

MEDION®

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



**Brotbackautomat
Machine à pain
Broodbakmachine
Panificadora
Macchina per il pane**

MEDION® MD 18636

Inhaltsverzeichnis

1.	Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	5
1.1.	Zeichenerklärung	5
2.	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	7
3.	Sicherheitshinweise	8
3.1.	Das Gerät sicher aufstellen	8
3.2.	Netzanschluss.....	9
3.3.	Sicher mit dem Gerät umgehen	9
3.4.	Niemals selbst reparieren.....	11
4.	Lieferumfang	12
5.	Übersicht	13
5.1.	Bedienfeld.....	14
5.2.	Display.....	15
6.	Vor dem ersten Gebrauch	16
7.	Vorbereitungen	17
7.1.	Teigbehälter vorbereiten.....	17
7.2.	Teig vorbereiten.....	17
8.	Bedienung.....	19
8.1.	Inbetriebnahme.....	19
8.2.	Programm wählen	19
8.3.	Programmübersicht	21
8.4.	Programm starten.....	26
8.5.	Weitere Zutaten zufügen	26
8.6.	Hinweise zum Backvorgang.....	27
8.7.	Signaltöne.....	27
8.8.	Programmende.....	27
8.9.	Backwerk aus dem Gerät nehmen	28
8.10.	Marmelade.....	28
8.11.	Backen.....	29
8.12.	Brot nach eigenem Rezept	29
8.13.	Joghurtzubereitung	30
8.14.	Weitere Backvorgänge	31

9.	Reinigung und Aufbewahrung	31
9.1.	Aufbewahrung	32
10.	Problembehandlung	33
10.1.	Mögliche Fehlermeldungen.....	35
11.	Entsorgung	35
12.	Technische Daten	36
13.	Konformitätsinformation	36
14.	Rezepte	36
14.1.	Rezepte für das Programm 1 Basis.....	37
14.2.	Programm 2 Weißbrot	37
14.3.	Programm 3 Vollkornbrot.....	37
14.4.	Programm 4 Schnell-Programm 1	38
14.5.	Programm 5 Schnell-Programm 2.....	38
14.6.	Programm 6 Kurzprogramm	38
14.7.	Programm 7 Teig kneten	39
14.8.	Programm 8 Glutenfrei.....	39
14.9.	Programm 9 Marmelade.....	39
14.10.	Programm 12 Joghurt	39
15.	Serviceinformationen	40
16.	Datenschutzerklärung	43
17.	Impressum	44

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!



WARNUNG!

Warnung vor Gefahr durch elektrischen Schlag!



ACHTUNG!

Warnung vor Gefahr durch heiße Oberflächen!



VORSICHT!

Warnung vor möglichen mittleren und oder leichten Verletzungen!



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



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

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Benutzen Sie Ihren Brotbackautomaten nur zum Brotbacken und zur Herstellung von Marmeladen, Konfitüren oder Joghurt im häuslichen Bereich. Verwenden Sie das Gerät nicht zum Trocknen von Lebensmitteln oder Gegenständen. Verwenden Sie den Brotbackautomat nicht im Freien.

Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Privathaushalt verwendet zu werden.

Das Gerät ist nicht für den gewerblichen und industriellen Gebrauch bestimmt.

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

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

3. Sicherheitshinweise



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Es besteht Verletzungsgefahr bei unsachgemäßem Gebrauch.

- Gerät und Zubehör an einem für Kinder unerreichbaren Platz aufbewahren.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sollen vom Gerät und dem /Netzadapter/Netzkabel ferngehalten werden.
- Alle verwendeten Verpackungsmaterialien (Säcke, Polystyrolstücke usw.) nicht in der Reichweite von Kindern lagern.

3.1. Das Gerät sicher aufstellen

- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, feste und ebene Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Tischkante, es könnte kippen und herunterfallen. Das Gerät muss mindestens 10 cm Abstand zur Wand und zu anderen Geräten haben (hinten und seitlich). Decken Sie die Entlüftungsschlitze nicht ab.

-
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von leicht brennbaren Materialien (Gardinen, Vorhängen, Papier etc.) auf. Es besteht Brandgefahr.
 - Stellen Sie das Gerät nicht direkt neben einen Gas- oder Elektroherd oder einen anderen heißen Ofen.
 - Stellen Sie das Gerät niemals oberhalb einer Kochplatte oder anderen Hitze erzeugenden Geräten auf (Grill, Friteuse); auch dann nicht, wenn darüber ein Dunstabzug installiert ist.
 - Es darf keine Feuchtigkeit in das Gehäuse gelangen. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags.
 - Sie dürfen das Gerät nicht im Freien verwenden.
 - Setzen Sie das Gerät keinen extremen Bedingungen aus. Zu vermeiden sind:
 - Hohe Luftfeuchtigkeit oder Nässe,
 - extrem hohe oder tiefe Temperaturen,
 - direkte Sonneneinstrahlung,
 - offenes Feuer.

3.2. Netzanschluss

- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte und gut erreichbare Steckdose an, die sich in der Nähe des Aufstellortes befindet. Die örtliche Netzspannung muss den technischen Daten des Gerätes entsprechen.
- Für den Fall, dass Sie das Gerät schnell vom Netz nehmen müssen, muss die Steckdose frei zugänglich sein.

3.3. Sicher mit dem Gerät umgehen

3.3.1. Allgemein

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.

-
- Benutzen Sie das Gerät keinesfalls, wenn es beschädigt ist oder Sie Schäden an der Anschlussleitung oder am Stecker feststellen.
 - **GEFAHR!** Fassen Sie Gerät, Anschlussleitung und -stecker nie mit nassen Händen an. Es besteht sonst die Gefahr eines elektrischen Schlags.
 - Tauchen Sie das Gerät, die Anschlussleitung oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
 - Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem (z. B. an einer Funksteckdose) betrieben werden.
 - Nicht mehr als 480 g Mehl verwenden.
 - Die Gesamtmenge im Teigbehälter darf 1.000 g nicht überschreiten.
 - Nicht mehr als 1 TL Backtriebmittel verwenden.



VORSICHT!

Gesundheitsgefährdung

Zu heißes Backen kann gesundheitsschädliche Stoffe entstehen lassen.

- Lassen Sie die Speisen nicht zu dunkel werden.
- Entfernen Sie verbrannte Speisereste.

3.3.2. Anschlussleitung

- Die Anschlussleitung darf während des Betriebs nicht um das Gerät gewickelt sein. Sie darf keine heißen Oberflächen berühren. Sie könnte beschädigt werden.
- Knicken oder quetschen Sie die Anschlussleitung nicht.
- Ziehen Sie die Anschlussleitung stets am Stecker aus der Steckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- Bevor Sie den Stecker abziehen, schalten Sie das Gerät aus.

3.3.3. Gerät

- Die Sichtfenster und der Teigbehälter werden während des Betriebs sehr heiß. Benutzen Sie Topfhandschuhe, wenn Sie den Teigbehälter oder den Knethaken aus dem gebackenen Brot entfernen.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Benutzen Sie den Teigbehälter nicht zur Aufbewahrung für Gegenstände.
- Nehmen Sie das Gerät nur in Betrieb, wenn der Teigbehälter befüllt ist. Ein Betrieb ohne Teig kann zu einer Überhitzung führen.
- Nehmen Sie den Teigbehälter aus dem Gerät, wenn Sie ihn befüllen, um Verunreinigungen der Backkammer zu vermeiden.
- Verwenden Sie ausschließlich die Original-Zubehörteile.

3.4. Niemals selbst reparieren



WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

- Ziehen Sie bei Beschädigungen des Steckers, der Anschlussleitung oder des Geräts sofort den Stecker aus der Steckdose.
- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Versuchen Sie auf keinen Fall, das Gerät selber zu öffnen und/oder zu reparieren. Es besteht die Gefahr des elektrischen Schlags. Wenden Sie sich im Störfall an unser Service Center oder eine andere geeignete Fachwerkstatt.

4. Lieferumfang



GEFAHR!

Erstickungsgefahr!

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

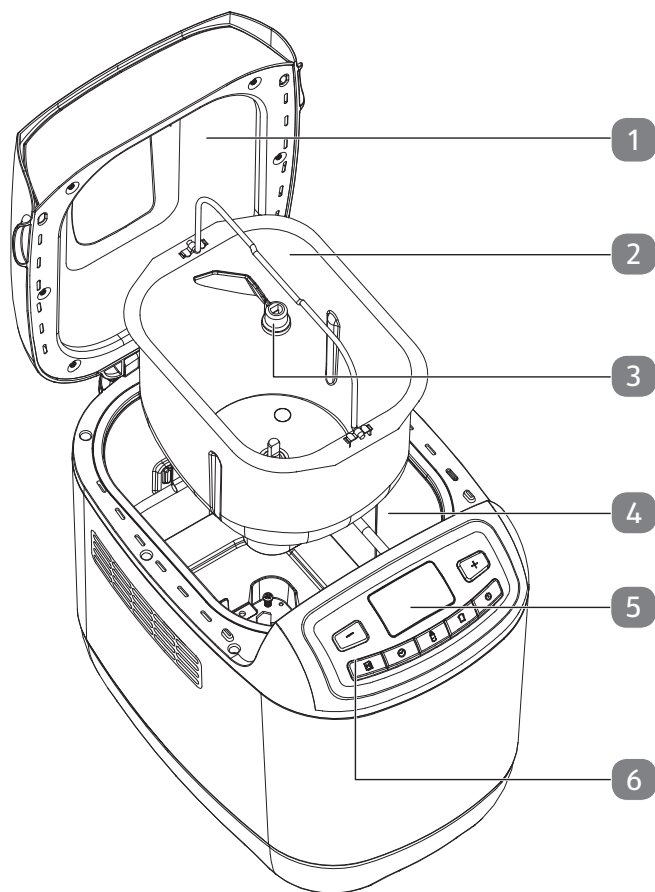
- Halten Sie die Verpackungsfolie von Kindern fern.

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

Mit dem von Ihnen erworbenen Paket haben Sie erhalten:

- Brotbackautomat
- Teigbehälter mit Antihafbeschichtung
- 1x Knethaken
- Messlöffel
- Messbecher
- 1x Haken zur Entnahme des Knethakens
- Bedienungsanleitung und Garantiedokumente

5. Übersicht

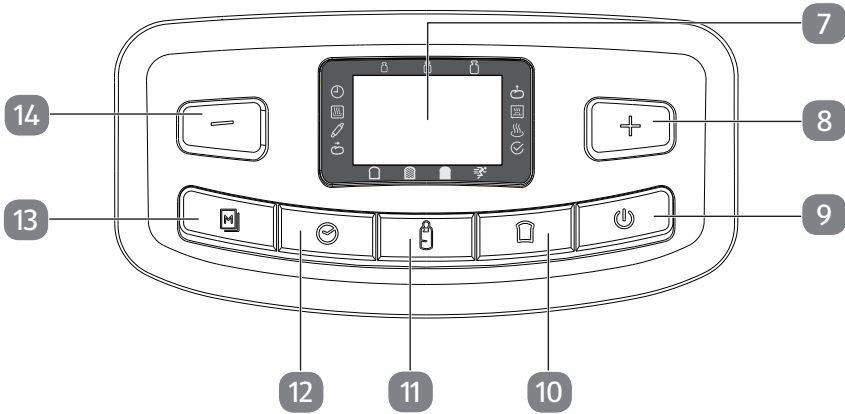


- 1) Deckel mit Sichtfenster und Griff
- 2) Teigbehälter
- 3) Knethaken
- 4) Garraum mit Heizstab
- 5) Display
- 6) Bedienfeld

ohne Abbildung

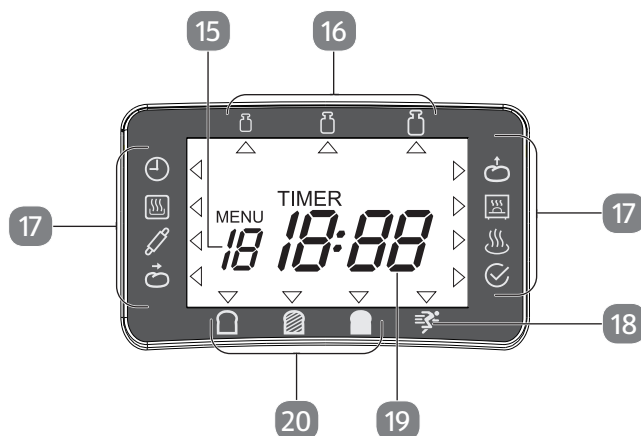
- Messlöffel (1 TL und EL)
In den jeweiligen Gefäßen befindet sich eine Markierung für ½ TL bzw. EL.
- Messbecher

5.1. Bedienfeld











- 7) Display
- 8) Mit der Taste \oplus erhöhen Sie die Backzeit/den Timer um jeweils 5/10 Minuten.
- 9) Mit der Taste **Ein/Aus** $\text{\textcircled{P}}$ starten und stoppen Sie ein Programm. Drücken und Halten Sie die Taste, um das Programm abzubrechen und wieder in die Grundeinstellungen zu gelangen.
- 10) Mit der Taste **Bräunung** $\text{\textcircled{■}}$ stellen Sie die Bräunung ein. Bei den Programmen 1-3 können Sie zwischen drei Bräunungsgraden Hell $\text{\textcircled{□}}$, Mittel $\text{\textcircled{▨}}$ und Dunkel $\text{\textcircled{■}}$ und einem Schnellbackprogramm wählen.
- 11) Die Taste **Brotgröße** $\text{\textcircled{🍞}}$ ermöglicht bei den Brotbackprogrammen 1-3 die Wahl zwischen drei Brotgrößen: Klein $\text{\textcircled{🍞}}$ = 500 g, mittel $\text{\textcircled{🍞}}$ = 750 g und groß $\text{\textcircled{🍞}}$ = 1.000 g. Dabei werden die Programmzeiten an die verwendete Teigmenge angepasst.
- 12) Mit der Schnellwahl-taste $\text{\textcircled{🕒}}$ können Sie aus allen Programmen zurück zum Backprogramm 1 (Basis) wechseln. Die Einstellungen für den Bräunungsgrad und die Brotgröße bleiben bei einem Wechsel bestehen.
- 13) Mit der Taste **Menü** $\text{\textcircled{M}}$ können Sie eins der zwölf Programme entsprechend der Programmliste auf dem Deckel des Gerätes auswählen.
- 14) Mit der Taste $\text{\textcircled{—}}$ verringern Sie die Backzeit/den Timer um jeweils 5/10 Minuten.

5.2. Display



- 15) Gewähltes Programm
- 16) Gewicht des Teiges (ein Pfeil im Display zeigt das gewählte Gewicht an)
- 17) Verarbeitungsschritte innerhalb eines Backprogramms. (Die einzelnen Schritte entnehmen Sie der Tabelle unten.)
- 18) Schnellbackprogramm.
- 19) Restzeit des gewählten/laufenden Programmes/Verzögerungszeit
- 20) Bräunungsgrad (ein Pfeil im Display zeigt den gewählten Bräunungsgrad an)

Symbol	Verarbeitungsschritt
	Timer Eine Timerprogrammierung ist aktiv.
	Vorheizen Der Brotbackautomat heizt vor. (Nur bei Backprogramm 3)
	Kneten Der Knetvorgang ist aktiv.
	Ruhen Der Teig ruht zwischen zwei Verarbeitungsvorgängen.
	Aufgehen

Symbol	Verarbeitungsschritt
	Backen
	Warmhalten Nach Abschluss des Backprogramms wird das Brot für 60 Minuten warmgehalten.
	Programmende

6. Vor dem ersten Gebrauch

- ▶ Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- ▶ Kontrollieren Sie das Gerät auf sichtbare Schäden. Bei Schäden jeglicher Art darf das Gerät auf keinen Fall in Betrieb genommen werden.
- ▶ Entfernen Sie evtl. auf dem Gehäuse haftende Schutzfolien.
- ▶ Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch den Teigbehälter, die Knethaken und das Gehäuse des Gerätes mit einem sauberen, feuchten Lappen. Benutzen Sie keine scharfen Reinigungsmittel.
- ▶ Trocknen Sie die gereinigten Teile sorgfältig ab.
- ▶ Vor dem ersten Gebrauch lassen Sie das Gerät mit eingesetztem Backbehälter bei geöffneten Fenstern ca. 5 Minuten aufheizen.



HINWEIS!

Möglicher Geräteschaden!

Bei der Herstellung ist es notwendig, einige Teile des Geräts leicht einzufetten. Dies führt zu einer Geruchsbildung bei der ersten Inbetriebnahme. Die Geruchsbildung ist also normal und kein Zeichen für einen Defekt des Geräts.

- Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

7. Vorbereitungen

7.1. Teigbehälter vorbereiten

- ▶ Drehen Sie den Teigbehälter gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, um ihn von der Motoreinheit abzukoppeln und aus dem Garraum zu entnehmen.
- ▶ Stecken Sie den Knethaken auf die Antriebswellen im Teigbehälter.

7.2. Teig vorbereiten

Der Teig wird direkt im Teigbehälter vorbereitet.

- ▶ Alle Flüssigkeiten sollten Raumtemperatur haben. Die optimale Temperatur liegt zwischen 18 °C und 23 °C bei den normalen Backprogrammen. Bei Schnellbackprogrammen sollten die Zutaten 30 °C - 35 °C warm sein.
- ▶ Verwenden Sie bitte ausschließlich Trockenhefe zur Herstellung des Teiges. Frischhefe ist für die Zubereitung im Brotbackautomaten nicht geeignet.
- ▶ Wenn Sie mit Roggenmehl backen, bedenken Sie, dass dieses Mehl kaum aufgeht. Der Mehlanteil sollte daher zu höchstens sieben Teilen aus Roggen- und mindestens drei Teilen aus Weizenmehl bestehen.
- ▶ Falls Sie in einer höheren Region wohnen (über 900 m ü. NN) oder sehr weiches Wasser benutzen, wird der Gärvorgang der Hefe verstärkt und der Teig geht höher auf. Verringern Sie in diesem Fall die Hefemenge um ca. ein Viertel der angegebenen Menge.

7.2.1. Grundrezept für Brot

Verwenden Sie dieses Grundrezept und passen Sie es ggf. an Ihre Wünsche an.

Wenn Sie andere Rezepte verwenden, achten Sie darauf, dass sie für Brotbackautomaten geeignet sind. Die Maximalmengen für dieses Gerät dürfen nicht überschritten werden.

Wenn Sie alternativ eine Backmischung verwenden, folgen Sie den Anweisungen auf der Verpackung der Backmischung.

Zutaten	Großes Brot (1.000 g)	Mittleres Brot (750 g)	Kleines Brot (500 g)
Wasser	350 ml	270 ml	180 ml
Öl	2 EL	2 EL	1 1/2 EL
Salz	1 TL	3/4 TL	1/2 TL
Zucker	3 EL	2 TL	1 TL
Milchpulver	2 EL	1 EL	1 EL
Mehl (max. Menge)	480 g	360 g	240 g
Trockenhefe (max. Menge)	1 TL	1 TL	1 TL

7.2.2. Zutaten messen

Messen Sie die Zutaten genau. Halten Sie sich insbesondere beim Grundrezept genau an die angegebenen Werte. Angaben dazu finden Sie im Kapitel „7.2.1. Grundrezept für Brot“ auf Seite 17.

Verwenden Sie am besten den mitgelieferten Messbecher und den Messlöffel, um die Zutaten auszumessen. Wenn Sie den Messlöffel ganz gefüllt haben (1 TL bzw. 1 EL), streichen Sie den oberen Rand glatt, um nicht mehr Menge zu verwenden als angegeben. Zur einfachen Dosierung ist der Messlöffel außerdem mit Markierungen für 1/2 Teelöffel und 1/2 Esslöffelgröße versehen.



Wenn Sie keine Backmischung verwenden und den Teig selbst mischen, achten Sie darauf, dass das Gesamtgewicht der Zutaten 1.000 g nicht überschreitet.

7.2.3. Reihenfolge der Backzutaten

- ▶ Geben Sie die Teigzutaten folgendermaßen in den Teigbehälter:
Zuerst die Flüssigkeit, dann das Mehl. Zucker und Salz verteilen Sie am besten an den Rand des Mehls. Formen Sie im Mehl eine kleine Mulde für die Trockenhefe. Nur wenn die Zutaten in dieser Reihenfolge eingefüllt wurden, können sie richtig vermengt werden.
- ▶ Bitte beachten Sie, dass die Hefe nicht mit Flüssigkeit und nicht mit Salz in Berührung kommen darf.

7.2.4. Teigbehälter säubern

- ▶ Säubern Sie die Teigbehälter vor dem Einsetzen auch von außen. Achten Sie beim Einfüllen der Zutaten darauf, dass nichts in die Backkammer gelangt. Die Heizspirale darf nicht mit Teig in Berührung kommen!
- ▶ Halten Sie sich genau an die Mengenangaben. Nehmen Sie insbesondere keine größeren Mengen als angegeben.



Brot, das vorwiegend mit Vollkornmehl gebacken wurde oder Zutaten wie Nüsse, Kleie etc. enthält, wird schwerer und kleiner als Brot aus weißem Mehl.

8. Bedienung

8.1. Inbetriebnahme

- ▶ Stellen Sie sicher, dass die Außenseite des Teigbehälters vor dem Einsetzen sauber ist.
- ▶ Setzen Sie den Teigbehälter um 30° nach links versetzt in die Backkammer ein und fixieren Sie ihn mit einer Drehung im Uhrzeigersinn.
- ▶ Achten Sie darauf, dass die Zutaten nicht in die Backkammer gelangen und nicht die Heizspirale berühren!
- ▶ Schließen Sie den Deckel.
- ▶ Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- ▶ Es ertönt ein Signalton. Das Gerät stellt sich jetzt auf das Grundprogramm Nr.1 für ein Brot (1kg) mit mittlerem Bräunungsgrad ein.

8.2. Programm wählen

- ▶ Wählen Sie mit der Taste **Menü**  das gewünschte Programm 1–12.

Programm 1 **Basis**

Grundprogramm für normale Brotteige.

Programm 2 **Weißbrot**

Programm für Brote aus weißem, eiweißreichem Mehl nach französischer Art und leichte Brote mit knuspriger Kruste.

Programm 3 **Vollkornbrot**

Programm für Teige, die einen größeren Anteil von Vollkornweizen-, -roggen-, -hafermehl oder Kleien enthalten. Dieses Programm enthält eine Vorlaufzeit, in der die groben Bestandteile quellen können. Normalerweise sind diese Brote kleiner und kompakter.

Programm 4 **Schnell-Programm 1**

Schnellprogramm für ein 750 g Brot aus weißem Mehl, der Backvorgang ist verkürzt und das Brot hat eine etwas feuchtere Textur.

Programm 5 **Schnell-Programm 2**

Schnellprogramm für ein 1.000 g Brot aus weißem Mehl, der Backvorgang ist verkürzt und das Brot hat eine etwas feuchtere Textur.

Programm 6 Kurzprogramm

Benutzen Sie dieses Programm, um ein helles Brot zu erhalten, auf Grund der verkürzten Ruhe- und Gehphasen bleibt das Brot kleiner und fester im Teig.



Bitte beachten Sie, dass das zugefügte Wasser bei den beiden Schnellprogrammen 4 und 5 sowie im Kurzprogramm 6 30-35 °C warm sein muss. Verdoppeln Sie hierfür die Hefemenge.

Programm 7 Teig kneten

Benutzen Sie dieses Programm, um Hefeteig für Brötchen, Zöpfe oder auch Pizzateig herzustellen.

Der Teig wird erwärmt, damit er aufgehen kann, aber nicht gebacken. Nach dem Kneten können Sie den Teig wie gewohnt formen und in einem normalen Backofen backen.

Programm 8 Glutenfrei

Nutzen Sie dieses Programm, für Brot aus glutenfreien Mehlen, auf Grund der verkürzten Ruhe- und Gehphasen bleibt das Brot kleiner und fester im Teig.

Die Gesamtmenge der Zutaten darf 1.000 g nicht übersteigen.

Programm 9 Marmelade

Benutzen Sie dieses Programm, um Marmelade herzustellen.

Achten Sie darauf, dass Sie nur entkernte Früchte in den Teigbehälter geben.

Kerne können die Anti-Haft Beschichtung des Teigbehälters zerkratzen.

Nach dem „Kochvorgang“ kühlt die Marmelade im Gerät ab. Ist die Marmelade abgekühlt, ertönt ein Piepton. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel „8.10. Marmelade“ auf Seite 28

Programm 10 Backen

Dieses Programm backt vorgebackenen Teig (z. B. für den Fall, dass ein Brot nicht ganz durchgebacken ist). Nähere Angaben zu den möglich Einstellungen finden Sie im Kapitel „8.11. Backen“ auf Seite 29.

Programm 11 Brot nach eigenem Rezept

Nutzen Sie dieses Programm, um Brote nach Ihrem eigenen Geschmack zu backen.




Fügen Sie dem Grundrezept eigene Zutaten hinzu, beachten Sie, dass die Gesamtmenge des Teiges 1.000 g nicht übersteigen darf. Nähere Angaben zu den möglichen Einstellungen finden Sie im Kapitel „8.12. Brot nach eigenem Rezept“ auf Seite 29.




Programm 12 Joghurt




Benutzen Sie dieses Programm, um Joghurt herzustellen; siehe auch Kapitel „8.13. Joghurtzubereitung“ auf Seite 30.




8.3. Programmübersicht




Entnehmen Sie der folgenden Programmübersicht die Grundeinstellungen sowie den zeitlichen Ablauf der Back- und Knetprogramme, um den Backvorgang planen zu können.




Programm	1 Basis 					
	Hell 			Mittel 		
Größe	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g
Backtemperatur	125 °C			135 °C		
Gesamtdauer	3:15	3:20	3:25	3:15	3:20	3:25
Zutaten hinzufügen bei verbleibender Zeit von:	2:38	2:43	2:48	2:38	2:43	2:48
Warmhalten (100 °C; 80 °C)	60 min			60 min		
Zeitverzögerung	15:00			15:00		




Programm	1 Basis 					
	Dunkel 			Schnell 		
Größe	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g
Backtemperatur	145 °C			135 °C		
Gesamtdauer	3:15	3:20	3:25	2:14	2:19	2:24
Zutaten hinzufügen bei verbleibender Zeit von:	2:38	2:43	2:48	1:58	2:03	2:08
Warmhalten (100 °C; 80 °C)	60 min			60 min		
Zeitverzögerung	15:00			15:00		




Programm	2 Weißbrot 					
Bräunung	Hell 			Mittel 		
Größe	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g
Backtemperatur	130 °C			140 °C		
Gesamtdauer	4:10	4:15	4:20	4:10	4:15	4:20
Zutaten hinzufügen bei verbleibender Zeit von:	nicht möglich			nicht möglich		
Warmhalten (100 °C; 80 °C)	60 min			60 min		
Zeitverzögerung	15:00			15:00		




Programm	2 Weißbrot 					
Bräunung	Dunkel 			Schnell 		
Größe	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g
Backtemperatur	145 °C			140 °C		
Gesamtdauer	4:10	4:15	4:20	2:35	2:40	2:45
Zutaten hinzufügen bei verbleibender Zeit von:	nicht möglich			nicht möglich		
Warmhalten (100 °C; 80 °C)	60 min			60 min		
Zeitverzögerung	15:00			15:00		

Programm	3 Vollkornbrot 					
	Hell 			Mittel 		
Größe	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g
Backtemperatur	130 °C			140 °C		
Gesamtdauer	3:40	3:45	3:50	3:40	3:45	3:50
Zutaten hinzufügen bei verbleibender Zeit von:	2:53	2:58	3:03	2:53	2:58	3:03
Warmhalten (100 °C; 80 °C)	60 min			60 min		
Zeitverzögerung	15:00			15:00		

Programm	3 Vollkornbrot 					
	Dunkel 			Schnell 		
Größe	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g
Backtemperatur	145 °C			140 °C		
Gesamtdauer	3:40	3:45	3:50	2:35	2:40	2:45
Zutaten hinzufügen bei verbleibender Zeit von:	2:53	2:58	3:03	2:19	2:24	2:29
Warmhalten (100 °C; 80 °C)	60 min			60 min		
Zeitverzögerung	15:00			15:00		

Programm	4 Schnell 1 	5 Schnell 2 	6 Kurzprogramm 
Größe	750 g	1.000 g	750 g
Backtemperatur	145 °C	145 °C	125 °C
Gesamtdauer	1:20	1:55	2:10
Zutaten hinzufügen bei verbleibender Zeit von:	--	--	--
Warmhalten	60 min	60 min	60 min

Programm	7 Teig kneten 	8 Glutenfrei 	9 Marmelade 
Größe	750 g	1.000 g	
Backtemperatur	--	135 °C	130 °C
Gesamtdauer	1:30	2:45	1:25
Zutaten hinzufügen bei verbleibender Zeit von:	1:08	2:28	--
Warmhalten	--	60 min	20 min
Zeitverzögerung			

Programm	10 Backen 	11 Eigenes Rezept 	12 Joghurt 
Größe	--	1.000 g	--
Backtemperatur	135 °C	135 °C	40 °C
Gesamtdauer	5 - 90 min	3:25	8:00
Zutaten hinzufügen bei verbleibender Zeit von:	--	--	--
Warmhalten	60 min	0 - 60 min	--
Zeitverzögerung	--	15:00	5 min - 12 std

8.3.1. Grundeinstellung wählen



Für die Programme 1 - 3 können Sie die Parameter Größe, Bräunungsgrad und Schnellbackprogramm mit den entsprechenden Tasten (siehe „5.1. Bedienfeld“ auf Seite 14) wählen.

8.3.2. Zeitverzögerung wählen

Sie können ein Backprogramm zeitversetzt starten. Damit ist es möglich, dass das Gerät zu einem bestimmten Zeitpunkt fertig ist. Sie können um bis zu 15 Stunden zeitversetzt backen. Diese Zeitverzögerung ist bei den Programmen 1-3 und 10-12 möglich.

Ermitteln Sie die Zeit bis zur gewünschten Fertigstellung des Brots. Dies ist die einzustellende Zeitverzögerung.

Beispiel: Es ist 20:30 Uhr und das Brot soll am nächsten Morgen um 7 Uhr fertig sein (somit in 10 Stunden und 30 Minuten). Stellen Sie hierfür eine Zeitverzögerung von 10:30 ein.

- ▶ Mit der Taste  wird von der Backzeit aus in 10-Minuten-Schritten nach unten gezählt, mit der Taste  10-Minuten-Schritten nach oben.
- ▶ Wenn Sie die Taste gedrückt halten, beginnt der Schnelllauf.



Wenden Sie die Zeitverzögerung nicht für Rezepte an, die frische Zutaten wie Eier, frische Milch, Sahne oder Käse enthalten.

8.4. Programm starten




WARNUNG!

Kurzschlussgefahr! Brandgefahr!

Es besteht die Gefahr eines Kurzschlusses oder Brandes durch unsachgemäße Behandlung des Geräts.

- Löschen Sie im Gerät schwelenden Teig auf keinen Fall mit Wasser!
- Decken Sie niemals die Lüftungsschlitze ab! Rauch kann entstehen, wenn Teig über den Rand des Teigbehälters steigt und die Heizspirale berührt.
- Falls Rauch aus der Backkammer austritt, weil Teig auf die Heizspirale gelangt ist, halten Sie unbedingt den Deckel geschlossen, um Flammenbildung zu vermeiden bzw. bereits bestehende Flammen zu erstickern.


Drücken und halten Sie die Taste **Ein/Aus** , um das Programm zu beenden. Ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen!

- ▶ Drücken Sie die Taste , um den Programmablauf zu starten.

Im Display werden je nach gewähltem Programm der jeweilige Verarbeitungsschritt durch einen Pfeil angezeigt (siehe Tabelle auf Seite 15).

8.5. Weitere Zutaten zufügen

Je nach gewähltem Programm ertönt nach der zweiten Knetphase ein Signal, das Sie daran erinnert, dass Sie weitere Zutaten (Rosinen, Nüsse etc.) hinzufügen können.

Öffnen Sie den Deckel jedoch nur kurz, um zu verhindern, dass der Teig in sich zusammenfällt. Drücken Sie dabei nicht die Taste , da dies das laufende Programm abbrechen würde.

8.6. Hinweise zum Backvorgang

- ▶ Wenn während der Zeitverzögerungsphase oder der Aufheizphase die Stromzufuhr kurz unterbrochen wird (max. 5 Minuten), bleiben die Backeinstellungen erhalten. Der Backvorgang wird jedoch ganz abgebrochen, wenn ab der ersten Knetphase eine Stromunterbrechung eintritt.
- ▶ Es ist völlig normal, wenn das Sichtfenster zu Beginn des Backvorgangs beschlägt. Nach einiger Zeit wird das Kondenswasser durch die Lüftungsschlitze entweichen.
- ▶ Während der Knetphasen kann das Gerät geräuschvoll vibrieren. Dies ist kein Zeichen eines Gerätedefekts.

8.7. Signaltöne


Während des Backvorgangs erklingen Signaltöne:

- bei den Programmen 1, 2, 3, 7 und 8 nach der zweiten Knetphase, um zu signalisieren, dass weitere Zutaten (Früchte, Nüsse etc.) zugegeben werden können;
- am Ende einer Backphase;
- während der Aufheizphase und am Ende des Programms (mehrere Signaltöne).

8.8. Programmende

Am Ende des Backprogramms ertönen mehrere Signaltöne und das Display zeigt **0:00**. Das Gerät schaltet automatisch in den Warmhaltebetrieb. Sie können das Backwerk, je nach gewähltem Programm, bis zu 60 Minuten im Gerät belassen; es wird durch zirkulierende Luft warm gehalten.

Spätestens 60 Minuten nach Ende des Programms muss das Backwerk aus dem Gerät entnommen werden.

- ▶ Drücken und halten Sie die Taste  für 1 Sekunde, bis ein Signalton ertönt, um den Warmhaltebetrieb abzubrechen.

8.9. Backwerk aus dem Gerät nehmen

- ▶ Schalten Sie das Gerät nach dem Programmende am Ein-/Ausshalter ab und öffnen Sie den Deckel.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker.



ACHTUNG, HEISSE OBERFLÄCHE!

Verletzungsgefahr durch Verbrennung!



Der Backkasten, der Teigbehälter und der Bügel des Behälters sind sehr heiß.

- Benutzen Sie zur Entnahme des Teigbehälters immer Topfhandschuhe oder -lappen.
- ▶ Drehen Sie den Teigbehälter gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie ihn am Bügel heraus.
- ▶ Lösen Sie das Backwerk vorsichtig mithilfe eines Holzspatels vom Rand des Teigbehälters. Metall kann die Beschichtung des Teigbehälters beschädigen. Verwenden Sie zum Lösen des Backwerks keine Messer oder ähnliche Gegenstände.
- ▶ Drehen Sie den Teigbehälter um. Klopfen Sie vorsichtig auf den Boden, um das Backwerk zu lösen. Lassen Sie es auf einem Rost auskühlen.

8.9.1. Knethaken lösen





- ▶ Wenn der Knethaken im Backwerk stecken bleibt, entfernen Sie ihn erst, mit Hilfe des beiliegenden Hakens wenn der Teig abgekühlt ist.
- ▶ Wenn der Knethaken im Teigbehälter bleibt und sich nicht leicht lösen lässt, gießen Sie warmes oder heißes Wasser in den Behälter und warten Sie ggf. bis zu 30 Minuten.

8.10. Marmelade

- ▶ Entnehmen Sie den Teigbehälter.
- ▶ Füllen Sie die Zutaten in den Teigbehälter. Achten Sie bei Früchten darauf, diese möglichst kleinzuschneiden.
- ▶ Setzen Sie den Teigbehälter in den Brotbackautomaten ein.
- ▶ Schließen Sie den Brotbackautomaten und drücken Sie die Taste , um das Kochprogramm zu starten.
- ▶ Am Ende des Kochvorganges beenden Sie das Programm durch drücken der Taste . Erfolgt keine Eingabe wechselt der Brotbackautomat automatisch in die Warmhaltefunktion.
- ▶ Füllen Sie die fertige Marmelade so schnell wie möglich in die bereitgestellten Behälter.

8.11. Backen








Dieses Programm kann genutzt werden, um Backwaren aufzubacken oder vorbereitete Teige fertigzubacken. Dieses Programm backt bei 135 °C für 5 - 90 Minuten.

- ▶ Setzen Sie den Teigbehälter ohne den Knethaken in den Brotbackautomaten ein.
- ▶ Füllen Sie die Backwaren oder den Teig in den Teigbehälter und schließen Sie den Brotbackautomaten.
Platzieren Sie ggf. das Backgut so, dass es gleichmäßig der Wärme ausgesetzt ist.
- ▶ Mit der Taste  wird die Backzeit in 5-Minuten-Schritten nach unten oder mit der Taste  5-Minuten-Schritten nach oben eingestellt.
Der Brotbackautomat startet mit der Voreinstellung von 60 Minuten.
- ▶ Drücken Sie die Taste , um den Backvorgang zu starten.
Nach Ablauf der Backzeit ertönen mehrere Signaltöne.
- ▶ Beenden Sie das Backprogramm durch Drücken und halten der Taste  oder lassen Sie die Backwaren im Brotbackautomaten und nutzen Sie die Warmhaltefunktion.





8.12. Brot nach eigenem Rezept












Dieses Programm gibt Ihnen die Möglichkeit, ein Backprogramm selbst einzurichten und auf die jeweiligen Bedürfnisse für ein Brot nach Ihrem eigenen Rezept anzupassen.

Die gewählten Einstellungen bleiben solange im Gerät gespeichert bis Sie andere Einstellungen vornehmen oder das Gerät vom Strom trennen.


- ▶ Wählen Sie das Programm 11 durch mehrfaches Drücken der Taste **Menü** .
- ▶ Drücken und halten Sie die -Taste für 2 Sekunden, um in die Programmeinstellungen zu gelangen.
- ▶ Wählen Sie durch mehrfaches Drücken der Taste **Menü**  den gewünschten Programmabschnitt, der eingerichtet werden soll.
- ▶ Mit den Tasten  und  stellen Sie den gewünschten Wert ein.
Entnehmen Sie die möglichen Einstellungen der untenstehenden Tabelle.
- ▶ Drücken und halten Sie die -Taste für 2 Sekunden bis ein Signalton ertönt, das Backprogramm wurde nun hinterlegt.
- ▶ Drücken Sie die -Taste, um das Backprogramm zu starten.

Übersicht der Einstellungen


Schritt	Programmabschnitt	Standardwert	Einstellungsbereich
1	Vorheizen 	0 min	0 - 60 min
2	Kneten 1 	10 min	0 - 10 min
3	Ruhen 	5 min	0 - 30 min
4	Kneten 4 	30 min	0 - 30 min


Schritt	Programmabschnitt	Standardwert	Einstellungsbereich
5	Aufgehen 1 	30 min	0 - 90 min
6	Kneten 5 	10 sek	0 - 59 sek
7	Aufgehen 2 	30 min	0 - 90 min
8	Kneten 6 	0 sek	0 - 59 sek
9	Aufgehen 3 	40 min	0 - 90 min
10	Backen 	60 min	0 - 90 min
11	Warmhalten 	60 min	0 - 60 min
12	Aufgehen 1 	25 °C	20 - 50 °C
13	Aufgehen 2 	30 °C	20 - 50 °C
14	Aufgehen 3 	30 °C	20 - 50 °C
15	Backen 	135 °C	70 - 160 °C

8.13. Joghurtzubereitung

- ▶ Füllen Sie die Zutaten für den Joghurt in entsprechende wärmebeständige Gläser oder Töpfe.
- ▶ Rühren Sie die Zutaten ein paar mal um und stellen Sie die Gefäße in den Teigbehälter.
- ▶ Gießen Sie ein Glas Wasser (ca. 200 ml) in den Teigbehälter.
- ▶ Starten Sie nun das Programm 12  zur Joghurtherstellung.

8.14. Weitere Backvorgänge

Sie können grundsätzlich nach einem Backvorgang einen neuen Backvorgang beginnen. Das Gerät darf allerdings nicht mehr als 40°C heiß sein. Wenn das Gerät noch zu heiß ist, erscheint nach dem Drücken der -Taste die Meldung „**E00**“ im Display.

- ▶ Beenden Sie in diesem Fall das laufende Programm mit der -Taste und ziehen Sie den Netzstecker.
- ▶ Öffnen Sie den Gerätedeckel und nehmen den Backbehälter heraus. Lassen das Gerät abkühlen.

9. Reinigung und Aufbewahrung



WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Schutzkontaktsteckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.



VORSICHT!

Verletzungsgefahr!

Es besteht die Gefahr des Verbrennens durch heiße Oberflächen.

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen.



HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Gefahr von Geräteschaden durch unsachgemäßen Umgang mit empfindlichen Geräteoberflächen.

Der Teigbehälter und die Zubehöerteile (Messbecher, Messlöffel, Knethaken und Haken) sind nicht spülmaschinengeeignet.

- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel bzw. Produkte, die Kratzspuren verursachen könnten. Verwenden Sie keinesfalls Stahlwolle, Benzin, Verdünner oder alkoholhaltige Reinigungsmittel.
 - Die Heizspirale darf nicht mit Wasser in Berührung kommen! Wischen Sie die Heizspirale deshalb mit einem trockenen Tuch ab.
- ▶ Der Teigbehälter und die Zubehöerteile (Messbecher, Messlöffel, Knethaken und Haken) können in spülmittelhaltigem Wasser abgewaschen werden. Das Gehäuse können Sie außen mit einem leicht angefeuchteten Lappen abwischen.
 - ▶ Vor Wiederinbetriebnahme lassen Sie das Gerät und die Zubehöerteile vollständig trocknen.



9.1. Aufbewahrung

Zur Aufbewahrung des Geräts ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

- ▶ Bevor Sie das gereinigte Gerät in einen Schrank stellen, lassen Sie es vollständig trocknen und abkühlen.

10. Problembehandlung

Falls das Backergebnis nicht die gewünschte Qualität haben sollte, kann Ihnen folgende Übersicht dabei helfen, die Ursache zu finden.

Problem	Mögliche Ursache/Abhilfe
Das Brot sinkt in der Mitte ein.	<ul style="list-style-type: none">• Zu viel Flüssigkeit und zu warme Flüssigkeit. (Die Flüssigkeit soll zwischen 18 und 23 °C – bei Schnellbackprogrammen zwischen 30 und 35 °C – warm sein.)• Zu wenig Salz.• Zu viel Hefe.• Die Luftfeuchtigkeit oder die Raumtemperatur sind zu hoch.• Der Deckel ist während des Backens zu lange geöffnet worden.• Die Gehzeit war zu lang. Wählen Sie mit der Taste Bräunung  die Einstellung Dunkel .
Das Brot geht nicht genug auf.	<ul style="list-style-type: none">• Nicht genug Hefe zugefügt.• Die Hefe war nicht mehr gut.• Zu wenig Zucker zugefügt.• Zu viel Salz zugefügt (schadet der Hefe).• Die Flüssigkeit ist zu warm.• Die Hefe ist vor dem Backen mit Salz oder mit der Flüssigkeit in Berührung gekommen.
Das Brot geht zu stark auf.	<ul style="list-style-type: none">• Die Luftfeuchtigkeit oder die Raumtemperatur sind zu hoch. (Falls die Umgebungsbedingungen nicht geändert werden können, versuchen Sie ausnahmsweise, gekühlte Zutaten zu verarbeiten, und wenden Sie die Zeitverzögerung nicht an).• Zu viel Hefe.• Zu viel oder zu warme Flüssigkeit.• Zu wenig Mehl.• Zu wenig Salz.
Das Brot ist zu trocken und dicht.	<ul style="list-style-type: none">• Nicht genug Flüssigkeit.• Die Hefe war nicht in Ordnung.
Das Brot ist nicht gar und in der Mitte noch feucht.	<ul style="list-style-type: none">• Eine zu große Menge zusätzlicher Zutaten wie Nüsse, Butter, Trockenfrüchte, Sirup etc. beigegeben.• Zu viel Fruchtsaft beigegeben.
Das Brot ist zu braun.	<ul style="list-style-type: none">• Zu viel Zucker.• Bräunungsgrad zu hoch eingestellt.

Problem	Mögliche Ursache/Abhilfe
Das Brot ist löchrig.	<ul style="list-style-type: none"> • Das Wasser ist zu heiß. • Zu viel Flüssigkeit. • Zu viel Hefe. • Die Luftfeuchtigkeit oder die Raumtemperatur sind zu hoch.
Die Brotkruste ist klebrig oder das Brot zu nass.	<ul style="list-style-type: none"> • Das Brot ist nach dem Fertigbacken zu lange im Gerät verblieben. Es hat sich Kondenswasser gebildet, das nicht entweichen konnte und das Brot durchtränkte. • Trockene und nasse Zutaten waren im falschen Mischungsverhältnis. (Reduzieren Sie ggf. die Flüssigkeit oder die Hefe ein wenig.)
Das Brot bildet Luftlöcher auf der Kruste.	<ul style="list-style-type: none"> • Zu viel Hefe. Reduzieren Sie die Hefemenge.
Der Teig wird nicht geknetet, obwohl der Motor läuft.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Knethaken oder der Teigbehälter sind nicht richtig eingesetzt.
Die Zutaten sind nicht glatt verrührt worden.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Zutaten sind in der falschen Reihenfolge zugegeben worden. • Der Teig war zu schwer oder zu trocken. • Die Knethaken sind nicht richtig eingesetzt.

10.1. Mögliche Fehlermeldungen

Fehlermeldung	Bedeutung	Lösung
E00	Temperatur im Geräteinneren ist zu hoch	Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es vor dem nächsten Gebrauch abkühlen.
E01	Die Temperatur im Geräteinneren ist zu niedrig	Stellen Sie das Gerät an einen wärmeren Ort.
EEE	Temperatursensordfehler	Kontaktieren Sie den Service.
HHH	Temperatursensordfehler	Kontaktieren Sie den Service.

11. Entsorgung



Verpackung

Ihr Gerät befindet sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung. Verpackungen sind aus Materialien hergestellt, die umweltschonend entsorgt und einem fachgerechten Recycling zugeführt werden können.



Gerät

Altgeräte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden.

Entsprechend Richtlinie 2012/19/EU ist das Gerät am Ende seiner Lebensdauer einer geordneten Entsorgung zuzuführen.

Dabei werden im Gerät enthaltene Wertstoffe der Wiederverwertung zugeführt und die Belastung der Umwelt vermieden.

Geben Sie das Altgerät an einer Sammelstelle für Elektroschrott oder einem Wertstoffhof ab.

Wenden Sie sich für nähere Auskünfte an Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen oder Ihre kommunale Verwaltung.

12. Technische Daten

Spannungsversorgung	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	650 Watt
Fassungsvermögen	Max. 1.000 g
Schutzklasse	I
Abmessungen	ca. 240 mm x 350 mm x 300 mm (BxTxH)
Gewicht	ca. 3,75 kg (leer) / ca. 4,1 kg (mit Teigbehälter)

13. Konformitätsinformation



Hiermit erklärt die Medion AG, dass das Produkt MD 18636 mit den folgenden europäischen Anforderungen übereinstimmt:

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

14. Rezepte

Hier finden Sie eine Auswahl an Rezepten für Brot, Kuchen, Brötchenteig, Nudelteig, Pizzateig.

Hinweise für die Teigvorbereitung

- ▶ Fügen Sie die Zutaten unbedingt in der angegebenen Reihenfolge zu. Nur so können die Zutaten richtig vermengt werden.
- ▶ Insbesondere darf die Hefe nicht mit dem Salz oder Flüssigkeiten in Berührung kommen.
- ▶ Halten Sie sich genau an die Mengenangaben. Nehmen Sie insbesondere keine größeren Mengen als angegeben.

Flüssigkeiten messen

- ▶ Verwenden Sie den mitgelieferten Messbecher, um die Flüssigkeiten auszumessen.
- ▶ Achten Sie darauf, dass der Messbecher gerade steht und füllen Sie ihn genau bis zur Markierung mit Flüssigkeit.

Trockene Zutaten messen

- ▶ Verwenden Sie den mitgelieferten Messbecher und Messlöffel, um Mehl, Zucker, Salz, Hefe etc. auszumessen.
- ▶ Wenn Sie den Messlöffel ganz gefüllt haben und den oberen Rand glatt streichen, um nicht mehr Menge zu verwenden als angegeben, erhalten Sie einen Teelöffel bzw. einen Esslöffel. Die Markierung im Messlöffel dient zum Abmessen einen halben Tee- bzw. Esslöffels.
- Insgesamt dürfen Sie nicht mehr als 1.000 g an trockenen Zutaten verwenden.

- Brot, das vorwiegend mit Vollkornmehl gebacken wurde oder Zutaten wie Nüsse, Kleie etc enthält, wird schwerer und kleiner als Brot aus weißem Mehl.
- Legen Sie die Hefe immer im trockenen Zustand auf das Mehl.
- Ist die zugegebene Flüssigkeit wärmer, kann schneller gebacken werden.
- Bitte beachten Sie bei der Herstellung auch die Hinweise weiter vorne in dieser Anleitung (siehe Kapitel „7.2. Teig vorbereiten“ auf Seite 17.)

14.1. Rezepte für das Programm 1 Basis

Zutaten	1.000 g	750 g	500 g
Milch	350 ml	270 ml	180 ml
Zucker	1 EL	1 EL	1 EL
Salz	1/2 TL	1/2 TL	1/2 TL
Sonnenblumenöl	2 EL	1 1/2 EL	1 EL
weißes Mehl	480 g	360 g	240 g
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1 TL

14.2. Programm 2 Weißbrot

Zutaten	1.000 g	750 g	500 g
Wasser	330 ml	260 ml	170 ml
Zitronensaft	1 TL	1 TL	1 TL
Zucker	2 EL	1 1/2 EL	1 EL
Salz	1/2 TL	1/2 TL	1/2 TL
Sonnenblumenöl	2 EL	1 1/2 EL	1 EL
weißes Mehl	480 g	360 g	240 g
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1 TL

14.3. Programm 3 Vollkornbrot

Zutaten	1.000 g	750 g	500 g
Milch	350 ml	280 ml	210 ml
Zucker	1 EL	1 EL	1 EL
Salz	1/2 TL	1/2 TL	1/2 TL
Sonnenblumenöl	3 EL	2 EL	1 1/2 EL
Vollkornmehl	480 g	360 g	240 g
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1 TL

14.4. Programm 4 Schnell-Programm 1

Benutzen Sie hierfür Flüssigkeit, die 30 - 35 °C warm ist.

Zutaten	750 g
Milch	280 ml
Zucker	1 EL
Salz	1/2 TL
Sonnenblumenöl	1 1/2 EL
Mehl	360 g
Trockenhefe	1 TL

14.5. Programm 5 Schnell-Programm 2

Benutzen Sie hierfür Flüssigkeit, die 30 - 35 °C warm ist.

Zutaten	1.000 g
Milch	370 ml
Zucker	1 EL
Salz	1/2 TL
Sonnenblumenöl	2 EL
Mehl	480 g
Trockenhefe	1 TL

14.6. Programm 6 Kurzprogramm

Benutzen Sie hierfür Flüssigkeit, die 30 - 35 °C warm ist.

Zutaten	750 g
Milch	330 ml
Zucker	1 EL
Salz	1/2 TL
Sonnenblumenöl	1 1/2 EL
Mehl	420 g
Trockenhefe	1 TL

14.7. Programm 7 Teig kneten

Zutaten	750 g
Milch	290 ml
Zucker	1 EL
Salz	1/2 TL
Sonnenblumenöl	1 1/2 EL
Mehl	420 g
Trockenhefe	1 TL

14.8. Programm 8 Glutenfrei

Zutaten	1.000 g
Milch	310 ml
Zucker	1 EL
Salz	1/2 TL
Sonnenblumenöl	2 EL
glutenfreies Mehl	480 g
Trockenhefe	1 TL

14.9. Programm 9 Marmelade

Zutaten	750 g
Früchte (zerkleinert)	500 g
Gelierzucker 2:1	250 g

14.10. Programm 12 Joghurt

Zutaten	1.000 g
Vollmilch	800 ml
Zucker	40 g
Joghurtkulturen	1 g

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 <http://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.

Deutschland	
Öffnungszeiten	Multimedia-Produkte (PC, Notebook, etc.)
Mo. - Fr.: 07:00 - 23:00 Sa. / So.: 10:00 - 18:00	☎ 0201 22099-111
	Haushalt & Heimelektronik
	☎ 0201 22099-222
	Mobiltelefon; Tablet & Smartphone
☎ 0201 22099-333	
Serviceadresse	
MEDION AG 45092 Essen Deutschland	
Österreich	
Öffnungszeiten	Rufnummer
Mo. - Fr.: 08:00 - 21:00 Sa. / So.: 10:00 - 18:00	☎ 01 9287661
Serviceadresse	
MEDION Service Center Franz-Fritsch-Str. 11 4600 Wels Österreich	

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

Deutschland



Diese und viele weitere Bedienungsanleitungen stehen Ihnen über das Serviceportal www.medion.com/de/service/start/ zum Download zur Verfügung.

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

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

Österreich



Diese und viele weitere Bedienungsanleitungen stehen Ihnen über das Serviceportal www.medion.com/at/service/start/ zum Download zur Verfügung.

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

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

Schweiz

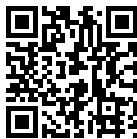


Diese und viele weitere Bedienungsanleitungen stehen Ihnen über das Serviceportal www.medion.com/ch/de/service/start/ zum Download zur Verfügung.

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

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

Belgien



Diese und viele weitere Bedienungsanleitungen stehen Ihnen über das Serviceportal www.medion.com/be/nl/service/start/ zum Download zur Verfügung.

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

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



Diese und viele weitere Bedienungsanleitungen stehen Ihnen über das Serviceportal www.medion.com/lu/de/service/start/ zum Download zur Verfügung.

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

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

16. Datenschutzerklärung

Sehr geehrter Kunde!

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

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

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

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

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

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

17. Impressum

Copyright © 2019

Stand: 10.07.2019

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.

Sommaire

1.	Informations concernant la présente notice d'utilisation	47
1.1.	Explication des symboles.....	47
2.	Utilisation conforme	48
3.	Consignes de sécurité	49
3.1.	Installation de l'appareil en toute sécurité.....	50
3.2.	Raccordement au réseau électrique.....	50
3.3.	Manipulation de l'appareil en toute sécurité.....	51
3.4.	Ne réparez jamais vous-même l'appareil.....	52
4.	Contenu de l'emballage	53
5.	Vue d'ensemble	54
5.1.	Panneau de commande.....	55
5.2.	Écran.....	56
6.	Avant la première utilisation	57
7.	Préparation	58
7.1.	Préparation de la cuve.....	58
7.2.	Préparation de la pâte.....	58
8.	Utilisation	60
8.1.	Mise en service.....	60
8.2.	Sélection du programme.....	60
8.3.	Aperçu des programmes.....	62
8.4.	Démarrage d'un programme.....	67
8.5.	Ajout d'ingrédients supplémentaires.....	68
8.6.	Remarques concernant le cycle de cuisson.....	68
8.7.	Signaux sonores.....	68
8.8.	Fin du programme.....	68
8.9.	Démoulage du pain de l'appareil.....	69
8.10.	Confiture.....	69
8.11.	Cuisson.....	70
8.12.	Fabrication de pain en suivant sa propre recette.....	70
8.13.	Fabrication de yaourts.....	71
8.14.	Relance d'un cycle de cuisson.....	72
9.	Nettoyage et stockage	72
9.1.	Stockage.....	73
10.	En cas de problème	74
10.1.	Messages d'erreur possibles.....	76

11.	Recyclage	76
12.	Caractéristiques techniques	77
13.	Information relative à la conformité	77
14.	Recettes	77
14.1.	Recettes pour le programme 1 base	78
14.2.	Programme 2 pain blanc	78
14.3.	Programme 3 pain complet.....	79
14.4.	Programme 4 programme rapide 1	79
14.5.	Programme 5 programme rapide 2.....	79
14.6.	Programme 6 programme court	79
14.7.	Programme 7 pétrissage de la pâte.....	80
14.8.	Programme 8 sans gluten	80
14.9.	Programme 9 confiture	80
14.10.	Programme 12 yaourt.....	81
15.	Informations relatives au service après-vente	81
16.	Déclaration de confidentialité.....	84
17.	Mentions légales.....	85

1. Informations concernant la présente notice d'utilisation



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

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

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

1.1. Explication des symboles

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



DANGER !

Danger de mort imminente !



AVERTISSEMENT !

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



AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution !



ATTENTION !

Avertissement d'un risque dû à des surfaces brûlantes !



PRUDENCE !

Risque de blessures légères et/ou moyennement graves !



REMARQUE !

Respectez les consignes pour éviter tout dommage matériel !



Informations complémentaires concernant l'utilisation de l'appareil !



Respecter les consignes de la notice d'utilisation !

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



Déclaration de conformité (voir chapitre « Information relative à la conformité ») : Les produits portant ce symbole sont conformes aux exigences des directives européennes.

2. Utilisation conforme

Utilisez votre machine à pain uniquement dans la sphère privée, pour la cuisson du pain et pour confectionner de la marmelade, des confitures ou des yaourts. N'utilisez pas cet appareil pour sécher des aliments ou des objets. N'utilisez pas la machine à pain en plein air.

Cet appareil est destiné à un usage domestique.

L'appareil n'est pas destiné à une utilisation industrielle/commerciale.

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

- Ne transformez pas l'appareil sans notre accord et n'utilisez pas d'appareils auxiliaires autres que ceux autorisés ou vendus par nos soins.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange et accessoires vendus 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 !

Toute utilisation incorrecte présente un risque de blessure.

- Conservez l'appareil et les accessoires dans un endroit hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou manquant d'expérience et/ou de connaissances s'ils sont surveillés ou s'ils 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.
- Le nettoyage et la maintenance de l'appareil par l'utilisateur ne doivent pas être exécutés par des enfants, sauf si ceux-ci sont âgés de 8 ans et plus et sont surveillés.
- Conservez l'appareil et le bloc d'alimentation/câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Conservez tous les emballages utilisés (sachets, polystyrène, etc.) hors de portée des enfants.

3.1. Installation de l'appareil en toute sécurité

- Posez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
- Ne posez pas l'appareil sur le bord d'une table afin d'éviter qu'il ne bascule et tombe. Respectez une distance d'au moins 10 cm entre l'appareil et le mur ou d'autres appareils (à l'arrière et sur les côtés). Ne recouvrez pas les fentes d'aération.
- Ne posez pas l'appareil à proximité de matières facilement inflammables (voilages, rideaux, papier, etc.). Risque d'incendie.
- N'installez pas l'appareil directement à côté d'une cuisinière à gaz ou électrique ou d'un autre four chaud.
- N'installez jamais l'appareil au-dessus d'une plaque de cuisson ou d'un autre appareil générant de la chaleur (gril, friteuse), même si ceux-ci sont surmontés d'une hotte aspirante.
- Veillez à ce que l'humidité ne pénètre pas à l'intérieur du boîtier. Vous risqueriez de vous électrocuter.
- 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.

3.2. Raccordement au réseau électrique

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant réglementaire et facilement accessible située à proximité du lieu d'installation de l'appareil. La tension secteur locale doit correspondre à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de l'appareil.
- La prise doit rester accessible s'il devait s'avérer nécessaire de débrancher rapidement l'appareil.

3.3. Manipulation de l'appareil en toute sécurité

3.3.1. Général

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez en aucun cas l'appareil lorsqu'il est endommagé ou si vous constatez des dommages au niveau du câble ou de la fiche d'alimentation.
- **DANGER !** Ne touchez jamais l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche avec les mains mouillées. Vous risqueriez de vous électrocuter.
- Ne plongez jamais l'appareil, le câble ou la fiche d'alimentation dans de l'eau ou tout autre liquide.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé tel qu'une prise radiocommandée.
- N'utilisez pas plus de 480 g de farine.
- Le poids total des ingrédients dans la cuve ne doit pas dépasser 1 000 g.
- Utilisez 1 cuillère à café de levure maximum.



PRUDENCE !

Risques pour la santé

Cuire des aliments à des températures trop élevées peut entraîner la formation de substances nocives pour la santé.

- Ne laissez pas les aliments trop brunir lors de la cuisson.
- Enlevez de l'appareil les particules carbonisées.

3.3.2. Câble d'alimentation

- Le câble d'alimentation ne doit pas être enroulé autour de l'appareil lorsque celui-ci est en cours de fonctionnement. Il ne doit pas entrer en contact avec des surfaces chaudes. Cela pourrait l'endommager.
- Veillez à ne pas plier ou écraser le câble d'alimentation.

-
- Lorsque vous débranchez le câble d'alimentation de la prise, ne tirez jamais sur le câble lui-même mais toujours au niveau de la fiche.
 - Éteignez l'appareil avant de le débrancher.

3.3.3. Appareil

- La vitre et la cuve chauffent fortement pendant le fonctionnement. Utilisez des gants de cuisine pour sortir la cuve ou retirer le crochet pétrisseur du pain chaud.
- Ne bougez pas l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
- N'utilisez pas la cuve pour y ranger des objets.
- Mettez l'appareil en marche uniquement lorsque la cuve contient de la pâte. Une utilisation sans pâte peut provoquer une surchauffe.
- Lorsque vous remplissez la cuve, sortez-la de l'appareil afin d'éviter de salir la chambre de cuisson.
- Utilisez uniquement les accessoires d'origine.

3.4. Ne réparez jamais vous-même l'appareil



AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution !

Il existe un risque de choc électrique dû aux pièces conductrices.

- Si la fiche, le câble d'alimentation ou l'appareil est endommagé, débranchez immédiatement la fiche de la prise de courant.
- Si le câble d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit alors être remplacé par le fabricant, son centre SAV ou par une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Ne tentez en aucun cas d'ouvrir et/ou de réparer vous-même l'appareil. Vous risqueriez de vous électrocuter. En cas de problème, adressez-vous à notre SAV ou à un autre atelier spécialisé.

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.

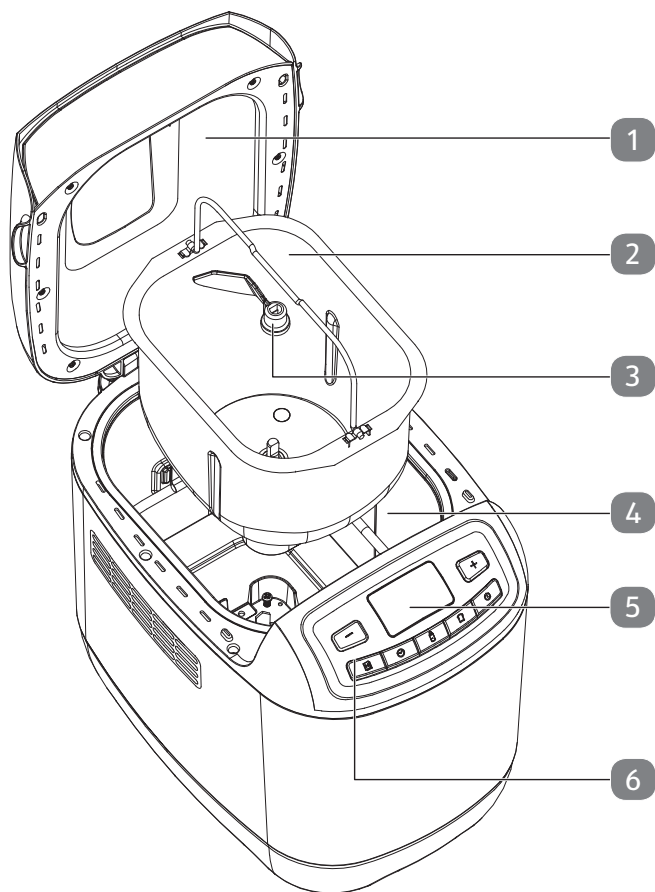
- Conservez le film d'emballage hors de portée des enfants.

Au cours du déballage assurez-vous que les éléments suivants sont bien présents et informez-nous dans un délai de 15 jours à compter de la date d'achat si ce n'est pas le cas.

Le produit que vous avez acheté comprend :

- Machine à pain
- Cuve amovible anti-adhésive
- 1 crochet pétrisseur
- Cuillère doseuse
- Gobelet doseur
- 1 crochet pour retirer le crochet pétrisseur
- Notice d'utilisation et documents relatifs à la garantie

5. Vue d'ensemble

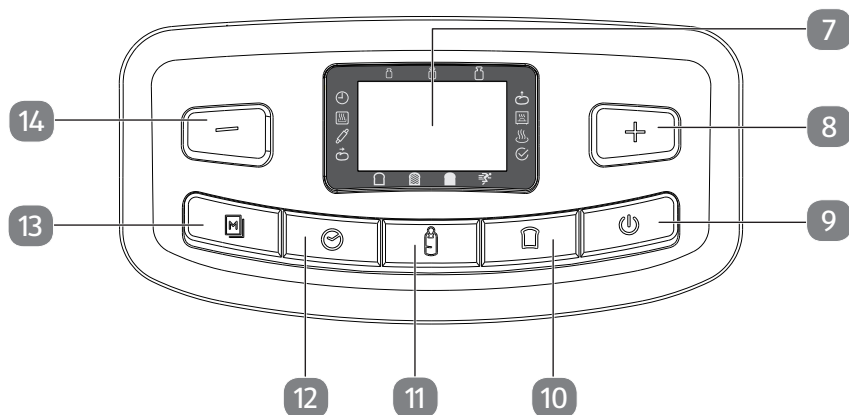















- 1) Couvercle vitré avec poignée
- 2) Cuve
- 3) Crochet pétrisseur
- 4) Chambre de cuisson avec résistance
- 5) Écran
- 6) Panneau de commande

Non représentés

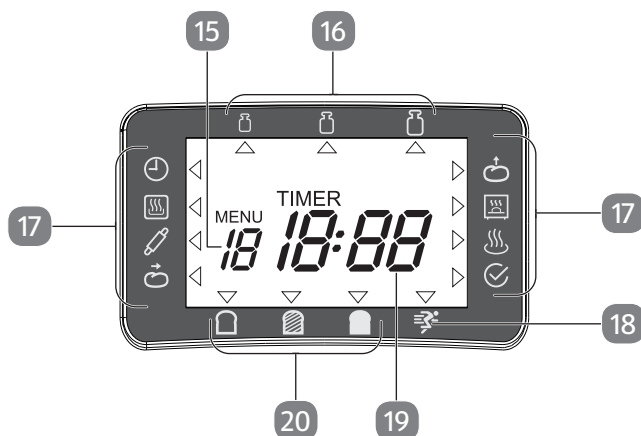
- Cuillère doseuse (1 cuillère à café et cuillère à soupe)
Chaque compartiment comporte une graduation indiquant l'équivalent de $\frac{1}{2}$ cuillère à café ou cuillère à soupe.
- Gobelet doseur

5.1. Panneau de commande











- 7) Écran
- 8) Le bouton  vous permet d'augmenter le temps de cuisson/le minuteur par tranches de 5/10 minutes.
- 9) Le bouton **Marche/Arrêt**  permet de démarrer et d'interrompre un programme.
Appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé pour interrompre le programme et accéder aux réglages de base.
- 10) Le bouton **Brunissement**  vous permet de régler le degré de brunissement.
Dans les programmes 1 à 3, vous pouvez choisir entre trois degrés de brunissement Blanc , Moyen  et Brun  ou un programme de cuisson rapide.
- 11) Dans les programmes 1 à 3, le bouton **Taille de pain**  vous permet de choisir entre trois tailles de pain : petit  = 500 g, moyen  = 750 g et grand  = 1 000 g. La durée des programmes s'adapte à la quantité de pâte utilisée.
- 12) Le bouton de sélection rapide  vous permet de quitter n'importe quel programme et de retourner au programme 1 (programme de base).
En cas de changement de programme, les réglages pour le degré de brunissement et la taille du pain sont conservés.
- 13) Le bouton **Menu**  vous permet de sélectionner l'un des douze programmes, conformément à la liste de programmes sur le couvercle de l'appareil.
- 14) Le bouton  permet de diminuer le temps de cuisson/le minuteur par tranches de 5/10 minutes.

5.2. Écran



- 15) Programme choisi
- 16) Poids de la pâte (sur l'écran, une flèche indique le poids choisi)
- 17) Étapes de fabrication d'un programme de cuisson (vous trouverez les différentes étapes dans le tableau ci-dessous)
- 18) Programme de cuisson rapide
- 19) Temps restant pour le programme choisi/en cours / Temps différé
- 20) Degré de brunissement (sur l'écran, une flèche indique le degré de brunissement choisi)

Symbole	Étape de fabrication
	Minuteur Une programmation avec minuteur est activée.
	Préchauffage La machine à pain est préchauffée. (Pour le programme 3 uniquement)
	Pétrissage Le pétrissage est en cours.
	Repos La pâte repose entre deux étapes.
	Levée

Symbole	Étape de fabrication
	Cuisson
	Maintien à température À la fin du programme de cuisson, le pain est maintenu au chaud pendant 60 minutes.
	Fin du programme

6. Avant la première utilisation

- ▶ Retirez les emballages.
- ▶ Vérifiez que l'appareil ne présente aucun dommage visible. Ne mettez pas l'appareil en marche si vous constatez des dommages, quels qu'ils soient.
- ▶ Retirez les films de protection éventuellement collés sur le boîtier.
- ▶ Avant la première utilisation, nettoyez la cuve, les crochets pétrisseurs et le boîtier de la machine à pain à l'aide d'un chiffon propre et humide. N'utilisez pas de détergent agressif.
- ▶ Essuyez soigneusement les éléments lavés.
- ▶ Avant la première utilisation, ouvrez les fenêtres de la pièce, insérez la cuve dans l'appareil et faites-le chauffer pendant env. 5 minutes.



REMARQUE !

Dommage possible de l'appareil !

Au cours de la fabrication, certaines parties de l'appareil doivent être légèrement graissées. Il est donc possible que l'appareil dégage une certaine odeur lors de la première mise en service. Ce dégagement d'odeur est normal et ne signifie pas que l'appareil est défectueux.

- Veillez simplement à bien aérer la pièce.

7. Préparation

7.1. Préparation de la cuve

- ▶ Tournez la cuve dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée, afin de pouvoir détacher la cuve du moteur et la retirer de la chambre de cuisson.
- ▶ Insérez le crochet pétrisseur sur l'arbre d'entraînement de la cuve.

7.2. Préparation de la pâte

La pâte est préparée directement dans la cuve.

- ▶ Tous les liquides doivent être à température ambiante. Pour les programmes normaux, la température optimale se situe entre 18 °C et 23 °C. Pour les programmes de cuisson rapide, la température des ingrédients doit être comprise entre 30 °C et 35 °C.
- ▶ Pour la préparation de la pâte, utilisez uniquement de la levure sèche. La levure fraîche ne convient pas aux machines à pain.
- ▶ Si vous utilisez de la farine de seigle, gardez à l'esprit que ce type de farine ne lève que très peu. Les proportions doivent donc être de sept mesures de farine de seigle maximum et trois mesures de farine de blé minimum.
- ▶ Si vous habitez en altitude (plus de 900 m au-dessus du niveau de la mer) ou si vous utilisez de l'eau très douce, la cuisson de la levure est renforcée et la pâte monte davantage. Dans ce cas, réduisez la quantité de levure d'environ un quart par rapport à la quantité indiquée.

7.2.1. Recette de base pour pain

Utilisez cette recette de base et adaptez-la éventuellement en fonction de vos envies.

Si vous utilisez d'autres recettes, assurez-vous qu'elles conviennent aux machines à pain. Ne dépassez pas les quantités maximales prévues pour cet appareil.

Si vous utilisez une préparation pour pain, suivez les instructions sur l'emballage de la préparation.

Ingrédients	Grand pain (1 000 g)	Pain moyen (750 g)	Petit pain (500 g)
Eau	350 ml	270 ml	180 ml
Huile	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	1 1/2 cuillère à soupe
Sel	1 cuillère à café	3/4 cuillère à café	1/2 cuillère à café
Sucre	3 cuillères à soupe	2 cuillères à café	1 cuillère à café

Ingrédients	Grand pain (1 000 g)	Pain moyen (750 g)	Petit pain (500 g)
Lait en poudre	2 cuillères à soupe	1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
Farine (quantité max.)	480 g	360 g	240 g
Levure sèche (quantité max.)	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 cuillère à café

7.2.2. Dosage des ingrédients

Dosez les ingrédients avec précision. Respectez scrupuleusement les valeurs indiquées, en particulier pour la recette de base. Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet dans le chapitre « 7.2.1. Recette de base pour pain » en page 58

Pour doser les ingrédients, utilisez de préférence le gobelet doseur et la cuillère doseuse fournis. Lorsque la cuillère doseuse est complètement remplie (1 cuillère à soupe ou 1 cuillère à café), arasez les bords supérieurs afin de ne pas dépasser les quantités indiquées. Afin de faciliter le dosage des ingrédients, la cuillère doseuse est dotée de graduations indiquant 1/2 cuillère à café et 1/2 cuillère à soupe.



Si vous n'utilisez pas de préparation pour pain et que vous mélangez vous-même votre pâte, veillez à ce que le poids total des ingrédients ne dépasse pas 1 000 g.

7.2.3. Ordre des ingrédients

- ▶ Incorporez les ingrédients dans la cuve en respectant l'ordre suivant :
D'abord les liquides, puis la farine. Répartissez de préférence le sucre et le sel sur les bords. Formez un puits dans la farine pour la levure sèche.
Seul le respect de cet ordre permettra le bon mélange des différents ingrédients.
- ▶ Veillez à ce que la levure n'entre pas en contact avec les liquides et le sel.

7.2.4. Nettoyage de la cuve

- ▶ Avant de l'utiliser, nettoyez également l'extérieur de la cuve. Lorsque vous y incorporez les ingrédients, veillez à ce que rien ne pénètre dans la chambre de cuisson. La résistance ne doit pas entrer en contact avec la pâte !
- ▶ Respectez scrupuleusement les proportions indiquées. N'augmentez en aucun cas les quantités indiquées.



Un pain composé principalement de farine complète ou qui contient des ingrédients tels que des noix, du son, etc., sera plus lourd et plus petit qu'un pain à base de farine blanche.

8. Utilisation

8.1. Mise en service

- ▶ Avant de mettre la cuve en place, vérifiez que la partie extérieure est bien propre.
- ▶ Inclinez la cuve de 30° vers la gauche, placez-la ainsi dans la chambre de cuisson puis fixez-la en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- ▶ Veillez à ce que les ingrédients ne pénètrent pas dans la chambre de cuisson et n'entrent pas en contact avec la résistance !
- ▶ Fermez le couvercle.
- ▶ Branchez la fiche d'alimentation sur la prise de courant.
- ▶ Un signal sonore retentit. L'appareil se règle à présent sur le programme de base n° 1 pour un pain (1 kg) avec un degré de brunissement moyen.

8.2. Sélection du programme

- ▶ Sélectionnez le programme désiré 1 à 12 à l'aide du bouton **Menu** .

Programme 1 base

Programme de base pour les pâtes à pain normales.

Programme 2 pain blanc

Programme pour les pains à la française à base de farine blanche riche en protéines et les pains légers à croûte croustillante.

Programme 3 pain complet

Programme pour les pâtes contenant essentiellement de la farine complète au froment, au seigle, à l'avoine ou au son. Ce programme inclut une phase de préchauffage permettant aux ingrédients plus compacts de gonfler. Ces pains sont normalement plus petits et plus compacts.

Programme 4 programme rapide 1

Programme rapide pour un pain de 750 g à base de farine blanche. Le cycle de cuisson est réduit, ce qui rend le pain légèrement plus humide.

Programme 5 programme rapide 2

Programme rapide pour un pain de 1 000 g à base de farine blanche. Le cycle de cuisson est réduit, ce qui rend le pain légèrement plus humide.

Programme 6 programme court

Utilisez ce programme pour obtenir un pain clair. Les phases de levée et de repos sont raccourcies, le pain est donc plus petit et plus compact.



Notez que la température de l'eau ajoutée doit être de 30-35 °C pour les deux programmes rapides (4 et 5), ainsi que pour le programme court (6). Il faut doubler la quantité de levure.

Programme 7 pétrissage de la pâte

Utilisez ce programme pour préparer de la pâte levée pour petits pains, brioches ou encore pâtes à pizza.

La pâte est chauffée afin de lui permettre de lever, mais elle n'est pas cuite. À la fin du pétrissage, vous pouvez former la pâte comme à l'accoutumée et la cuire dans un four traditionnel.

Programme 8 sans gluten

Utilisez ce programme pour les pains à base de farines sans gluten. Les phases de levée et de repos sont raccourcies, le pain est donc plus petit et plus compact.

Le poids total des ingrédients ne doit pas dépasser 1 000 g.

Programme 9 confiture

Utilisez ce programme pour faire votre propre confiture.

Veillez à utiliser uniquement des fruits dénoyautés.

Les noyaux peuvent rayer le revêtement anti-adhésif de la cuve.

Après la « cuisson », la confiture refroidit dans l'appareil. Lorsque la confiture a refroidi, un signal sonore retentit. Pour plus d'informations, consultez le chapitre « 8.10. Confiture » en page 69

Programme 10 cuisson

Ce programme cuit les pâtes précuites (par ex. dans le cas où un pain n'est pas totalement cuit). Vous trouverez de plus amples informations concernant les réglages possibles dans le chapitre « 8.11. Cuisson » en page 70

Programme 11 pain avec recette personnelle

Utilisez ce programme pour faire des pains à votre goût.




Ajoutez vos ingrédients à la recette de base. Veillez à ce que le poids total de la pâte ne dépasse pas 1 000 g. Vous trouverez de plus amples informations concernant les réglages possibles dans le chapitre « 8.12. Fabrication de pain en suivant sa propre recette » en page 70




Programme 12 yaourt




Utilisez ce programme pour faire vos propres yaourts. Consultez également le chapitre « 8.13. Fabrication de yaourts » en page 71




8.3. Aperçu des programmes




Dans l'aperçu des programmes ci-dessous, découvrez les réglages de base ainsi que la durée des différentes étapes qui composent les programmes de cuisson et de pétrissage. Vous pouvez ainsi planifier la fabrication de votre pain.




Programme	1 base 					
	Blanc 			Moyen 		
Taille	500 g	750 g	1 000 g	500 g	750 g	1 000 g
Température de cuisson	125 °C			135 °C		
Durée totale	03h15	03h20	03h25	03h15	03h20	03h25
Ajouter les ingrédients lorsque le temps restant est de :	02h38	02h43	02h48	02h38	02h43	02h48
Maintien à température (100 °C ; 80 °C)	60 min			60 min		
Démarrage différé	15h00			15h00		




Programme	1 base 					
Brunissement	Brun 			Rapide 		
Taille	500 g	750 g	1 000 g	500 g	750 g	1 000 g
Température de cuisson	145 °C			135 °C		
Durée totale	03h15	03h20	03h25	02h14	02h19	02h24
Ajouter les ingrédients lorsque le temps restant est de :	02h38	02h43	02h48	01h58	02h03	02h08
Maintien à température (100 °C ; 80 °C)	60 min			60 min		
Démarrage différé	15h00			15h00		




Programme	2 pain blanc 					
Brunissement	Blanc 			Moyen 		
Taille	500 g	750 g	1 000 g	500 g	750 g	1 000 g
Température de cuisson	130 °C			140 °C		
Durée totale	04h10	04h15	04h20	04h10	04h15	04h20
Ajouter les ingrédients lorsque le temps restant est de :	Non disponible			Non disponible		
Maintien à température (100 °C ; 80 °C)	60 min			60 min		
Démarrage différé	15h00			15h00		


Programme	2 pain blanc 					
Brunissement	Brun 			Rapide 		
Taille	500 g	750 g	1 000 g	500 g	750 g	1 000 g
Température de cuisson	145 °C			140 °C		




Programme	2 pain blanc 					
Brunissement	Brun 			Rapide 		
Durée totale	04h10	04h15	04h20	02h35	02h40	02h45
Ajouter les ingrédients lorsque le temps restant est de :	Non disponible			Non disponible		
Maintien à température (100 °C ; 80 °C)	60 min			60 min		
Démarrage différé	15h00			15h00		




Programme	3 pain complet 					
Brunissement	Blanc 			Moyen 		
Taille	500 g	750 g	1 000 g	500 g	750 g	1 000 g
Température de cuisson	130 °C			140 °C		
Durée totale	03h40	03h45	03h50	03h40	03h45	03h50
Ajouter les ingrédients lorsque le temps restant est de :	02h53	02h58	03h03	02h53	02h58	03h03
Maintien à température (100 °C ; 80 °C)	60 min			60 min		
Démarrage différé	15h00			15h00		

Programme	3 pain complet 					
Brunissement	Brun 			Rapide 		
Taille	500 g	750 g	1 000 g	500 g	750 g	1 000 g
Température de cuisson	145 °C			140 °C		
Durée totale	03h40	03h45	03h50	02h35	02h40	02h45
Ajouter les ingrédients lorsque le temps restant est de :	02h53	02h58	03h03	02h19	02h24	02h29
Maintien à température (100 °C ; 80 °C)	60 min			60 min		
Démarrage différé	15h00			15h00		

Programme	4 rapide 1 	5 rapide 2 	6 programme court 
Taille	750 g	1 000 g	750 g
Température de cuisson	145 °C	145 °C	125 °C
Durée totale	01h20	01h55	02h10
Ajouter les ingrédients lorsque le temps restant est de :	--	--	--
Maintien à température	60 min	60 min	60 min

Programme	7 pétrissage de la pâte 	8 sans gluten 	9 confiture 
Taille	750 g	1 000 g	
Température de cuisson	--	135 °C	130 °C
Durée totale	01h30	02h45	01h25

Programme	7 pétrissage de la pâte 	8 sans gluten 	9 confiture 
Taille	750 g	1 000 g	
Température de cuisson	--	135 °C	130 °C
Ajouter les ingrédients lorsque le temps restant est de :	01h08	02h28	--
Maintien à température	--	60 min	20 min
Démarrage différé			

Programme	10 cuisson 	11 recette personnelle 	12 yaourt 
Taille	--	1 000 g	
Température de cuisson	135 °C	135 °C	40 °C
Durée totale	5 à 90 min	03h25	08h00
Ajouter les ingrédients lorsque le temps restant est de :	--	--	--
Maintien à température	60 min	0 à 60 min	--
Démarrage différé	--	15h00	5 min à 12 h



8.3.1. Sélection des réglages de base

Pour les programmes 1 à 3, vous pouvez sélectionner les paramètres taille, degré de brunissement et programme de cuisson rapide avec les boutons correspondants (voir « 5.1. Panneau de commande » en page 55).

8.3.2. Réglage d'un démarrage différé

Un programme de cuisson peut être démarré en différé. Vous pouvez ainsi faire en sorte que l'appareil termine la cuisson à un moment bien précis. Le différé maximal est de 15 heures. Cette fonction est disponible pour les programmes 1 à 3 et 10 à 12. Calculez le temps restant avant l'heure à laquelle vous voulez que le pain soit cuit. Vous obtenez ainsi le différé à régler.

Exemple : il est 20h30 et le pain doit être cuit le lendemain matin à 7 heures (soit dans 10 heures et 30 minutes). Vous devez donc définir un différé de 10h30.

- ▶ Le bouton  permet de réduire le différé par tranches de 10 minutes, tandis que le bouton  permet de l'augmenter par tranches de 10 minutes.
- ▶ En maintenant le bouton enfoncé, vous pouvez accélérer le défilement.



N'utilisez pas la fonction différé pour les recettes contenant des ingrédients frais tels que des œufs, du lait frais, de la crème ou du fromage.

8.4. Démarrage d'un programme



AVERTISSEMENT !

Risque de court-circuit ! Risque d'incendie !


L'utilisation incorrecte de l'appareil peut causer un court-circuit ou un incendie.

- N'essayez sous aucun prétexte d'éteindre la pâte en combustion avec de l'eau !

- Ne recouvrez jamais les fentes d'aération !

De la fumée peut se former si la pâte déborde de la cuve et entre en contact avec la résistance.

- Si de la pâte parvient jusqu'à la résistance et que la chambre de cuisson commence à dégager de la fumée, maintenez impérativement le couvercle fermé afin d'éviter la formation de flammes ou d'étouffer les flammes déjà existantes.


Appuyez sur le bouton **Marche/Arrêt**  et maintenez-le enfoncé pour interrompre le programme. Débranchez ensuite la fiche d'alimentation de la prise de courant. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer !

- ▶ Appuyez sur le bouton  pour démarrer le programme.

En fonction du programme sélectionné, une flèche indique sur l'écran l'étape en cours (voir tableau page 56).

8.5. Ajout d'ingrédients supplémentaires

Selon le programme sélectionné, un signal retentit après la deuxième phase de pétrissage afin de vous rappeler que vous pouvez ajouter des ingrédients supplémentaires (raisins secs, noix, etc.).

Ouvrez le couvercle le plus brièvement possible afin d'éviter que la pâte ne retombe. N'appuyez pas sur la touche , cela interromprait le programme en cours.

8.6. Remarques concernant le cycle de cuisson

- ▶ Si l'alimentation électrique est brièvement interrompue (max. 5 minutes) au cours de la phase de démarrage différé ou de préchauffage, les réglages sont mémorisés. Mais si une coupure électrique survient à partir de la première phase de pétrissage, le cycle de cuisson est alors définitivement interrompu.
- ▶ Il est tout à fait normal que la vitre se couvre de buée en début de cuisson. Au bout d'un certain temps, l'eau de condensation s'échappera par les fentes d'aération.
- ▶ L'appareil peut vibrer bruyamment au cours des phases de pétrissage. Ceci n'est pas le signe d'un défaut de l'appareil.

8.7. Signaux sonores


Des signaux sonores retentissent au cours du cycle de cuisson :

- pour les programmes 1, 2, 3, 7 et 8 : après la deuxième phase de pétrissage, pour signaler que des ingrédients supplémentaires (fruits, noix, etc.) peuvent être ajoutés ;
- à la fin d'une phase de cuisson ;
- au cours de la phase de préchauffage et à la fin du programme (plusieurs signaux sonores).

8.8. Fin du programme

À la fin du programme de cuisson, plusieurs signaux sonores retentissent et l'écran affiche **0:00**. L'appareil passe automatiquement dans le mode de maintien à température. Vous pouvez laisser le pain dans l'appareil durant 60 minutes maximum : un dispositif de circulation d'air assure le maintien de sa température.

Le pain doit être sorti de l'appareil 60 minutes maximum après la fin du programme.

- ▶ Pour arrêter le mode de maintien à température, appuyez sur le bouton  et maintenez-le enfoncé pendant 1 seconde, jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.

8.9. Démoulage du pain de l'appareil

- ▶ À la fin du programme, éteignez l'appareil à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt, puis ouvrez le couvercle.
- ▶ Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.



ATTENTION, SURFACE BRÛLANTE !

Risque de blessure par brûlure !

La chambre de cuisson, la cuve et l'anse de la cuve sont très chaudes.



- Utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques pour sortir la cuve.

- ▶ Tournez la cuve dans le sens des aiguilles d'une montre et sortez-la en la soulevant au niveau de son anse.
- ▶ Décollez délicatement le pain des parois de la cuve à l'aide d'une spatule en bois. Du métal risquerait d'endommager le revêtement de la cuve. N'utilisez pas de couteau ou tout autre ustensile du même type pour décoller le pain.
- ▶ Retournez la cuve. Tapotez délicatement le fond de la cuve afin de démouler le pain. Laissez-le refroidir sur une grille.

8.9.1. Retrait du crochet pétrisseur



- ▶ Si le crochet pétrisseur reste planté dans le pain, attendez que la pâte refroidisse avant de le retirer à l'aide du crochet fourni.
- ▶ Si le crochet pétrisseur reste dans la cuve et que vous avez des difficultés à le détacher, versez de l'eau chaude voire très chaude dans la cuve puis attendez jusqu'à 30 minutes si nécessaire.

8.10. Confiture



- ▶ Retirez la cuve.
- ▶ Mettez les ingrédients dans la cuve.
Si vous utilisez des fruits, veillez à les couper en petits morceaux.
- ▶ Placez la cuve dans la machine à pain.
- ▶ Fermez le couvercle de la machine à pain, puis appuyez sur le bouton  pour démarrer le programme de cuisson.
- ▶ À la fin du cycle de cuisson, terminez le programme en appuyant sur le bouton . Si vous ne faites rien, la machine à pain passe automatiquement dans le mode de maintien à température.
- ▶ Versez la confiture aussi rapidement que possible dans les récipients préparés au préalable.

8.11. Cuisson

Ce programme peut être utilisé pour réchauffer des pains ou pour terminer la cuisson de pâtes déjà prêtes. Ce programme cuit les produits à une température de 135 °C pendant 5 à 90 minutes.

- ▶ Placez la cuve dans la machine à pain, sans le crochet pétrisseur.
- ▶ Mettez les pains ou la pâte dans la cuve et refermez la machine à pain. Placez les aliments de telle sorte que la chaleur se répartisse uniformément.
- ▶ Le bouton  permet de diminuer le temps de cuisson par tranches de 5 minutes, tandis que le bouton  permet de l'augmenter par tranches de 5 minutes.






La machine à pain démarre avec un réglage par défaut de 60 minutes.

- ▶ Appuyez sur le bouton  pour démarrer le cycle de cuisson. À la fin du temps de cuisson, plusieurs signaux sonores retentissent.
- ▶ Terminez le programme de cuisson en appuyant sur le bouton  et en le maintenant enfoncé, ou laissez les pains dans la machine et utilisez la fonction de maintien à température.
















8.12. Fabrication de pain en suivant sa propre recette

Ce programme vous permet de configurer votre propre programme de cuisson et de l'adapter aux besoins de chaque pain, en fonction de votre recette.


Les réglages sélectionnés sont mémorisés jusqu'à ce que vous effectuiez d'autres réglages ou que vous débranchiez l'appareil.

- ▶ Sélectionnez le programme 11 en appuyant plusieurs fois sur le bouton **Menu** .
- ▶ Pour accéder au réglage des programmes, appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant 2 secondes.
- ▶ Appuyez plusieurs fois sur le bouton **Menu**  pour sélectionner la partie du programme que vous souhaitez modifier.
- ▶ Les touches et vous permettent de configurer la valeur de votre choix. Le tableau ci-dessous contient les réglages possibles.
- ▶ Appuyez sur le bouton  et maintenez-le enfoncé pendant 2 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse. Le programme de cuisson est maintenant enregistré.
- ▶ Appuyez sur le bouton  pour démarrer le programme de cuisson.


Vue d'ensemble des réglages


Étape	Description	Valeur par défaut	Plage de réglage
1	Préchauffage 	0 min	0 à 60 min
2	Pétrissage 1 	10 min	0 à 10 min
3	Repos 	5 min	0 à 30 min
4	Pétrissage 4 	30 min	0 à 30 min
5	Levée 1 	30 min	0 à 90 min
6	Pétrissage 5 	10 s	0 à 59 s
7	Levée 2 	30 min	0 à 90 min
8	Pétrissage 6 	0 s	0 à 59 s
9	Levée 3 	40 min	0 à 90 min
10	Cuisson 	60 min	0 à 90 min
11	Maintien à température 	60 min	0 à 60 min
12	Levée 1 	25 °C	20 à 50 °C
13	Levée 2 	30 °C	20 à 50 °C
14	Levée 3 	30 °C	20 à 50 °C
15	Cuisson 	135 °C	70 à 160 °C

8.13. Fabrication de yaourts

- ▶ Versez les ingrédients nécessaires à la fabrication du yaourt dans des verres ou récipients résistants à la chaleur.
- ▶ Mélangez plusieurs fois les ingrédients puis placez les récipients dans la cuve.
- ▶ Versez l'équivalent d'un verre d'eau (env. 200 ml) dans la cuve.
- ▶ Démarrez le programme 12  pour commencer la fabrication des yaourts.

8.14. Relance d'un cycle de cuisson

Vous pouvez en principe enchaîner deux cycles de cuisson. La température de l'appareil ne doit toutefois pas excéder 40 °C. Si le message « **E00** » apparaît après avoir appuyé sur le bouton , cela signifie que l'appareil est encore trop chaud.

- ▶ Dans ce cas, quittez le programme en cours en appuyant sur le bouton , puis débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.
- ▶ Ouvrez le couvercle de l'appareil et retirez la cuve. Laissez l'appareil refroidir.

9. Nettoyage et stockage



AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution !

Il existe un risque de choc électrique dû aux pièces conductrices.

- Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide !
- Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant de type F avant de nettoyer l'appareil.



PRUDENCE !

Risque de blessure !

Les surfaces très chaudes présentent un risque de brûlure.

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



REMARQUE !

Risque de dommage !

Toute manipulation incorrecte des surfaces sensibles peut endommager l'appareil.

La cuve et les accessoires (gobelet doseur, cuillère doseuse, crochets pétrisseurs et crochet) ne doivent pas être lavés au lave-vaisselle.

- N'utilisez pas de produits d'entretien agressifs ou abrasifs ni de produits susceptibles d'engendrer des rayures. N'utilisez en aucun cas de la paille de fer, de l'essence, un solvant ou tout autre détergent à base d'alcool.
- La résistance ne doit pas entrer en contact avec de l'eau ! Elle doit donc être essuyée avec un chiffon sec.
- ▶ La cuve et les accessoires (gobelet doseur, cuillère doseuse, crochets pétrisseurs et crochet) peuvent être lavés à la main avec de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Vous pouvez essuyer la partie extérieure du boîtier avec un chiffon légèrement humide.
- ▶ Laissez sécher complètement l'appareil et les accessoires avant de les réutiliser.



9.1. Stockage

Avant de ranger l'appareil, débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.

- ▶ Veillez à ce que l'appareil soit entièrement sec et refroidi avant de le ranger dans une armoire.

10. En cas de problème

Si le résultat obtenu ne correspond pas à la qualité escomptée, le tableau suivant peut vous aider à en déterminer la cause.

Problème	Cause possible/solution
Le pain s'affaisse en son centre.	<ul style="list-style-type: none">• Trop de liquide et liquide trop chaud (la température des liquides doit être comprise entre 18 et 23 °C – entre 30 et 35 °C pour les programmes de cuisson rapide).• Quantité de sel insuffisante.• Trop de levure.• L'humidité de l'air ou la température ambiante sont trop élevées.• Le couvercle a été ouvert trop longtemps en cours de cuisson.• La durée de levée de la pâte était trop longue. Appuyez sur le bouton brunissement  pour sélectionner le réglage Brun .
Le pain ne monte pas suffisamment.	<ul style="list-style-type: none">• Quantité de levure insuffisante.• La levure n'était plus bonne.• Quantité de sucre insuffisante.• Trop de sel (détruit la levure).• Le liquide est trop chaud.• La levure est entrée en contact avec le sel ou le liquide avant la cuisson.
Le pain gonfle trop.	<ul style="list-style-type: none">• L'humidité de l'air ou la température ambiante sont trop élevées (si les conditions environnementales ne peuvent pas être modifiées, refroidissez exceptionnellement les ingrédients avant de les travailler et n'utilisez pas le démarrage différé du programme de cuisson).• Trop de levure.• Trop de liquide ou liquide trop chaud.• Quantité de farine insuffisante.• Quantité de sel insuffisante.
Le pain est trop sec et compact.	<ul style="list-style-type: none">• Quantité de liquide insuffisante.• Problème de levure.
Le pain n'est pas assez cuit et encore humide à l'intérieur.	<ul style="list-style-type: none">• Une trop grosse quantité d'ingrédients supplémentaires (noix, beurre, fruits secs, sirop,...) a été incorporée.• Une quantité trop importante de jus de fruit a été incorporée.

Problème	Cause possible/solution
Le pain est trop brun.	<ul style="list-style-type: none">• Trop de sucre.• Le degré de brunissement sélectionné est trop élevé.
Le pain est criblé de trous.	<ul style="list-style-type: none">• L'eau est trop chaude.• Trop de liquide.• Trop de levure.• L'humidité de l'air ou la température ambiante sont trop élevées.
La croûte du pain colle ou le pain est trop mouillé.	<ul style="list-style-type: none">• Le pain est resté trop longtemps dans l'appareil une fois la cuisson terminée. De la condensation s'est formée, cette dernière n'a pas pu s'évacuer et a fini par imprégner le pain.• Mauvais dosage des ingrédients secs et humides (le cas échéant, réduisez légèrement les quantités de liquide ou de levure).
Le pain présente des trous au niveau de la croûte.	<ul style="list-style-type: none">• Trop de levure. Réduisez la quantité de levure.
Le moteur est en marche mais la pâte n'est pas pétrie.	<ul style="list-style-type: none">• Les crochets pétrisseurs ou la cuve ne sont pas positionnés correctement.
Les ingrédients n'ont pas été mélangés correctement.	<ul style="list-style-type: none">• Les ingrédients ont été incorporés dans le mauvais ordre.• La pâte était trop lourde ou trop sèche.• Les crochets pétrisseurs ne sont pas positionnés correctement.

10.1. Messages d'erreur possibles

Message d'erreur	Signification	Solution
E00	La température à l'intérieur de l'appareil est trop élevée.	Débranchez l'appareil du réseau électrique et laissez-le refroidir avant la prochaine utilisation.
E01	La température à l'intérieur de l'appareil est trop basse.	Placez l'appareil dans un endroit plus chaud.
EEE	Erreur au niveau de la sonde de température.	Contactez le SAV.
HHH	Erreur au niveau de la sonde de température.	Contactez le SAV.

11. Recyclage



Emballage

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



Appareil

La mise au rebut des appareils usagés avec les déchets ménagers est interdite.

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

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

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

Pour de plus amples renseignements, adressez-vous à l'entreprise d'élimination des déchets locale ou à la municipalité.

12. Caractéristiques techniques

Tension d'alimentation	220–240 V ~ 50/60 Hz
Consommation	env. 650 watts
Capacité	max. 1 000 g
Classe de protection	I
Dimensions	env. 240 mm x 350 mm x 300 mm (lxPxH)
Poids	env. 3,75 kg (vide)/env. 4,1 kg (avec la cuve)

13. Information relative à la conformité

 L'entreprise Medion AG déclare par la présente que le produit MD 18636 est conforme aux exigences européennes suivantes :

- Directive concernant la compatibilité électromagnétique 2014/30/UE
- Directive basse tension 2014/35/UE
- Directive sur l'écoconception 2009/125/UE
- Directive RoHS 2011/65/UE

14. Recettes

Vous trouverez ici une sélection de recettes pour pains, gâteaux, petits pains, pâte à nouilles et pâte à pizza.

Remarques concernant la préparation de la pâte

- ▶ Ajoutez les ingrédients dans la cuve en respectant scrupuleusement l'ordre indiqué. Seul le respect de cet ordre permettra le bon mélange des différents ingrédients.
- ▶ Veillez notamment à ce que la levure n'entre pas en contact avec le sel ou les liquides.
- ▶ Respectez scrupuleusement les proportions indiquées. N'augmentez en aucun cas les quantités indiquées.

Dosage des liquides

- ▶ Utilisez le gobelet doseur fourni pour doser les liquides.
- ▶ Veillez à ce que le gobelet doseur soit bien droit et remplissez-le jusqu'à la graduation.

Dosage des ingrédients secs

- ▶ Utilisez le gobelet doseur et la cuillère doseuse fournis pour doser la farine, le sucre, le sel, la levure, etc.
- ▶ Lorsque la cuillère doseuse est entièrement remplie, arasez les bords supérieurs afin de ne pas dépasser les quantités indiquées. Vous obtenez exactement une cuillère à soupe ou à café. La graduation dans la cuillère doseuse permet de doser l'équivalent d'une demi-cuillère à café ou à soupe.
- N'excédez jamais 1 000 g d'ingrédients secs.

- Un pain composé principalement de farine complète ou qui contient des ingrédients tels que des noix, du son, etc., sera plus lourd et plus petit qu'un pain à base de farine blanche.
- La levure doit toujours être sèche lorsqu'elle est ajoutée à la farine.
- Si le liquide ajouté est plus chaud, il est possible de réduire le temps de cuisson.
- Lors de la fabrication de votre pain, prenez également en compte les consignes figurant au début de cette notice d'utilisation (voir chapitre « 7.2. Préparation de la pâte » en page 58).

14.1. Recettes pour le programme 1 base

Ingrédients	1 000 g	750 g	500 g
Lait	350 ml	270 ml	180 ml
Sucre	1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
Sel	1/2 cuillère à café	1/2 cuillère à café	1/2 cuillère à café
Huile de tournesol	2 cuillères à soupe	1 1/2 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
Farine blanche	480 g	360 g	240 g
Levure sèche	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 cuillère à café

14.2. Programme 2 pain blanc

Ingrédients	1 000 g	750 g	500 g
Eau	330 ml	260 ml	170 ml
Jus de citron	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 cuillère à café
Sucre	2 cuillères à soupe	1 1/2 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
Sel	1/2 cuillère à café	1/2 cuillère à café	1/2 cuillère à café
Huile de tournesol	2 cuillères à soupe	1 1/2 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
Farine blanche	480 g	360 g	240 g
Levure sèche	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 cuillère à café

14.3. Programme 3 pain complet

Ingrédients	1 000 g	750 g	500 g
Lait	350 ml	280 ml	210 ml
Sucre	1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
Sel	1/2 cuillère à café	1/2 cuillère à café	1/2 cuillère à café
Huile de tournesol	3 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	1 1/2 cuillère à soupe
Farine complète	480 g	360 g	240 g
Levure sèche	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 cuillère à café

14.4. Programme 4 programme rapide 1

La température des liquides incorporés doit être comprise entre 30 et 35 °C.

Ingrédients	750 g
Lait	280 ml
Sucre	1 cuillère à soupe
Sel	1/2 cuillère à café
Huile de tournesol	1 1/2 cuillère à soupe
Farine	360 g
Levure sèche	1 cuillère à café

14.5. Programme 5 programme rapide 2

La température des liquides incorporés doit être comprise entre 30 et 35 °C.

Ingrédients	1 000 g
Lait	370 ml
Sucre	1 cuillère à soupe
Sel	1/2 cuillère à café
Huile de tournesol	2 cuillères à soupe
Farine	480 g
Levure sèche	1 cuillère à café

14.6. Programme 6 programme court

La température des liquides incorporés doit être comprise entre 30 et 35 °C.

Ingrédients	750 g
Lait	330 ml
Sucre	1 cuillère à soupe
Sel	1/2 cuillère à café
Huile de tournesol	1 1/2 cuillère à soupe
Farine	420 g
Levure sèche	1 cuillère à café

14.7. Programme 7 pétrissage de la pâte

Ingrédients	750 g
Lait	290 ml
Sucre	1 cuillère à soupe
Sel	1/2 cuillère à café
Huile de tournesol	1 1/2 cuillère à soupe
Farine	420 g
Levure sèche	1 cuillère à café

14.8. Programme 8 sans gluten

Ingrédients	1 000 g
Lait	310 ml
Sucre	1 cuillère à soupe
Sel	1/2 cuillère à café
Huile de tournesol	2 cuillères à soupe
Farine sans gluten	480 g
Levure sèche	1 cuillère à café

14.9. Programme 9 confiture

Ingrédients	750 g
Fruits (coupés en petits morceaux)	500 g
Sucre gélifiant 2:1	250 g

14.10. Programme 12 yaourt

Ingrédients	1 000 g
Lait entier	800 ml
Sucre	40 g
Ferments lactiques	1 g

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 : <http://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 : 7h00 à 23h00 Sam/Dim : 10h00 à 18h00	☎ 0848 - 33 33 32
Adresse du service après-vente	

MEDION/LENOVO Service Center
Ifangstrasse 6
8952 Schlieren
Suisse

Belgique

Horaires d'ouverture

Hotline SAV

Lun - Ven : 9h00 à 19h00

☎ 02 - 200 61 98

Adresse du service après-vente

MEDION B.V.
John F.Kennedylaan 16a
5981 XC Panningen
Nederland

Luxembourg

Horaires d'ouverture

Hotline SAV

Lun - Ven : 9h00 à 19h00

☎ 34 - 20 808 664

Adresse du service après-vente

MEDION B.V.
John F.Kennedylaan 16a
5981 XC Panningen
Nederland

France



La présente notice d'utilisation et bien d'autres sont disponibles au téléchargement sur le portail de service après-vente

www.medion.com/fr/service/accueil/.

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

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

Suisse

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

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

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

Belgique

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

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

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

Luxembourg

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

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

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

16. Déclaration de confidentialité

Chère cliente, cher client,

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

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

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

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

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

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

17. Mentions légales

Copyright © 2019

Date : 10.07.2019

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

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

Inhoudsopgave

1.	Informatie over deze gebruiksaanwijzing.....	89
1.1.	Tekenuitleg.....	89
2.	Gebruiksdoel.....	91
3.	Veiligheidsvoorschriften	92
3.1.	Het apparaat veilig opstellen.....	92
3.2.	Netaansluiting.....	93
3.3.	Veilig omgaan met het apparaat.....	93
3.4.	Nooit zelf repareren.....	95
4.	Inhoud van de levering	96
5.	Overzicht	97
5.1.	Bedieningspaneel	98
5.2.	Beeldscherm	99
6.	Voor het eerste gebruik	100
7.	Vorbereidingen	101
7.1.	Deegbak voorbereiden	101
7.2.	Deeg voorbereiden	101
8.	Bediening	103
8.1.	Ingebruikneming	103
8.2.	Programma kiezen.....	103
8.3.	Programma-overzicht.....	105
8.4.	Programma starten.....	110
8.5.	Overige ingrediënten toevoegen.....	110
8.6.	Instructies bakproces.....	111
8.7.	Signaalgeluiden.....	111
8.8.	Einde programma	111
8.9.	Baksel uit het apparaat nemen	112
8.10.	Marmelade.....	112
8.11.	Bakken.....	113
8.12.	Brood volgens eigen recept	113
8.13.	Yoghurt bereiden	114
8.14.	Overige bakprocessen.....	115

9.	Reinigen en opbergen.....	115
9.1.	Bewaren.....	116
10.	Problemen oplossen.....	117
10.1.	Mogelijke foutmeldingen	119
11.	Afvalverwerking	119
12.	Technische gegevens.....	120
13.	Conformiteitsinformatie	120
14.	Recepten.....	120
14.1.	Recepten voor het programma 1 Basis.....	121
14.2.	Programma 2 Witbrood	121
14.3.	Programma 3 Volkorenbrood	122
14.4.	Programma 4 Snelprogramma 1	122
14.5.	Programma 5 Snelprogramma 2	122
14.6.	Programma 6 Kort programma.....	123
14.7.	Programma 7 Deeg kneden	123
14.8.	Programma 8 Glutenvrij.....	123
14.9.	Programma 9 Marmelade	123
14.10.	Programma 12 Yoghurt.....	124
15.	Service-informatie.....	124
16.	Privacy statement	126
17.	Colofon	127

1. Informatie over deze gebruiksaanwijzing



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

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

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

1.1. Tekenuitleg

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



GEVAAR!

Waarschuwing voor direct levensgevaar!



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor mogelijk levensgevaar en/of zware verwondingen met blijvend letsel!



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor gevaar door een elektrische schok!



LET OP!

Waarschuwing voor gevaar door hete oppervlakken!



VOORZICHTIG!

Waarschuwing voor mogelijk minder ernstig en/of licht letsel!



LET OP!

Neem de aanwijzingen in acht om materiële schade te voorkomen!



Nadere informatie over het gebruik van het product!



Volg de aanwijzingen in de bedieningshandleiding op!

- Opsommingsteken/informatie over gebeurtenissen die zich tijdens de bediening kunnen voordoen
- ▶ Instructie voor een uit te voeren handeling



Verklaring van overeenstemming (zie het hoofdstuk "Conformiteitsinformatie"): producten die zijn gemarkeerd met dit symbool, voldoen aan de eisen van de EU-richtlijnen.

2. Gebruiksdoel

Gebruik uw broodbakmachine alleen voor het bakken van brood en voor het maken van marmelade, confitures of yoghurt in de huishoudelijke omgeving. Gebruik het apparaat niet voor het drogen van levensmiddelen of voorwerpen. Gebruik de broodbakmachine niet in de openlucht.

Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in particuliere huishoudens.

Het apparaat is niet bedoeld voor zakelijk en industrieel gebruik. Houd er rekening mee dat bij gebruik van het apparaat voor een ander doel dan dat waarvoor het bestemd is, de aansprakelijkheid komt te vervallen:

- Bouw het apparaat zonder onze toestemming niet om en gebruik het niet in combinatie met hulp- of aanbouwapparaten die niet door ons zijn goedgekeurd of geleverd.
- 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 de voorschriften en kan persoonlijk letsel of materiele schade tot gevolg hebben.

3. Veiligheidsvoorschriften



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel!

Er bestaat gevaar voor letsel bij verkeerd gebruik.

- Bewaar het apparaat en de accessoires buiten het bereik van kinderen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen of gebrek aan kennis en/of ervaring, als er iemand toezicht op hen houdt of als 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.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij deze 8 jaar of ouder zijn en er iemand toezicht op hen houdt.
- Kinderen die jonger zijn dan 8 jaar, moeten uit de buurt van de netadapter/het netsnoer worden gehouden.
- Bewaar al het gebruikte verpakkingsmateriaal (zakken, stukken polystyreen enz.) buiten het bereik van kinderen.

3.1. Het apparaat veilig opstellen

- Plaats het apparaat op een hittebestendige, vaste en vlakke ondergrond.
- Zet het apparaat niet op de rand van een tafel, omdat het dan kan omkantelen en naar beneden kan vallen. Het apparaat moet een minimale afstand van 10 cm tot de wand en andere apparaten hebben. Dek de ontluchtungspleuven niet af.

-
- Installeer het apparaat niet in de buurt van licht ontvlambare materialen (gordijnen, vitrages, papier, enz.). Anders kan er brand ontstaan.
 - Plaats het apparaat niet direct naast een gas- of elektrische kachel of een andere hete oven.
 - Zet het apparaat nooit neer boven een kookplaat of andere apparaten die warmte afgeven (grill, friteuse), zelfs niet als er daarboven een afzuigkap is geïnstalleerd.
 - Er mag geen vochtigheid in de behuizing terecht komen. Er bestaat gevaar voor elektrische schokken.
 - U mag het apparaat niet in de openlucht gebruiken.
 - Stel het apparaat niet bloot aan extreme omstandigheden. Vermijd:
 - hoge luchtvochtigheid en vocht,
 - extreem hoge en lage temperaturen,
 - rechtstreeks zonlicht,
 - open vuur.

3.2. Netaansluiting

- Sluit het apparaat alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd en goed bereikbaar stopcontact in de buurt van het apparaat. De lokale netspanning moet overeenkomen met de technische gegevens van het apparaat.
- Zorg ervoor dat het stopcontact vrij toegankelijk is, zodat het apparaat zo nodig snel kan worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet.

3.3. Veilig omgaan met het apparaat

3.3.1. Algemeen

- Laat het apparaat nooit aanstaan zonder dat er iemand bij is.

-
- Gebruik het apparaat in geen geval, als het beschadigd is of als u beschadigingen aan het netsnoer of de netstekker ontdekt.
 - GEVAAR! Pak het apparaat, het netsnoer en de netstekker nooit vast met natte handen. Er bestaat anders gevaar voor elektrische schokken.
 - Dompel het apparaat, het netsnoer of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.
 - Het apparaat mag niet met een externe timer of een aparte afstandsbediening (zoals een radiografisch stopcontact) worden gebruikt.
 - Niet meer dan 480 g meel gebruiken.
 - De totale hoeveelheid in de deegbak mag niet meer zijn dan 1000 g.
 - Niet meer dan 1 theelepel rijsmiddel gebruiken.



VOORZICHTIG!
Gezondheidsrisico

Door te heet bakken kunnen stoffen ontstaan die schadelijk zijn voor de gezondheid.

- Laat de gerechten niet te donker worden.
- Verwijder verbrande etensresten.

3.3.2. Netsnoer

- Het netsnoer mag tijdens het gebruik niet om het apparaat zijn gewikkeld. Deze mag geen hete oppervlakken aanraken. Deze kan beschadigd raken.
- Zorg ervoor dat er geen knikken in het netsnoer komen en dat deze nergens klem zit.
- Haal het netsnoer altijd uit het stopcontact aan de stekker en trek nooit aan het snoer.
- Schakel het apparaat uit, voordat u de stekker lostrekt.

3.3.3. Apparaat

- Het kijkglas en de deegbak worden tijdens het gebruik zeer heet. Gebruik ovenwanten, wanneer u de deegbak of de kneedhaak uit het gebakken brood verwijderd.
- Verplaats het apparaat niet wanneer dit in gebruik is.
- Gebruik de deegbak niet om voorwerpen te bewaren.
- Neem het apparaat alleen in gebruik, wanneer de deegbak is gevuld. Gebruik zonder deeg kan oververhitting veroorzaken.
- Neem de deegbak uit het apparaat, wanneer u deze vult om verontreiniging van de bakruimte te voorkomen.
- Gebruik uitsluitend originele accessoires.

3.4. Nooit zelf repareren



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken!

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

- Haal als de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is, onmiddellijk de stekker uit het stopcontact.
- Als het netsnoer van het apparaat beschadigd raakt, moet dit netsnoer ter voorkoming van gevaar door de fabrikant, de servicedienst van de fabrikant of een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon worden vervangen.
- Probeer in geen geval het apparaat zelf te openen en/of te repareren. Als u dit wel doet, bestaat er gevaar voor een elektrische schok. Neem bij storingen contact op met ons Service Center of een ander professioneel reparatiebedrijf.

4. Inhoud van de levering



GEVAAR!

Verstikkingsgevaar!

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

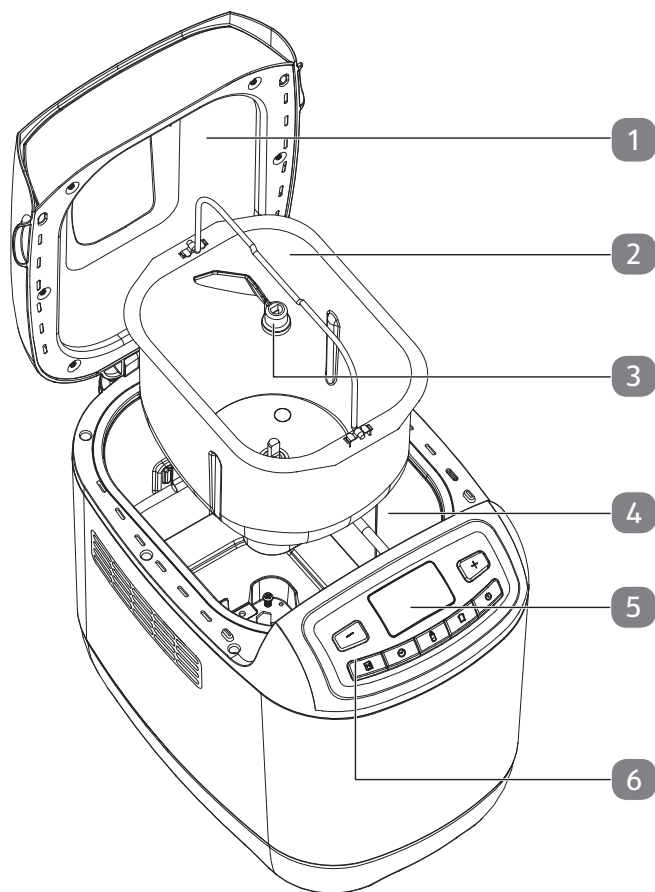
- Houd de verpakkingsfolie buiten het bereik van kinderen.

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

Het door u gekochte pakket hoort het volgende te bevatten:

- Broodbakmachine
- Deegbak met antiaanbaklaag
- 1x kneedhaak
- Maatlepel
- Maatbeker
- 1x haak voor uitnemen van de kneedhaak
- Gebruiksaanwijzing en garantiedocumenten

5. Overzicht

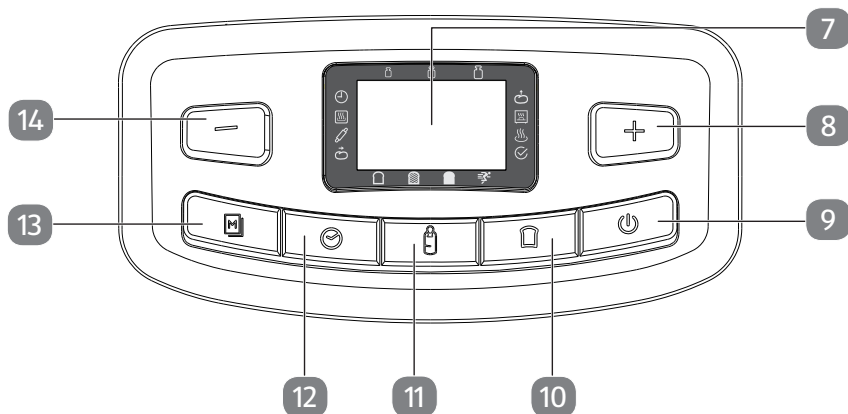


- 1) Deksel met kijkvenster en greep
- 2) Deegbak
- 3) Kneedhaak
- 4) Ovenruimte met verwarmingsstaaf
- 5) Beeldscherm
- 6) Bedieningspaneel

Niet afgebeeld

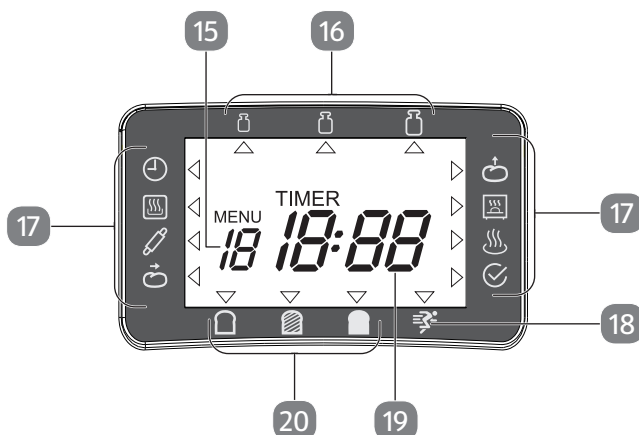
- Maatlepels (1 theelepel en eetlepel)
een markering voor $\frac{1}{2}$ theelepel resp. eetlepel is aanwezig.
- Maatbeker

5.1. Bedieningspaneel




- 7) Beeldscherm
- 8) Met de toets \oplus verlengt u de baktijd/timer met telkens 5/10 minuten.
- 9) Met de toets **aan/uit** $\text{\textcircled{P}}$ start en stopt u een programma.
Druk de toets in en houd deze ingedrukt, om het programma te onderbreken en weer naar de basisinstellingen terug te gaan.
- 10) Met de toets **bruinkleuring** $\text{\textcircled{L}}$ stelt u de bruinkleuring in.
Bij de programma's 1-3 kunt u kiezen uit drie bruinkleuringen licht $\text{\textcircled{L}}$, middel $\text{\textcircled{L}}$ en donker $\text{\textcircled{L}}$ en een snelbakprogramma.
- 11) De toets **grote brood** $\text{\textcircled{L}}$ maakt de keuze uit drie broodafmetingen mogelijk bij de broodbakprogramma's 1-3: Klein $\text{\textcircled{L}}$ = 500 g, middel $\text{\textcircled{L}}$ = 750 g en groot $\text{\textcircled{L}}$ = 1.000 g. Daarbij worden de programmatijden aangepast op de gebruikte deeghoeveelheid.
- 12) Met de snelkeuzetoets $\text{\textcircled{L}}$ kunt u vanuit alle programma's terug naar bakprogramma 1 (basis) gaan.
De instellingen voor de bruinkleuring en de broodmaat blijven bij een wisseling behouden.
- 13) Met de toets **menu** $\text{\textcircled{M}}$ kunt u één van de twaalf programma's overeenkomstig de programmalijs op het deksel van het apparaat kiezen.
- 14) Met de toets $\text{\textcircled{L}}$ vermindert u de baktijd/timer met telkens 5/10 minuten.

5.2. Beeldscherm



- 15) Gekozen programma
- 16) Gewicht van het deeg (een pijl in het display geeft het gekozen gewicht aan)
- 17) Stappen binnen een bakprogramma (de afzonderlijke stappen vindt u in de tabel hieronder.)
- 18) Snelbakprogramma.
- 19) Resttijd van het gekozen/lopende programma/vertragingstijd.
- 20) Bruinkleuring (een pijl in het display geeft de gekozen bruinkleuring aan).

Symbool	Stap
	Timer Een timerprogramma is actief.
	Voorverwarmen De broodbakmachine is aan het voorverwarmen (alleen bij bakprogramma 3).
	Kneden Het kneden is aan de gang.
	Rusten Het deeg rust tussen twee verwerkingsstappen.
	Rijzen

Symbool	Stap
	Bakken
	Warmhouden Na afronding van het bakprogramma wordt het brood gedurende 60 minuten warm gehouden.
	Einde programma

6. Voor het eerste gebruik

- ▶ Verwijder het verpakkingsmateriaal.
- ▶ Controleer het apparaat op zichtbare schade. Bij eventuele schade mag het apparaat in geen geval in gebruik worden genomen.
- ▶ Verwijder eventueel de beschermfolie van de behuizing.
- ▶ Maak voor het eerste gebruik de deegbak, de kneedhaak en de behuizing van het apparaat schoon met een schone, vochtige doek. Gebruik geen scherpe reinigingsmiddelen.
- ▶ Droog de gereinigde onderdelen zorgvuldig.
- ▶ Voor het eerste gebruik laat u het apparaat met geplaatste deegbak en geopende vensters circa 5 minuten opwarmen.



LET OP!

Mogelijke beschadiging van het apparaat!

Bij de fabricage is het nodig, bepaalde onderdelen van het apparaat licht in te vetten. Hierdoor ontstaat geurvorming de eerste keer dat het wordt gebruikt. Dit is normaal en wijst niet op een defect aan het apparaat.

- Zorg voor voldoende ventilatie.

7. Voorbereidingen

7.1. Deegbak voorbereiden

- ▶ Draai de deegbak linksom tot de aanslag, om deze van de motoreenheid te ontkoppelen en uit de ovenruimte te nemen.
- ▶ Steek de kneedhaak op de aandrijfas in de deegbak.

7.2. Deeg voorbereiden

Het deeg wordt direct in de deegbak voorbereid.

- ▶ Alle vloeistoffen moeten kamertemperatuur hebben. De optimale temperatuur ligt tussen 18 °C en 23 °C voor de normale bakprogramma's. Bij snelbakprogramma's moeten de ingrediënten 30 °C - 35 °C warm zijn.
- ▶ Gebruik uitsluitend droge gist bij het bereiden van het deeg. Verse gist is niet geschikt voor de bereiding in broodbakmachines.
- ▶ Wanneer u met roggemeel bakt, houd er dan rekening mee, dat dit meel nauwelijks rijst. Het meelaandeel moet daarom maximaal uit roggemeel zijn en minimaal drie delen tarwemeel.
- ▶ Indien u in een hoger gelegen regio woont (meer dan 900 boven NAP) of zeer zacht water gebruikt, wordt het gistingsproces van de gist versterkt en rijst het deeg hoger. Verminder in dit geval de gisthoeveelheid met circa een vierde deel van de opgegeven hoeveelheid.

7.2.1. Basisrecept voor brood

Gebruik dit basisrecept en pas het eventueel aan op uw wensen.

Let erop, wanneer u andere recepten gebruikt, dat deze geschikt zijn voor de broodbakmachine. De maximale hoeveelheden voor dit apparaat mogen niet worden overschreden.

Wanneer u als alternatief een bakmengsel gebruikt, volg dan de instructies op de verpakking van het bakmengsel.

Ingrediënten	Groot brood (1.000 g)	Middelgroot brood (750 g)	Klein brood (500 g)
Water	350 ml	270 ml	180 ml
Olie	2 EL	2 EL	1 1/2 EL
Zout	1 TL	3/4 TL	1/2 TL
Suiker	3 EL	2 TL	1 TL
Melkpoeder	2 EL	1 EL	1 EL
Meel (max. hoeveelheid)	480 g	360 g	240 g

Ingrediënten	Groot brood (1.000 g)	Middelgroot brood (750 g)	Klein brood (500 g)
Droge gist (max. hoeveelheid)	1 TL	1 TL	1 TL

7.2.2. Ingrediënten meten

Meet de ingrediënten nauwkeurig af. Houd vooral bij het basisrecept de opgegeven hoeveelheden nauwkeurig aan. Deze vindt u in het hoofdstuk "7.2.1. Basisrecept voor brood" op blz. 101

Het beste kunt u de meegeleverde maatbeker en de maatlepels gebruiken om de ingrediënten af te meten. Wanneer u de maatlepels geheel heeft gevuld (1 TL resp. 1 EL) strijkt u de bovenkant glad, om niet meer te gebruiken dan is aangegeven. Voor een gemakkelijke dosering is de maatlepel bovendien voorzien van markeringen voor een 1/2 theelepel en een 1/2 eetlepel.



Wanneer u geen bakmengsel gebruikt en het deeg zelf mengt, let er dan op, dat het totaalgewicht van de ingrediënten niet meer wordt dan 1.000 g.

7.2.3. Volgorde van de ingrediënten

- ▶ Voeg de deegingrediënten als volgt toe aan de deegbak:
Eerst de vloeistof, dan het meel. Suiker en zout kunt u het beste aan de rand van het meel verdelen. Vorm in het meel een kleine kuil voor de droge gist. Alleen wanneer de ingrediënten in deze volgorde worden toegevoegd, kunnen deze correct worden gemengd.
- ▶ Let erop, dat het gist niet met de vloeistof en niet met het zout in aanraking mag komen.

7.2.4. Deegbak schoonmaken

- ▶ Maak de deegbak voor het plaatsen schoon, ook aan de buitenkant. Let er bij het toevoegen van de ingrediënten op, dat niets in de bakruimte terecht komt. De verwarmingsspiraal mag niet met het deeg in aanraking komen!
- ▶ Houd u nauwkeurige aan de opgegeven hoeveelheden. Neem geen grotere hoeveelheden dan aangegeven.



Brood, dat overwegend met volkorenmeel wordt gebakken of met ingrediënten zoals noten, zemelen enz., wordt zwaarder en kleiner dan brood uit wit meel.

DE

FR

NL

ES

IT

8. Bediening

8.1. Ingebruikneming

- ▶ Zorg ervoor, dat de buitenkant van de deegbak voor het plaatsen schoon is.
- ▶ Plaats de deegbak met 30° naar links verzet in de bakruimte en fixeer deze met een draaiing rechtsom.
- ▶ Let erop, dat de ingrediënten niet in de bakruimte terechtkomen en niet de verwarmingsspiraal raken!
- ▶ Sluit het deksel.
- ▶ Steek de netstekker in het stopcontact.
- ▶ Er klinkt een signaaltoon. Het apparaat stelt nu het basisprogramma nr. 1 voor een brood (1 kg) met gemiddelde bruiningskleur in.

8.2. Programma kiezen

- ▶ Kies met de toets **menu**  het gewenste programma 1–12.

Programma 1 Basis

Basisprogramma voor standaard brooddeeg.

Programma 2 Witbrood

Programma voor brood van wit, eiwitrijk meel op Franse wijze en licht brood met knapperige korst.

Programma 3 Volkorenbrood

Programma voor deeg, dat een groter aandeel volkorentarwe-, -rogge-, -havermeel of zemelen bevat. Dit programma omvat een voorlooptijd, waarin de grove ingrediënten kunnen zwellen. Normaal gesproken zijn deze broden kleiner en compacter.

Programma 4 Snelprogramma 1

Snelprogramma voor een brood van 750 g van wit meel, de bakprocedure is bekort en het brood heeft een wat vochtiger textuur.

Programma 5 Snelprogramma 2

Snelprogramma voor een brood van 1.000 g van wit meel, de bakprocedure is bekort en het brood heeft een wat vochtiger textuur.

Programma 6 Kort programma

Gebruik dit programma, om een licht brood te krijgen, vanwege de kortere fasen blijft het brood kleiner en het deeg wat vaster.



Houd er rekening mee, dat het toegevoegde water bij de beide snelprogramma's 4 en 5 en bij het kort programma 6 30-35 °C warm moet zijn. Verdubbel hiervoor de gisthoeveelheid.

Programma 7 Deeg kneden

Gebruik dit programma, om gistdeeg voor broodjes, speciaal brood of ook pizza-deeg te maken.

Het deeg wordt verwarmd, zodat het kan rijzen, maar niet gebakken. Na het kneden kunt het deeg vormen zoals u wilt en in een normale oven bakken.

Programma 8 Glutenvrij

Gebruik dit programma, voor brood van glutenvrij meel, vanwege de kortere fasen blijft het brood kleiner en het deeg wat vaster.

De totale hoeveelheid van de ingrediënten mag niet meer zijn dan 1000 g.

Programma 9 Marmelade

Gebruik dit programma om marmelade te maken.

Let erop, dat u alleen ontpitte vruchten in de deegbak doet.

Pitten kunnen de antiaanbaklaag van de deegbak bekrassen.

Na het "koken" koelt de marmelade in het apparaat af. Wanneer de marmelade is afgekoeld, klinkt een piepton. Meer informatie vindt u in het hoofdstuk "8.10. Marmelade" op blz. 112

Programma 10 Bakken

Dit programma bakt voorgebakken deeg (bijv. voor het geval, dat een brood niet helemaal is doorbakken). Meer informatie over de mogelijke instellingen vindt u in hoofdstuk "8.11. Bakken" op blz. 113

Programma 11 Brood volgens eigen recept

Gebruik dit programma, om brood naar eigen smaak te bakken.




Voeg aan het basisrecept eigen ingrediënten toe, maar let erop, dat de totale hoeveelheid deeg niet meer mag worden dan 1.000 g. Meer informatie over de mogelijke instellingen vindt u in hoofdstuk "8.12. Brood volgens eigen recept" op blz. 113




Programma 12 Yoghurt



Gebruik dit programma, om yoghurt te maken, zie ook hoofdstuk "8.13. Yoghurt bereiden" op blz. 114

8.3. Programma-overzicht




In het volgende programma-overzicht vindt u de basisinstellingen en de tijdsduur van de bak- en kneedprogramma's, om het bakken te kunnen inplannen.




Programma	1 Basis 					
Bruinkleuring	Licht 			Middel 		
Grootte	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g
Baktemperatuur	125 °C			135 °C		
Totale tijd	3:15	3:20	3:25	3:15	3:20	3:25
Ingrediënten toevoegen bij resterende tijd van:	2:38	2:43	2:48	2:38	2:43	2:48
Warmhouden (100 °C; 80 °C)	60 min			60 min		
Tijdvertraging	15:00			15:00		




Programma	1 Basis 					
Bruinkleuring	Donker 			Snel* 		
Grootte	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g
Baktemperatuur	145 °C			135 °C		
Totale tijd	3:15	3:20	3:25	2:14	2:19	2:24
Ingrediënten toevoegen bij resterende tijd van:	2:38	2:43	2:48	1:58	2:03	2:08
Warmhouden (100 °C; 80 °C)	60 min			60 min		
Tijdvertraging	15:00			15:00		




Programma	2 Witbrood 					
Bruinkleuring	Licht 			Middel 		
Grootte	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g
Baktemperatuur	130 °C			140 °C		
Totale tijd	4:10	4:15	4:20	4:10	4:15	4:20
Ingrediënten toevoegen bij resterende tijd van:	Niet mogelijk			Niet mogelijk		
Warmhouden (100 °C; 80 °C)	60 min			60 min		
Tijdvertraging	15:00			15:00		




Programma	2 Witbrood 					
Bruinkleuring	Donker 			Snel* 		
Grootte	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g
Baktemperatuur	145 °C			140 °C		
Totale tijd	4:10	4:15	4:20	2:35	2:40	2:45
Ingrediënten toevoegen bij resterende tijd van:	Niet mogelijk			Niet mogelijk		
Warmhouden (100 °C; 80 °C)	60 min			60 min		
Tijdvertraging	15:00			15:00		

Programma	3 Volkorenbrood 					
Bruinkleuring	Licht 			Middel 		
Grootte	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g
Baktemperatuur	130 °C			140 °C		
Totale tijd	3:40	3:45	3:50	3:40	3:45	3:50
Ingrediënten toevoegen bij resterende tijd van:	2:53	2:58	3:03	2:53	2:58	3:03
Warmhouden (100 °C; 80 °C)	60 min			60 min		
Tijdvertraging	15:00			15:00		

Programma	3 Volkorenbrood 					
Bruinkleuring	Donker 			Snel* 		
Grootte	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g
Baktemperatuur	145 °C			140 °C		
Totale tijd	3:40	3:45	3:50	2:35	2:40	2:45
Ingrediënten toevoegen bij resterende tijd van:	2:53	2:58	3:03	2:19	2:24	2:29
Warmhouden (100 °C; 80 °C)	60 min			60 min		
Tijdvertraging	15:00			15:00		

Programma	4 Snel 1 	5 Snel 2 	6 Kort programma 
Grootte	750 g	1.000 g	750 g
Baktemperatuur	145 °C	145 °C	125 °C
Totale tijd	1:20	1:55	2:10
Ingrediënten toevoegen bij resterende tijd van:	--	--	--
Warmhouden	60 min	60 min	60 min

Programma	7 Deeg kne- den 	8 Gluten vrij 	9 Marmelade 
Grootte	750 g	1.000 g	
Baktemperatuur	--	135 °C	130 °C
Totale tijd	1:30	2:45	1:25
Ingrediënten toevoegen bij resterende tijd van:	1:08	2:28	--
Warmhouden	--	60 min	20 min
Tijdvertraging			

Programma	10 Bakken 	11 Eigen re- cept 	12 Yoghurt 
Grootte	--	1.000 g	
Baktemperatuur	135 °C	135 °C	40 °C
Totale tijd	5 - 90 min	3:25	8:00
Ingrediënten toevoegen bij resterende tijd van:	--	--	--
Warmhouden	60 min	0 - 60 min	--
Tijdvertraging	--	15:00	5 min - 12 uur

8.3.1. Basisinstelling kiezen



Voor de programma's 1 - 3 kunt u de parameters grootte, bruinkleuring en snelbakprogramma met de betreffende toetsen (zie "5.1. Bedieningspaneel" op blz. 98) kiezen.

8.3.2. Tijdvertraging kiezen

U kunt een bakprogramma tijdvertraagd starten. Zo is het mogelijk, dat het apparaat op een bepaald tijdstip klaar is. U kunt tot 15 uur tijdvertraagd bakken. Deze tijdvertraging is mogelijk bij de programma's 1-3 en 10-12.

Bepaal de tijd wanneer u wilt dat het brood klaar is. Dit is de in te stellen tijdvertraging.

Voorbeeld: Het is 20:30 en het brood moet de volgende morgen op 7:00 uur klaar zijn (dus over 10 uur en 30 minuten). Stel hiervoor dus een tijdvertraging van 10:30 in.

- ▶ Met de toets  wordt vanaf de baktijd in stappen van 10 minuten teruggeteld, met de toets  in stappen van 10 minuten vooruit.
- ▶ Wanneer u de toets ingedrukt houdt, gaat de tijd snel verlopen.



Gebruik de tijdvertraging niet voor recepten, die verse ingrediënten zoals eieren, verse melk, slagroom of kaas bevatten.

8.4. Programma starten



WAARSCHUWING!

Gevaar voor kortsluiting! Brandgevaar!


Wanneer het apparaat verkeerd wordt behandeld, bestaat er gevaar voor kortsluiting en brand.

- Blus in het apparaat smeulend deeg nooit met water!

- Dek nooit de ventilatiesleuven af!

Rook kan ontstaan, wanneer deeg over de rand van de deegbak stijgt en de verwarmingsspiraal raakt.

- Indien rook uit de bakruimte komt, omdat deeg op de verwarmingsspiraal is terechtgekomen, houd u de deksel gesloten om vlamvorming te vermijden resp. al aanwezige vlammen te verstikken.


Druk op de knop **aan/uit**  en houd deze ingedrukt om het programma te beëindigen. Trek vervolgens de netstekker uit het stopcontact. Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt!

► Druk op de toets  om het programmaverloop te starten.

In het display wordt afhankelijk van het gekozen programma de momentele verwerkingsstap via een pijl weergegeven (zie tabel op blz. 99).

8.5. Overige ingrediënten toevoegen

Afhankelijk van het gekozen programma klinkt na de tweede kneedfase een signaal, dat u eraan herinnert, dat u overige ingrediënten (rozijnen, noten, enz.) kunt toevoegen.

Open het deksel echter kort, om te voorkomen, dat het deeg inzakt. Druk daarbij niet op de toets , omdat dit het lopende programma afbreekt.

8.6. Instructies bakproces

- ▶ Wanneer tijdens de tijdvertragingfase of de opwarmfase de voedingsspanning kort wordt onderbroken (max. 5 minuten), blijven de bakinstellingen behouden. Het bakproces wordt echter geheel afgebroken, wanneer vanaf de eerste kneedfase een onderbreking van de voedingsspanning plaatsvindt.
- ▶ Het is volkomen normaal, dat het kijkvenster aan het begin van het bakproces beslaat. Na enige tijd zal het condenswater via de ventilatiesleuven ontwijken.
- ▶ Tijdens de kneedfasen kan het apparaat luidruchtig trillen. Dit is geen teken van een defect aan het apparaat.

8.7. Signaalgeluiden


Tijdens het bakproces klinken geluidssignalen:

- Bij de programma's 1, 2, 3, 7 en 8 na de tweede kneedfase om te signaleren, dat overige ingrediënten (vruchten, noten, enz.) kunnen worden toegevoegd.
- Aan het einde van een bakfase.
- Tijdens de opwarmfase en aan het einde van het programma (meerdere geluidssignalen).

8.8. Einde programma

Aan het einde van het bakprogramma klinken meerdere geluidssignalen en het display toont **0:00**. Het apparaat schakelt automatisch over naar warmhoudbedrijf. U kunt het baksel, afhankelijk van het gekozen programma, maximaal 60 minuten in het apparaat laten, het wordt door circulerende lucht warmgehouden.

Uiterlijk 60 minuten na afloop van het programma moet het baksel uit het apparaat worden genomen.

- ▶ Druk de toets  gedurende 1 seconde in, tot een geluidssignaal klinkt, om het warmhoudbedrijf te onderbreken.

8.9. Baksel uit het apparaat nemen

- ▶ Schakel het apparaat na afloop van het programma uit via de aan/uit-schakelaar en open het deksel.
- ▶ Haal de netstekker uit het stopcontact.



OPGELET, HETE OPPERVLAKKEN!

Gevaar voor letsel door brandwonden!

De bakbehuizing, de deegbak en de beugel van de bak zijn zeer heet.



■ Gebruik voor het uitnemen van de deegbak altijd ovenwanten of pannenlappen.

- ▶ Draai de deegbak rechtsom en til deze aan de beugel uit.
- ▶ Maak het baksel voorzichtig los met een houten spatel van de rand van de deegbak. Metaal kan de coating van de deegbak beschadigen. Gebruik voor het losmaken van het baksel geen messen of dergelijke voorwerpen.
- ▶ Draai de deegbak om. Klop voorzichtig op de bodem, om het baksel los te maken. Laat het op een rooster afkoelen.

8.9.1. Kneedhaak losmaken





- ▶ Wanneer de kneedhaak in het baksel blijft steken, verwijdert u deze pas met de meegeleverde haak, wanneer het deeg is afgekoeld.
- ▶ Wanneer de kneedhaak in de deegbak achterblijft en niet gemakkelijk kan worden losgemaakt, giet u warm of heet water in de bak en wacht u 30 minuten.

8.10. Marmelade

- ▶ Haal de deegbak uit het apparaat.
- ▶ Vul de ingrediënten in de deegbak.
Let erop bij vruchten, deze zo klein mogelijk te snijden.
- ▶ Plaats de deegbak in de broodbakmachine.
- ▶ Sluit de broodbakmachine en druk op de knop , om het kookprogramma te starten.
- ▶ Een het einde van het kookproces beëindigt u het programma door de toets  in te drukken. Wanneer geen invoer volgt, gaat de broodbakmachine automatisch naar de warmhoudfunctie.
- ▶ Vul de gereden marmelade zo snel mogelijk af in gereedstaande potjes.

8.11. Bakken






Dit programma kan worden gebruikt, om baksels op te bakken of voorbereid deeg af te bakken. Dit programma bakt bij 135 °C gedurende 5 - 90 minuten.

- ▶ Plaats de deegbak zonder de kneedhaak in de broodbakmachine.
- ▶ Vul de gebakken waren of het deeg in de deegbak en sluit de broodbakmachine. Plaats eventueel het deeg zodanig, dat het gelijkmatig aan de warmte wordt blootgesteld.
- ▶ Met de toets  wordt de baktijd in stappen van 5 minuten teruggesteld, met de toets  in stappen van 5 minuten vooruit. De broodbakmachine start met een voorinstelling van 60 minuten.
- ▶ Druk op de toets  in om het bakken te starten. Na afloop van de baktijd klinken meerdere geluidssignalen.
- ▶ Beëindig het bakprogramma door indrukken en ingedrukt houden van de toets  of laat het baksel in de broodbakmachine en gebruik de warmhoudfunctie.





8.12. Brood volgens eigen recept












Dit programma geeft u de mogelijkheid, een bakprogramma zelf in te stellen en op uw wensen voor een brood volgens eigen recept aan te passen.

De gekozen instellingen blijven net zolang in het apparaat opgeslagen, tot u andere instellingen uitvoert of het apparaat van de voedingsspanning losmaakt.


- ▶ Kies het programma 11 door de toets **menu**  meerdere keren in te drukken.
- ▶ Druk de toets  in en houd deze 2 seconden ingedrukt om naar de programma-instellingen te gaan.
- ▶ Kies door de toets **menu**  meerdere keren in te drukken het gewenste programmadeel, dat moet worden ingesteld.
- ▶ Met de toetsen kunt u de gewenste waarde instellen. In de volgende tabel vindt u de mogelijke instellingen.
- ▶ Druk de toets  gedurende 2 seconde in, tot een geluidssignaal klinkt, het bakprogramma wordt nu bevestigd.
- ▶ Druk op de toets  om het bakprogramma te starten.

Overzicht van de instellingen


Stap	Programmadeel	Standaard-waarde	Instellingsgebied
1	Voorverwarmen 	0 min	0 - 60 min
2	Kneden 1 	10 min	0 - 10 min
3	Rusten 	5 min	0 - 30 min
4	Kneden 4 	30 min	0 - 30 min


Stap	Programmadeel	Standaard-waarde	Instellingsgebied
5	Rijzen 1 	30 min	0 - 90 min
6	Kneden 5 	10 sec	0 - 59 sec
7	Rijzen 2 	30 min	0 - 90 min
8	Kneden 6 	0 sec	0 - 59 sec
9	Rijzen 3 	40 min	0 - 90 min
10	Bakken 	60 min	0 - 90 min
11	Warmhouden 	60 min	0 - 60 min
12	Rijzen 1 	25 °C	20 - 50 °C
13	Rijzen 2 	30 °C	20 - 50 °C
14	Rijzen 3 	30 °C	20 - 50 °C
15	Bakken 	135 °C	70 - 160 °C

8.13. Yoghurt bereiden

- ▶ Vul de ingrediënten voor de yoghurt in geschikte warmtevaste glazen of kommen.
- ▶ Roer de ingrediënten een paar keer om en plaats de glazen of kommen in de deegbak.
- ▶ Giet een glas water (ca. 200 ml) in de deegbak.
- ▶ Start nu het programma 12  voor het bereiden van yoghurt.

8.14. Overige bakprocessen

U kunt in principe na een bakproces een nieuw bakproces beginnen. Het apparaat mag echter niet warmer zijn dan 40 °C. Wanneer het apparaat nog te warm is, verschijnt na het indrukken van de -toets de melding "E00" op het display.

- ▶ Beëindig in dit geval het lopende programma met de -toets en trek de stekker uit het stopcontact.
- ▶ Open het deksel van het apparaat en neem de deegbak uit. Laat het apparaat afkoelen.

9. Reinigen en opbergen



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken!

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

- Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen!
- Haal de stekker uit het stopcontact met randaarde, voordat u het apparaat schoonmaakt.



VOORZICHTIG!

Gevaar voor letsel!

Er bestaat gevaar voor brandwonden door hete oppervlakken.

- Laat het apparaat vóór het schoonmaken volledig afkoelen.



LET OP!

Gevaar voor beschadiging!

Gevaar voor schade aan het apparaat doordat er verkeerd met gevoelige apparaatoppervlakken wordt omgegaan.

De deegbak en de accessoires (maatbeker, maatlepels, kneedhaak en haak) zijn niet geschikt voor de afwas-machine.

- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen resp. producten die krassen kunnen veroorzaken. Gebruik in geen geval staalwol, benzine, verdunders of alcoholhoudende reinigingsmiddelen.
 - De verwarmingsspiraal mag niet met water in aanraking komen! Neem de verwarmingsspiraal daarom af met een droge doek.
- ▶ De deegbak en de accessoires (maatbeker, maatlepels, kneedhaak en haak) kunnen in water met een huishoudelijk afwasmiddel worden afgewassen. De behuizing kunt u aan de buitenkant met een licht vochtige doek afvegen.
 - ▶ Voor het opnieuw in gebruik nemen laat u het apparaat en de accessoires volledig drogen.

9.1. Bewaren

Haal voordat u het apparaat gaat bewaren, de netstekker uit het stopcontact.

- ▶ Voordat u het gereinigde apparaat in een kast plaatst, laat u deze volledig drogen en afkoelen.

10. Problemen oplossen

Indien het bakresultaat niet de gewenste kwaliteit heeft, kan het volgende overzicht helpen bij het vinden van de oorzaak.

Probleem	Mogelijke oorzaak/oplossing
Het brood zakt in het midden in.	<ul style="list-style-type: none"> • Te veel vloeistof en te warme vloeistof. (De vloeistof moet tussen 18 en 23 °C warm zijn, bij snelbakprogramma's tussen 30 en 35 °C.) • Te weinig zout. • Te veel gist. • De luchtvochtigheid of de ruimtetemperatuur is te hoog. • Het deksel is tijdens het bakken te lang open geweest. • De rijstijd was te lang. Kies met de toets bruinkleuring  de instelling donker .
Het brood rijst niet voldoende.	<ul style="list-style-type: none"> • Niet voldoende gist toegevoegd. • De gist was niet meer goed. • Te weinig suiker toegevoegd. • Te veel zout toegevoegd (beschadigd de gist). • De vloeistof is te warm. • De gist is voor het bakken in aanraking gekomen met de vloeistof of met het zout.
Het brood rijst te veel.	<ul style="list-style-type: none"> • De luchtvochtigheid of de ruimtetemperatuur is te hoog. (Indien de omgevingsomstandigheden niet kunnen worden veranderd, probeert u bij uitzondering, gekoelde ingrediënten te verwerken en gebruikt u de tijdvertraging niet). • Te veel gist. • Te veel of te warme vloeistof. • Te weinig meel. • Te weinig zout.
Het brood is te droog en compact.	<ul style="list-style-type: none"> • Niet voldoende vloeistof. • De gist was niet meer goed.
Het brood is niet gaar en in het midden nog vochtig.	<ul style="list-style-type: none"> • Een te grote hoeveelheid extra ingrediënten zoals noten, boter, gedroogde vruchten, siroop enz. toegevoegd. • Te veel vruchtensap toegevoegd.

Probleem	Mogelijke oorzaak/oplossing
Het brood is te bruin.	<ul style="list-style-type: none"> • Te veel suiker. • Bruiningskleur te hoog ingesteld.
Het brood is vol gaten.	<ul style="list-style-type: none"> • Het water is te heet. • Te veel vloeistof. • Te veel gist. • De luchtvochtigheid of de ruimtetemperatuur is te hoog.
De broodkorst is kleverig of het brood te nat.	<ul style="list-style-type: none"> • Het brood is na het afbakken te lang in het apparaat gebleven. Er is condenswater gevormd, dat niet kon ontwijken en het brood heeft doordrenkt. • Droge en natte ingrediënten hadden de verkeerde mengverhouding. (Verminder eventueel de vloeistof of de gist een beetje.)
Het brood heeft luchtgaten op de korst.	<ul style="list-style-type: none"> • Te veel gist. Verminder de gisthoeveelheid.
Het deeg wordt niet gekneed, ondanks dat de motor loopt.	<ul style="list-style-type: none"> • De kneedhaak of de deegbak zijn niet goed geplaatst.
De ingrediënten zijn niet glad gerouerd.	<ul style="list-style-type: none"> • De ingrediënten zijn in de verkeerde volgorde toegevoegd. • Het deeg was te zwaar of te droog. • De kneedhaak is niet goed ingezet.

10.1. Mogelijke foutmeldingen

Foutmelding	Betekenis	Oplossing
E00	Temperatuur in het apparaat is te hoog	Koppel het apparaat los van het lichtnet en laat deze voor het volgende gebruik afkoelen.
E01	De temperatuur in het apparaat is te laag	Zet het apparaat op een warmere plaats.
EEE	Temperatuursensorfout	Neem contact op met de serviceafdeling.
HHH	Temperatuursensorfout	Neem contact op met de serviceafdeling.

11. Afvalverwerking



Verpakking

Uw 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

Afgedankte apparaten mogen niet bij het normale huisvuil worden gedaan.

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

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

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

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

12. Technische gegevens

Voeding	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Opgenomen vermogen	650 watt
Inhoud	Max. 1.000 g
Veiligheidsklasse	I
Afmetingen	ca. 240 mm x 350 mm x 300 mm (BxDxH)
Gewicht	ca. 3,75 kg (leeg) / ca. 4,1 kg (met deegbak)

13. Conformiteitsinformatie



Hierbij verklaart Medion AG dat het product MD 18636 overeenstemt met de volgende Europese eisen:

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

14. Recepten

Hier vindt u een aantal recepten voor brood, taart, brooddeeg, noedeldeeg, pizzadeeg.

Aanwijzingen voor de deegvoorbereiding

- ▶ Voeg de ingrediënten absoluut in de opgegeven volgorde toe. Alleen zo kunnen de ingrediënten correct worden gemengd.
- ▶ In het bijzonder mag de gist niet met het zout of de vloeistoffen in aanraking komen.
- ▶ Houd u nauwkeurige aan de opgegeven hoeveelheden. Neem geen grotere hoeveelheden dan aangegeven.

Vloeistoffen meten

- ▶ Gebruik voor het afmeten van de vloeistoffen de meegeleverde maatbeker.
- ▶ Let erop, dat de maatbeker recht staat en vul deze nauwkeurig tot de markering met vloeistof.

Droge ingrediënten meten

- ▶ Gebruik de meegeleverde maatbeker en maatlepels om meel, suiker, zout, gist enz. af te meten.
- ▶ Wanneer u de maatlepel geheel heeft gevuld en de bovenkant glad strijkt, om niet meer te gebruiken dan is aangegeven, heeft u een theelepel of een eetlepel. De markering in de maatlepel is bedoeld voor het afmeten van een halve thee- resp. eetlepel.
- In totaal mag u niet meer dan 1.000 g droge ingrediënten gebruiken.
- Brood, dat overwegend met volkorenmeel wordt gebakken of met ingrediënten zoals noten, zemelen enz., wordt zwaarder en kleiner dan brood uit wit meel.

- Plaats de gist altijd in droge toestand op het meel.
- Wanneer de toegevoegde vloeistof warmer is, kan sneller worden gebakken.
- Houd bij de bereiding ook de instructies hiervoor in deze handleiding aan (zie hoofdstuk "7.2. Deeg voorbereiden" op blz. 101).

14.1. Recepten voor het programma 1 Basis

Ingrediënten	1.000 g	750 g	500 g
Melk	350 ml	270 ml	180 ml
Suiker	1 EL	1 EL	1 EL
Zout	1/2 TL	1/2 TL	1/2 TL
Zonnebloemolie	2 EL	1 1/2 EL	1 EL
Wit meel	480 g	360 g	240 g
Droge gist	1 TL	1 TL	1 TL

14.2. Programma 2 Witbrood

Ingrediënten	1.000 g	750 g	500 g
Water	330 ml	260 ml	170 ml
Citroensap	1 TL	1 TL	1 TL
Suiker	2 EL	1 1/2 EL	1 EL
Zout	1/2 TL	1/2 TL	1/2 TL
Zonnebloemolie	2 EL	1 1/2 EL	1 EL
Wit meel	480 g	360 g	240 g
Droge gist	1 TL	1 TL	1 TL

14.3. Programma 3 Volkorenbrood

Ingrediënten	1.000 g	750 g	500 g
Melk	350 ml	280 ml	210 ml
Suiker	1 EL	1 EL	1 EL
Zout	1/2 TL	1/2 TL	1/2 TL
Zonnebloemolie	3 EL	2 EL	1 1/2 EL
Volkorenmeel	480 g	360 g	240 g
Droge gist	1 TL	1 TL	1 TL

14.4. Programma 4 Snelprogramma 1

Gebruik hiervoor vloeistof, die 30 - 35 °C warm is.

Ingrediënten	750 g
Melk	280 ml
Suiker	1 EL
Zout	1/2 TL
Zonnebloemolie	1 1/2 EL
Meel	360 g
Droge gist	1 TL

14.5. Programma 5 Snelprogramma 2

Gebruik hiervoor vloeistof, die 30 - 35 °C warm is.

Ingrediënten	1.000 g
Melk	370 ml
Suiker	1 EL
Zout	1/2 TL
Zonnebloemolie	2 EL
Meel	480 g
Droge gist	1 TL

14.6. Programma 6 Kort programma

Gebruik hiervoor vloeistof, die 30 - 35 °C warm is.

Ingrediënten	750 g
Melk	330 ml
Suiker	1 EL
Zout	1/2 TL
Zonnebloemolie	1 1/2 EL
Meel	420 g
Droge gist	1 TL

14.7. Programma 7 Deeg kneden

Ingrediënten	750 g
Melk	290 ml
Suiker	1 EL
Zout	1/2 TL
Zonnebloemolie	1 1/2 EL
Meel	420 g
Droge gist	1 TL

14.8. Programma 8 Glutenvrij

Ingrediënten	1.000 g
Melk	310 ml
Suiker	1 EL
Zout	1/2 TL
Zonnebloemolie	2 EL
Glutenvrij meel	480 g
Droge gist	1 TL

14.9. Programma 9 Marmelade

Ingrediënten	750 g
Vruchten (verkleind)	500 g
Geleisuiker 2:1	250 g

14.10. Programma 12 Yoghurt

Ingrediënten	1.000 g
Volle melk	800 ml
Suiker	40 g
Yoghurtculturen	1 g

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 <http://community.medion.com>.
- U kunt natuurlijk ook ons contactformulier gebruiken onder www.medion.com/contact.
- En bovendien staat ons serviceteam ook via de hotline of per post ter beschikking.

Nederland	
Openingstijden	Service Hotline
Ma - vr: 07:00 - 23:00 Za / zo: 10:00 - 18:00	☎ 0900 - 2352534
Serviceadres	
MEDION B.V. John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Nederland	
België	
Openingstijden	Service Hotline
Ma - vr: 09:00 - 19:00	☎ 02 - 200 61 98
Serviceadres	
MEDION B.V. John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Nederland	

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

Nederland



Deze en vele andere gebruiksaanwijzingen staan ter beschikking om te downloaden via het serviceportaal www.medion.com/nl/service/start/.

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

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

België



Deze en vele andere gebruiksaanwijzingen staan ter beschikking om te downloaden via het serviceportaal www.medion.com/be/nl/service/start/.

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

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

Luxemburg



Deze en vele andere gebruiksaanwijzingen staan ter beschikking om te downloaden via het serviceportaal www.medion.com/lu/fr/.

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

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

16. Privacy statement

Beste klant!

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

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

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

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

Ten aanzien van het recht op informatie en wissing gelden evenwel beperkingen volgens § 34 en § 35 van de Duitse wet bescherming persoonsgegevens (BDSG) (art. 23 AVG). Bovendien hebt u het recht om een klacht in te dienen bij een toezichthoudende autoriteit (art. 77 AVG juncto § 19 BDSG). Voor MEDION AG is dat de functionaris voor gegevensbescherming en informatievrijheid van de deelstaat Noordrijn-Westfalen (Landesbeauftragte für Datenschutz und Informationsfreiheit Nordrhein Westfalen), Postbus 200444, 40212 Düsseldorf. www.lidi.nrw.de.

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

17. Colofon

Copyright © 2019

Stand: 10.07.2019

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.

Índice

1.	Informaciones acerca de este manual de instrucciones	131
1.1.	Explicación de los signos.....	131
2.	Uso conforme a lo previsto	132
3.	Indicaciones de seguridad	133
3.1.	Colocación segura del aparato.....	133
3.2.	Conexión a la red eléctrica.....	134
3.3.	Manejo seguro del aparato.....	134
3.4.	Nunca lleve a cabo reparaciones por su cuenta	136
4.	Volumen de suministro	137
5.	Vista general	138
5.1.	Panel de control.....	139
5.2.	Pantalla	140
6.	Antes del primer uso	141
7.	Preparativos	142
7.1.	Preparar el recipiente de masa.....	142
7.2.	Preparar la masa	142
8.	Manejo.....	144
8.1.	Puesta en servicio	144
8.2.	Selección del programa	144
8.3.	Resumen de programas.....	146
8.4.	Iniciar el programa.....	150
8.5.	Añadir más ingredientes	151
8.6.	Indicaciones sobre el proceso de horneado	151
8.7.	Pitidos.....	151
8.8.	Fin del programa	151
8.9.	Sacar el pan del aparato	152
8.10.	Mermelada.....	152
8.11.	Horneado	153
8.12.	Receta propia de pan.....	153
8.13.	Elaboración de yogur.....	154
8.14.	Más procesos de horneado	154

9.	Limpieza y conservación.....	155
9.1.	Almacenamiento.....	156
10.	Resolución de problemas.....	156
11.	Posibles mensajes de fallo.....	158
12.	Eliminación.....	158
13.	Datos técnicos.....	159
14.	Información de conformidad.....	159
15.	Recetas.....	160
15.1.	Recetas para el programa 1 Básico.....	161
15.2.	Programa 2 Pan blanco.....	161
15.3.	Programa 3 Pan integral.....	161
15.4.	Programa 4 Programa rápido 1.....	162
15.5.	Programa 5 Programa rápido 2.....	162
15.6.	Programa 6 Programa corto.....	162
15.7.	Programa 7 Amasar.....	163
15.8.	Programa 8 Sin gluten.....	163
15.9.	Programa 9 Mermelada.....	163
15.10.	Programa 12 Yogur.....	163
16.	Informaciones de asistencia técnica.....	164
17.	Declaración de privacidad.....	165
18.	Aviso legal.....	166

1. Informaciones acerca de este manual de instrucciones



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

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

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

1.1. Explicación de los signos

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



¡PELIGRO!

¡Advertencia de peligro de muerte inminente!



¡ADVERTENCIA!

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



¡ADVERTENCIA!

¡Advertencia de peligro por descarga eléctrica!



¡ATENCIÓN!

¡Advertencia de peligro por superficies calientes!



¡ATENCIÓN!

¡Advertencia de posibles lesiones de grado medio o leve!



¡AVISO!

¡Observe las indicaciones para evitar daños materiales!



¡Información más detallada para el uso del aparato!



¡Observe las indicaciones del manual de instrucciones!

- Signo de enumeración/información sobre eventos durante el manejo
- ▶ Instrucción operativa que debe ejecutarse



Declaración de conformidad (véase el capítulo "Información de conformidad"): los productos marcados con este símbolo cumplen los requisitos de las directivas CE.

2. Uso conforme a lo previsto

Utilice la panificadora únicamente para hornear pan y para elaborar mermeladas, confituras o yogur en su hogar. No utilice el aparato para secar alimentos ni objetos. Nunca utilice la panificadora al aire libre.

Este aparato está diseñado para uso doméstico.

Este aparato no ha sido diseñado para uso industrial ni comercial.

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

- No realice ninguna modificación en el aparato sin nuestra autorización, ni utilice ningún equipo suplementario que no haya sido suministrado o autorizado por nuestra parte.
- Utilice exclusivamente accesorios y recambios suministrados u homologados 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!

Existe peligro de sufrir lesiones en caso de un uso inadecuado.

- El aparato y los accesorios se deben guardar en un lugar fuera del alcance de los niños.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales y por aquellas que no tengan la suficiente experiencia o conocimientos, siempre que sean supervisadas o hayan recibido las correspondientes instrucciones sobre el manejo seguro y hayan comprendido los peligros resultantes.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que tengan 8 años o más y lo hagan bajo supervisión.
- Mantenga alejados del aparato y del adaptador/cable de alimentación a los niños menores de 8 años.
- Guarde todos los materiales de embalaje usados (bolsas, piezas de poliestireno, etc.) fuera del alcance de los niños.

3.1. Colocación segura del aparato

- Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor, firme y lisa.
- No coloque el aparato en el borde de una mesa, ya que podría volcar y caerse. El aparato debe encontrarse a una distancia mínima de 10 cm de la pared y de otros aparatos (por detrás y por los laterales). No cubra las rejillas de ventilación.

-
- No coloque el aparato cerca de materiales fácilmente inflamables (visillos, cortinas, papel, etc.). Existe peligro de incendio.
 - No coloque el aparato junto a una cocina eléctrica o de gas, ni junto a un horno caliente.
 - Nunca coloque el aparato encima de una placa de cocina ni de otros aparatos que produzcan calor (como una plancha o una freidora); ni tan siquiera si encima de ellos hay un extractor.
 - No debe entrar humedad en la carcasa. Existe peligro de descarga eléctrica.
 - No debe utilizar el aparato al aire libre.
 - No exponga el aparato a condiciones extremas. Se debe evitar:
 - una alta humedad del aire o humedad en general,
 - temperaturas extremadamente altas o bajas,
 - la radiación solar directa,
 - fuego abierto.

3.2. Conexión a la red eléctrica

- Conecte el aparato exclusivamente a una toma de corriente debidamente instalada y accesible que se encuentre cercana al lugar de instalación. La tensión de red local debe corresponderse con los datos técnicos del aparato.
- La toma de corriente debe ser accesible por si se tiene que desenchufar rápidamente el aparato en un momento dado.

3.3. Manejo seguro del aparato

3.3.1. Aspectos generales

- Nunca deje el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento.

- Nunca utilice el aparato si está dañado o si ha detectado daños en el cable de conexión o en el enchufe.
- ¡PELIGRO! No toque nunca el aparato, el cable de conexión ni la clavija de enchufe con las manos húmedas. De hacerlo, existe peligro de descarga eléctrica.
- Nunca sumerja el aparato, el cable de conexión ni la clavija de enchufe en agua ni en otros líquidos.
- El aparato no debe encenderse o apagarse mediante un temporizador externo o un sistema de control a distancia (p. ej., un enchufe inalámbrico).
- No utilice más de 480 g de harina.
- La cantidad total en el recipiente de masa no debe superar los 1000 g.
- No utilice más de 1 cucharada de levadura química.



¡ATENCIÓN!

Peligro para la salud

Hornear a temperaturas demasiado altas puede producir sustancias nocivas para la salud.

- No deje que los alimentos se doren demasiado.
- Retire los restos de alimentos quemados.

3.3.2. Cable de conexión

- Durante el funcionamiento, el cable de conexión no debe estar enrollado alrededor del aparato. No debe estar en contacto con ninguna superficie caliente. Podría sufrir daños.
- No doble ni aplaste el cable de conexión.
- Desenchufe el cable de conexión de la toma de corriente tirando siempre de la clavija, nunca del cable.
- Antes de desenchufar la clavija, apague el aparato.

3.3.3. Aparato

- La ventana y el recipiente de masa se calientan mucho durante el funcionamiento. Utilice manoplas de cocina para sacar el recipiente de masa del aparato o el gancho de amasar del pan horneado.
- No mueva el aparato mientras esté en funcionamiento.
- No utilice el recipiente de masa para guardar objetos.
- Encienda el aparato únicamente cuando el recipiente de masa esté lleno. El funcionamiento sin masa puede provocar sobrecalentamiento.
- Saque el recipiente de masa del aparato cuando lo vaya a llenar para evitar ensuciar la cámara de cocción.
- Utilice exclusivamente los accesorios originales.

3.4. Nunca lleve a cabo reparaciones por su cuenta



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de descarga eléctrica!

Existe peligro de descarga eléctrica a causa de las piezas conductoras de electricidad.

- En caso de desperfectos en la clavija, en el cable de conexión o en el aparato, desenchufe la clavija inmediatamente.
- Si el cable de conexión de este aparato está dañado, el fabricante, su servicio posventa o una persona con una cualificación similar deberá sustituirlo para evitar accidentes.
- No intente en ningún caso abrir y/o reparar el aparato usted mismo. Existe peligro de descarga eléctrica. En caso de mal funcionamiento del aparato, diríjase a nuestro centro de asistencia o a otro taller técnico especializado.

4. Volumen de suministro



¡PELIGRO!

¡Peligro de asfixia!

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

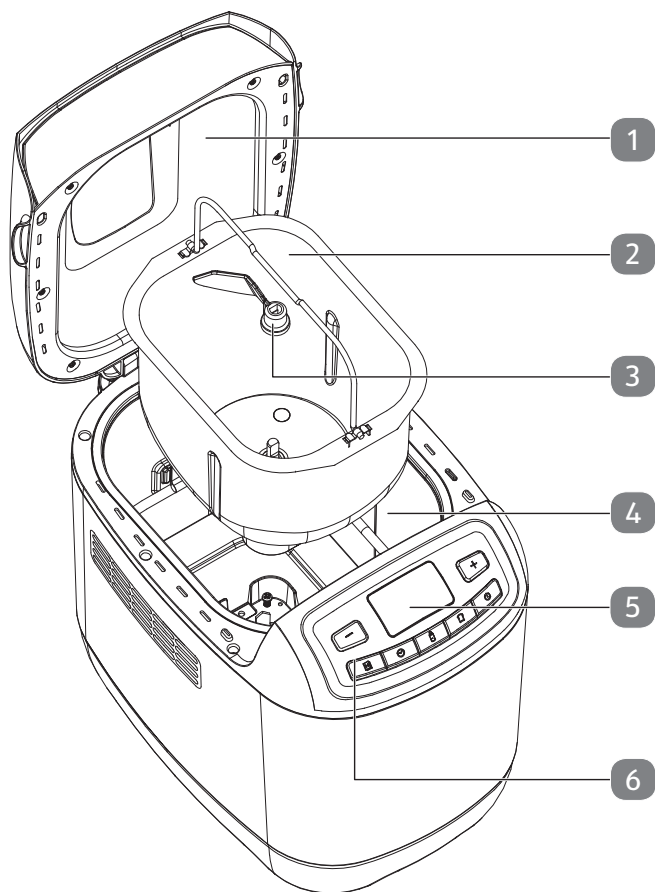
- Mantenga la lámina de plástico del embalaje alejada de los niños.

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

Con el paquete que ha adquirido recibirá lo siguiente:

- Panificadora
- Recipiente de masa con revestimiento antiadherente
- 1 gancho de amasar
- Cuchara medidora
- Vaso medidor
- 1 gancho para extraer el gancho de amasar
- Manual de instrucciones y documentos de garantía

5. Vista general

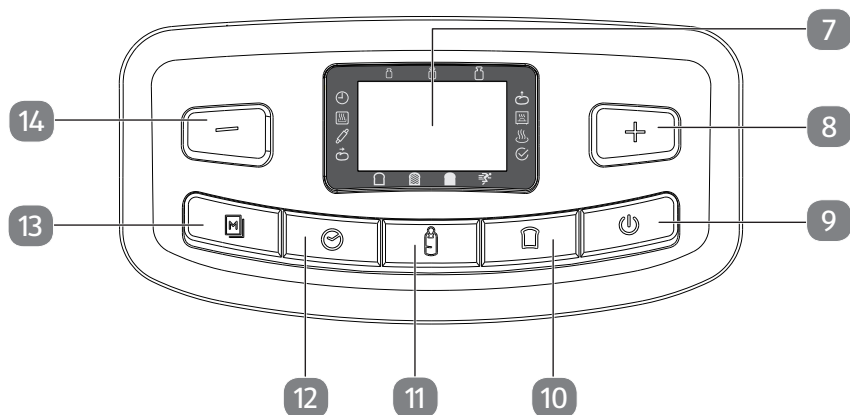

















- 1) Tapa con ventana y asa
- 2) Recipiente de masa
- 3) Gancho de amasar
- 4) Cámara de cocción con serpentín
- 5) Pantalla
- 6) Panel de control

no aparece en la figura

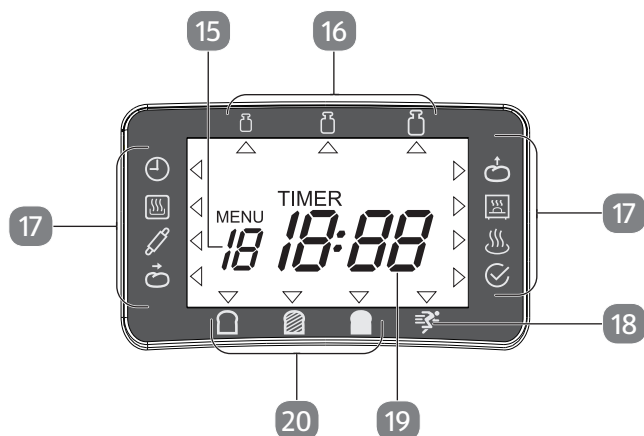
- Cuchara medidora (1 cucharadita y 1 cucharada)
En ambas cucharas hay una marca que indica $\frac{1}{2}$ cucharadita o cucharada respectivamente.
- Vaso medidor

5.1. Panel de control











- 7) Pantalla
- 8) La tecla  le permite aumentar el tiempo de horneado/el temporizador en pasos  de 5/10 minutos respectivamente.
- 9) Pulse la tecla **ON/OFF**  para iniciar y finalizar un programa. Pulse la tecla y manténgala pulsada para cancelar el programa y acceder de nuevo a los ajustes básicos.
- 10) Ajuste el nivel de tostado con la tecla **Tostado** . En los programas 1 hasta 3 puede elegir entre los tipos de tostado claro , medio  y oscuro  y seleccionar un programa de horneado rápido.
- 11) La tecla **Tamaño de pan**  le permite elegir entre tres tamaños de pan en los programas 1 hasta 3: pequeño  = 500 g, mediano  = 750 g y grande  = 1000 g. Los tiempos del programa se adaptan entonces a la cantidad de masa empleada.
- 12) Con la tecla de selección rápida  puede regresar al programa de horneado 1 (básico) desde cualquier otro programa. Los ajustes para el grado de tostado y el tamaño del pan permanecen inalterados al cambiar de programa.
- 13) Con la tecla **Menú**  puede seleccionar uno de los doce programas según la lista de programas que se encuentra en la tapa del aparato.
- 14) La tecla  le permite reducir el tiempo de horneado/el temporizador en pasos de  5/10 minutos respectivamente.

5.2. Pantalla



- 15) Programa seleccionado
- 16) Peso de la masa (una flecha en la pantalla indica el peso seleccionado)
- 17) Paso de procesamiento dentro de un programa de horneado (puede consultar los distintos pasos en la tabla de abajo)
- 18) Programa de horneado rápido
- 19) Tiempo restante del programa seleccionado/en curso / Retardo
- 20) Grado de tostado (una flecha en la pantalla indica el grado de tostado seleccionado)

Símbolo	Paso de procesamiento
	Temporizador Hay programado un temporizador.
	Precaentar La panificadora se está precalentado (solo en el programa de horneado 3).
	Amasar El proceso de amasado está activo.
	Reposar La masa reposa entre dos procesos de amasado.
	Fermentación

Símbolo	Paso de procesamiento
	Horneado
	Mantener caliente Una vez finalizado el programa de horneado, el pan se mantiene caliente durante 60 minutos.
	Fin del programa

6. Antes del primer uso

- ▶ Retire el material de embalaje.
- ▶ Compruebe que el aparato no tenga daños visibles. Si detecta un daño, del tipo que sea, no debe poner el aparato en funcionamiento.
- ▶ Retire la lámina protectora adherida a la carcasa, si la hubiera.
- ▶ Antes del primer uso, limpie el recipiente de masa, el gancho de amasar y la carcasa del aparato con un paño limpio humedecido. No utilice productos de limpieza agresivos.
- ▶ Seque bien las piezas después de limpiarlas.
- ▶ Antes del primer uso, deje que el aparato se caliente con el recipiente de masa dentro y con la tapa abierta durante 5 minutos aproximadamente.



¡AVISO!

¡Posibles daños en el aparato!

Durante la fabricación es necesario engrasar ligeramente algunas piezas. Esto provoca algunos olores al poner el aparato en funcionamiento por primera vez. Estos olores son normales y no constituyen un signo de desperfecto del aparato.

- Procure que haya siempre una ventilación suficiente.

7. Preparativos

7.1. Preparar el recipiente de masa

- ▶ Gire el recipiente de masa en sentido contrario a las agujas del reloj hasta el tope para desengancharlo de la unidad del motor y poder extraerlo de la cámara de cocción.
- ▶ Coloque el gancho de amasar en el eje de accionamiento del recipiente de masa.

7.2. Preparar la masa

La masa se prepara directamente en el recipiente de masa.

- ▶ Todos los líquidos deben encontrarse a temperatura ambiente. La temperatura óptima se sitúa entre 18 °C y 23 °C para los programas de horneado normales. En el caso de los programas de horneado rápidos, los líquidos deberían encontrarse a una temperatura de entre 30 °C y 35 °C.
- ▶ Utilice exclusivamente levadura en polvo para elaborar la masa. La levadura fresca no es adecuada para preparar pan en la panificadora.
- ▶ Si utiliza harina de centeno, tenga en cuenta que la masa apenas subirá. Por este motivo, el porcentaje de harina debería ser de siete partes como máximo de harina de centeno por tres partes como mínimo de harina de trigo.
- ▶ Si vive en una región alta (más de 900 m sobre el nivel del mar) o si utiliza agua muy blanda, el proceso de fermentación de la levadura se verá intensificado y la masa crecerá más. Reduzca en este caso la cantidad de levadura en aprox. un cuarto de la cantidad indicada.

7.2.1. Receta básica de pan

Utilice esta receta básica y adapte la a sus preferencias si lo desea.

Si utiliza otras recetas, asegúrese de que son adecuadas para la panificadora. No deben superarse las cantidades máximas especificadas para este aparato.

Si prefiere utilizar un preparado para pan, siga las instrucciones que aparecen en el paquete.

Ingredientes	Pan grande (1.000 g)	Pan mediano (750 g)	Pan pequeño (500 g)
Agua	350 ml	270 ml	180 ml
Aceite	2 cucharadas	2 cucharadas	1 1/2 cucharadas
Sal	1 cucharadita	3/4 cucharadita	1/2 cucharadita
Azúcar	3 cucharadas	2 cucharaditas	1 cucharadita
Leche en polvo	2 cucharadas	1 cucharada	1 cucharada
Harina (cantidad máx.)	480 g	360 g	240 g

Ingredientes	Pan grande (1.000 g)	Pan mediano (750 g)	Pan pequeño (500 g)
Levadura en polvo (cantidad máx.)	1 cucharadita	1 cucharadita	1 cucharadita

7.2.2. Medir los ingredientes

Mida los ingredientes con precisión. Respete los valores indicados, sobre todo para la receta básica. Los valores se encuentran en el capítulo "7.2.1. Receta básica de pan" en la página 142

Recomendamos utilizar la cuchara medidora y el vaso medidor suministrados para medir los ingredientes. Cuando llene la cuchara medidora (1 cucharada o 1 cucharadita), alise la superficie para no utilizar más cantidad de la indicada. Para facilitar la dosificación, la cuchara incorpora además marcas para 1/2 cucharadita y 1/2 cucharada.



Si no va a utilizar un preparado de pan y va a mezclar la masa usted mismo, asegúrese de que el peso total de los ingredientes no supera los 1000 g.

7.2.3. En qué orden añadir los ingredientes

- ▶ Introduzca los ingredientes de la masa en el recipiente en el siguiente orden: En primer lugar el líquido y después la harina. El azúcar y la sal es mejor distribuirlos por el borde de la harina. Forme en la harina una pequeña cavidad para la levadura en polvo. Los ingredientes solo se podrán mezclar correctamente si se añaden en este orden.
- ▶ Tenga en cuenta que la levadura no debe entrar en contacto con el líquido ni con la sal.

7.2.4. Limpiar el recipiente de masa

- ▶ Antes de colocar el recipiente de masa, limpie también su exterior. Al añadir los ingredientes, asegúrese de que no caiga nada en la cámara de cocción. ¡El serpentín no debe entrar en contacto con la masa!
- ▶ Respete las cantidades indicadas. En particular, no utilice cantidades mayores a las indicadas.



El pan horneado principalmente con harina integral o que contiene ingredientes como nueces, salvado, etc., será más pesado y más pequeño que el pan de harina blanca.

8. Manejo

8.1. Puesta en servicio

- ▶ Asegúrese de que el exterior del recipiente de masa está limpio antes de colocarlo en la cámara de cocción.
- ▶ Coloque el recipiente de masa en la cámara de cocción girado 30° hacia la izquierda y fíjelo girándolo en el sentido de las agujas del reloj.
- ▶ ¡Asegúrese de que no caiga ningún ingrediente en el interior de la cámara de cocción para impedir que entre en contacto con el serpentín!
- ▶ Cierre la tapa.
- ▶ Enchufe la clavija de enchufe en la toma de corriente.
- ▶ Se escucha pitido. El aparato se ajusta al programa básico 1 para un pan (1 kg) con un grado de tostado medio.

8.2. Selección del programa

- ▶ Con la tecla **Menú** , seleccione el programa deseado del 1 al 12.

Programa 1 **Básico**

Programa básico para masas de pan normales.

Programa 2 **Pan blanco**

Programa para panes de harina blanca rica en proteínas al estilo francés y para panes ligeros con corteza crujiente.

Programa 3 **Pan integral**

Programa para masas con un gran porcentaje de harina integral, de centeno o de avena, o de salvado. Este programa incluye un tiempo de espera que permite que los ingredientes duros se ablanden. Por norma general, estos panes son más pequeños y compactos.

Programa 4 **Programa rápido 1**

Programa rápido para un pan de 750 g de harina blanca; el proceso de horneado es más corto y el pan tiene una textura algo más húmeda.

Programa 5 **Programa rápido 2**

Programa rápido para un pan de 1000 g de harina blanca; el proceso de horneado es más corto y el pan tiene una textura algo más húmeda.

Programa 6 **Programa corto**

Utilice este programa para obtener un pan claro; debido a la menor duración de las fases de reposo y de fermentación, el pan resultante es más pequeño y la masa más densa.



Tenga en cuenta que el agua que se añade a la masa debe estar a unos 30-35 °C de temperatura en los dos programas rápidos 4 y 5 y en el programa corto 6. Duplique en este caso la cantidad de levadura.

Programa 7 Amasar

Utilice este programa para elaborar masa de levadura para panecillos, trenzas o también masa de pizza.

La masa se calienta para que suba, pero no se hornea. Tras el amasado puede darle a la masa la forma que desee y hornearla en un horno convencional.

Programa 8 Sin gluten

Utilice este programa para hornear un pan con harinas sin gluten; debido a la menor duración de las fases de reposo y de fermentación, el pan resultante es más pequeño y la masa más densa.

La cantidad total de los ingredientes no debe superar los 1000 g.

Programa 9 Mermelada

Utilice este programa para elaborar mermelada.

Asegúrese de añadir al recipiente de masa únicamente fruta deshuesada.

Los huesos podrían dañar el revestimiento antiadherente del recipiente de masa.

Tras el “proceso de cocción”, la mermelada se enfría en el aparato. Una vez que la mermelada está fría se escucha un pitido. Encontrará más información en el capítulo “8.10. Mermelada” en la página 152

Programa 10 Horneado

Este programa hornea masas previamente horneadas (p. ej., en el caso de que un pan no se haya cocido por completo). Encontrará más información sobre los posibles ajustes en el capítulo “8.11. Horneado” en la página 153

Programa 11 Receta propia de pan

Utilice este programa para hornear panes a su gusto.




En el caso de que añada ingredientes propios a la receta básica, asegúrese de que la cantidad total de masa no supera los 1000 g. Encontrará más información sobre los posibles ajustes en el capítulo “8.12. Receta propia de pan” en la página 153




Programa 12 Yogur

Utilice este programa para elaborar yogur; véase también el capítulo “8.13. Elaboración de yogur” en la página 154

8.3. Resumen de programas




Consulte en la siguiente tabla de programas los ajustes básicos, así como los tiempos de los programas de horneado y de amasado, para poder planificar el proceso de horneado.




Programa	1 Básico 					
Tostado	Claro 			Medio 		
Tamaño	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g
Temperatura de horneado	125 °C			135 °C		
Duración total	3:15	3:20	3:25	3:15	3:20	3:25
Añadir ingredientes cuando quede un tiempo de:	2:38	2:43	2:48	2:38	2:43	2:48
Mantener caliente (100 °C; 80 °C)	60 min			60 min		
Retardo	15:00			15:00		




Programa	1 Básico 					
Tostado	Oscuro 			Rápido 		
Tamaño	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g
Temperatura de horneado	145 °C			135 °C		
Duración total	3:15	3:20	3:25	2:14	2:19	2:24
Añadir ingredientes cuando quede un tiempo de:	2:38	2:43	2:48	1:58	2:03	2:08
Mantener caliente (100 °C; 80 °C)	60 min			60 min		
Retardo	15:00			15:00		




Programa	2 Pan blanco 					
Tostado	Claro 			Medio 		
Tamaño	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g




Programa	2 Pan blanco 					
Tostado	Claro 			Medio 		
Temperatura de horneado	130 °C			140 °C		
Duración total	4:10	4:15	4:20	4:10	4:15	4:20
Añadir ingredientes cuando quede un tiempo de:	no se puede			no se puede		
Mantener caliente (100 °C; 80 °C)	60 min			60 min		
Retardo	15:00			15:00		




Programa	2 Pan blanco 					
Tostado	Oscuro 			Rápido 		
Tamaño	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g
Temperatura de horneado	145 °C			140 °C		
Duración total	4:10	4:15	4:20	2:35	2:40	2:45
Añadir ingredientes cuando quede un tiempo de:	no se puede			no se puede		
Mantener caliente (100 °C; 80 °C)	60 min			60 min		
Retardo	15:00			15:00		




Programa	3 Pan integral 					
Tostado	Claro 			Medio 		
Tamaño	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g
Temperatura de horneado	130 °C			140 °C		
Duración total	3:40	3:45	3:50	3:40	3:45	3:50
Añadir ingredientes cuando quede un tiempo de:	2:53	2:58	3:03	2:53	2:58	3:03

Programa	3 Pan integral 	
Tostado	Claro 	Medio 
Mantener caliente (100 °C; 80 °C)	60 min	60 min
Retardo	15:00	15:00

Programa	3 Pan integral 					
Tostado	Oscuro 			Rápido 		
Tamaño	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g
Temperatura de horneado	145 °C			140 °C		
Duración total	3:40	3:45	3:50	2:35	2:40	2:45
Añadir ingredientes cuando quede un tiempo de:	2:53	2:58	3:03	2:19	2:24	2:29
Mantener caliente (100 °C; 80 °C)	60 min			60 min		
Retardo	15:00			15:00		

Programa	4 Rápido 1 	5 Rápido 2 	6 Programa corto 
Tamaño	750 g	1.000 g	750 g
Temperatura de horneado	145 °C	145 °C	125 °C
Duración total	1:20	1:55	2:10
Añadir ingredientes cuando quede un tiempo de:	--	--	--
Mantener caliente	60 min	60 min	60 min

Programa	7 Amasar 	8 Sin gluten 	9 Mermelada 
Tamaño	750 g	1.000 g	
Temperatura de horneado	--	135 °C	130 °C
Duración total	1:30	2:45	1:25
Añadir ingredientes cuando quede un tiempo de:	1:08	2:28	--
Mantener caliente	--	60 min	20 min
Retardo			

Programa	10 Horneado 	11 Receta propia 	12 Yogur 
Tamaño	--	1.000 g	
Temperatura de horneado	135 °C	135 °C	40 °C
Duración total	5 - 90 min	3:25	8:00
Añadir ingredientes cuando quede un tiempo de:	--	--	--
Mantener caliente	60 min	0 - 60 min	--
Retardo	--	15:00	5 min - 12 h

8.3.1. Seleccionar el ajuste básico



Para los programas del 1 al 3 puede seleccionar los parámetros de tamaño, grado de tostado y programa de horneado rápido con las teclas correspondientes (véase "5.1. Panel de control" en la página 139).

8.3.2. Seleccionar el retardo

Puede iniciar un programa de horneado de forma diferida. De este modo puede conseguir que el aparato finalice el horneado en un momento concreto. Puede seleccionar un retardo de hasta 15 horas. Este retardo está disponible para los programas 1 hasta 3 y 10 hasta 12.

Calcule el tiempo que debe transcurrir hasta que el pan esté listo. Ese es el retardo que se debe ajustar.

Ejemplo: son las 20:30 horas y el pan debe estar listo a las 7 horas de la mañana siguiente (es decir, en 10 horas y 30 minutos). Ajuste entonces un retardo de 10:30.

- ▶ Con la tecla  se reduce el tiempo de horneado en pasos de 10 minutos, mientras que con la tecla  se aumenta en pasos de 10 minutos.
- ▶ Si mantiene pulsada la tecla, comienza la cuenta rápida.



No utilice la función de retardo para recetas que contienen ingredientes frescos, como huevos, leche, nata o queso.

8.4. Iniciar el programa




¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de cortocircuito! ¡Peligro de incendio!

Existe peligro de un cortocircuito o incendio por una manipulación indebida del aparato.

- ¡Nunca utilice agua para apagar la masa que se pudiera estar quemando en el aparato!
- ¡No cubra nunca las rejillas de ventilación!

Puede salir humo si la masa crece por encima del borde del recipiente de masa y entra en contacto con el serpentín.


- Si sale humo de la cámara de cocción debido al contacto de la masa con el serpentín, mantenga la tapa cerrada para evitar que se forme una llama o para que se extinga la llama que se haya podido formar. Pulse y mantenga pulsada la tecla **ON/OFF**  para finalizar el programa. Después, desenchufe la clavija de la toma de corriente. ¡Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo!

- ▶ Pulse la tecla  para iniciar la ejecución del programa.

Según el programa seleccionado, en la pantalla se indica el correspondiente paso del programa mediante una flecha (véase la tabla en pagina 140).

8.5. Añadir más ingredientes

Según el programa seleccionado, tras la segunda fase de amasado se escucha un pitido que indica que se pueden añadir más ingredientes (pasas, nueces, etc.).

Al hacerlo, abra la tapa brevemente para evitar que la masa se hunda. No pulse la tecla , ya que eso provocaría la interrupción del programa en curso.

8.6. Indicaciones sobre el proceso de horneado

- ▶ Si durante la fase de retardo o la fase de fermentación se produce un corte de corriente (máx. 5 minutos), los ajustes de horneado se mantienen inalterados. Sin embargo, el proceso de horneado se cancela por completo si el corte de corriente se produce después de la primera fase de amasado.
- ▶ Es completamente normal que la ventana se empañe al comenzar el proceso de horneado. Transcurrido un tiempo, el agua condensada se evaporará a través de las rejillas de ventilación.
- ▶ Durante la fase de amasado, el aparato puede vibrar y hacer ruido. Esto no indica que el aparato esté defectuoso.

8.7. Pitidos

Durante el proceso de horneado se escuchan los siguientes pitidos:

- en los programas 1, 2, 3, 7 y 8 tras la segunda fase de amasado para indicar que se pueden añadir más ingredientes (pasas, nueces, etc.);
- al finalizar una fase de horneado;
- durante la fase de fermentación y al finalizar un programa (varios pitidos).

8.8. Fin del programa

Al finalizar el programa de horneado se escuchan varios pitidos y en la pantalla puede verse **0:00**. El aparato cambia automáticamente al modo de mantener caliente. Según el programa seleccionado, puede dejar el pan en el aparato hasta 60 minutos; se mantendrá caliente mediante aire en recirculación.

Transcurridos como máximo los 60 minutos tras finalizar el programa, el pan deberá sacarse del aparato.

- ▶ Pulse y mantenga pulsada la tecla  durante 1 segundo, hasta que se escuche el pitido, para cancelar el modo de mantener caliente.

8.9. Sacar el pan del aparato

- ▶ Una vez finalizado el programa, apague el aparato pulsando la tecla ON/OFF y abra la tapa.
- ▶ Desenchufe el aparato.



¡ATENCIÓN, SUPERFICIE CALIENTE!

¡Peligro de lesiones por quemaduras!

La cámara de cocción, el recipiente de masa y el asa del recipiente están muy calientes.



■ **Utilice siempre una manopla o agarrador de cocina para extraer el recipiente de masa.**

- ▶ Gire el recipiente de masa en sentido contrario a las agujas del reloj y extráigalo tirando del asa.
- ▶ Despegue el pan de las paredes del recipiente con cuidado utilizando una espátula de madera. Los objetos de metal pueden dañar el revestimiento del recipiente. No utilice un cuchillo ni ningún otro objeto similar para despegar el pan de las paredes del recipiente.
- ▶ Ponga el recipiente boca abajo. Dé unos golpecitos en la base del recipiente para que el pan se suelte. Deje que se enfríe sobre una rejilla.

8.9.1. Quitar el gancho de amasar





- ▶ Si el gancho de amasar se queda enganchado en el pan, sáquelo con ayuda del gancho incluido en el volumen de suministro una vez que el pan se haya enfriado.
- ▶ Si el gancho de amasar se ha quedado en el recipiente de masa y no se puede sacar, eche agua templada o caliente en el recipiente y espere, según sea necesario, hasta 30 minutos.

8.10. Mermelada

- ▶ Extraiga el recipiente de masa.
- ▶ Introduzca los ingredientes en el recipiente. Tenga en cuenta que la fruta debe añadirse cortada en trozos pequeños.
- ▶ Coloque el recipiente de masa en la panificadora.
- ▶ Cierre la panificadora y pulse la tecla  para iniciar el programa de cocción.
- ▶ Una vez finalizada la cocción, finalice el programa pulsando la tecla . Si no lo hace, la panificadora cambia automáticamente al modo de mantener caliente.
- ▶ Trasvase la mermelada lo antes posible a los recipientes que haya preparado para guardarla.

8.11. Horneado

Este programa se puede utilizar para calentar productos de panadería o para terminar de cocer masas precocinadas. Este programa hornea a 135 °C durante 5 - 90 minutos.

- ▶ Coloque el recipiente de masa sin el gancho de amasar en la panificadora.
- ▶ Introduzca el producto de panadería o la masa y cierre la panificadora. De ser necesario, coloque el producto de tal modo que quede expuesto al calor de manera homogénea.
- ▶ Con la tecla  se reduce el tiempo de horneado en pasos de 5 minutos, mientras que con la tecla  se aumenta en pasos de 5 minutos. La panificadora comienza con un preajuste de 60 minutos.
- ▶ Pulse la tecla  para iniciar el proceso de horneado. Una vez transcurrido el tiempo de horneado se escuchan varios pitidos.
- ▶ Finalice el programa de horneado pulsando y manteniendo pulsada la tecla  o deje el pan en la panificadora en el modo de mantener caliente.

8.12. Receta propia de pan

Este programa le brinda la posibilidad de configurar su propio programa de horneado y de adaptarlo a los requisitos de su propia receta de pan.

Los ajustes seleccionados se guardan en el aparato hasta que realice nuevos ajustes o hasta que desenchufe el aparato de la corriente.
























- ▶ Seleccione el programa 11 pulsando varias veces la tecla **Menú** .
- ▶ Pulse y mantenga pulsada la tecla  durante 2 segundos para acceder a los ajustes del programa.
- ▶ Seleccione el paso de programa que desea configurar pulsando varias veces la tecla **Menú** .
- ▶ Ajuste el valor deseado con las teclas  y .
- ▶ Consulte los ajustes que pueden realizarse en la tabla de abajo.
- ▶ Pulse y mantenga pulsada la tecla  durante 2 segundos hasta que se escuche un pitido; el programa de horneado queda así memorizado.
- ▶ Pulse la tecla  para iniciar el programa de horneado.

Tabla de ajustes


Paso	Paso del programa	Valor estándar	Rango de ajuste
1	Precalentar 	0 min	0 - 60 min
2	Amasar 1 	10 min	0 - 10 min
3	Reposar 	5 min	0 - 30 min
4	Amasar 4 	30 min	0 - 30 min


Paso	Paso del programa	Valor estándar	Rango de ajuste
5	Fermentación 1 	30 min	0 - 90 min
6	Amasar 5 	10 s	0 - 59 s
7	Fermentación 2 	30 min	0 - 90 min
8	Amasar 6 	0 s	0 - 59 s
9	Fermentación 3 	40 min	0 - 90 min
10	Horneado 	60 min	0 - 90 min
11	Mantener caliente 	60 min	0 - 60 min
12	Fermentación 1 	25 °C	20 - 50 °C
13	Fermentación 2 	30 °C	20 - 50 °C
14	Fermentación 3 	30 °C	20 - 50 °C
15	Horneado 	135 °C	70 - 160 °C

8.13. Elaboración de yogur

- ▶ Introduzca los ingredientes para el yogur en los correspondientes vasos o tarros resistentes al calor.
- ▶ Remueva los ingredientes un par de veces y coloque los tarros en el interior del recipiente de masa.
- ▶ Vierta un vaso de agua (aprox. 200 ml) en el recipiente de masa.
- ▶ Inicie el programa 12  para la elaboración de yogur.

8.14. Más procesos de horneado

Por norma general, después de un proceso de horneado puede iniciar de inmediato otro nuevo. Sin embargo, el aparato no debe encontrarse a más de 40 °C de temperatura. Si el aparato está aún demasiado caliente, al pulsar la tecla  aparece el mensaje "E00" en la pantalla.

- ▶ En este caso, finalice el programa en curso con la tecla  y desenchufe la clavija de enchufe.
- ▶ Abra la tapa del aparato y saque el recipiente de masa. Espere a que el aparato se enfríe.

9. Limpieza y conservación



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de descarga eléctrica!

Existe peligro de descarga eléctrica a causa de las piezas conductoras de electricidad.

- Nunca sumerja el aparato en agua u otros líquidos.
- Antes de limpiar el aparato, desconecte la clavija de enchufe de la toma de corriente con puesta a tierra.



¡ATENCIÓN!

¡Peligro de sufrir lesiones!

Existe peligro de sufrir quemaduras a causa de superficies calientes.

- Deje que el aparato se enfríe por completo antes de limpiarlo.



¡AVISO!

¡Peligro de daños!

Peligro de daños en el aparato en caso de manipulación inadecuada de superficies del aparato sensibles. El recipiente de masa y las piezas accesorias (vaso medidor, cuchara medidora, gancho de amasar y gancho) no pueden lavarse en el lavavajillas.

- No utilice productos de limpieza abrasivos ni productos que pudieran causar arañazos. No utilice en ningún caso lana de acero, gasolina, disolventes ni detergentes con alcohol.

- ¡El serpentín no debe entrar en contacto con agua!
Por lo tanto, limpie el serpentín con un paño seco.

- ▶ El recipiente de masa y las piezas accesorias (vaso medidor, cuchara medidora, gancho de amasar y gancho) se pueden lavar en agua jabonosa. Puede limpiar el exterior de la carcasa con un paño ligeramente humedecido.

- ▶ Antes de ponerlo en funcionamiento, deje que el aparato y los accesorios se sequen por completo.



9.1. Almacenamiento

Para guardar el aparato, desenchufe la clavija de enchufe de la toma de corriente.

- ▶ Antes de colocar el aparato limpio en un armario, espere a que se seque y se enfríe por completo.

10. Resolución de problemas

Si el pan resultante no tuviera la calidad deseada, la siguiente tabla podría ayudarle a determinar la causa.

Problema	Posible causa / Solución
El pan se hunde en el centro.	<ul style="list-style-type: none"> • Demasiado líquido y líquido demasiado caliente. (El líquido debería estar entre 18 y 23 °C [en programas de horneado rápido, entre 30 y 35 °C].) • Falta de sal. • Demasiada levadura. • La humedad o temperatura ambiente son demasiado altas. • La tapa se ha abierto durante demasiado tiempo durante el horneado. • El tiempo de fermentación ha sido excesivo. Seleccione con la tecla de tostado  el ajuste "oscuro" .
El pan no sube lo suficiente.	<ul style="list-style-type: none"> • No se ha añadido suficiente levadura. • La levadura estaba caducada. • No se ha añadido suficiente azúcar. • Se ha añadido demasiada sal (daña la levadura). • Líquido demasiado caliente. • La levadura ha entrado en contacto con la sal o el líquido antes del horneado.
El pan ha subido demasiado.	<ul style="list-style-type: none"> • La humedad o temperatura ambiente son demasiado altas. (Si no fuera posible cambiar las condiciones ambientales, intente, de manera excepcional, procesar ingredientes fríos y no utilice la función de retardo.) • Demasiada levadura. • Demasiado líquido o líquido demasiado caliente. • Falta de harina. • Falta de sal.

Problema	Posible causa / Solución
El pan está demasiado seco y denso.	<ul style="list-style-type: none">• Falta de líquido.• La levadura estaba caducada.
El pan no se ha cocido bien y en el centro sigue húmedo.	<ul style="list-style-type: none">• Se ha añadido una cantidad excesiva de ingredientes adicionales, como nueces, mantequilla, frutos secos, melaza, etc.• Se ha añadido demasiado zumo de fruta.
El pan está demasiado oscuro.	<ul style="list-style-type: none">• Demasiada azúcar.• Ajuste demasiado alto del grado de tostado.
El pan tiene agujeros.	<ul style="list-style-type: none">• Agua demasiado caliente.• Demasiado líquido.• Demasiada levadura.• La humedad o temperatura ambiente son demasiado altas.
La corteza del pan está pegajosa y el pan demasiado húmedo.	<ul style="list-style-type: none">• Una vez finalizado el horneado, el pan se ha dejado demasiado tiempo en el aparato. Se ha formado agua condensada que, al no poder salir, ha empapado el pan.• Se han mezclado ingredientes secos y húmedos en una proporción incorrecta. (En caso necesario, reduzca un poco la cantidad de líquido o de levadura.)
El pan tiene burbujas de aire en la corteza.	<ul style="list-style-type: none">• Demasiada levadura. Reduzca la cantidad de levadura.
La masa no se amasa, aunque el motor está funcionando.	<ul style="list-style-type: none">• El gancho de amasar o el recipiente de masa no están bien colocados.
Los ingredientes no se han mezclado de manera uniforme.	<ul style="list-style-type: none">• Los ingredientes se han añadido en un orden incorrecto.• La masa era demasiado pesada o estaba demasiado seca.• El gancho de amasar no está bien colocado.

11. Posibles mensajes de fallo

Mensaje de fallo	Significado	Solución
E00	Temperatura en el interior del aparato demasiado elevada	Desenchufe el aparato de la red eléctrica y deje que se enfríe antes de utilizarlo de nuevo.
E01	Temperatura en el interior del aparato demasiado baja	Coloque el aparato en un lugar más cálido.
EEE	Fallo del sensor de temperatura	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.
HHH	Fallo del sensor de temperatura	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.

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 equipos 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
Consumo de potencia	650 vatios
Capacidad	máx. 1000 g
Clase de protección	I
Dimensiones	aprox. 240 mm x 350 mm x 300 mm (ancho x largo x alto)
Peso	aprox. 3,75 kg (vacío) / aprox. 4,1 kg (con recipiente de masa)

14. Información de conformidad

 Por la presente, Medion AG declara que el producto MD 18636 cumple los requisitos de las siguientes normativas europeas:

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

15. Recetas

Aquí encontrará una selección de recetas de pan, bizcocho, masa de panecillos, masa de pasta y masa de pizza.

Indicaciones para la preparación de la masa

- ▶ Introduzca los ingredientes en el recipiente en el orden indicado. Solo así se podrán mezclar los ingredientes de manera correcta.
- ▶ En particular se debe tener en cuenta que la levadura no debe entrar en contacto con la sal ni con los líquidos.
- ▶ Respete las cantidades indicadas. En particular, no utilice cantidades mayores a las indicadas.

Medir líquidos

- ▶ Utilice el vaso medidor suministrado para medir los líquidos.
- ▶ Asegúrese de que el vaso medidor se encuentra en posición vertical y llénelo de líquido justo hasta la marca.

Medir los ingredientes secos

- ▶ Utilice el vaso medidor y la cuchara medidora para medir harina, azúcar, sal, levadura, etc.
- ▶ Si llena la cuchara medidora por completo y alisa su superficie para no utilizar más cantidad de la indicada, obtendrá una cucharadita o cucharada respectivamente. La marca en la cuchara medidora sirve para medir media cucharadita o media cucharada respectivamente.
- En total no debe utilizar más de 1000 g de ingredientes secos.
- El pan horneado principalmente con harina integral o que contiene ingredientes como nueces, salvado, etc., será más pesado y más pequeño que el pan de harina blanca.
- La levadura debe colocarse sobre la harina siempre en estado seco.
- Si el líquido añadido está más bien caliente, se puede hornear más rápido.
- Para la elaboración de pan, tenga en cuenta también las indicaciones que aparecen en este manual (véase el capítulo "7.2. Preparar la masa" en la página 142.)

15.1. Recetas para el programa 1 Básico

Ingredientes	1.000 g	750 g	500 g
Leche	350 ml	270 ml	180 ml
Azúcar	1 cucharada	1 cucharada	1 cucharada
Sal	1/2 cucharadita	1/2 cucharadita	1/2 cucharadita
Aceite de girasol	2 cucharadas	1 1/2 cucharadas	1 cucharada
Harina blanca	480 g	360 g	240 g
Levadura en polvo	1 cucharadita	1 cucharadita	1 cucharadita

15.2. Programa 2 Pan blanco

Ingredientes	1.000 g	750 g	500 g
Agua	330 ml	260 ml	170 ml
Zumo de limón	1 cucharadita	1 cucharadita	1 cucharadita
Azúcar	2 cucharadas	1 1/2 cucharadas	1 cucharada
Sal	1/2 cucharadita	1/2 cucharadita	1/2 cucharadita
Aceite de girasol	2 cucharadas	1 1/2 cucharadas	1 cucharada
Harina blanca	480 g	360 g	240 g
Levadura en polvo	1 cucharadita	1 cucharadita	1 cucharadita

15.3. Programa 3 Pan integral

Ingredientes	1.000 g	750 g	500 g
Leche	350 ml	280 ml	210 ml
Azúcar	1 cucharada	1 cucharada	1 cucharada
Sal	1/2 cucharadita	1/2 cucharadita	1/2 cucharadita
Aceite de girasol	3 cucharadas	2 cucharadas	1 1/2 cucharadas
Harina integral	480 g	360 g	240 g
Levadura en polvo	1 cucharadita	1 cucharadita	1 cucharadita

15.4. Programa 4 Programa rápido 1

Utilice aquí líquido a 30 - 35 °C de temperatura.

Ingredientes	750 g
Leche	280 ml
Azúcar	1 cucharada
Sal	1/2 cucharadita
Aceite de girasol	1 1/2 cucharadas
Harina	360 g
Levadura en polvo	1 cucharadita

15.5. Programa 5 Programa rápido 2

Utilice aquí líquido a 30 - 35 °C de temperatura.

Ingredientes	1.000 g
Leche	370 ml
Azúcar	1 cucharada
Sal	1/2 cucharadita
Aceite de girasol	2 cucharadas
Harina	480 g
Levadura en polvo	1 cucharadita

15.6. Programa 6 Programa corto

Utilice aquí líquido a 30 - 35 °C de temperatura.

Ingredientes	750 g
Leche	330 ml
Azúcar	1 cucharada
Sal	1/2 cucharadita
Aceite de girasol	1 1/2 cucharadas
Harina	420 g
Levadura en polvo	1 cucharadita

15.7. Programa 7 Amasar

Ingredientes	750 g
Leche	290 ml
Azúcar	1 cucharada
Sal	1/2 cucharadita
Aceite de girasol	1 1/2 cucharadas
Harina	420 g
Levadura en polvo	1 cucharadita

15.8. Programa 8 Sin gluten

Ingredientes	1.000 g
Leche	310 ml
Azúcar	1 cucharada
Sal	1/2 cucharadita
Aceite de girasol	2 cucharadas
Harina sin gluten	480 g
Levadura en polvo	1 cucharadita

15.9. Programa 9 Mermelada

Ingredientes	750 g
Fruta (en trocitos)	500 g
Azúcar gelificante 2:1	250 g

15.10. Programa 12 Yogur

Ingredientes	1.000 g
Leche entera	800 ml
Azúcar	40 g
Cultivo de yogur	1 g

16. Informaciones de asistencia técnica

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

- Si lo desea, también puede utilizar nuestro formulario de contacto que encontrará en www.medion.com/contact.
- 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	
Regenersis Spain CTDI Europe Avda Leonardo da Vinci 13, 28906 Getafe, Madrid España	



Puede descargarse tanto este como muchos otros manuales de instrucciones a través del portal de servicio www.medion.com/es/servicio/inicio/.

Allí también encontrará controladores y otro software sobre distintos aparatos.

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

17. Declaración de privacidad

Apreciado cliente:

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

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

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

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

En el caso del derecho de información y borrado, se aplican sin embargo limitaciones según §§ 34 y 35 de la Ley Federal de Protección de Datos (BDSG) (art. 23 del RGPD). Además, existe un derecho de apelación ante una autoridad de supervisión de la protección de datos responsable (art. 77 del RGPD en combinación con § 19 BDSG). Para MEDION AG es el responsable federal de protección de datos y libertad de información de Renania del Norte-Westfalia, ap. correos 200444, 40212 Düsseldorf. www.lidi.nrw.de.

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

18. Aviso legal

Copyright © 2019

Versión: 10.07.2019

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.

Contenuto

1.	Informazioni relative alle presenti istruzioni per l'uso	169
1.1.	Legenda.....	169
2.	Indicazioni di sicurezza	171
2.1.	Installazione sicura dell'apparecchio.....	171
2.2.	Collegamento alla rete elettrica.....	172
2.3.	Utilizzo sicuro dell'apparecchio	172
2.4.	Non effettuare mai riparazioni autonomamente	174
3.	Contenuto della confezione.....	175
4.	Panoramica	176
4.1.	Pannello di comando.....	177
4.2.	Display.....	178
5.	Prima del primo utilizzo	179
6.	Operazioni preliminari.....	180
6.1.	Preparazione del cestello	180
6.2.	Preparazione dell'impasto	180
7.	Uso	182
7.1.	Messa in funzione	182
7.2.	Selezionare il programma	182
7.3.	Panoramica dei programmi.....	184
7.4.	Avvia il programma	189
7.5.	Aggiungere altri ingredienti.....	189
7.6.	Note sul ciclo di cottura	190
7.7.	Segnali acustici.....	190
7.8.	Fine del programma.....	190
7.9.	Estrazione del pane dall'apparecchio	191
7.10.	Marmellata.....	191
7.11.	Cottura	192
7.12.	Pane con ricetta propria	192
7.13.	Preparazione di yogurt.....	193
7.14.	Altri cicli di cottura.....	194
8.	Pulizia e conservazione	194
8.1.	Conservazione.....	195
9.	Risoluzione dei problemi	196
9.1.	Possibili messaggi d'errore.....	198

10.	Smaltimento.....	198
11.	Dati tecnici	199
12.	Informazioni sulla conformità	199
13.	Ricette.....	200
13.1.	Ricette per il programma 1 Base.....	200
13.2.	Programma 2 Pane bianco.....	201
13.3.	Programma 3 Pane integrale	201
13.4.	Programma 4 Programma rapido 1	202
13.5.	Programma 5 Programma rapido 2	202
13.6.	Programma 6 Programma breve	202
13.7.	Programma 7 Impasto.....	203
13.8.	Programma 8 Senza glutine	203
13.9.	Programma 9 Marmellata	203
13.10.	Programma 12 Yogurt	203
14.	Informazioni relative al servizio di assistenza	204
15.	Informativa sulla protezione dei dati personali.....	205
16.	Note legali	206

1. Informazioni relative alle presenti istruzioni per l'uso



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

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

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

1.1. Legenda

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



PERICOLO!

Avviso di pericolo letale immediato!



AVVERTENZA!

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



ATTENZIONE!

Avviso di possibili lesioni di media o lieve entità!



AVVISO!

Seguire le indicazioni al fine di evitare danni alle cose!



Segnalazione di ulteriori informazioni sull'utilizzo del dispositivo.



Osservare gli avvisi nelle istruzioni per l'uso.



Ulteriori informazioni sull'utilizzo dell'apparecchio!



Osservare le indicazioni contenute nelle istruzioni per l'uso!

- Punto elenco/Informazioni relative a eventi che si possono verificare durante l'utilizzo
- ▶ Istruzioni operative da seguire



Dichiarazione di conformità (vedere capitolo "Informazioni sulla conformità"): I prodotti contrassegnati con questo simbolo soddisfanno i requisiti delle direttive CE.

Utilizzo conforme

Utilizzare la macchina per il pane solo per cuocere il pane e per preparare marmellate, confetture o yogurt in ambito casalingo. Non utilizzare l'apparecchio per asciugare oggetti o essiccare alimenti. Non utilizzare la macchina per il pane all'aperto.

L'apparecchio è destinato all'utilizzo domestico.

L'apparecchio non è destinato all'uso professionale o industriale.

L'utilizzo non conforme comporta il decadimento della garanzia:

- non modificare l'apparecchio senza la nostra approvazione e non utilizzare alcun altro apparecchio ausiliario non approvato o non fornito da noi.
- Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio e accessori forniti o approvati da noi.
- Attenersi a tutte le indicazioni fornite nelle presenti istruzioni per l'uso, in particolare alle indicazioni di sicurezza. Qualsiasi altro utilizzo è considerato non conforme e può provocare danni a persone o cose.

2. Indicazioni di sicurezza



AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni!

L'uso improprio comporta il pericolo di lesioni.

- Tenere l'apparecchio e gli accessori fuori dalla portata dei bambini.
- Il presente apparecchio può essere utilizzato a partire da un'età di 8 anni e anche 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 dell'apparecchio e che abbiano compreso i pericoli che ne derivano.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione spettanti all'utilizzatore non devono essere eseguite da bambini, tranne se al di sopra degli 8 anni e sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio, l'alimentatore e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Tenere tutti i materiali di imballaggio utilizzati (sacchetti, pezzi di polistirolo ecc.) fuori dalla portata dei bambini.

2.1. Installazione sicura dell'apparecchio

- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e resistente alle alte temperature.
- Non posizionare l'apparecchio sul bordo di un tavolo, in quanto potrebbe rovesciarsi e cadere. Lasciare almeno 10 cm di spazio dalla parete e da altri apparecchi (dietro e lateralmente). Non coprire le fessure di aerazione.

-
- Non posizionare l'apparecchio in prossimità di materiali infiammabili (tende, carta ecc.). Pericolo d'incendio.
 - Non posizionare l'apparecchio nelle immediate vicinanze di un forno a gas o elettrico o di un altro forno caldo.
 - Non posizionare l'apparecchio sopra un fornello o altri apparecchi che generano calore (griglie, friggitrici), nemmeno se al di sopra di questi è installata una cappa aspirante.
 - Non fare penetrare umidità all'interno dell'apparecchio. Pericolo di scossa elettrica.
 - Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
 - Non esporre l'apparecchio a condizioni estreme. Occorre evitare:
 - elevata umidità dell'aria o umidità in generale,
 - temperature estremamente alte o basse,
 - raggi diretti del sole,
 - fiamme libere.

2.2. Collegamento alla rete elettrica

- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa con messa a terra, installata a norma, ben accessibile e posta in prossimità del luogo di utilizzo. La tensione di rete locale deve corrispondere a quella indicata nei dati tecnici dell'apparecchio.
- La presa deve essere liberamente accessibile per consentire di scollegare rapidamente l'apparecchio dalla rete elettrica in caso di emergenza.

2.3. Utilizzo sicuro dell'apparecchio

2.3.1. Dati generali

- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.

- Non utilizzare in nessun caso l'apparecchio se è danneggiato o se si riscontrano danni al cavo di alimentazione o alla spina.
- **PERICOLO!** Non toccare mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina con le mani bagnate. Pericolo di scossa elettrica.
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi.
- Non utilizzare l'apparecchio con un timer esterno né con un sistema di telecomando separato (ad es. una presa radio).
- Non utilizzare più di 480 g di farina.
- La quantità totale di ingredienti nel cestello non deve superare i 1000 g.
- Non utilizzare più di un 1 cucchiaino di lievito.



ATTENZIONE!

Pericolo per la salute

Cuocere a temperature troppo elevate può provocare la formazione di sostanze nocive per la salute.

- Evitare che gli alimenti diventino troppo scuri.
- Rimuovere i resti di cibi bruciati.

2.3.2. Collegamento

- Durante il funzionamento, il cavo di alimentazione non deve essere avvolto attorno all'apparecchio. Non farlo entrare a contatto con superfici calde, in quanto potrebbe subire danni.
- Non piegare o schiacciare il cavo di alimentazione.
- Estrarre il cavo di alimentazione dalla presa afferrandolo dalla spina e non tirando il cavo.
- Prima di staccare la spina, spegnere l'apparecchio.

2.3.3. **Apparecchio**

- Durante il funzionamento, la finestrella e il cestello possono diventare roventi. Utilizzare guanti da cucina per rimuovere il cestello o la pala impastatrice dal pane cotto.
- Non spostare l'apparecchio durante il funzionamento.
- Non utilizzare il cestello per conservare oggetti.
- Mettere in funzione l'apparecchio solo una volta riempito. Una messa in funzione senza impasto può causare un surriscaldamento.
- Estrarre il cestello dall'apparecchio per riempirlo al fine di non sporcare il vano cottura.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.

2.4. **Non effettuare mai riparazioni autonomamente**



AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica!

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

- In caso di danni alla spina, al cavo di alimentazione o all'apparecchio, scollegare immediatamente la spina dalla presa elettrica.
- In caso di danni al 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.
- Non tentare in alcun caso di aprire e/o riparare autonomamente l'apparecchio. Pericolo di scossa elettrica. In caso di guasto rivolgersi al nostro servizio di assistenza o a un altro centro di riparazione specializzato.

3. Contenuto della confezione



PERICOLO!

Pericolo di soffocamento!

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

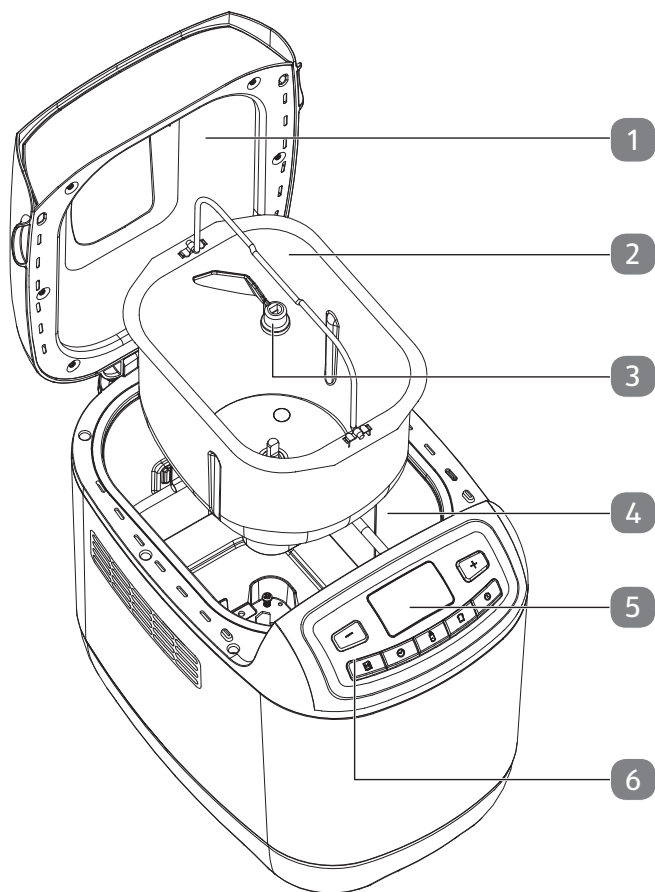
- Tenere la pellicola dell'imballaggio fuori dalla portata dei bambini.

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

La confezione acquistata include:

- Macchina per il pane
- Cestello con rivestimento antiaderente
- 1x pala impastatrice
- Cucchiaino dosatore
- Misurino
- 1x gancio per rimuovere la pala impastatrice
- Istruzioni per l'uso e documenti di garanzia

4. Panoramica

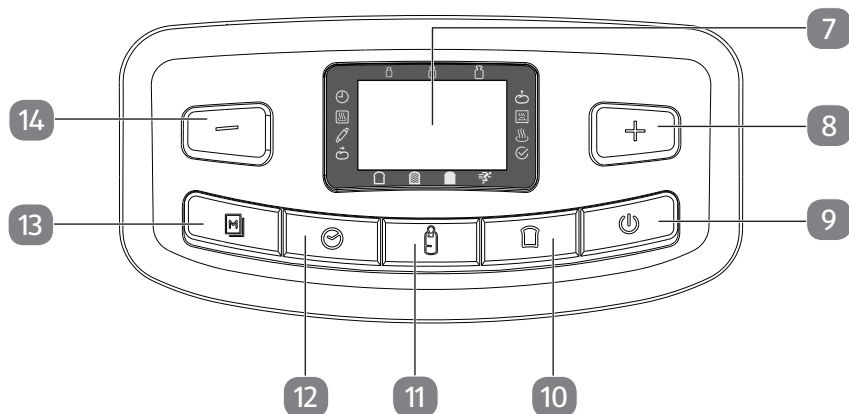













- 1) Coperchio con finestrella e maniglia
- 2) Cestello
- 3) Pala impastatrice
- 4) Vano cottura con barra riscaldante
- 5) Display
- 6) Pannello di comando

senza immagine

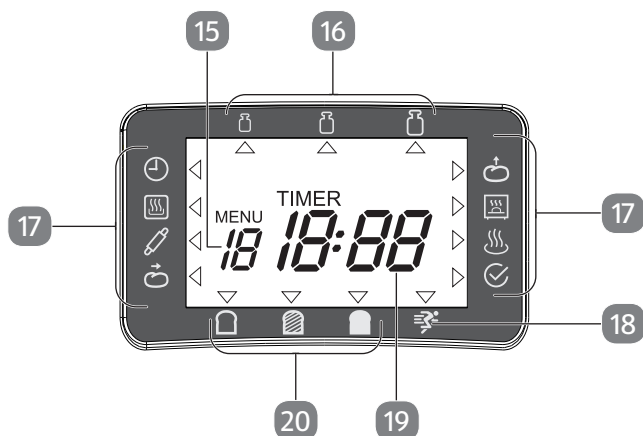
- Cucchiaino dosatore (1 cucchiaino da tè e cucchiaino da minestra)
I recipienti sono contrassegnati con una tacca di dosaggio per $\frac{1}{2}$ cucchiaino.
- Misurino

4.1. Pannello di comando











- 7) Display
- 8) Con il tasto **+** si aumenta il tempo di cottura/il timer di 5/10 minuti.
- 9) Con il tasto **ON/OFF**  si avvia e interrompe un programma. Premere e tenere premuto il tasto per interrompere il programma e tornare alle impostazioni di base.
- 10) Con il tasto **Doratura**  si imposta la doratura. Per i programmi 1-3 si può scegliere fra i tre gradi di doratura chiaro , medio  o scuro  e un programma di cottura rapida.
- 11) Il tasto **Dimensione del pane**  consente, per i programmi di cottura 1-3, di scegliere fra tre dimensioni: pane piccolo  = 500 g, pane medio  = 750 g e pane grande  = 1000 g. La durata del programma viene adattata alla quantità di impasto utilizzata.
- 12) Il tasto di selezione rapida  consente di tornare da qualsiasi programma al programma di cottura 1 (base). Le impostazioni del grado di doratura e della dimensione del pane rimangono invariate.
- 13) Il tasto **Menu**  consente di selezionare uno dei dodici programmi dall'elenco riportato sul coperchio dell'apparecchio.
- 14) Con il tasto **-** si riduce il tempo di cottura/il timer di 5/10 minuti.

4.2. Display



- 15) Programma selezionato
- 16) Peso dell'impasto (una freccia sul display indica il peso selezionato)
- 17) Fasi di preparazione all'interno di un programma di cottura (per i singoli passaggi fare riferimento alla tabella sottostante).
- 18) Programma di cottura rapida.
- 19) Tempo residuo del programma/tempo di ritardo selezionato/in corso
- 20) Grado di doratura (una freccia sul display indica il grado di doratura selezionato)

Simbo- lo	Fase di preparazione
	Timer Una programmazione timer è attiva.
	Preriscaldamento La macchina per il pane si sta preriscaldando. (solo programma di cottura 3)
	Impasto Il ciclo di impasto è in corso.
	Riposo L'impasto riposa tra due fasi di preparazione.
	Lievitazione

Simbo- lo	Fase di preparazione
	Cottura
	Mantenimento in caldo Una volta concluso il programma di cottura, il pane viene tenuto in caldo per 60 minuti.
	Fine del programma

5. Prima del primo utilizzo

- ▶ Rimuovere il materiale di imballaggio.
- ▶ Verificare la presenza di eventuali danni visibili sull'apparecchio. In caso di danni di qualsiasi tipo, l'apparecchio non deve essere messo in funzione.
- ▶ Rimuovere eventuali pellicole protettive dal corpo della macchina.
- ▶ Prima del primo utilizzo, pulire il cestello, la pala impastatrice e il corpo della macchina con un panno umido pulito. Non utilizzare detergenti aggressivi.
- ▶ Asciugare accuratamente le parti lavate.
- ▶ Prima del primo utilizzo, lasciare riscaldare l'apparecchio con il cestello inserito per circa 5 minuti tenendo le finestre aperte.



AVVISO!

Possibili danni all'apparecchio!

Per la preparazione è necessario ungere leggermente alcune parti dell'apparecchio. Questo causa l'emissione di odori al primo utilizzo. Quest'emissione di odori è del tutto normale e non sta a indicare un eventuale difetto dell'apparecchio.

- Assicurarsi che l'ambiente sia sufficientemente aerato.

6. Operazioni preliminari

6.1. Preparazione del cestello

- ▶ Ruotare il cestello in senso antiorario fino all'arresto per staccarlo dall'unità motore e rimuoverlo dal vano cottura.
- ▶ Inserire la pala impastatrice sull'albero di trasmissione del cestello.

6.2. Preparazione dell'impasto

L'impasto viene preparato direttamente nel cestello.

- ▶ Tutti i liquidi devono essere a temperatura ambiente. La temperatura ottimale per i programmi di cottura normali è tra 18 °C e 23 °C.
Per i programmi di cottura rapida gli ingredienti devono avere una temperatura compresa tra 30 °C e 35 °C.
- ▶ Utilizzare esclusivamente lievito secco per preparare l'impasto. Il lievito fresco non è adatto per la preparazione con la macchina per il pane.
- ▶ Se si utilizza farina di segale, si tenga presente che lievita poco. La quantità di farina deve essere composta da al massimo sette parti di farina di segale e almeno tre parti di farina di frumento.
- ▶ Se si vive in una regione ad altitudine elevata (oltre 900 m.s.l.m.) o si utilizza acqua molto dolce, il ciclo di fermentazione del lievito si intensifica e l'impasto lievita di più. In questo caso, ridurre la quantità di lievito di circa un quarto rispetto alla quantità indicata.

6.2.1. Ricetta di base per il pane

Utilizzare questa ricetta di base adattandola alle proprie preferenze.

Se si utilizzano altre ricette, assicurarsi che siano adatte per la macchina per il pane. Non superare le quantità massime per questo apparecchio.

Se si utilizza invece un preparato per pane, seguire le istruzioni sulla confezione del preparato.

Ingredienti	Pane grande (1000 g)	Pane medio (750 g)	Pane piccolo (500 g)
Acqua	350 ml	270 ml	180 ml
Olio	2 cucchiai	2 cucchiai	1 1/2 cucchiai
Sale	1 cucchiaino	3/4 cucchiaino	1/2 cucchiaino
Zucchero	3 cucchiai	2 cucchiaino	1 cucchiaino
Latte in polvere	2 cucchiai	1 cucchiaio	1 cucchiaio

Ingredienti	Pane grande (1000 g)	Pane medio (750 g)	Pane piccolo (500 g)
Farina (quantità max.)	480 g	360 g	240 g
Lievito secco (quantità max.)	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino

6.2.2. Misurare gli ingredienti

Misurare gli ingredienti con precisione. In particolare per la ricetta di base, attenersi esattamente alle quantità indicate. Le relative indicazioni si trovano al capitolo "6.2.1. Ricetta di base per il pane" a pagina 180.

Utilizzare possibilmente il misurino in dotazione e il cucchiaino dosatore per misurare gli ingredienti. Utilizzare il cucchiaino dosatore (1 cucchiaino o 1 cucchiaino) sempre riempito raso per non utilizzare una quantità superiore a quella indicata. Per semplificare il dosaggio, il cucchiaino dosatore è munito di tacche per 1/2 cucchiaino da tè e 1/2 cucchiaino da minestra.



Se non si utilizza un preparato per pane, ma si prepara una propria miscela, assicurarsi di non superare il peso totale degli ingredienti (1000 g).

6.2.3. Ordine degli ingredienti

- ▶ Inserire gli ingredienti per l'impasto nel cestello rispettando l'ordine seguente: Prima il liquido, poi la farina. Distribuire zucchero e sale sul bordo della farina. Formare un piccolo incavo nella farina per il lievito secco. Solo aggiungendo gli ingredienti in questo ordine è possibile mescolarli correttamente.
- ▶ Assicurarsi che il lievito non venga a contatto con il liquido né con il sale.

6.2.4. Pulire il cestello

- ▶ Pulire anche la superficie esterna del cestello prima di inserirlo. Quando si inseriscono gli ingredienti assicurarsi che non finiscano nel vano cottura. La spirale riscaldante non deve venire a contatto con l'impasto!
- ▶ Attenersi esattamente alle quantità indicate. In particolare, non usare quantità maggiori di quelle indicate.



Il pane preparato prevalentemente con farina integrale o contenente ingredienti quali noci, crusca ecc. risulta più pesante e più piccolo del pane di farina bianca.

7. Uso

7.1. Messa in funzione

- ▶ Prima dell'uso, assicurarsi che la superficie esterna del cestello sia pulita.
- ▶ Inserire il cestello orientato di 30° verso sinistra nel vano cottura e fissarlo ruotandolo in senso orario.
- ▶ Assicurarsi che gli ingredienti non finiscano nel vano cottura e che non vengano a contatto con la spirale riscaldante!
- ▶ Chiudere il coperchio.
- ▶ Inserire la spina nella presa elettrica.
- ▶ Viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio è impostato sul programma di base n. 1 per un pane (1 kg) con grado di doratura medio.

7.2. Selezionare il programma

- ▶ Con il tasto **Menù**  selezionare il programma desiderato da 1 a 12.

Programma 1 Base

Programma di base per impasti normali.

Programma 2 Pane bianco

Programma per pane di farina bianca, ricca di proteine, di tipo francese e pane leggero con crosta croccante.

Programma 3 Pane integrale

Programma per pane contenente un'elevata quantità di farina di frumento integrale, segale, avena o crusca. Questo programma prevede un ciclo di preparazione in cui le parti grossolane possono gonfiarsi. Di norma i pani con questi tipi di farina sono più piccoli e compatti.

Programma 4 Programma rapido 1

Programma rapido per un pane da 750 g di farina bianca; il ciclo di cottura è più breve e il pane ha una consistenza un po' più umida.

Programma 5 Programma rapido 2

Programma rapido per un pane da 1000 g di farina bianca, il ciclo di cottura è più breve e il pane ha una consistenza un po' più umida.

Programma 6 Programma breve

Utilizzare questo programma per ottenere pane chiaro; le fasi di riposo e lievitazione più brevi rendono il pane più piccolo e consistente.



Tenere presente che l'acqua aggiunta nei programmi rapidi 4 e 5 e nel programma breve 6 deve avere una temperatura di 30-35 °C. In tal caso, raddoppiare la quantità di lievito.

Programma 7 Impasto

Utilizzare questo programma per produrre un impasto per pani, trecce o pasta per la pizza.

L'impasto viene riscaldato affinché lieviti, ma non viene cotto. Una volta ottenuto l'impasto, è possibile dargli forma e cuocerlo in un normale forno.

Programma 8 Senza glutine

Utilizzare questo programma per ottenere pane di farina senza glutine; le fasi di riposo e lievitazione più brevi rendono il pane più piccolo e consistente.

La quantità totale di ingredienti non può superare i 1000 g.

Programma 9 Marmellata

Utilizzare questo programma per produrre della marmellata.

Assicurarsi di inserire nel cestello solo frutti senza nocciolo.

I noccioli possono graffiare il rivestimento antiaderente del cestello.

Dopo il "ciclo di cottura", la marmellata si raffredda all'interno dell'apparecchio.

Quando la marmellata è raffreddata, viene emesso un segnale acustico. Ulteriori informazioni sono disponibili al capitolo "7.10. Marmellata" a pagina 191

Programma 10 Cottura

Questo programma serve a cuocere impasti precotti (ad es. nel caso in cui un pane non sia ben cotto). Ulteriori informazioni sulle impostazioni sono disponibili al capitolo "7.11. Cottura" a pagina 192.

Programma 11 Pane con ricetta propria

Utilizzare questo programma per cuocere il pane in base a una ricetta propria.




Se si aggiungono ingredienti alla ricetta di base, assicurarsi di non superare la quantità totale di 1000 g. Ulteriori informazioni sulle impostazioni sono disponibili al capitolo "7.12. Pane con ricetta propria" a pagina 192.




Programma 12 Yogurt




Utilizzare questo programma per produrre yogurt; vedere anche il capitolo "7.13. Preparazione di yogurt" a pagina 193.




7.3. Panoramica dei programmi




Nella seguente panoramica dei programmi sono riepilogati le impostazioni di base e i tempi dei programmi di cottura e impasto per poter pianificare il ciclo di cottura.




Programma	1 base 					
Doratura	Chiaro 			Medio 		
Dimensione	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g
Temperatura di cottura	125 °C			135 °C		
Durata totale	3:15	3:20	3:25	3:15	3:20	3:25
Aggiungere gli ingredienti con tempo residuo di:	2:38	2:43	2:48	2:38	2:43	2:48
Mantenimento in caldo (100 °C; 80 °C)	60 min			60 min		
Ritardo di avvio	15:00			15:00		




Programma	1 base 					
Doratura	Scuro 			Veloce 		
Dimensione	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g
Temperatura di cottura	145 °C			135 °C		
Durata totale	3:15	3:20	3:25	2:14	2:19	2:24
Aggiungere gli ingredienti con tempo residuo di:	2:38	2:43	2:48	1:58	2:03	2:08
Mantenimento in caldo (100 °C; 80 °C)	60 min			60 min		
Ritardo di avvio	15:00			15:00		


Programma	2 pane bianco 					
Doratura	Chiaro 			Medio 		
Dimensione	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g
Temperatura di cottura	130 °C			140 °C		
Durata totale	4:10	4:15	4:20	4:10	4:15	4:20
Aggiungere gli ingredienti con tempo residuo di:	non possibile			non possibile		
Mantenimento in caldo (100 °C; 80 °C)	60 min			60 min		
Ritardo di avvio	15:00			15:00		




Programma	2 pane bianco 					
Doratura	Scuro 			Veloce 		
Dimensione	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g
Temperatura di cottura	145 °C			140 °C		
Durata totale	4:10	4:15	4:20	2:35	2:40	2:45
Aggiungere gli ingredienti con tempo residuo di:	non possibile			non possibile		
Mantenimento in caldo (100 °C; 80 °C)	60 min			60 min		
Ritardo di avvio	15:00			15:00		

Programma	3 Pane integrale 					
Doratura	Chiaro 			Medio 		
Dimensione	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g
Temperatura di cottura	130 °C			140 °C		
Durata totale	3:40	3:45	3:50	3:40	3:45	3:50
Aggiungere gli ingredienti con tempo residuo di:	2:53	2:58	3:03	2:53	2:58	3:03
Mantenimento in caldo (100 °C; 80 °C)	60 min			60 min		
Ritardo di avvio	15:00			15:00		

Programma	3 Pane integrale 					
Doratura	Scuro 			Veloce 		
Dimensione	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g
Temperatura di cottura	145 °C			140 °C		
Durata totale	3:40	3:45	3:50	2:35	2:40	2:45
Aggiungere gli ingredienti con tempo residuo di:	2:53	2:58	3:03	2:19	2:24	2:29
Mantenimento in caldo (100 °C; 80 °C)	60 min			60 min		
Ritardo di avvio	15:00			15:00		

Programma	4 Rapido 1 	5 Rapido 2 	6 Program- ma breve 
Dimensione	750 g	1000 g	750 g
Temperatura di cottura	145 °C	145 °C	125 °C
Durata totale	1:20	1:55	2:10
Aggiungere gli ingredienti con tempo residuo di:	--	--	--
Mantenimento in caldo	60 min	60 min	60 min

Programma	7 Impasto 	8 Senza glutine 	9 Marmellata 
Dimensione	750 g	1000 g	
Temperatura di cottura	--	135 °C	130 °C
Durata totale	1:30	2:45	1:25
Aggiungere gli ingredienti con tempo residuo di:	1:08	2:28	--
Mantenimento in caldo	--	60 min	20 min
Ritardo di avvio			

Programma	10 Cottura 	11 Ricetta propria 	12 Yogurt 
Dimensione	--	1000 g	
Temperatura di cottura	135 °C	135 °C	40 °C
Durata totale	5 - 90 min	3:25	8:00
Aggiungere gli ingredienti con tempo residuo di:	--	--	--
Mantenimento in caldo	60 min	0 - 60 min	--
Ritardo di avvio	--	15:00	5 min - 12 ore

7.3.1. Selezione delle impostazioni di base



Per i programmi 1 - 3 è possibile selezionare con i relativi tasti i parametri dimensione pane, grado di doratura e programma di cottura rapida (vedere "4.1. Pannello di comando" a pagina 177).

7.3.2. Selezionare il ritardo di avvio

È possibile avviare un programma con inizio differito, in modo che la cottura si concluda a un determinato orario. È possibile impostare un ritardo massimo di 15 ore. Il ritardo di avvio è disponibile per i programmi 1-3 e 10-12.

Stabilire l'orario nel quale il pane deve essere pronto, ossia il ritardo di avvio da impostare.

Esempio: Sono le 20:30 e il pane deve essere pronto il mattino seguente alle 7 (dunque tra 10 ore e 30 minuti). In tal caso, impostare un ritardo di avvio di 10:30.

- ▶ Con il tasto  si conta scendendo dal tempo di cottura con intervalli di 10 minuti, con il tasto  si sale con intervalli di 10 minuti.
- ▶ Tenendo premuto il tasto inizia lo scorrimento veloce.



Non utilizzare il ritardo di avvio per ricette contenenti ingredienti freschi come uova, latte fresco, panna o formaggio.

7.4. Avvia il programma



AVVERTENZA!


Pericolo di corto circuito! Pericolo d'incendio!


Pericolo di cortocircuito o incendio a causa di un uso improprio dell'apparecchio.

- Nel caso in cui l'impasto dovesse iniziare a bruciarsi, non versarvi mai dell'acqua sopra!
- Non coprire mai le fessure di aerazione!

Se l'impasto trabocca dal cestello e viene a contatto con la spirale riscaldante, può fuoriuscire del fumo.

- Se fuoriesce del fumo perché l'impasto è entrato in contatto con la spirale, mantenere chiuso il coperchio per evitare la formazione di fiamme o soffocare eventuali fiamme già presenti.


Tenere premuto il tasto **ON/OFF**  per terminare il programma. In seguito staccare la spina dalla presa elettrica. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo!

- ▶ Premere il tasto  per avviare il programma.

A seconda del programma selezionato, sul display è indicata con una freccia la fase di preparazione (vedere tabella a Pagina 178).

7.5. Aggiungere altri ingredienti

A seconda del programma selezionato, dopo la seconda fase di impasto viene emesso un segnale acustico per ricordare di aggiungere eventuali ingredienti (uvetta, noci ecc.).

Aprire il coperchio solo brevemente per evitare che l'impasto si sgonfi. Non premere il tasto  poiché interromperebbe il programma in corso.

7.6. Note sul ciclo di cottura

- ▶ Se durante la fase di ritardo di avvio o di riscaldamento si interrompe l'alimentazione elettrica (max. 5 minuti), le impostazioni di cottura rimangono invariate. Il ciclo di cottura si interrompe tuttavia definitivamente se si verifica un'interruzione di corrente a partire dalla prima fase di impasto.
- ▶ È completamente normale che la finestrella si appanni all'inizio del ciclo di cottura. Dopo un po' l'acqua di condensa verrà evacuata attraverso le fessure di aereazione.
- ▶ Durante le fasi di impasto, l'apparecchio può vibrare rumorosamente. Ciò non indica un difetto dell'apparecchio.

7.7. Segnali acustici


Durante il ciclo di cottura vengono emessi segnali acustici:

- nei programmi 1, 2, 3, 7 e 8 dopo la seconda fase di impasto, per segnalare che è possibile aggiungere altri ingredienti (frutta, noci ecc.);
- alla fine di una fase di cottura;
- durante la fase di riscaldamento e alla fine del programma (diversi segnali acustici).

7.8. Fine del programma

Alla fine del programma di cottura vengono emessi diversi segnali acustici e sul display viene indicato **0:00**. L'apparecchio passa automaticamente alla modalità di mantenimento in caldo. A seconda del programma selezionato, il pane può essere lasciato nell'apparecchio fino a 60 minuti e viene mantenuto in caldo grazie all'aria circolante.

Estrarlo dalla macchina dopo massimo 60 minuti dalla fine del programma.

- ▶ Tenere premuto il tasto  per 1 secondo finché viene emesso un segnale acustico per interrompere la modalità di mantenimento in caldo.

7.9. Estrazione del pane dall'apparecchio

- ▶ Alla fine del programma spegnere l'apparecchio mediante l'interruttore di accensione/spegnimento e aprire l'apparecchio.
- ▶ Estrarre la spina dalla presa.



ATTENZIONE, SUPERFICI MOLTO CALDE!

Pericolo di lesioni causate da ustioni!

Il vano cottura, il cestello e la staffa del cestello sono molto caldi.



- Per rimuovere il cestello, utilizzare sempre guanti da cucina o presine.

- ▶ Ruotare il cestello in senso antiorario e sollevarlo dalla staffa.
- ▶ Staccare con cautela il pane dal bordo del cestello usando una spatola di legno. Il metallo può danneggiare il rivestimento del cestello. Per staccare il pane non utilizzare coltelli o simili.
- ▶ Capovolgere il cestello. Dare dei leggeri colpi sul fondo per staccare il pane. Lasciarlo raffreddare su una griglia.

7.9.1. Rimozione della pala impastatrice

- ▶ Se la pala impastatrice rimane incastrata nel pane, cercare di rimuoverla con l'aiuto del gancio in dotazione quando l'impasto è raffreddato.
- ▶ Se la pala rimane nel cestello e non si stacca facilmente, versare un po' di acqua tiepida o calda nel cestello e attendere fino a 30 minuti.

7.10. Marmellata

- ▶ Rimuovere il cestello.
- ▶ Inserire gli ingredienti nel cestello. Tagliare la frutta a pezzetti possibilmente piccoli.
- ▶ Inserire il cestello nella macchina per il pane.
- ▶ Chiudere la macchina per il pane e premere il tasto  per avviare il programma di cottura.
- ▶ Conclusi i cicli di cottura, terminare il programma premendo il tasto . Se il tasto non viene premuto, la macchina per il pane passa automaticamente alla modalità di mantenimento in caldo.
- ▶ Versare la marmellata pronta il più velocemente possibile negli appositi recipienti.

7.11. Cottura

Questo programma può essere utilizzato per cuocere prodotti da forno o per completare la cottura di impasti precotti. Questo programma cuoce a 135 °C per 5 - 90 minuti.

- ▶ Inserire il cestello senza la pala impastatrice nella macchina per il pane.
- ▶ Inserire il prodotto da cuocere o l'impasto nel cestello e chiudere la macchina per il pane.
Collocare il prodotto o l'impasto in modo che sia esposto uniformemente al calore.
- ▶ Con il tasto — il tempo di cottura aumenta con intervalli di 5 minuti e con il tasto + diminuisce con intervalli di 5 minuti.
La macchina per il pane si avvia con l'impostazione di 60 minuti.
- ▶ Premere il tasto ⏻ per avviare il ciclo di cottura.
Alla fine del tempo di cottura vengono emessi diversi segnali acustici.
- ▶ Terminare il programma di cottura tenendo premuto il tasto ⏻ o lasciare il pane nella macchina e utilizzare la funzione di mantenimento in caldo.

7.12. Pane con ricetta propria













Questo programma consente di impostare un programma di cottura personalizzato adattandolo alle proprie esigenze per cuocere il pane secondo la propria ricetta.

Le impostazioni selezionate rimangono memorizzate nell'apparecchio finché non vengono modificate o l'apparecchio viene scollegato dalla rete elettrica.


- ▶ Selezionare il programma 11 premendo più volte il tasto **Menu** M .
- ▶ Tenere premuto il tasto ⏻ per 2 secondi per passare alle impostazioni del programma.
- ▶ Premendo più volte il tasto **Menu** M selezionare la voce del programma che si desidera impostare.
- ▶ Con i tasti + e — impostare il valore desiderato.
Le impostazioni disponibili sono riportate nella tabella sottostante.
- ▶ Tenere premuto il tasto ⏻ per 2 secondi finché viene emesso un segnale acustico che sta a indicare la memorizzazione del programma.
- ▶ Premere il tasto ⏻ per avviare il programma di cottura.

Panoramica delle impostazioni


Fase	Voce del programma	Valore standard	Gamma di impostazione
1	Preriscaldamento ☰	0 min	0 - 60 min
2	Impasto 1 ✎	10 min	0 - 10 min
3	Riposo ⌚	5 min	0 - 30 min


Fase	Voce del programma	Valore standard	Gamma di impostazione
4	Impasto 4 	30 min	0 - 30 min
5	Lievitazione 1 	30 min	0 - 90 min
6	Impasto 5 	10 sec	0 - 59 sec
7	Lievitazione 2 	30 min	0 - 90 min
8	Impasto 6 	0 sec	0 - 59 sec
9	Lievitazione 3 	40 min	0 - 90 min
10	Cottura 	60 min	0 - 90 min
11	Mantenimento in caldo 	60 min	0 - 60 min
12	Lievitazione 1 	25 °C	20 - 50 °C
13	Lievitazione 2 	30 °C	20 - 50 °C
14	Lievitazione 3 	30 °C	20 - 50 °C
15	Cottura 	135 °C	70 - 160 °C

7.13. Preparazione di yogurt

- ▶ Inserire gli ingredienti per lo yogurt negli appositi vasetti resistenti al calore.
- ▶ Mescolare un paio di volte gli ingredienti e inserire i vasetti nel cestello.
- ▶ Versare un bicchiere d'acqua (ca. 200 ml) nel cestello.
- ▶ Avviare il programma 12  per la preparazione di yogurt.

7.14. Altri cicli di cottura

In linea generale, dopo un ciclo di cottura se ne può avviare un altro. L'apparecchio, tuttavia, non deve avere una temperatura superiore a 40 °C. Se l'apparecchio è ancora troppo caldo, dopo aver premuto il tasto  sul display viene visualizzata l'indicazione "E00".

- ▶ In tal caso, interrompere il programma in corso con il tasto  ed estrarre la spina dalla presa.
- ▶ Aprire il coperchio dell'apparecchio ed estrarre il cestello. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.

8. Pulizia e conservazione



AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica!

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

- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Prima di pulire l'apparecchio, scollegare la spina dalla presa elettrica dotata di messa a terra.



ATTENZIONE!

Pericolo di lesioni!

Pericolo di scottature a causa di superfici molto calde.

- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo.



AVVISO!

Pericolo di danni!

Pericolo di danni all'apparecchio in caso di trattamento scorretto delle superfici delicate dell'apparecchio.

Il cestello e gli accessori (misurino, cucchiaino dosatore, pala impastatrice e gancio) non sono adatti al lavaggio in lavastoviglie.

- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi né prodotti che possano graffiare le superfici. Non utilizzare assolutamente lana d'acciaio, benzina, diluenti o detergenti contenenti alcool.
 - La spirale riscaldante non deve venire a contatto con acqua! Pulire la spirale riscaldante con un panno asciutto.
- ▶ Il cestello e gli accessori (misurino, cucchiaino dosatore, pala impastatrice e gancio) possono essere lavati con acqua e detergente per le stoviglie. Il corpo della macchina può essere pulito esternamente con un panno leggermente inumidito.
 - ▶ Prima di rimettere la macchina in funzione, lasciare asciugare completamente l'apparecchio e gli accessori.



8.1. Conservazione

Per conservare l'apparecchio, estrarre la spina dalla presa elettrica.

- ▶ Prima di riporre in un armadio l'apparecchio lavato, lasciarlo asciugare e raffreddare completamente.

9. Risoluzione dei problemi

Se il risultato della cottura non ha la qualità desiderata, la seguente panoramica può aiutare a individuarne la causa.

Problema	Cause/Rimedi possibili
Il pane è sgonfio al centro.	<ul style="list-style-type: none">• Troppo liquido e liquido troppo caldo. (Il liquido deve avere una temperatura compresa tra 18 e 23 °C, per i programmi di cottura rapida tra 30 e 35 °C.)• Troppo poco sale.• Troppo lievito.• L'umidità dell'aria o la temperatura ambiente sono troppo alte.• Il coperchio è rimasto aperto troppo a lungo durante la cottura.• Il tempo di lievitazione è stato eccessivo. Con il tasto per la doratura  selezionare l'impostazione scuro .
Il pane non lievita abbastanza.	<ul style="list-style-type: none">• Lievito insufficiente.• Lievito scaduto.• È stato aggiunto troppo poco zucchero.• È stato aggiunto troppo sale (danneggia il lievito).• Il liquido è troppo caldo.• Il lievito è venuto a contatto con il sale o con il liquido prima della cottura.
Il pane lievita troppo.	<ul style="list-style-type: none">• L'umidità dell'aria o la temperatura ambiente sono troppo alte. (Se le condizioni ambientali non possono essere modificate, cercare - in via eccezionale - di lavorare con ingredienti refrigerati e non utilizzare la funzione di ritardo di avvio).• Troppo lievito.• Troppo liquido o liquido troppo caldo.• Troppo poca farina.• Troppo poco sale.
Il pane è troppo secco e compatto.	<ul style="list-style-type: none">• Liquido insufficiente.• Il lievito non era di buona qualità.
Il pane non è cotto e al centro è ancora umido.	<ul style="list-style-type: none">• È stata aggiunta una quantità eccessiva di ingredienti quali noci, burro, frutti secchi, sciroppo ecc.• È stato aggiunto troppo succo di frutta.
Il pane è troppo scuro.	<ul style="list-style-type: none">• Troppo zucchero.• Grado di doratura impostato troppo alto.

Problema	Cause/Rimedi possibili
Il pane è pieno di buchi.	<ul style="list-style-type: none">• L'acqua è troppo calda.• Troppo liquido.• Troppo lievito.• L'umidità dell'aria o la temperatura ambiente sono troppo alte.
La crosta del pane è appiccicosa o il pane è troppo umido.	<ul style="list-style-type: none">• Il pane è rimasto troppo a lungo nell'apparecchio dopo la cottura. Si è formata condensa che non è fuoriuscita e ha bagnato il pane.• Rapporto sbagliato tra ingredienti secchi e umidi. (Se possibile ridurre leggermente la quantità di liquido o lievito)
Si formano bolle d'aria sulla crosta del pane.	<ul style="list-style-type: none">• Troppo lievito. Ridurre la quantità di lievito.
L'impasto non si amalgama anche se il motore è in funzione.	<ul style="list-style-type: none">• La pala impastatrice o il cestello non sono posizionati correttamente.
Gli ingredienti non sono stati mescolati adeguatamente.	<ul style="list-style-type: none">• Gli ingredienti sono stati aggiunti nell'ordine sbagliato.• L'impasto era troppo pesante o troppo secco.• La pala impastatrice non è posizionata correttamente.

9.1. Possibili messaggi d'errore

Messaggio d'errore	Significato	Rimedio
E00	Temperatura all'interno dell'apparecchio troppo alta	Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare prima del successivo utilizzo.
E01	Temperatura all'interno dell'apparecchio troppo bassa	Posizionare l'apparecchio in un luogo più caldo.
EEE	Errore del sensore di temperatura	Contattare il servizio di assistenza.
HHH	Errore del sensore di temperatura	Contattare il servizio di assistenza.

10. 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 del ciclo di vita dell'apparecchio occorre smaltirlo correttamente.

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


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

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

11. Dati tecnici

Alimentazione di tensione	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Potenza assorbita	650 watt
Capacità	Max. 1000 g
Classe di protezione	I
Dimensioni	ca. 240 mm x 350 mm x 300 mm (LxPxA)
Peso	ca. 3,75 kg (vuoto) / ca. 4,1 kg (con cestello)

12. Informazioni sulla conformità

 MEDION AG dichiara che il prodotto MD 18636 è conforme ai seguenti requisiti europei:

- Direttiva CEM 2014/30/UE
- Direttiva Bassa tensione 2014/35/UE
- Direttiva eco-design 2009/125/UE
- Direttiva RoHS 2011/65/UE.

13. Ricette

Di seguito sono riportate alcune ricette per pane, torte, panini, impasto per pasta e per pizza.

Note sulla preparazione dell'impasto

- ▶ È importante aggiungere gli ingredienti nell'ordine indicato. Solo così è possibile mescolarli correttamente.
- ▶ In particolare, il lievito non deve venire a contatto con sale o liquidi.
- ▶ Attenersi esattamente alle quantità indicate. In particolare, non usare quantità maggiori di quelle indicate.

Misurare i liquidi

- ▶ Per dosare i liquidi utilizzare il misurino fornito in dotazione.
- ▶ Assicurarsi che il misurino sia dritto e riempirlo di liquido esattamente fino alla tacca di dosaggio.

Misurare gli ingredienti secchi

- ▶ Utilizzare il misurino e il cucchiaino dosatore in dotazione per misurare farina, zucchero, sale, lievito ecc.
- ▶ Usando il cucchiaino dosatore sempre riempito raso per non utilizzare una quantità superiore a quella prevista; così la quantità corrisponde a un cucchiaino o un cucchiaino. La tacca di dosaggio sul cucchiaino serve a misurare un mezzo cucchiaino da tè o cucchiaino da minestra.
- In totale, non si possono utilizzare più di 1000 g di ingredienti secchi.
- Il pane prevalentemente a base di farina integrale o contenente ingredienti quali noci, crusca ecc. risulta più pesante e più piccolo del pane di farina bianca.
- Assicurarsi che il lievito non sia bagnato quando si aggiunge alla farina.
- Se il liquido aggiunto è caldo, la cottura può essere più rapida.
- Durante la preparazione, tenere conto anche delle note riportate più avanti in queste istruzioni (vedere il capitolo "6.2. Preparazione dell'impasto" a pagina 180.)

13.1. Ricette per il programma 1 Base

Ingredienti	1000 g	750 g	500 g
Latte	350 ml	270 ml	180 ml
Zucchero	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino
Sale	1/2 cucchiaino	1/2 cucchiaino	1/2 cucchiaino
Olio di girasole	2 cucchiai	1 1/2 cucchiai	1 cucchiaino
Farina bianca	480 g	360 g	240 g
Lievito secco	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino

13.2. Programma 2 Pane bianco

Ingredienti	1000 g	750 g	500 g
Acqua	330 ml	260 ml	170 ml
Succo di limone	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino
zucchero	2 cucchiari	1 1/2 cucchiari	1 cucchiario
Sale	1/2 cucchiaino	1/2 cucchiaino	1/2 cucchiaino
Olio di girasole	2 cucchiari	1 1/2 cucchiari	1 cucchiario
Farina bianca	480 g	360 g	240 g
Lievito secco	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino

13.3. Programma 3 Pane integrale

Ingredienti	1000 g	750 g	500 g
Latte	350 ml	280 ml	210 ml
Zucchero	1 cucchiario	1 cucchiario	1 cucchiario
Sale	1/2 cucchiaino	1/2 cucchiaino	1/2 cucchiaino
Olio di girasole	3 cucchiari	2 cucchiari	1 1/2 cucchiari
Farina integrale	480 g	360 g	240 g
Lievito secco	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino

13.4. Programma 4 Programma rapido 1

Utilizzare un liquido che abbia una temperatura di 30 - 35 °C.

Ingredienti	750 g
Latte	280 ml
Zucchero	1 cucchiaio
Sale	1/2 cucchiaino
Olio di girasole	1 1/2 cucchiaini
Farina	360 g
Lievito secco	1 cucchiaino

13.5. Programma 5 Programma rapido 2

Utilizzare un liquido che abbia una temperatura di 30 - 35 °C.

Ingredienti	1000 g
Latte	370 ml
Zucchero	1 cucchiaio
Sale	1/2 cucchiaino
Olio di girasole	2 cucchiaini
Farina	480 g
Lievito secco	1 cucchiaino

13.6. Programma 6 Programma breve

Utilizzare un liquido che abbia una temperatura di 30 - 35 °C.

Ingredienti	750 g
Latte	330 ml
Zucchero	1 cucchiaio
Sale	1/2 cucchiaino
Olio di girasole	1 1/2 cucchiaini
Farina	420 g
Lievito secco	1 cucchiaino

13.7. Programma 7 Impasto

Ingredienti	750 g
Latte	290 ml
zucchero	1 cucchiaio
Sale	1/2 cucchiaino
Olio di girasole	1 1/2 cucchiaini
Farina	420 g
Lievito secco	1 cucchiaino

13.8. Programma 8 Senza glutine

Ingredienti	1000 g
Latte	310 ml
Zucchero	1 cucchiaio
Sale	1/2 cucchiaino
Olio di girasole	2 cucchiaini
Farina senza glutine	480 g
Lievito secco	1 cucchiaino

13.9. Programma 9 Marmellata

Ingredienti	750 g
Frutta (sminuzzata)	500 g
Zucchero gelificante 2:1	250 g

13.10. Programma 12 Yogurt

Ingredienti	1000 g
Latte intero	800 ml
Zucchero	40 g
Coltura per yogurt	1 g

14. 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.: 9.00-19.00	☎ 02 - 360 003 40
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	

Italia



Queste e altre istruzioni per l'uso possono essere scaricate dal portale dell'assistenza www.medion.com/it/.

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

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



Queste e altre istruzioni per l'uso possono essere scaricate dal portale dell'assistenza www.medion.com/ch/de/service/start/. Lì sono disponibili anche driver e altri software per diversi dispositivi.

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

15. Informativa sulla protezione dei dati personali

Egregio cliente!

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

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

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

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

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

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

16. Note legali

Copyright © 2019

Ultimo aggiornamento: 10.07.2019

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.

