▶ Attendere e riprovare.
E05	**E051**	Errore: sensore di temperatura del vano	▶ Contattare il Servizio clienti.
	E052	Errore: sensore di temperatura per le superfici di cottura	▶ Contattare il Servizio clienti.
E06	**E061**	Cortocircuito del sensore di temperatura del vano	▶ Contattare il Servizio clienti.
	E062	Cortocircuito del sensore di temperatura per le superfici di cottura	▶ Contattare il Servizio clienti.

Codice errore		Possibile causa	Soluzione
E07	**E071**	Errore: collegamento interno della scheda del display e della rete	▶ Contattare il Servizio clienti.
	E072	Errore: collegamento interno della scheda del display e della rete	▶ Contattare il Servizio clienti.
	E073	Errore: collegamento interno della scheda del display e della rete	▶ Contattare il Servizio clienti.
E08		Motore senza corrente	▶ Attendere 5 minuti e riavviare l'apparecchio. Se l'errore viene ancora visualizzato, contattare il Servizio clienti.
E09		Il motore è sovraccarico	▶ Rimuovere gli ingredienti dal vano di miscelazione (10) e riavviare l'apparecchio.
E10		Guasto del modulo di riscaldamento	▶ Attendere 10 minuti e riavviare l'apparecchio. Se l'errore viene ancora visualizzato, contattare il Servizio clienti.
E11		Sovraccarico del riscaldamento del motore	▶ Rimuovere gli ingredienti dal vano di miscelazione (10) e riavviare l'apparecchio. Se l'errore viene ancora visualizzato, contattare il Servizio clienti.
E12		Apparecchio in stand-by	▶ Riavviare l'apparecchio.
E13		Tempo di funzionamento insolitamente lungo nel vano di miscelazione (10)	▶ Riavviare l'apparecchio.
E23		Il contenitore in vetro (7) non è posizionato correttamente.	▶ Posizionare correttamente il contenitore in vetro (7).

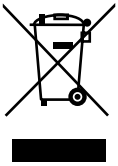
Codice errore		Possibile causa	Soluzione
E24		Il recipiente di raccolta (6) è pieno Il recipiente di raccolta (6) non è posizionato correttamente.	▸ Svuotare il recipiente di raccolta (6) e posizionarlo correttamente. ▸ Posizionare correttamente il recipiente di raccolta (6).
E25		Guasto della valvola rotante	▸ Contattare il Servizio clienti.
E28		Guasto della pompa dell'acqua	▸ Riempire il serbatoio dell'acqua (4) con acqua del rubinetto pulita.
E33	**E331**	Alloggiamento del motore difettoso	▸ Contattare il Servizio clienti.
	E332	Alloggiamento della pompa dell'acqua difettoso	▸ Contattare il Servizio clienti.
E36		La corrente di pompaggio dell'acqua è troppo alta	▸ Contattare il Servizio clienti.

12. Smaltimento



IMBALLAGGIO

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



APPARECCHIO

Gli apparecchi usati non devono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici.

Come previsto dalla direttiva 2012/19/UE, al termine della sua vita utile l'apparecchio deve essere smaltito correttamente.

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

Consegnare l'apparecchio dismesso a un punto di raccolta per rifiuti elettronici o a un centro di riciclaggio.

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

13. Dati tecnici

Alimentazione elettrica	220-240 V~, 50-60 Hz
Potenza nominale assorbita	1200 W potenza di riscaldamento, 400 W potenza del motore
Capienza del serbatoio dell'acqua	1,2 l
Capienza	300–1000 ml
Classe di protezione	I
Dimensioni	ca. 18,4 x 46,2 x 39,5 cm

14. Informazioni sulla conformità UE

CE MEDION AG dichiara che l'apparecchio è conforme ai requisiti basilari e alle altre disposizioni rilevanti vigenti in materia:

- Direttiva EMC 2014/30/UE
- Direttiva Bassa tensione 2014/35/UE
- Direttiva sulla progettazione ecocompatibile 2009/125/CE
- Direttiva RoHS 2011/65/UE.

15. Informazioni relative al servizio di assistenza

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

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

Italia	
Orari di apertura	**Assistenza Post-Vendita**
Lun.-ven.: 9.00-17.00	✆ 800 580250

Indirizzo del servizio di assistenza	
G2-DUAL S.a.S. **MEDION Service Center** **Via Roberto Sevardi 8** **42124 Reggio Emilia** **Italia**	
Svizzera	
Orari di apertura	**Assistenza Post-Vendita**
Lun.-ven.: 9.00-19.00	0848 - 33 33 32
Indirizzo del servizio di assistenza	
MEDION/LENOVO Service Center **Ifangstrasse 6** **8952 Schlieren** **Svizzera**	

Queste e altre istruzioni per l'uso possono essere scaricate dal portale dell'assistenza www.medionservice.com.
È inoltre possibile effettuare una scansione del codice QR riportato a fianco e scaricare le istruzioni per l'uso dal portale dell'assistenza utilizzando un dispositivo portatile.

16. Note legali

Copyright © 2023
Ultimo aggiornamento: 24.11.2023
Tutti i diritti riservati.

Le presenti istruzioni per l'uso sono protette da copyright.
È vietata la riproduzione in forma meccanica, elettronica e in qualsiasi altra forma senza l'autorizzazione scritta da parte del produttore.

Il copyright appartiene all'azienda:
MEDION AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Germania

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

17. Condizioni generali di garanzia

17.1. Informazioni generali

Il periodo coperto da garanzia è di 24 mesi a partire dal giorno di acquisto del prodotto. La durata della garanzia si riferisce a danni materiali e a difetti di produzione di qualsiasi tipo che si possono manifestare durante il normale utilizzo.

Si prega di conservare con cura lo scontrino d'acquisto originale. Il garante si riserva il diritto di rifiutare una riparazione in garanzia o una conferma di garanzia, nel caso in cui non venga presentata questa prova di acquisto.

Nel caso in cui sia necessaria la spedizione dell'apparecchio, assicurarsi che sia imballato in modo sicuro per il trasporto. Se non indicato diversamente, i costi di spedizione e i relativi rischi sono a carico dell'acquirente. Il garante non si assume alcuna responsabilità nel caso in cui riceva dei materiali che non erano inclusi nella fornitura originale del prodotto.

Insieme al prodotto si prega di fornire al garante una descrizione del difetto quanto più dettagliata. Per richiedere assistenza in garanzia, prima di spedire il prodotto contattare la hotline del garante o il portale dell'assistenza. In questo modo si riceveranno informazioni su come procedere.

La presente garanzia non interferisce in alcun modo sui diritti legali di garanzia dell'acquirente ed è soggetta alle leggi vigenti nel Paese in cui l'acquirente finale ha effettuato il primo acquisto del prodotto.

17.1.1. Ambito

Nel caso in cui un difetto del prodotto sia coperto dalla presente garanzia, il garante garantisce la riparazione o la sostituzione del prodotto. La decisione tra riparazione o sostituzione degli apparecchi compete al garante. A tale proposito egli può decidere, dopo una valutazione, che l'apparecchio da riparare in garanzia venga sostituito con un apparecchio revisionato di qualità identica.

Per pile e batterie non è riconosciuta alcuna garanzia. Lo stesso vale anche per i materiali di consumo, vale a dire i componenti che con l'uso dell'apparecchio devono essere sostituiti periodicamente, ad esempio la lampada di un proiettore.

La garanzia non si estende a difetti di riproduzione di supporti dati il cui formato non è compatibile o a difetti di riproduzione di dati che sono stati generati con un software improprio.

Nel caso in cui durante la riparazione emerga un difetto non coperto da garanzia, il garante si riserva il diritto di addebitare gli eventuali costi di gestione all'acquirente sotto forma di un importo forfettario e di effettuare la riparazione a pagamento dopo avere inviato al cliente un preventivo per i costi del materiale e della manodopera. L'acquirente ne verrà informato e avrà la facoltà di decidere se accettare o rifiutare.

17.1.2. Esclusione di garanzia

Il garante non riconosce alcuna garanzia per guasti e danni dovuti ad agenti esterni, danni accidentali, utilizzo improprio, modifiche apportate al prodotto, trasformazioni, ampliamenti, utilizzo di componenti estranei, incuria, virus o difetti software,

trasporto improprio, imballaggio inadeguato o smarrimento durante la restituzione del prodotto.

La garanzia decade se il difetto dell'apparecchio è stato causato da un intervento di manutenzione o riparazione non eseguito né dal garante né da un partner autorizzato dal garante all'assistenza del prodotto. La garanzia decade anche se l'etichetta adesiva o i numeri di serie dell'apparecchio o di un componente dell'apparecchio sono stati alterati o resi illeggibili.

17.1.3. Hotline di assistenza

Prima di spedire un apparecchio al garante è necessario che l'acquirente ci contatti tramite la hotline dell'assistenza o il portale di assistenza. In questo modo riceverà tutte le opportune informazioni per potersi avvalere della garanzia.

L'utilizzo della hotline può essere a pagamento.

La hotline dell'assistenza non sostituisce in alcun modo l'apprendimento dell'utilizzatore in ambito software o hardware, né la consultazione del manuale, né l'assistenza su prodotti di terzi.

17.2. Particolari condizioni di garanzia per riparazioni o sostituzioni a domicilio

Nel caso in cui sia previsto il diritto alla riparazione a domicilio o alla sostituzione a domicilio, si applicano le condizioni di garanzia particolari per la riparazione o sostituzione a domicilio del prodotto.

Per l'esecuzione della riparazione o della sostituzione a domicilio è necessario che l'acquirente si accerti di quanto riportato di seguito:

- Ai collaboratori del garante che si recano presso il domicilio dell'acquirente al fine di eseguire le attività qui sopra menzionate deve essere garantito l'accesso sicuro, illimitato e immediato agli apparecchi.
- Le apparecchiature di telecomunicazione necessarie a tali collaboratori per la corretta esecuzione dell'ordine, per prove, diagnosi e correzione di difetti devono essere messe a disposizione a spese dell'acquirente.
- L'acquirente è responsabile del ripristino dei propri software applicativi dopo il ricorso alle prestazioni del garante.
- L'acquirente è inoltre responsabile della configurazione e del collegamento di eventuali altri dispositivi esterni dopo il ricorso alle prestazioni del garante.
- L'intervallo di tempo per un annullamento gratuito della riparazione o sostituzione a domicilio è di almeno 48 ore. I costi derivanti da mancato o tardivo annullamento verranno addebitati all'acquirente.

Table of Contents

1. Information about this user manual 205
1.1. Explanation of symbols 205
2. Proper use 207
3. Safety instructions 208
4. Package contents 214
5. Appliance overview 215
5.1. Controls 216
5.2. Accessories 217
6. Preparations for use 217
6.1. Connecting the appliance 218
6.2. Setting the time 218
6.3. Filling the water tank 219
6.4. Inserting the grinding chamber 220
6.5. Preparing the mixing chamber for soups or drinks 221
6.6. Inserting the coffee/tea filter 221
7. Using the multifunction mixer with cooking function 223
7.1. Selecting a programme (Menu) 223
7.2. Setting the preparation quantity (Capacity) 223
7.3. Starting/cancelling the programme (Start/Cancel) 223
7.4. Setting time-delayed preparation (Timer) 223
7.5. Setting the speed (Speed) 224
7.6. End of programme 224
8. Programmes 224
8.1. Making coffee/tea (Coffee/Tea programme) 225
8.2. Making soups or drinks 225
8.3. Dry grinding (Grinding programme) 226
9. Cleaning the appliance 228
9.1. Automatic cleaning 228
9.2. Starting automatic cleaning manually (Clean programme) 229
9.3. Sterilisation programme (Sterilize programme) 229
9.4. Cleaning 230
9.5. Descaling the appliance 231
10. Prolonged non-use and transport 231
11. Troubleshooting 231
11.1. Error codes 233
12. Disposal 236
13. Technical specifications 236
14. EU declaration of conformity 236

15. Service information 237
16. Legal Notice 237
16.1. Supplier/Producer/Importer 238
17. General Warranty Conditions 238
17.1. General information 238
17.2. Special warranty conditions for repair on site or replacement on site 239

1. Information about this user manual



Thank you for choosing our product. We hope you enjoy using this appliance.

Please read the safety instructions and the user manual carefully before using the appliance for the first time. Note the warnings on the appliance and in the user manual.

Always keep the user manual close to hand. If you sell the appliance or give it away, please ensure that you also pass on this user manual. It is an essential component of the product.

1.1. Explanation of symbols

If a block of text is marked with one of the warning symbols listed below, the hazard described in that text must be avoided to prevent the potential consequences described there from occurring.



DANGER!
Warning: risk of fatal injury!



WARNING!
Warning: risk of possible fatal injury and/or serious irreversible injuries!



CAUTION!
Warning: risk of minor and/or moderate injuries!



WARNING!
Warning: risk of electric shock!



WARNING!
Warning: danger due to hot surfaces!



WARNING!
Warning: risk of sharp edges!



NOTICE!
Follow these instructions to prevent damage to the appliance!



More detailed information about using the appliance!



Follow the instructions in the user manual!

- Bullet point/information on steps during operation
- ▸ Instruction to be carried out
- ■ Safety instruction



Declaration of conformity (see "14. EU declaration of conformity" on page 236): Products that feature this symbol meet the requirements of the EC directives.



Protective earthing symbol (for protection class I)
Electrical appliances in protection class I are electrical appliances that permanently have at least basic insulation and either have a plug with earth contact or a fixed power cable with protective earth.



Packaging material label regarding waste separation
Label includes abbreviations (a) and numbers (b) with the following meaning: 1–7: plastics/20–22: paper and cardboard/80–98: composite materials.



The green dot indicates sales packaging that can be disposed of or recycled by the dual waste collection and recycling system according to the Packaging Ordinance.



The "Triman" symbol tells the consumer that the product can be recycled, is covered by an extended system of manufacturer's responsibility and must be sorted by material type, in France.



Dispose of the packaging in compliance with environmental regulations (see "12. Disposal" on page 236).





Dispose of the appliance in compliance with environmental regulations (see "12. Disposal" on page 236)

2. Proper use

The multifunction mixer with cooking function is used for puréeing, chopping and preparing food, for dry grinding hard foods and for making tea or coffee in normal household quantities.

This appliance is designed for use in private households and similar household applications, such as:

- in shops, offices and other similar working environments
- in agricultural holdings
- by customers in hotels, motels and other accommodation facilities
- in bed-and-breakfast establishments.

Please note that we shall not be liable in cases of improper use:

- Do not modify the appliance without our prior consent.
- Only use replacement parts or accessories that we have supplied or approved.
- Comply with all the information in this user manual, especially the safety instructions. Any other use is considered improper and can cause personal injury or property damage.

3. Safety instructions



WARNING!

Risk of injury!

Risk of injury to persons with limited physical, sensory or mental abilities (for example, disabled people or older people with limited physical or mental abilities) or to those without experience and knowledge (such as older children).

- This appliance must not be used by children. Keep the appliance and its mains cable out of reach of children.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental abilities, or by those without experience and/or knowledge, as long as they are supervised, or have been instructed in how to use the appliance safely, and have understood the dangers involved.
- Children must not be allowed to play with the appliance.
- Always unplug the appliance from the mains if it is to be left unattended, and before you assemble, disassemble or clean it.
- This appliance should not be operated on an external timer or a remote control system.



DANGER!

Risk of choking and suffocation!

There is a risk of choking and suffocation due to swallowing or inhaling small parts or plastic wrap.

- Keep the plastic wrap and removable small parts out of the reach of children.
- Do not allow children to play with the packaging material.



WARNING!
Risk of electric shock!
The appliance must not be immersed in water or other liquids, or held under running water, because this could cause an electric shock.

- Unplug the appliance from the socket:
  - when you are cleaning or maintaining the appliance
  - when you are assembling or disassembling the appliance
  - if the appliance is damp or wet
  - if you are no longer using the appliance
  - when the appliance is unattended
  - during thunderstorms.
- Always hold the plug to pull it out and never pull the cable.
- Do not expose the appliance, the mains cable or the mains plug to water droplets or spray:
  Do not let the appliance come into contact with water or other liquids. Keep the appliance, the mains cable and the mains plug away from wash basins, sinks or similar.
- Do not operate the appliance on wet surfaces.
- Never touch the appliance or the mains cable/mains plug with damp or wet hands.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not expose the appliance to extreme conditions. Avoid:
  - high humidity or wet conditions
  - extremely high or low temperatures
  - direct sunlight
  - naked flames.



WARNING!
Risk of electric shock!
There is a risk of electric shock due to live parts.

- Only connect the appliance to a properly installed power socket. The mains voltage must match the technical specifications for the appliance.
- The power socket must be easily accessible so that you can unplug the appliance from the mains quickly if necessary.
- Do not use an extension cable.
- Check the appliance and the mains cable for damage before using the appliance for the first time and after each use.
- Do not use the appliance if you notice that it, or its mains cable, is damaged.
- Contact our Service team without delay if the appliance has been damaged during transport.
- Do not, under any circumstances, make any unauthorised modifications to the appliance or try to open and/or repair a component yourself.
- If there is damage to the mains connection cable on this appliance, it must be replaced by the manufacturer, its customer service department or another suitably qualified person. This is necessary to avoid hazards.
- Ensure that the mains cable does not come into contact with hot appliance parts or other heat sources.
- The mains cable must not touch the blades while the appliance is being used.
- Never open the housing or slide objects into the housing.
- Ensure the mains cable does not become a tripping hazard – do not use an extension cable.
- Always unplug the appliance plug from the power socket before cleaning or servicing and before fitting or removing accessories.



WARNING!
Risk of injury!
Touching moving, sharp-edged parts can cause cuts.

- Handle the sharp cutting blades (in the mixing chamber as well as in the grinding chamber) with care when using and cleaning the appliance.
- Any use other than that described in "2. Proper use" on page 207 is considered improper and can cause personal injury or property damage.
- Do not touch the moving parts.
- Never remove the mixing chamber lid before the cross blade has stopped moving completely.
- Keep hair, clothing, hands, cutlery, cooking spoons or similar away from the appliance while you are using it, to avoid injuring yourself or damaging the appliance.
- Only use the appliance when the mixing chamber lid is on.
- Always remove accessories from the main appliance before cleaning.
- For more information on how to clean the product and the surfaces that come into contact with food, see section "9. Cleaning the appliance" on page 228.
- Dry all parts thoroughly before using the appliance again.



WARNING!
Risk of fire!
Ensure that the appliance does not come into contact with any other objects during operation.

- Allow sufficient clearance in all directions and above. Above all, do not set up the appliance near easily flammable materials (curtains, drapes, paper etc.).
- Do not operate the appliance beneath wall cupboards or other objects that could hinder the free upwards flow of steam.
- Do not cover the appliance.

- Do not place any objects on the appliance.



CAUTION!

Risk of injury!

You may scald yourself if you use the appliance with food that is hotter than 80°C.

- Do not pour hot or boiling liquids/foodstuffs into the mixing chamber. If hot liquid is poured into the mixer, it can be ejected out of the appliance by a sudden burst of steam and there is a risk of scalding.
- Always let foodstuffs cool before you put them into the mixing chamber.
- Do not overfill the mixing chamber. Observe the mark in the mixing chamber.



CAUTION!

Potential risk to health due to bacteria growth!

After preparation, bacteria can grow as a result of remaining food residues.

- Thoroughly clean the appliance and all accessories used immediately after each use.



CAUTION!

Risk of injury!

The appliance becomes very hot when steaming food and sterilising. Rising steam and hot surfaces can cause injuries.

- The heating element continues to retain residual heat after use. There is a risk of scalding.
- Do not move the motor block while it is hot, instead allow the appliance to cool down completely first.
- During operation, touch the appliance only by the handles and control elements. Use oven gloves.
- Never leave the appliance unattended while it is in use.
- Do not move the appliance while it is in use.

- If you remove the lids and the glass container during or after cooking, be aware that steam will rise. Do not reach into this steam.
- Do not hold your head directly over the appliance.
- Never use the appliance near explosive or highly flammable steam.
- Fill the water tank with clean tap water only, never with other liquids (except when descaling). Also, do not add any spices (e.g. salt) to the water.
- Never use the appliance without water in the water tank. During longer cooking times, regularly check that there is enough water in the tank.
- Do not overfill the water tank. Observe the mark on the water tank.



NOTICE!

Possible damage to the appliance!

Using the appliance in a way that was not intended may damage it.

- Do not use the mixer function when empty.
- Do not kink the mains cable or wrap it around the appliance. Unwind the cable fully when using the appliance.
- Place the appliance on a stable, level surface.
- Never place the appliance on the edge of a table – it could tip over and fall.
- Always unplug the plug during thundery conditions.
- Allow the appliance to cool down for approx. 15 minutes between each use.
- If the cross blade becomes blocked during operation, unplug the appliance and remove the blockage (see section "9.4.1. Emptying the mixing chamber" on page 230).
- Never use the cross blade to process frozen foods.
- Never use the cross blade to process high-fibre ingredients (e.g. mangoes).

■ Never use the cross blade in the mixing chamber to process granulated sugar or similar foodstuffs, or to process hard foods (e.g. nuts or coffee beans). Only use the grinding chamber for this purpose.

4. Package contents



DANGER!
Risk of choking and suffocation!
There is a risk of choking and suffocation due to swallowing or inhaling small parts or plastic wrap.

■ Keep the plastic packaging out of the reach of children.
■ Do not allow children to play with the packaging material.

▸ Check whether all the items in the delivery are present. Contact us within 14 days after purchase if any items are missing.

The following items are supplied with your product:
Multifunction mixer with cooking function, incl.

- Coffee/tea filter
- Measuring cup
- Cleaning brush
- Grinding chamber
- User manual

5. Appliance overview

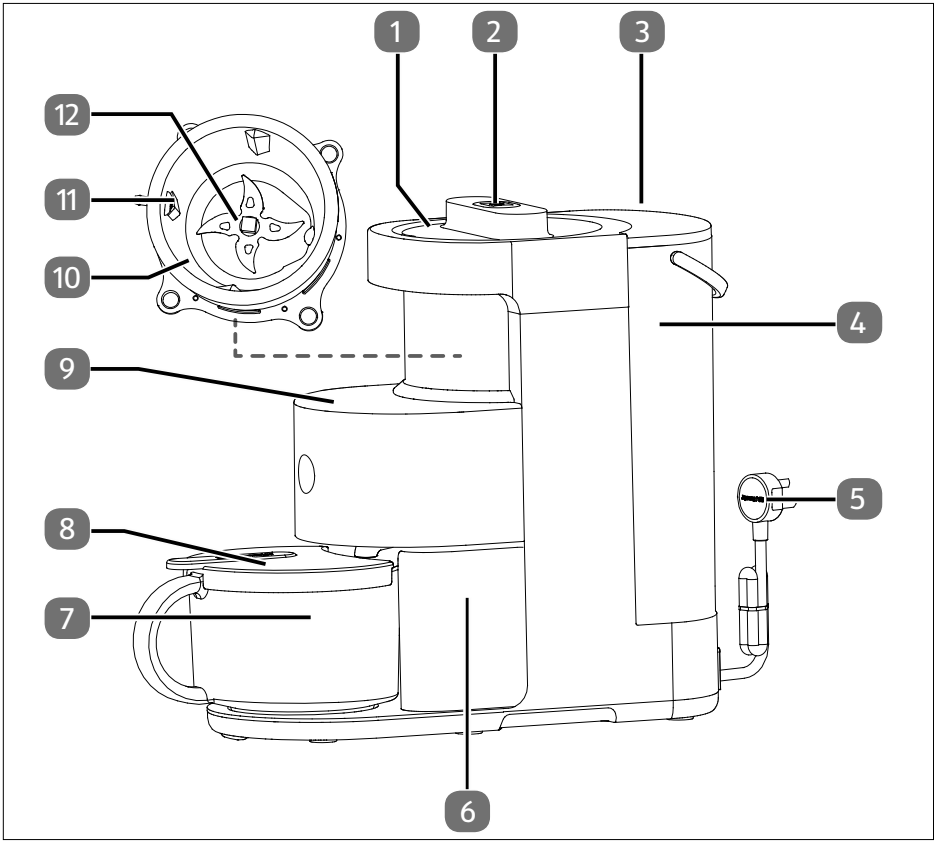


Fig. 1

1) Mixing chamber lid with steam outlet/overflow sensor
2) Steam outlet
3) Water tank lid
4) Water tank
5) Mains cable with mains plug
6) Waste container
7) Glass container
8) Glass container lid
9) Controls
10) Mixing chamber (cannot be removed!)
11) Water inlet
12) Cross blade

5.1. Controls

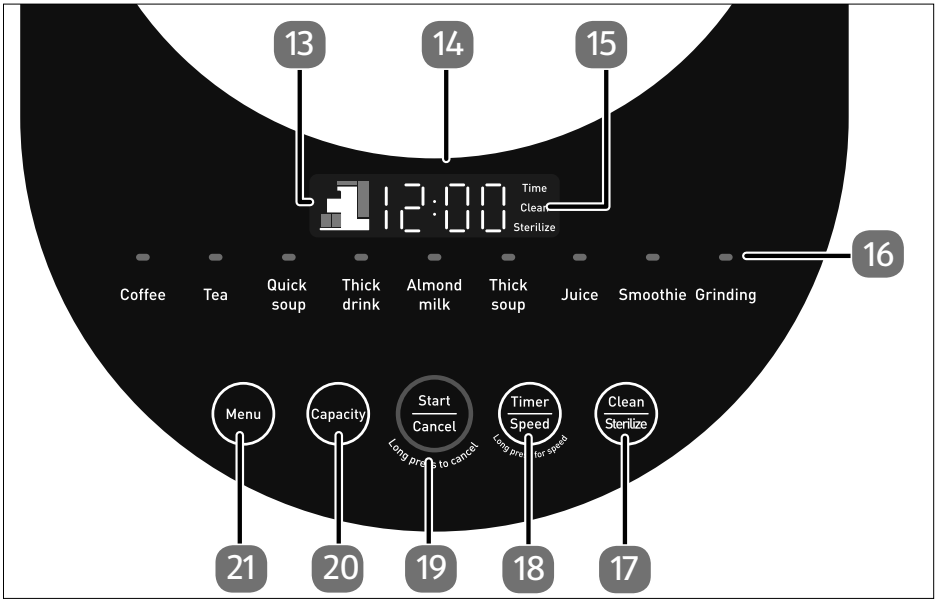


Fig. 2

13)	Fault indicator	Displays the cause of the fault (e.g. mixing chamber lid missing): indicates the fault position by flashing.
14)	Display	Time/preparation time/preparation quantity
15)	Function indicator	Displays the active function
16)	Programme indicator	Displays the selected programme
17)	**Clean**/**Sterilize** button	Automatic cleaning programme/sterilisation programme
18)	**Timer**/**Speed** button	Set time-delayed preparation/ long press: to set speed
19)	**Start**/**Cancel** button	Start programme/ long press: to cancel programme
20)	**Capacity** button	Set the preparation quantity
21)	**Menu** button	Selecting a programme

5.2. Accessories

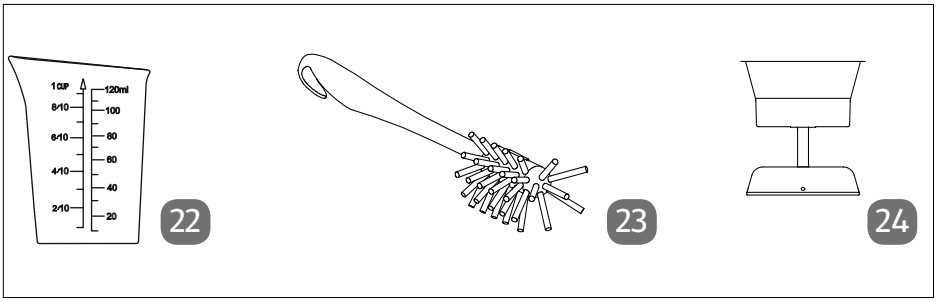


Fig. 3

22) Measuring cup
23) Cleaning brush
24) Coffee/tea filter

5.2.1. Grinding chamber

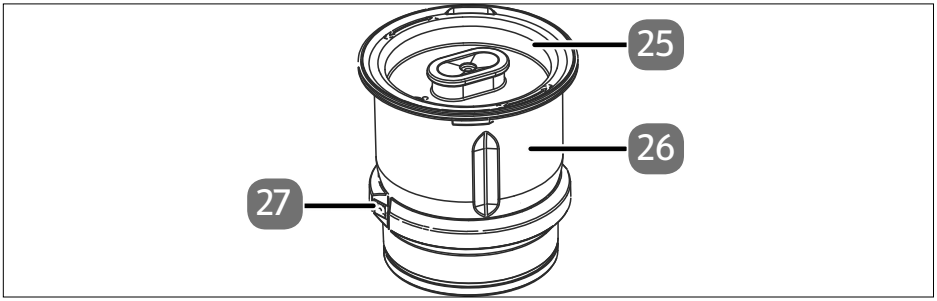


Fig. 4

25) Grinding chamber lid
26) Grinding chamber
27) Coloured mark

6. Preparations for use

- Remove all packaging materials.
- Before you use the accessories for the first time, and every other time you use them, clean them all with a soft cloth and washing-up liquid.
- Allow everything to dry thoroughly.
- Place the multifunction mixer with cooking function onto a level, non-slip and heat-resistant surface.

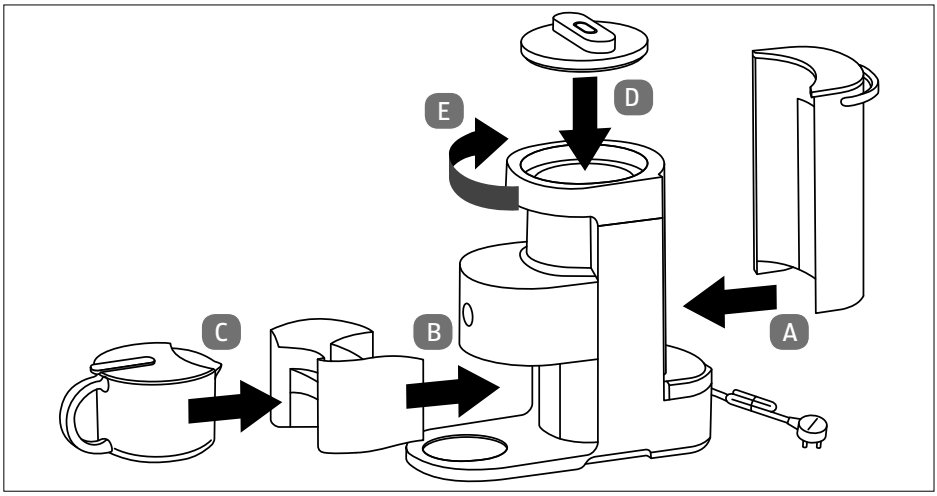


Fig. 5

- Place the water tank (4) in the multifunction mixer (A) (see **Fig. 5**).
- Place the waste container (6) in the multifunction mixer (B).
- Place the glass container (7) with glass container lid (8) in the multifunction mixer (C).
- Place the mixing chamber lid (1) on the multifunction mixer (D).
- Close the mixing chamber (10) with the mixing chamber lid (1) (E).

6.1. Connecting the appliance

- Connect the appliance to a properly installed mains socket. An acoustic signal will sound.

The appliance is now ready for use.

6.2. Setting the time

- Press the **Menu** (21) and **Start/Cancel** (19) buttons simultaneously for 2 seconds.

The screen displays --:--.

- Press the **Menu** (21) button to increase the time by one hour.
- Press the **Capacity** (20) button to reduce the time by one hour.
- Press the **Timer**/**Speed** (18) button to increase the time by one minute.
- Press the **Clean**/**Sterilize** (17) button to reduce the time by one minute.
- Press and hold the **Start/Cancel** (19) button to save the set time.

The set time and **TIME** are now displayed.

6.3. Filling the water tank

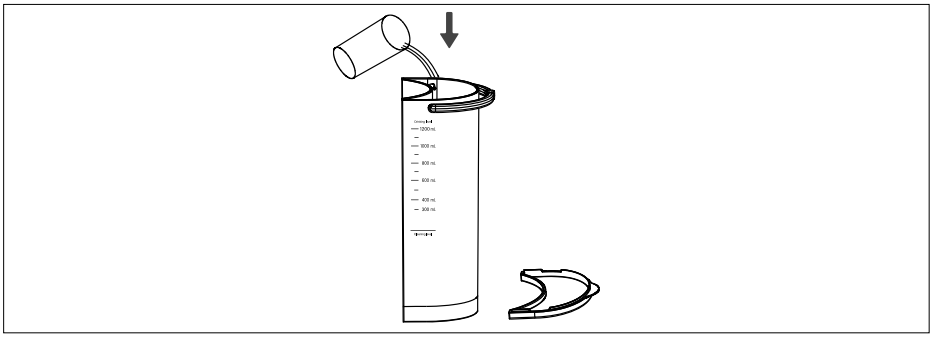


Fig. 6

- Remove the water tank lid (3) (see **Fig. 6**).
- Remove the water tank (4).
- Fill the water tank (4) with clean tap water. Note the markings.
  - To use the cleaning programme, fill the water tank with tap water up to at least the "**Cleaning Level**" mark.
  - To prepare food/drinks, fill the water tank (4) with tap water up to a maximum of 1200 ml.

Using low-mineral or filtered water reduces limescale deposits.

- Close the water tank (4) with the water tank lid (3).

6.4. Inserting the grinding chamber

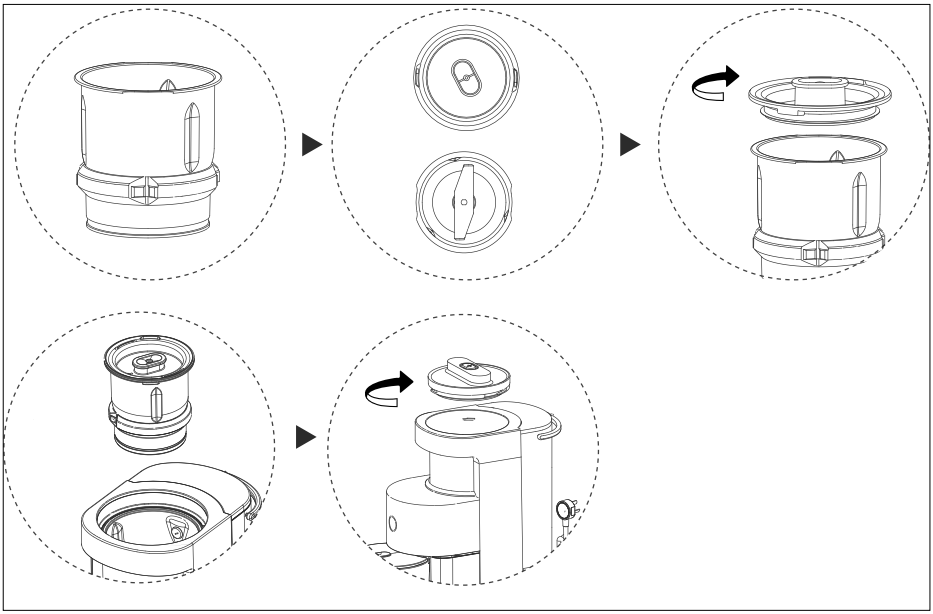


Fig. 7

- Fill the grinding chamber (26) with the dry grinding ingredients.
- Position the latch of the grinding chamber lid (25) in the corresponding recess of the grinding chamber (26).
- Turn the grinding chamber lid (25) clockwise, observing the lock symbols, to close the grinding chamber (26).
- Place the grinding chamber (26) on the square drive shaft in the mixing chamber (10). Make sure that the orange recess (27) of the grinding chamber (26) fits into the left guide in the mixing chamber (10).
- Close the mixing chamber (10) additionally with the mixing chamber lid (1).

6.5. Preparing the mixing chamber for soups or drinks

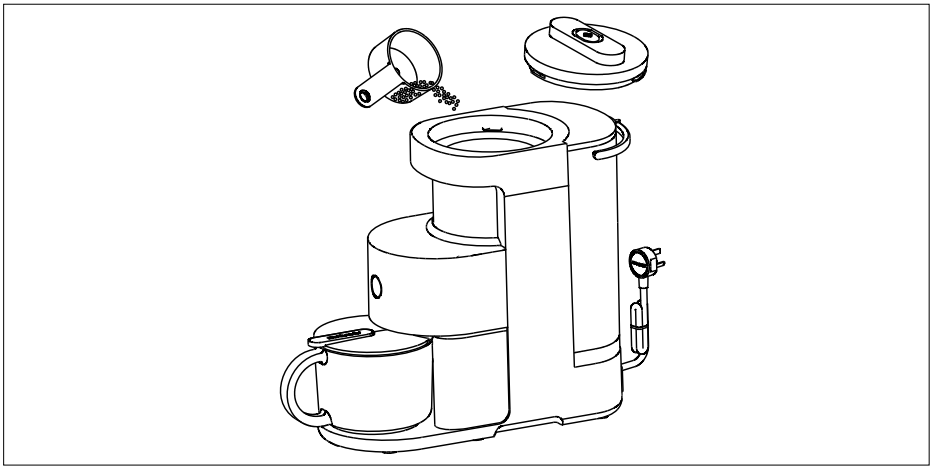


Fig. 8

- Remove the mixing chamber lid (1).
- Fill the mixing chamber (10) with food.

Food must be chopped into small pieces before filling into the mixing chamber (10).

- Close the mixing chamber (10) with the mixing chamber lid (1).

6.6. Inserting the coffee/tea filter

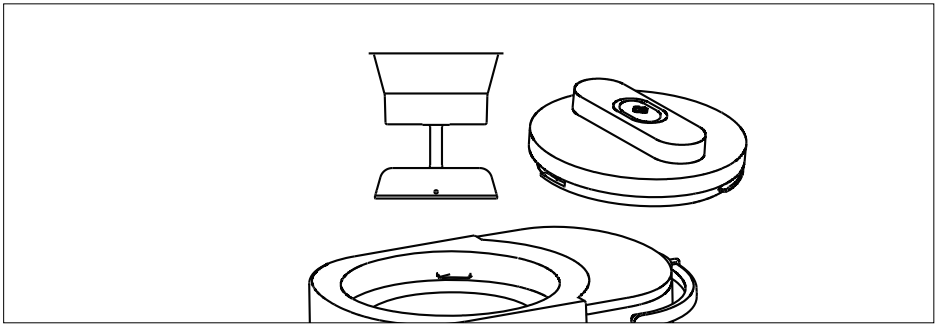


Fig. 9

- Insert the coffee/tea filter (24) into the mixing chamber (10) as shown in **Fig. 8**.

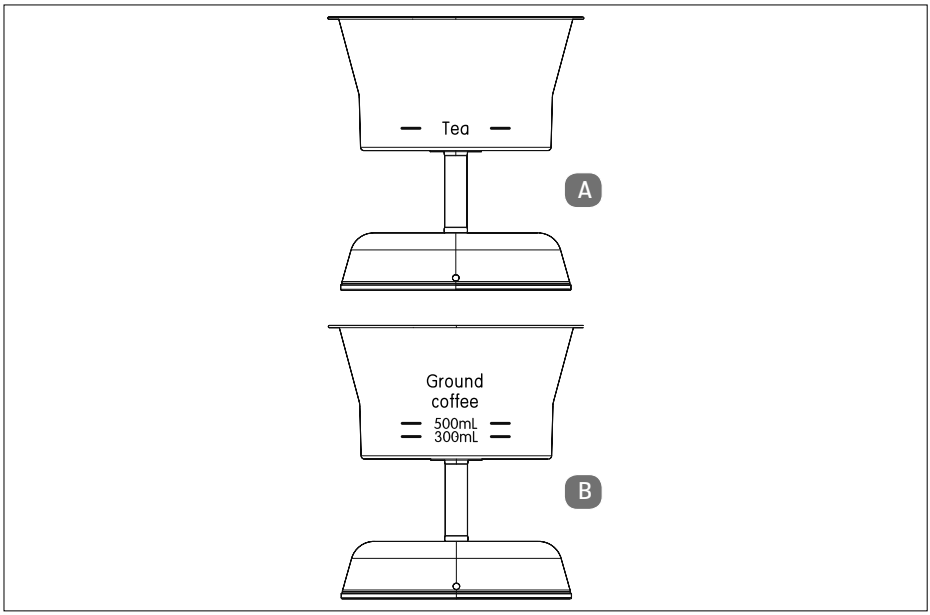


Fig. 9

- Fill the coffee/tea filter (24) with ground coffee or tea. When filling, note the marking **A** or **B**. See **Fig. 9**).
- Close the mixing chamber lid (1).

7. Using the multifunction mixer with cooking function

7.1. Selecting a programme (Menu)

- Press the **Menu** (21) button several times until the corresponding programme indicator (16) (e.g. "Quick soup") lights up. The available programmes are described in section "8. Programmes" on page 224.

7.2. Setting the preparation quantity (Capacity)

- Press the **Capacity** (20) button to select the corresponding preparation quantity.

Depending on the programme selected, the preparation quantity decreases or increases by 100 ml (excluding the **Tea** programme). Some programmes have a preset preparation quantity that cannot be changed.

7.3. Starting/cancelling the programme (Start/Cancel)

- Press the **Start/Cancel** (19) button to start the programme.
- Press and hold the **Start/Cancel** (19) button to cancel the programme.

7.4. Setting time-delayed preparation (Timer)

- Fill the water tank (4) with clean tap water.
- Close the water tank lid (3).
- Chop the food into small pieces. Put the small pieces into the mixing chamber (10).
- Close the mixing chamber (10) with the mixing chamber lid (1).
- Use the **Menu** (21) button to select the corresponding programme to be used for preparing the food (see section "7. Using the multifunction mixer with cooking function" on page 223).

The timer function is only available for programmes with a heating function. Programmes without heating function (e.g. **Juice** or **Smoothie**) cannot be started using the timer function.

- Press the **Capacity** (20) button to select the desired quantity.
- Press the **Timer**/**Speed** (18) button to select when the programme should be finished.

Pressing the **Timer**/**Speed** (18) button increases the time by another 15 minutes.

- Press the **Start/Cancel** (19) button to start the timer function.

Alternatively:

- Press and hold the **Start/Cancel** (19) button to end the current timer entry.

7.5. Setting the speed (Speed)

- Press and hold the **Timer**/**Speed** (18) button to set the speed of the cross blade.

Speeds	Display
Low	**L**
Medium	**1**-**9**
High	**H**
Highest	**A**

7.6. End of programme

Five acoustic signals sound when the programme ends. The display then shows the current time.

8. Programmes

The following programmes are available:

Programme	Function
Coffee	Making coffee
Tea	Making tea
Quick soup	Quick soup
Thick drink	Thick drink
Almond milk	Making almond milk
Thick soup	Thick soup
Juice	Making juice
Smoothie	Making smoothie
Grinding	Grinding

8.1. Making coffee/tea (Coffee/Tea programme)

- Fill the coffee/tea filter (24) with ground coffee or tea. When filling, observe the markings on the coffee/tea filter (24) for tea (A) and for ground coffee (B) (see **Fig. 8**).

Press the **Menu** (21) button once or twice until the **Coffee** or **Tea** (16) programme indicator lights up.

- Press the **Capacity** (20) button to select the corresponding preparation quantity.

Each press of the **Capacity** (20) button decreases or increases the preparation quantity by 50 ml (tea) or by 100 ml (coffee) (**MIN** 300 ml, **MAX** 500 ml).

- Press the **Timer**/**Speed** (18) button to select the strength of the coffee or tea.

Concentration	Symbol
Low	–
Medium	=
High	≡

The **Coffee** programme has only 2 levels to choose from.

- Press the **Start/Cancel** (19) button to start the programme.

8.2. Making soups or drinks

- Fill the water tank (4) with clean tap water.
- Close the water tank (4) with the water tank lid (3).
- Chop the food into small pieces. Put the small pieces into the mixing chamber (10).
- Close the mixing chamber (10) with the mixing chamber lid (1).
- Place the waste container (6) under the mixing chamber (10).
- Press the **Menu** (21) button several times until the desired programme indicator (16) **Quick soup, Thick drink, Almond milk, Thick soup, Juice** or **Smoothie** lights up.

The display shows the preparation quantity of 300 ml by default for the programs **Quick Soup**, **Thick drink**, **Almond milk** and **Thick soup**. The next time you use the program, the last setting selected is already preset.

- Press the **Capacity** button to set the desired quantity.

Each press of the **Capacity** (20) button decreases or increases the preparation quantity by 100 ml:

Quick soup:	300-600 ml
Thick drink:	300-1200 ml
Almond milk:	300-1200 ml
Thick soup:	600-1200 ml

- Press the **Start/Cancel** (19) button to start preparation.

The **Juice** programme ends automatically after 4 minutes. The preparation time of 4 minutes is shown on the display when the programme starts.

The **Smoothie** programme ends automatically after 2 minutes. The preparation time of 2 minutes is shown on the display when the programme starts.

The **Capacity** button (20) has no function in the **Juice** and **Smoothie** programmes. When filling, observe the markings in the mixing chamber (10).

8.3. Dry grinding (Grinding programme)

- The grinding chamber (26) must be clean and dry before filling with the dry grinding ingredients.
- Fill the grinding chamber (26) with dry food.
- Insert the grinding chamber (26) as described in section "6.4. Inserting the grinding chamber" on page 220.
- After inserting the grinding chamber (26) and closing the mixing chamber (10), the **Grinding** programme is automatically selected.

Food	Maximum processing quantity per operation	Notice!
Sugar	200 g	Recommended processing time: 30 seconds Press the **Start/Cancel** (19) button after 30 seconds to interrupt the programme.

Food	Maximum processing quantity per operation	Notice!
Mung beans	150 g	Operating for one minute and switching off for three minutes is considered one cycle. After three cycles, let the appliance cool down for 60 minutes before operating it again to prevent the motor from overheating.
Soybeans	150 g	
Rice	200 g	
Dried chillies	50 g	
Star anise	80 g	

- Press and hold the **Timer**/**Speed** (18) button to set the grinding speed.
- Press the **Start/Cancel** (19) button to start the programme.

The **Grinding** programme ends automatically after one minute.
If the required grinding result has not yet been achieved, wait 3 minutes before starting a new grinding operation.

- After the grinding process and the grinding blade has come to a complete stop, open the mixing chamber lid (1) and remove the grinding chamber (26) by the handle of the grinding chamber lid. Open the grinding chamber lid (25) anticlockwise (note the lock marking on the lid).
- Pour the ground ingredients into a suitable container.

9. Cleaning the appliance



WARNING!

Risk of electric shock!

The appliance must not be immersed in water or other liquids, or held under running water, because this could cause an electric shock.

- Unplug the appliance from the power socket when cleaning the appliance.



NOTICE!

Possible damage to the appliance!

Incorrect cleaning can damage the sensitive surfaces.

- Do not use any harsh or abrasive cleaning agents or objects to clean the accessories and the housing. Use a mild cleaning agent, such as washing-up liquid, and a soft cloth.

9.1. Automatic cleaning



CAUTION!

Risk of injury!

The appliance becomes very hot when sterilising. Rising steam and hot surfaces can cause injuries.

- Be aware that steam will rise. Do not reach into this steam.
- Do not hold your head directly over the appliance.

When a programme has finished, the appliance starts automatic cleaning. However, you can also start the programme manually.



NOTICE!

Possible damage to the appliance!

Escaping liquids can damage sensitive surfaces.

- Do not remove the waste container (6).

▸ Empty the waste container (6) when automatic cleaning has finished.

The automatic cleaning function is not available when the grinding chamber (26) is inserted.

9.2. Starting automatic cleaning manually (Clean programme)

Two cleaning programmes are available: quick cleaning and deep cleaning.

- Fill the water tank (4) with clean tap water up to at least the **Cleaning Level** mark.
- Close the water tank (4) with the water tank lid (3).
- Close the mixing chamber (10) with the mixing chamber lid (1).
- Place the waste container (6) under the mixing chamber (10).

Clean programme	Button Clean/Sterilize (17)	Cleaning time
Quick cleaning	Press 1x	8 minutes
Deep cleaning	Press 2x	30 minutes

The function indicator (15) **Clean** flashes.
The cleaning time is shown on the display.

- Press the **Start/Cancel** button to start the cleaning programme.

The programme ends automatically after the time indicated in the table.

- Remove the waste container (6) and empty it.
- Wipe the surfaces of the appliance using a soft, slightly damp cloth.

9.3. Sterilisation programme (Sterilize programme)

Two sterilisation programmes are available: Sterilisation and Cleaning with sterilisation.

- Close the mixing chamber (10) with the mixing chamber lid (1).

Sterilize programme	Button Clean/Sterilize (17)	Cleaning time
Sterilisation	Press 3x	22 minutes
Cleaning with sterilisation	Press 4x	30 minutes

The function indicator (15) **Sterilize** flashes.

The programme duration is first shown on the display. During the cleaning/ sterilisation process, a dashed rectangle is displayed and the dashes light up continuously.

- Press the **Start/Cancel** button to start the programme.



The programme ends automatically after the time indicated in the table.

9.4. Cleaning

- Allow the appliance to cool down before cleaning.
- Clean the appliance after each use.

9.4.1. Emptying the mixing chamber

Using too many ingredients or a power cut may cause preparation to be interrupted after water has been added to the mixing chamber (10).

- Press the **Speed** button to chop the ingredients.

The ingredients are dispensed into the waste container (6). The appliance then starts the automatic cleaning programme (see "9.1. Automatic cleaning" on page 228).

- Empty the waste container when automatic cleaning has finished.

9.4.2. Cleaning the grinding chamber after dry grinding

Remove residues after dry grinding from the inside of the grinding chamber and the grinding chamber lid (25) with warm water and washing-up liquid after each use. Wipe the parts dry immediately. Do not clean the grinding chamber (26) with sharp or hard brushes, abrasive cleaners or corrosive liquids (such as petroleum solvents and acetone).

9.4.3. Cleaning the mixing chamber lid

- Clean the overflow sensor on the inside of the mixing chamber lid with a soft, slightly damp cloth.
- Remove the steam outlet (2) from the mixing chamber lid (1).

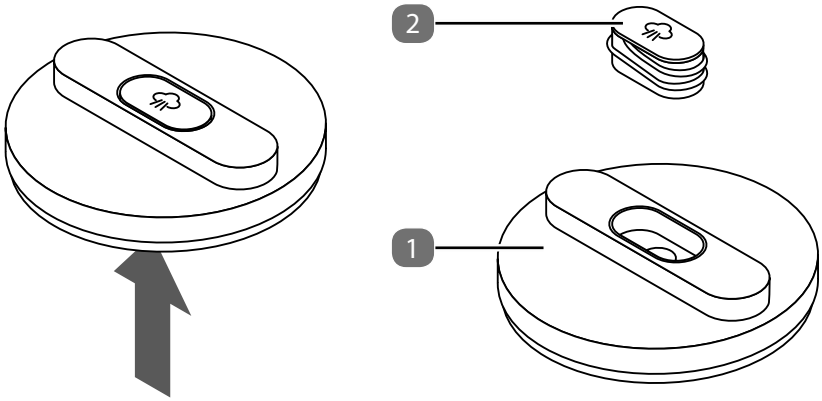


Fig. 10

- Clean the mixing chamber lid (1) and the steam outlet (2) with warm water and washing-up liquid (see **Fig. 10**).
- Allow the parts to dry thoroughly.

9.4.4. Cleaning accessories and containers

- Clean the accessories and the containers with warm water and washing-up liquid. The accessories are dishwasher safe.
- Allow the parts to dry thoroughly.

9.5. Descaling the appliance

Descale the appliance after about 30 uses.

- Add a standard coffee machine descaler (approx. 8 grams) to the mixing chamber (10).
- Start the cleaning programme (see section "9.2. Starting automatic cleaning manually (Clean programme)" on page 229).

10. Prolonged non-use and transport

- If you are not going to use the appliance for an extended period of time, pull out the mains plug, empty the water tank (4) and clean the appliance and accessories as described and store the appliance in a dry, dust-free and frost-free environment that is not exposed to direct sunlight.
- To avoid damaging the product during transport, we recommend that you use the original packaging.

11. Troubleshooting

The product left our warehouse in perfect condition. If you do, however, discover a problem, see if you can solve it by using the solutions offered in the following table. If you do not succeed, contact our Customer Service department.

Problem	Possible cause	Troubleshooting
The appliance is not working.	The appliance is not plugged into a power socket.	Only connect the appliance to a properly installed power socket. The mains voltage must match the technical specifications for the appliance.
	Malfunction of the display/controls	Contact customer services.
	The appliance is in standby mode.	Press the control panel again to exit standby mode.
The operating light is on, the appliance is not working properly.	No programme is selected.	Select a programme.
	The water tank (4) is empty or not sufficiently filled.	Fill the water tank (4) with clean tap water.
	Malfunction of the temperature sensor or the water level electrode	Contact customer services.
The mixing chamber (10) does not draw in water.	Water pump malfunction	Contact customer services.
	The water tank filter is blocked.	Clean or replace the filter on the underside of the water tank.
The motor does not switch off.	Water has penetrated the appliance.	Contact customer services.
The appliance has overheated.	Temperature sensor malfunction	Contact customer services.
The buttons do not respond.	System does not reset completely after a short power interruption.	Disconnect the appliance from the power supply for 2 minutes. Switch the appliance on again.
	Malfunction of the controls	Contact customer services.
Ingredients are not fully chopped.	Too many or too few ingredients	Add the ingredients according to the recipe.
	Appliance failure	Contact customer services.
	Incorrect programme used	Select a programme that is suitable for the ingredients.

Problem	Possible cause	Troubleshooting
The appliance overflows.	Too many ingredients	Note the markings.
	Appliance failure	Contact customer services.
	Incorrect programme used	Select a programme that is suitable for the ingredients.
The appliance operates for an unusually long time.	The water temperature is too low.	Fill the water tank (4) with water at normal temperature.
	Incorrect programme function selected	Select a programme for the added ingredients.
The drink is not dispensed properly into the glass container (7).	The glass container (7) is not positioned correctly.	Place the glass container (7) in its correct position.
	Outlet valve malfunction	Contact customer services.
Waste water is not discharged properly into the waste container (6).	Waste container (6) is not positioned correctly.	Place the waste container (6) in its correct position.
	Outlet valve malfunction	Contact customer services.
Unusual noises	Standard operation	Occasional noises are normal.
Interruption of the power supply	–	After switching on, the appliance is reset. The ingredients in the mixing chamber (10) can be processed or removed. Start the cleaning programme (see section "9.2. Starting automatic cleaning manually (Clean programme)" on page 229).
Incorrect time display	The appliance is operating abnormally.	Set the time (see "6.2. Setting the time" on page 218).

11.1. Error codes

Error code		Possible cause	Troubleshooting
E00		Overflow sensor dirty	▸ Clean the overflow sensor.

Error code		Possible cause	Troubleshooting
E01		Missing zero signal	▶ Contact customer services.
E02		The mixing chamber lid is not closed.	▶ Check the mixing chamber lid and close it.
E03/ E04		Voltage fluctuations	▶ Wait and try again.
E05	**E051**	Fault: Chamber temperature sensor	▶ Contact customer services.
	E052	Fault: Heating plate temperature sensor	▶ Contact customer services.
E06	**E061**	Short circuit of the chamber temperature sensor	▶ Contact customer services.
	E062	Short circuit of the heating plate temperature sensor	▶ Contact customer services.
E07	**E071**	Fault: Internal connection of display and power supply board	▶ Contact customer services.
	E072	Fault: Internal connection of display and power supply board	▶ Contact customer services.
	E073	Fault: Internal connection of display and power supply board	▶ Contact customer services.
E08		Motor without power	▶ Wait 5 minutes and restart the appliance. If the message continues to be displayed, contact customer services.
E09		Motor is overloaded	▶ Remove ingredients from the mixing chamber (10) and restart the appliance.
E10		Heating module failure	▶ Wait 10 minutes and restart the appliance. If the message continues to be displayed, contact customer services.

Error code		Possible cause	Troubleshooting
E11		Motor heater overload	▸ Remove ingredients from the mixing chamber (10) and restart the appliance. If the message continues to be displayed, contact customer services.
E12		Appliance in standby	▸ Restart the appliance.
E13		Unusually long operating time in the mixing chamber (10)	▸ Restart the appliance.
E23		Glass container (7) not positioned correctly	▸ Place the glass container (7) in the correct position.
E24		Waste container (6) is full Waste container (6) not positioned correctly	▸ Empty the waste container (6) and place the waste container (6) in the correct position. ▸ Place the waste container (6) in the correct position.
E25		Rotary valve failure	▸ Contact customer services.
E28		Water pump failure	▸ Fill the water tank (4) with clean tap water.
E33	**E331**	Defective motor housing	▸ Contact customer services.
	E332	Defective water pump housing	▸ Contact customer services.
E36		Water pump pumping current is too high	▸ Contact customer services.

12. Disposal



PACKAGING

Your appliance has been packaged to protect it from damage in transit. The packaging is made of materials that can be recycled in an environmentally friendly manner.



APPLIANCE

Do not dispose of old appliances in normal household waste.

In accordance with Directive 2012/19/EU, these appliances must be disposed of correctly at the end of their service life.

This involves separating the materials in the appliance for the purpose of recycling and minimising the environmental impact.

Take old appliances to a collection point for electrical scrap or a recycling centre.

Contact your local waste disposal company or your local authority for more information on this subject.

13. Technical specifications

Power supply	220 to 240 V~, 50-60 Hz
Rated power	1200 W heat output, 400 W motor output
Water tank capacity	1.2 l
Capacity	300–1000 ml
Protection class	I
Dimensions	Approx. 18.4 x 46.2 x 39.5 cm

14. EU declaration of conformity

CE

MEDION AG hereby declares that this appliance complies with the fundamental requirements and the other relevant provisions of:

- EMC Directive 2014/30/EU
- Low Voltage Directive 2014/35/EU
- Ecodesign Directive 2009/125/EC
- RoHS Directive 2011/65/EU.

15. Service information

Please contact our Customer Service team if your device ever stops working the way you want or expect it to. There are several ways for you to contact us:

- In our Service-Community, you can meet other users, as well as our staff, and you can exchange your experiences and pass on your knowledge there. You will find our Service-Community at community.medion.com.
- Alternatively, use our contact form at www.medion.com/contact.
- You can also contact our Service team via our hotline or by post.

Opening times	Hotline number UK
Mon – Fri: 08.00 – 20.00 Sat – Sun: 10.00 – 16.00	0333 3213106
Service address	
MEDION Electronics Ltd. **120 Faraday Park, Faraday Road, Dorcan** **Swindon SN3 5JF, Wiltshire** **United Kingdom**	

You can download this and many other sets of operating instructions from our service portal at www.medionservice.com. You can also scan the QR code on the side of the screen, to download the operating instructions onto your mobile device from the service portal.

16. Legal Notice

Copyright © 2023
Date: 24.11.2023
All rights reserved.

These operating instructions are protected by copyright.
Mechanical, electronic and any other forms of reproduction are prohibited without the written permission of the manufacturer.
Copyright is owned by the company:
MEDION AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Germany

Please note that you cannot use the address above for returns. Please always contact our Customer Service team first.

17. General Warranty Conditions

17.1. General information

The warranty period is 24 months and begins on the day the product is purchased. The warranty covers all types of material and product damage that could occur during normal use.

Please keep your original proof of purchase in a safe place. The warranty provider reserves the right to refuse to confirm the status of the warranty or to carry out a repair under warranty if a valid proof of purchase cannot be produced.

If it is necessary to return your device for repair, please ensure that it is suitably packaged for transportation. Unless otherwise specified, you shall bear the costs for sending the device and the transport risk. The warranty provider does not assume any liability for additional materials sent with the product that do not belong to the original package contents supplied with the product.

Please enclose as much information as possible about the fault when sending the device to the warranty provider. In order to make a valid claim under warranty and before returning the device, please contact the Service Hotline operated by the warranty provider or the Service Portal. They will provide you with information on how to proceed further.

This warranty has no effect on your statutory warranty rights and is subject to the laws of the country in which the first purchase of the product was made by the end customer.

17.1.1. Scope

In the event of a fault on your product that is covered by this warranty, the warranty provider guarantees to repair or replace the product. The decision about whether to repair or replace the device is taken by the warranty provider. Therefore, the warranty provider can at its own discretion decide to replace a device submitted for repair under warranty with a refurbished device of the same quality.

No warranty is provided for batteries or rechargeable batteries or for consumable materials i.e. parts which have to be replaced at regular intervals during the normal use of the product e.g. video projector lamps.

The warranty does not cover errors relating to the playback of data media that have been created in an incompatible format or as a result of using unsuitable software.

If it is discovered during the repair that the fault concerned is not covered under warranty, the warranty provider reserves the right to invoice the customer for the costs already incurred in the form of a flat-rate handling charge, as well as to charge the customer for the materials and labour required for the repair after submitting a cost estimate. You will be informed in advance as the customer about these repair charges; you are responsible for accepting or rejecting the repair process.

17.1.2. Exclusions

Malfunctions and damage to the device caused by external influences, accidental damage, improper use, changes made to the product, modifications, upgrades,

the use of third-party parts, neglect, viruses or software faults, improper transport, improper packaging or loss during the return of the product are not covered by the warranty issued by the warranty provider.
The warranty will be invalidated if the fault to the device is caused by maintenance or repair carried out by someone other than a service partner authorized by the warranty provider. The warranty will also be invalidated if labels or serial numbers on the device or a component of the device have been modified or made illegible.

17.1.3. Service Hotline

Before sending the device to the warranty provider, you must contact us via the Service Hotline or the Service Portal. This ensures that you receive further information on how to make a valid claim under warranty.
The use of the hotline may be subject to a charge.
The Service Hotline should under no circumstances be considered a substitute for user training for software and hardware or reading the manual , nor does it provide support for third-party products.

17.2. Special warranty conditions for repair on site or replacement on site

If there is an entitlement to on-site repair or replacement, the specific warranty terms and conditions for on-site repair or replacement shall apply to your product. The following provisions must be ensured by you for carrying out repairs or replacements on site:

- Personnel from the warranty provider who arrive at your premises for the above-mentioned purpose must have unrestricted, safe and immediate access to the devices.
- Telecommunication facilities required by these personnel for the proper execution of your order, for testing and diagnostic purposes or for remedying faults must be provided by you at your own expense.
- You shall be personally responsible for restoring your own application software after completion of the service by the warranty provider.
- You shall be personally responsible for configuring and connecting any existing external devices after completion of the service by the warranty provider.
- The free cancellation period for repairs or replacements on site is at least 48 hours, thereafter we shall invoice you for any costs resulting from a late or missing cancellation.


FR
LE TRI
+ FACILE
BAC
DE
TRI