



# Inhaltsverzeichnis

DE

<b>1.</b>	<b>Zu dieser Bedienungsanleitung .....</b>	<b>4</b>
1.1.	Zeichenerklärung.....	4
<b>2.</b>	<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....</b>	<b>5</b>
<b>3.</b>	<b>Sicherheitshinweise .....</b>	<b>6</b>
3.1.	Das Gerät sicher aufstellen .....	7
3.2.	Netzanschluss.....	8
3.3.	Sicher mit dem Gerät umgehen .....	8
3.4.	Niemals selbst reparieren.....	9
<b>4.</b>	<b>Lieferumfang .....</b>	<b>10</b>
<b>5.</b>	<b>Geräteübersicht .....</b>	<b>11</b>
5.1.	Display.....	14
<b>6.</b>	<b>Vor dem ersten Gebrauch .....</b>	<b>14</b>
<b>7.</b>	<b>Vorbereitungen .....</b>	<b>15</b>
7.1.	Teig vorbereiten.....	15
7.2.	Grundrezept für Brot.....	16
<b>8.</b>	<b>Bedienung .....</b>	<b>17</b>
8.1.	Inbetriebnahme.....	17
8.2.	Programm wählen .....	17
8.3.	Programm/-Rezeptübersicht .....	21
8.4.	Bräunungsgrad wählen.....	26
8.5.	Zeitverzögerung wählen .....	26
<b>9.</b>	<b>Programm starten .....</b>	<b>27</b>
9.1.	Weitere Zutaten zufügen .....	27
9.2.	Hinweise zum Backvorgang.....	27
9.3.	Signaltöne.....	28
9.4.	Programmende.....	28
9.5.	Backwerk aus dem Gerät nehmen .....	28
<b>10.</b>	<b>Reinigung und Aufbewahrung .....</b>	<b>29</b>
10.1.	Aufbewahrung .....	30
<b>11.</b>	<b>Problembehandlung .....</b>	<b>31</b>
11.1.	Mögliche Fehlermeldungen.....	32
<b>12.</b>	<b>Entsorgung.....</b>	<b>33</b>
<b>13.</b>	<b>Technische Daten.....</b>	<b>33</b>
<b>14.</b>	<b>Konformitätsinformation.....</b>	<b>33</b>
<b>15.</b>	<b>Serviceinformationen .....</b>	<b>34</b>
<b>16.</b>	<b>Impressum.....</b>	<b>37</b>
<b>17.</b>	<b>Datenschutzerklärung .....</b>	<b>38</b>

NL

FR

IT

ES



# 1. 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 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



### **GEFAHR!**

Warnung vor unmittelbarer Lebensgefahr!



### **WARNUNG!**

Warnung vor möglicher Lebensgefahr und/oder schweren irreversiblen Verletzungen!



### **WARNUNG!**

Warnung vor Gefahr durch elektrischen Schlag!



### **WARNUNG!**

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!



DE

NL

FR

IT

ES



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.



Gerät /Verpackung umweltgerecht entsorgen „12. Entsorgung“ auf Seite 33



### Symbol Schutzerdung (Bei Schutzklasse I)

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

## 2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Benutzen Sie Ihren Brotbackautomaten nur zum Brotbacken und zur Herstellung von Marmeladen, Konfitüren 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 und ähnlichen Haushaltsanwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise



- 
- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
  - in landwirtschaftlichen Anwesen;
  - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
  - in Frühstückspensionen.
  - Das Gerät ist nicht für den gewerblichen und industriellen Gebrauch bestimmt.

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

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

### 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.

**DE**

NL

FR

IT

ES

- 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 Entlüftungsslitze 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 500 g Mehl verwenden.
- Nicht mehr als 8 g Backtriebmittel verwenden.

### 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.





DE

NL

FR

IT

ES

- 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 entfernen.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Benutzen Sie den Teigbehälter nicht als 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



#### **GEFAHR!**

#### **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!**

### **Erstickenungsgefahr!**

Es besteht Erstickenungsgefahr 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
- Backform mit Antihafbeschichtung
- 1x Knethaken
- 1x Hakenspieß (zur Entfernung des Knethaken)
- Messlöffel
- Messbecher
- Bedienungsanleitung und Garantiedokumente

## 5. Geräteübersicht

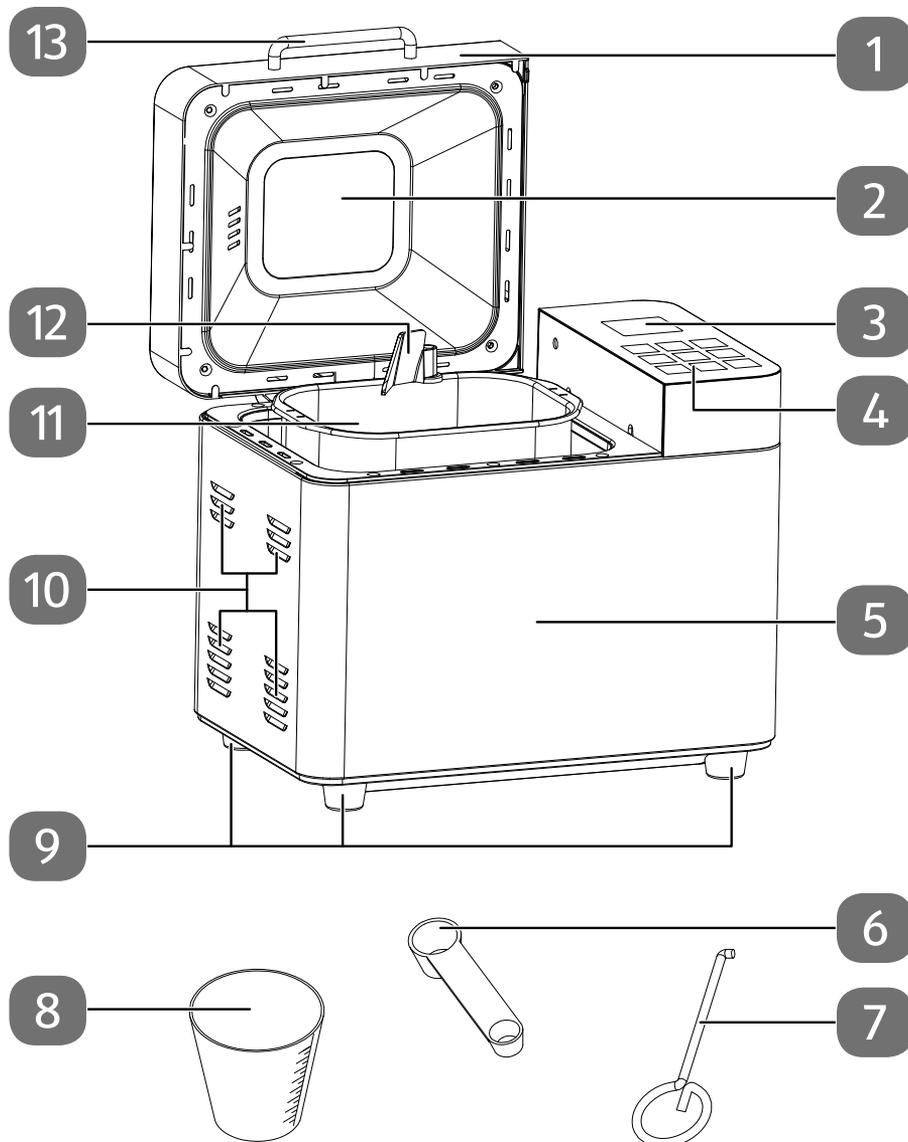
DE

NL

FR

IT

ES



- 1) Deckel
- 2) Sichtfenster
- 3) Display
- 4) Bedienfeld (Die Tastenerklärung entnehmen Sie bitte der untenstehenden Tabelle)
- 5) Backautomat
- 6) Messlöffel
- 7) Hakenspieß (zur Entfernung des Knethaken)
- 8) Messbecher
- 9) Gummifüße
- 10) Belüftungsöffnungen
- 11) Backform
- 12) Knethaken
- 13) Griff

	<p>Mit der Taste Menü  können Sie eines der 24 Programme entsprechend der Programmliste (1) rechts und links des Displays auswählen.</p>
	<p>Mit der Taste  starten und stoppen Sie ein Programm. Wird die Taste für länger als 0,5 Sekunden im laufenden Programm betätigt, wird eine Pause ausgelöst - bei nochmaliger Betätigung wird die Programmabfolge fortgesetzt.</p>
	<p>Die Taste Brotgröße  ermöglicht bei den Brotbackprogrammen 1-4 die Wahl zwischen drei Brotgrößen: Klein = 500 g, mittel = 750 g und groß = 1.000 g. Dabei werden die Programmzeiten an die verwendete Teigmenge angepasst.</p>
	<p>Zeitverzögerung  (+/-)</p> <p>Mit den Tasten  können Sie eine Zeitverzögerung wählen, mit der ein gewähltes Programm starten soll. Mit jedem Tastendruck auf  oder  zählen Sie die Zeitverzögerung um 10 Minuten nach oben bzw. nach unten. Die maximale Zeitverzögerung sind 15 Stunden.</p>

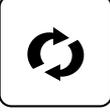
**DE**

NL

FR

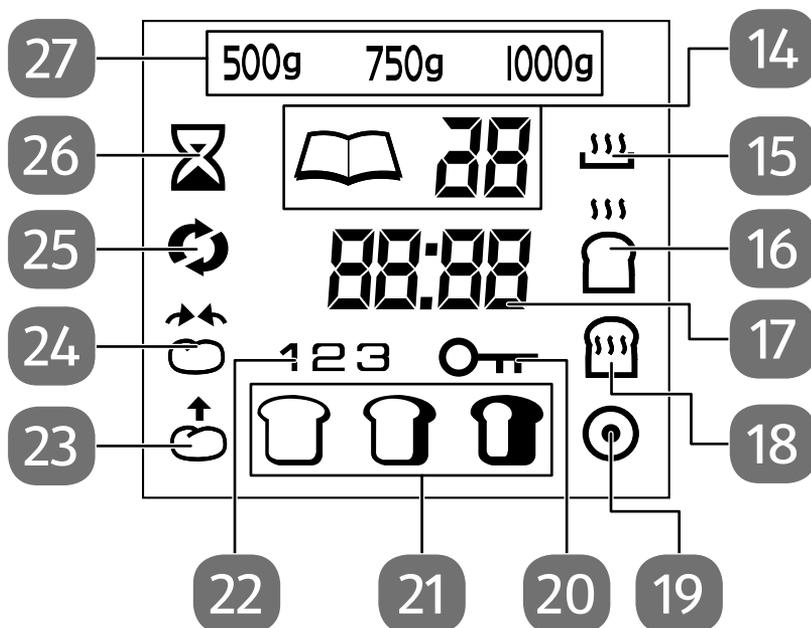
IT

ES

	Mit der Taste Bräunung  stellen Sie die Bräunung ein. Bei den Programmen 1-7 sowie 11 und 12 können Sie zwischen den drei Bräunungsgraden wählen: Hell , Mittel und Dunkel .
	Mit der Taste Backen  können Sie einen Backvorgang manuell starten.
	Mit der Taste Backen  können Sie den Knetvorgang manuell starten.
	Mit der Taste  können Sie manuell eine Timerfunktion hinterlegen. Die Programmabfolge startet dann zum gewünschten Zeitpunkt.
	Erhöhung der Zeitverzögerung - pro Tastendruck um 10 min.
	Verringerung der Zeitverzögerung - pro Tastendruck um 10 min.



## 5.1. Display



- 14) Menüwahl
- 15) Vorheizen
- 16) Backen
- 17) Zeitablauf
- 18) Warmhalten
- 19) Programm-Ende
- 20) Sperrsymbol (bei lfd. Programm)
- 21) Bräunungsgrad (ein Pfeil im Display zeigt den gewählten Bräunungsgrad an)
- 22) Programmablauf-Anzeige
- 23) Aufgehen
- 24) Ruhen
- 25) Kneten
- 26) Zeitwahl
- 27) Gewicht des Teiges (ein Pfeil im Display zeigt das gewählte Gewicht an)

## 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.

**DE**

NL

FR

IT

ES

**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. Teig vorbereiten

- ▶ Alle Flüssigkeiten sollten Raumtemperatur haben. Die optimale Temperatur liegt zwischen 18°C und 23°C bei Normalprogrammen.
- ▶ 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 Mehllanteil 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. 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	Kleines Brot 500 g	Mittleres Brot 750g	Großes Brot 1000g
Wasser	100 ml	190 ml	280 ml
Öl	1 TL	1 1/2 TL	2 1/3 TL
Salz	1/2 TL	3/4 TL	1 TL
Zucker	1/2 TL	3/4 TL	1 TL
Mehl (max. Menge)	220 g	340 g	500 g
Trockenhefe (max. Menge)	1 TL	1 2/3 TL	2 1/3 TL

### 7.2.1. Zutaten messen

Messen Sie die Zutaten genau. Halten Sie sich insbesondere beim Grundrezept genau an die angegebenen Werte. Angaben dazu finden Sie im Kapitel „Grundrezept für Brot“ auf Seite 16.

Verwenden Sie am besten den mitgelieferten Messbecher und den Messlöffel, um die Zutaten auszumessen. Wenn Sie den Messlöffel ganz gefüllt haben, streichen Sie den oberen Rand glatt, um nicht mehr Menge zu verwenden als angegeben.



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

### 7.2.2. 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 Salz in Berührung kommen darf.

**DE**

NL

FR

IT

ES

### 7.2.3. 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

- ▶ Stecken Sie den gereinigten Knethaken auf die Antriebswellen im Teigbehälter.
- ▶ Bereiten Sie den Teig im Teigbehälter vor.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass die Außenseite des Teigbehälters vor dem Einsetzen sauber ist.
- ▶ Setzen Sie den Teigbehälter in die Halterung in der Backkammer und drücken Sie diese fest nach unten, so dass die Spannfedern beider Seiten hörbar einrasten.
- ▶ 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 und die Normalzeit ein.

### 8.2. Programm wählen

- ▶ Wählen Sie mit der Taste Menü  das gewünschte Programm 1–25.

#### Programm 1 Basic

Grundprogramm für normale Brotteige.

#### Programm 2 Weißbrot (French)

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

#### Programm 3 Vollkornbrot (Whole wheat)

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 Süßes Gebäck (Sweet)**

Programm für Gebäck, Kuchen, süßes Brot oder für Brotteige, denen zusätzlicher Zucker, Rosinen oder Schokolade zugegeben werden soll.

## **Programm 5 Glutenfreies Brot (Gluten Free)**

Programm für glutenfreies Brot. Nutzen Sie hierfür geeignete Mehle bzw. Backmischungen. Glutenfreie Mehle benötigen länger für die Aufnahme von Flüssigkeiten und haben unterschiedliche Steigeigenschaften.

## **Programm 6 Schnell-Programm (Quick)**

Programm für Teige, mit Backpulver oder „Backsoda“: Kneten, aufgehen lassen, backen.



Bitte beachten Sie, dass das zugefügte Wasser 30-35 °C warm sein muss. Verdoppeln Sie hierfür die Hefemenge.

## **Programm 7 Kuchen (Cake)**

Nutzen Sie dieses Programm, um einen Kuchenteig zu backen.

Der Teig wird fest, aber treibt nicht so hoch wie ein Brotteig.

Bevor Sie den Backvorgang starten, schütten Sie alle Zutaten in die Backform und rühren einmal gut durch. So erhalten Sie das optimale Backergebnis.

## **Programm 8 Dessert**

Nutzen Sie dieses Programm, um einen Biskuit-Kuchen bzw. Nachtisch zu backen.

Bevor Sie den Backvorgang starten, geben Sie alle Zutaten in die Backform und rühren einmal gut durch. So erhalten Sie das optimale Backergebnis.

## **Programm 9 Reisbrot (Rice Bread)**

Programm zur Herstellung von Reisbrot. Mischen Sie gekochten Reis im Verhältnis 1:1 unter das Mehl, und starten das Programm um das Brot herzustellen.

## **Programm 10 Maisbrot (Corn Bread)**

Programm zu Herstellung von Maisbrot. Mischen Sie gekochten Reis im Verhältnis 1:5 unter das Mehl, und starten das Programm um das Brot herzustellen.

## **Programm 11 „Lila Reisbrot“ (Purple Rice)**

Mischen Sie gekochten Reis (Lila - Thai Hom Nin Bio Reis) im Verhältnis 1:3 unter das Mehl, um das Brot herzustellen.

## **Programm 12 Roggenbrot (Brown Bread)**

Programm zur Herstellung von Roggenbrot. Mischen Sie Roggenmehl im Verhältnis 1:3 unter das Brotmehl und starten das Programm um das Brot herzustellen.



**DE**

NL

FR

IT

ES

### **Programm 13 Porridge**

Programm zur Erstellung von Porridge-Brei.

### **Programm 14 „Klebreis“ (Sticky Rice)**

Programm zur Herstellung von klebrigem Reis.

### **Programm 15 Mix**

Nutzen Sie dieses Programm wenn Sie dem Teig während des Rührvorganges um weitere Zutaten ergänzen/verfeinern möchten



Bevor Sie das Programm starten, geben Sie alle Zutaten in die Backform und verrühren diese gründlich, damit sich Mehl und die Flüssigkeiten gut vermischen

### **Programm 16 Teig (Dough)**

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

Der Teig wird erwärmt, damit er aufgehen kann, es findet kein Backvorgang statt. Nach dem Kneten können Sie den Teig wie gewohnt formen und in einem normalen Backofen backen.

### **Programm 17 Teig kneten (Knead)**

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

Der Teig wird nur geknetet, nicht gebacken. Nach dem Kneten können Sie den Teig wie gewohnt formen und in einem normalen Backofen backen.

### **Programm 18 Reiswein (Rice Wine)**

Programm zur Herstellung von „Reiswein“ oder anderer Flüssigkeiten. In diesem Programm wird die Flüssigkeit nur gerührt bei gleichzeitiger geringer Erwärmung.

### **Programm 19 Joghurt (Yoghurt)**

Füllen Sie den Joghurt in entsprechende wärmebeständige Gläser oder Töpfe. Rühren Sie die Zutaten ein paar Mal um und stellen die Gefäße in die Backform. Geben Sie anschließend ca. 200 ml Wasser hinzu und starten das automatische Programm zur Joghurtherstellung.

### **Programm 20 Marmelade (Jam)**

Benutzen Sie dieses Programm, um Marmelade herzustellen.

Achten Sie darauf, dass Sie nur entkernte Früchte in die Backform geben.

Kerne können die Anti-Haft-Beschichtung der Backform zerkratzen.

Nach dem „Kochvorgang“ kühlt die Marmelade im Gerät ab.

### **Programm 21 Auftauen (Defrost)**

Programm zum Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln vor dem eigentlichen Kochvorgang.



## Programm 22 (Stir-fry)

Dieses Programm ermöglicht die Verarbeitung (Knet- und Backvorgang) von beigemengten Zutaten an trockenen Früchten wie Erdnüssen, Sojabohnen etc.

## Programm 23 Aufgehen & Backen (Ferment - bake)

Dieses Programm eignet sich für Teige die weiterbehandelt werden sollen. Der Teig wird dabei nicht geknetet. Nachdem der Teig von Hand vorbehandelt, oder mit dem MIX Programm hergestellt worden ist, können Sie ihn in eine gewünschte Form bringen. Im Anschluss legen Sie den Teig wieder in die Backform und wählen das Programm „Aufgehen & Backen“

## Programm 24 Backen (Bake)

Programm zum Backen. Die jeweilige Backtemperatur ist über den Bräunungsgrad-Button auszuwählen. 100°C = leichter Bräunungsgrad; 150 °C= mittlerer Bräunungsgrad und 200°C= starker Bräunungsgrad - die werksseitige Voreinstellung ist auf 150°C eingestellt

## Programm 25 „Home Made“ (Eigene Kreation)

Programm für die Zubereitung von eigenen Brot- und Backkreationen. Bei dieser Programmabfolge lässt sich für jede einzelne Backphase - Kneten, Aufgehen, Backen und Warmhalten, die Minutenanzahl individuell einstellen. Zur genaueren Orientierung entnehmen Sie bitte der folgenden Programmübersicht den zeitlichen Ablauf der Back- und Knetprogramme, um den Backvorgang zeitlich vorplanen zu können.

Programm-Phase	Standard Zeit (min.)	Einstellbare Zeit
Kneten 1	15	0 - 30 min.
Aufgehen 1	3	0 - 30 min.
Kneten 2	20	0 - 30 min.
Aufgehen 2	10	0 - 30 min.
Kneten 3	0	0 - 25 min.
Aufgehen 1	42	0 - 60 min.
Aufgehen 2	40	0 - 60 min.
Aufgehen 3	0	0 - 60 min.
Backen	50	0 - 80 min.
Warmhalten	60	0 - 60 min.
Verzögerungszeit	/	15 Stunden

### 8.3. Programm/-Rezeptübersicht

DE

French-bread	Zutaten	Brot 500 g	Brot 750g	Brot 1000g
	Wasser	120 ml	160 ml	210 ml
	Butter	2 TL	2 1/2 TL	3 TL
	Salz	2/3 TL	3/4 TL	1 TL
	Mehl (max. Menge)	290 g	360 g	435 g
	Trockenhefe (max. Menge)	2/3 TL	1 TL	1 1/4 TL

NL

FR

IT

ES

Whole-wheat-bread	Zutaten	Brot 500 g	Brot 750g	Brot 1000g
	Wasser	180 ml	220 ml	270 ml
	Butter	2 TL	2 1/2 TL	3 TL
	Salz	2/3 TL	3/4 TL	1 TL
	Mehl (max. Menge)	290 g	360 g	435 g
	Trockenhefe (max. Menge)	2/3 TL	1 TL	1 1/4 TL

Sweet	Zutaten	Brot 500 g	Brot 750g	Brot 1000g
	Wasser	120 ml	160 ml	210 ml
	Butter	1 1/2 TL	2 TL	2 1/2 TL
	Salz	1/2 TL	1/2 TL	1/2 TL
	Mehl (max. Menge)	290 g	380 g	500 g
	Eier	1 Stck	1 Stck	1 Stck
	Zucker	2 TL	3 TL	4 TL
	Magermilch	1/4 Tasse	1/3 Tasse	1/2 Tasse
Trockenhefe (max. Menge)	3/4 TL	1 TL	1 TL	



	Zutaten	Menge
Yoghurt	H-Milch	1000 ml
	Probiotische Joghurtkultur	100 ml
	Zucker	60 g

	Zutaten	Menge
Jam	Fein geschnittene Erdbeeren	720 ml
	Stärke	1/3 Tasse/80 g
	Gelierzucker	2 TL

	Zutaten	Menge
Defrost	Wasser	330 ml
	Salz	1 TL
	Öl	2 TL
	Mehl	560 g

	Zutaten	Menge
Knead	Wasser	330 ml
	Salz	1 TL
	Öl	2 TL
	Mehl	560 g

	Zutaten	Menge
Dough	Wasser	350 ml
	Salz	1 1/2 TL
	Öl	2 TL
	Zucker	2 TL
	Mehl	600 g
	Hefe	1 1/4 TL



**DE****NL****FR****IT****ES**

Gluten Free Bread	Zutaten	Brot 500 g	Brot 750g	Brot 1000g
	Wasser	140 ml	190 ml	230 ml
	Butter	2 TL	2 1/2 TL	3 TL
	Salz	2/3 TL	3/4 TL	1 TL
	Mehl (max. Menge)	255 g	290 g	320 g
	Eier	1 Stck	1 Stck	1 Stck
	Maispulver	1/4 Tasse	1/2 Tasse	3/4 Tasse
	Trockenhefe (max. Menge)	1 1/2 TL	1 1/2 TL	1 1/2 TL

Quick	Zutaten	Brot 500 g	Brot 750g	Brot 1000g
	Wasser	140 ml	190 ml	230 ml
	Butter	2 TL	2 1/2 TL	3 TL
	Salz	2/3 TL	3/4 TL	1 TL
	Mehl (max. Menge)	290 g	360 g	435 g
	Zucker	1 TL	2 TL	3 TL
	Trockenhefe (max. Menge)	1 1/2 TL	1 1/2 TL	2 1/3 TL

Cake	Zutaten		Menge
	Mehl		285 g
	Bicarbonat-Soda		1 TL
	Salz		1/2 TL
	Butter		110 g
	Pudierzucker		225 g
	Eier (aus Freilandhaltung)		2
	Bananen		2
	Mich		50 ml
	Vanille Extrakt		1 TL

Dessert	Zutaten		Menge
	Eier		3 Stck
	Gekochter Reis		1 Tasse
	Zucker		1/8 Tasse
	Rosinen		1/4 Tasse
	Vanille		1 TL
	Zimt		1 TL
	Milch		2 Tassen / 400ml





Rice Bread	Zutaten	Brot 500 g	Brot 750g	Brot 1000g
	Wasser	150 ml	190 ml	240 ml
	Öl	2 TL	2 1/2 TL	3 TL
	Salz	2/3 TL	3/4 TL	1 TL
	Mehl (max. Menge)	290 g	360 g	435 g
	Eier	1 Stck	1 Stck	1 Stck
	Zucker	2 TL	2 1/2 TL	3 TL
	Gekochter Reis	1/4 Tasse	1/3 Tasse	1/2 Tasse
	Trockenhefe (max. Menge)	2/3 TL	1 TL	1 1/4 TL

Corn Bread	Zutaten	Brot 500 g	Brot 750g	Brot 1000g
	Wasser	140 ml	190 ml	240 ml
	Öl	2 TL	2 1/2 TL	3 TL
	Salz	2/3 TL	3/4 TL	1 TL
	Mehl (max. Menge)	290 g	360 g	435 g
	Eier	1 Stck	1 Stck	1 Stck
	Zucker	2 TL	2 1/2 TL	3 TL
	Kornmischung / Krümel	1/4 Tasse	1/3 Tasse	1/2 Tasse
	Trockenhefe (max. Menge)	2/3 TL	1 TL	1 TL

Purple Bread	Zutaten	Brot 500 g	Brot 750g	Brot 1000g
	Wasser	150 ml	190 ml	240 ml
	Öl	2 TL	2 1/2 TL	3 TL
	Salz	2/3 TL	3/4 TL	1 TL
	Eier	1 Stck	1 Stck	1 Stck
	Zucker	2 TL	2 1/2 TL	3 TL
	Glutenmehl	290 g	360 g	435 g
	Trockenhefe (max. Menge)	2 TL	1 TL	1 1/4 TL
	Lila Bio-Reis (Thai Hom Nin Reis) - Thailand	1/4 Tasse	1/3 Tasse	1/2 Tasse





Brown Bread	Zutaten	Brot 500 g	Brot 750g	Brot 1000g
	Wasser	180 ml	230 ml	255 ml
	Butter	26 g	39 g	45 g
	Salz	2 g	3 g	4 g
	Schwarzband-Melasse / Sirup	26 g	39 g	45 g
	Roggenmehl	70 g	145 g	180 g
	Weizenmehl	215 g	290 g	325 g
	Hefe	3 g	4 g	5 g

DE

NL

FR

IT

ES

Sticky rice	Zutaten	Brot 500 g	Brot 750g	Brot 1000g
	Wasser	250 ml	350 ml	450 ml
	Glutenfreier Reis	280 g	420 g	560 g

Porridge	Zutaten	Menge
	Klebereis	40 g
	Lotus	15 g
	Longan	15 g
	Rote Bohnen	25 g
	Chinesische Wolfsbeeren	15 g
	Rote Datteln	35 g
	Erdnüsse	15 g
	Wasser	750 ml
	Zucker	nach Geschmack

Mix	Zutaten	Menge
	Wasser	330 ml
	Salz	1 TL
	Öl	2 TL
	Mehl	560 g



## 8.4. Bräunungsgrad wählen

Drücken Sie die Taste Bräunung  wiederholt, um zwischen den Bräunungsgraden Hell , Mittel  oder Dunkel  zu wählen. Diese Einstellung ist bei den Programmen 1-7 sowie 11 und 12 verfügbar.

## 8.5. 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 1-5, 8 und 9 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.

- ▶ Um die Zeitverzögerung einzustellen, drücken Sie wiederholt die Taste Zeitverzögerung . Mit der Taste  wird von der Backzeit aus in 10-Minuten-Schritten nach oben gezählt, mit der Taste  10-Minuten-Schritten nach unten.
- ▶ 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.



## 9. Programm starten

DE

NL

FR

IT

ES



### 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 Sie die -Taste und schalten Sie das Gerät ab. 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.

### 9.1. 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.

### 9.2. Hinweise zum Backvorgang

- ▶ Wenn während der Zeitverzögerungsphase oder der Aufheizphase die Stromzufuhr kurz unterbrochen wird (max. 10 Minuten), bleiben die Backeinstellungen erhalten. Der Backvorgang wird jedoch ganz abgebrochen, wenn ab der ersten Knetphase eine Stromunterbrechung eintrifft.



- ▶ 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.

### 9.3. Signaltöne

Während des Backvorgangs erklingen Signaltöne:

- bei den Programmen 1, 2, 3, 4, 5 und 6 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).

### 9.4. 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 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.

### 9.5. Backwerk aus dem Gerät nehmen

- ▶ Drücken Sie die  Taste nach Beendigung des Programmes und öffnen den Deckel
- ▶ Heben Sie den Teigbehälter an den Bügeln heraus.



#### **VORSICHT, 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.
- ▶ 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.

**DE**

NL

FR

IT

ES

### 9.5.1. Knethaken lösen

- ▶ Wenn der Knethaken im Backwerk stecken bleibt, entfernen Sie ihn erst, wenn der Teig abgekühlt ist.
- ▶ Wenn die Knethaken im Teigbehälter bleiben und sich nicht leicht lösen lassen, tauchen Sie den Behälter ggf. bis zu 30 Minuten, in warmes oder heißes Wasser. 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 „HHH“ 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.

## 10. 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.

Die Zubehörteile (Messbecher, Messlöffel) 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.
- ▶ Die Zubehörteile (Messbecher, Messlöffel ) können in spülmittelhaltigem Wasser abgewaschen werden. Das Gehäuse können Sie außen mit einem leicht angefeuchteten Lappen abwischen.
  - ▶ Die Backform und der Knethaken sind spülmaschinen geeignet.
  - ▶ Vor Wiederinbetriebnahme lassen Sie das Gerät und die Zubehörteile vollständig trocknen.

## 10.1. 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.

# 11. Problembehandlung

DE

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

NL

FR

IT

ES

Problem	Mögliche Ursache/Abhilfe
Das Brot sinkt in der Mitte ein.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zu viel Flüssigkeit und zu warme Flüssigkeit. (Die Flüssigkeit soll zwischen 21 und 28 °C – bei Schnellbackprogrammen zwischen 30 und 35 °C – warm sein.)</li><li>• Zu wenig Salz.</li><li>• Zu viel Hefe.</li><li>• Die Luftfeuchtigkeit oder die Raumtemperatur sind zu hoch.</li><li>• Der Deckel ist während des Backens zu lange geöffnet worden.</li><li>• Die Gehzeit war zu lang. Wählen Sie mit der Taste Bräunung  die Einstellung Dunkel .</li></ul>
Das Brot geht nicht genug auf.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nicht genug Hefe zugefügt.</li><li>• Die Hefe war nicht mehr gut.</li><li>• Zu wenig Zucker zugefügt.</li><li>• Zu viel Salz zugefügt (schadet der Hefe).</li><li>• Die Flüssigkeit ist zu warm.</li><li>• Die Hefe ist vor dem Backen mit Salz oder mit der Flüssigkeit in Berührung gekommen.</li></ul>
Das Brot geht zu stark auf.	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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).</li><li>• Zu viel Hefe.</li><li>• Zu viel oder zu warme Flüssigkeit.</li><li>• Zu wenig Mehl.</li><li>• Zu wenig Salz.</li></ul>
Das Brot ist zu trocken und dicht.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nicht genug Flüssigkeit.</li><li>• Die Hefe war nicht in Ordnung.</li></ul>
Das Brot ist nicht gar und in der Mitte noch feucht.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Eine zu große Menge zusätzlicher Zutaten wie Nüsse, Butter, Trockenfrüchte, Sirup etc. beigegeben.</li><li>• Zu viel Fruchtsaft beigegeben.</li></ul>



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

## 11.1. Mögliche Fehlermeldungen

Fehlermeldung	Bedeutung	Lösung
HHH	Temperatur im Geräteinneren ist zu hoch	Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es vor dem nächsten Gebrauch abkühlen.
EE0	Temperatursensorfehler	Kontaktieren Sie den Service.
EE1	Temperatursensorfehler	Kontaktieren Sie den Service.



## 12. Entsorgung

DE



### 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.

NL

FR

IT

ES

## 13. Technische Daten

Spannungsversorgung	220-240V~ 50/60Hz
Heizleistung	500 Watt
Motorleistung	100 Watt
Fassungsvermögen	Max. 1.000 g
Schutzklasse	I
Abmessungen	ca. 350 mm x 225 mm x 290 mm (BxTxH)
Gewicht	ca. 5,8 kg

## 14. Konformitätsinformation



Hiermit erklärt die Medion AG, dass das Produkt MD 10241 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.

## 15. Serviceinformationen

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

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

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	
<b>MEDION AG</b> <b>45092 Essen</b> <b>Deutschland</b>	
Österreich	
Öffnungszeiten	Rufnummer
Mo. - Fr.: 08:00 - 21:00 Sa. / So.: 10:00 - 18:00	☎ 01 9287661
Serviceadresse	
<b>MEDION Service Center</b> <b>Franz-Fritsch-Str. 11</b> <b>4600 Wels</b> <b>Österreich</b>	



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

**DE**  
NL  
FR  
IT  
ES



Diese und viele weitere Bedienungsanleitungen stehen Ihnen über das Serviceportal [www.medion.com/de/service/start/](http://www.medion.com/de/service/start/) zum Download zur Verfügung. Dort finden Sie auch Treiber und andere Software zu diversen Geräten. Sie können auch den nebenstehenden QR Code scannen und die Bedienungsanleitung über das Serviceportal auf Ihr mobiles Endgerät laden.



## Österreich



Diese und viele weitere Bedienungsanleitungen stehen Ihnen über das Serviceportal [www.medion.com/at/service/start/](http://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/](http://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/](http://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.

## Luxemburg



Diese und viele weitere Bedienungsanleitungen stehen Ihnen über das Serviceportal [www.medion.com/lu/de/service/start/](http://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. Impressum

Copyright © 2020

Stand: 02.12.2020

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.

**DE**

**NL**

**FR**

**IT**

**ES**



## 17. 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](http://www.lidi.nrw.de).

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

# Inhoudsopgave

<b>1.</b>	<b>Over deze gebruiksaanwijzing .....</b>	<b>40</b>
1.1.	Betekenis van de symbolen.....	40
<b>2.</b>	<b>Gebruiksdoel.....</b>	<b>41</b>
<b>3.</b>	<b>Veiligheidsvoorschriften .....</b>	<b>42</b>
3.1.	Het apparaat veilig opstellen.....	43
3.2.	Netaansluiting.....	43
3.3.	Veilig omgaan met het apparaat.....	44
3.4.	Repareer het nooit zelf.....	45
<b>4.</b>	<b>Inhoud van de levering .....</b>	<b>46</b>
<b>5.</b>	<b>Overzicht van het apparaat .....</b>	<b>47</b>
5.1.	Display.....	50
<b>6.</b>	<b>Vóór het eerste gebruik .....</b>	<b>51</b>
<b>7.</b>	<b>Vorbereidingen .....</b>	<b>51</b>
7.1.	Deeg voorbereiden .....	51
7.2.	Basisrecept voor brood .....	52
<b>8.</b>	<b>Bediening .....</b>	<b>53</b>
8.1.	Ingebruikname .....	53
8.2.	Programma kiezen.....	53
8.3.	Programma/-receptoverzicht .....	57
8.4.	Bruiningsgraad kiezen.....	61
8.5.	Vertragingstijd kiezen .....	61
<b>9.</b>	<b>Programma starten .....</b>	<b>62</b>
9.1.	Meer ingrediënten toevoegen .....	62
9.2.	Instructies voor bakproces .....	62
9.3.	Geluidssignalen .....	63
9.4.	Einde programma .....	63
9.5.	Baksel uit het apparaat nemen .....	63
<b>10.</b>	<b>Reinigen en opbergen.....</b>	<b>64</b>
10.1.	Opbergen.....	65
<b>11.</b>	<b>Problemen oplossen.....</b>	<b>66</b>
11.1.	Mogelijke foutmeldingen .....	67
<b>12.</b>	<b>Afvalverwerking .....</b>	<b>68</b>
<b>13.</b>	<b>Technische gegevens.....</b>	<b>68</b>
<b>14.</b>	<b>Conformiteitsinformatie .....</b>	<b>68</b>
<b>15.</b>	<b>Service-informatie.....</b>	<b>69</b>
<b>16.</b>	<b>Juridische info.....</b>	<b>71</b>
<b>17.</b>	<b>Privacyverklaring .....</b>	<b>72</b>

DE

NL

FR

IT

ES

# 1. Over deze gebruiksaanwijzing



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

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

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

## 1.1. Betekenis van de symbolen



### **GEVAAR!**

Waarschuwing voor direct levensgevaar.



### **WAARSCHUWING!**

Waarschuwing voor mogelijk levensgevaar en/of ernstig blijvend letsel.



### **WAARSCHUWING!**

Waarschuwing voor gevaar door een elektrische schok.



### **WAARSCHUWING!**

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.



Meer informatie over het gebruik van het apparaat.



DE

NL

FR

IT

ES



Neem de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing in acht.

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



Verklaring van conformiteit (zie het hoofdstuk 'Conformiteitsinformatie'): producten die zijn gemarkeerd met dit symbool, voldoen aan de Europese richtlijnen.



Verpakking op een milieuvriendelijke manier afvoeren (zie het hoofdstuk 'Afvalverwerking', „12. Afvalverwerking“ op pagina 68



Apparaat op een milieuvriendelijke manier afvoeren (zie het hoofdstuk 'Afvalverwerking')



### **Symbool voor randaarde (bij veiligheidsklasse I)**

Elektrische apparaten van veiligheidsklasse I zijn elektrische apparaten die in hun geheel minimaal zijn voorzien van een basisisolatie en daarnaast een apparaatstekker met aardcontact of een vast netsnoer met aardleiding hebben. Elektrische apparaten van veiligheidsklasse I kunnen onderdelen hebben met een dubbele of versterkte isolatie of onderdelen die werken op een zeer lage veiligheidsspanning.

## **2. Gebruiksdoel**

Gebruik uw broodbakmachine alleen voor het bakken van brood en voor het maken van marmelade en confitures thuis. 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 en vergelijkbare huishoudelijke toepassingen, bijvoorbeeld:

- in keukens voor de medewerkers van winkels, kantoren en andere bedrijven;
- op boerderijen;
- door klanten in hotels, motels en andere accommodaties;
- in bed and breakfasts.

Het apparaat is niet bedoeld voor commercieel en industrieel gebruik.

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

- Bouw het apparaat zonder onze toestemming niet om en gebruik het niet 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. Elke andere bediening geldt als niet in overeenstemming met het gebruiksdoel en kan leiden tot letsel of materiële schade.

### 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, mits er ie-





DE

**NL**

FR

IT

ES

mand 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 ze 8 jaar of ouder zijn en er iemand toezicht op hen houdt.
- Kinderen die jonger zijn dan 8 jaar, moeten uit de buurt van het apparaat en de netadapter of 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 ontluuchtingsgleuven niet af.
- Installeer het apparaat niet in de buurt van licht ontvlambare materialen (gordijnen, vitrages, papier enz.). Er kan 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 een elektrische schok.
- U mag het apparaat niet in de openlucht gebruiken.
- Stel het product niet bloot aan extreme omstandigheden.  
Vermijd:





- hoge luchtvochtigheid en vocht;
- extreem hoge en lage temperaturen;
- direct 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 ingeschakeld als er niemand 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.
- Gebruik niet meer dan 500 g meel.
- Gebruik niet meer dan 8 g rijstmiddel.

### 3.3.2. Netsnoer

- Het netsnoer mag tijdens het gebruik niet om het apparaat zijn gewikkeld. Het mag geen hete oppervlakken aanraken.





DE

NL

FR

IT

ES

Het kan beschadigd raken.

- Zorg ervoor dat er geen knikken in het netsnoer zitten en dat het 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 verwijdert.
- 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. Repareer het nooit zelf



### GEVAAR!

#### Gevaar voor elektrische schok.

Er bestaat gevaar voor een elektrische schok 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 worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst van de fabrikant of een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon om gevaar te voorkomen.
- 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 verpakkingsfolie uit de buurt 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 moet het volgende bevatten:

- Broodbakmachine
- Bakvorm met antiaanbaklaag
- 1x kneedhaak
- 1x haakspies (om de kneedhaak te verwijderen)
- Maatlepel
- Maatbeker
- Gebruiksaanwijzing en garantiedocumenten



## 5. Overzicht van het apparaat

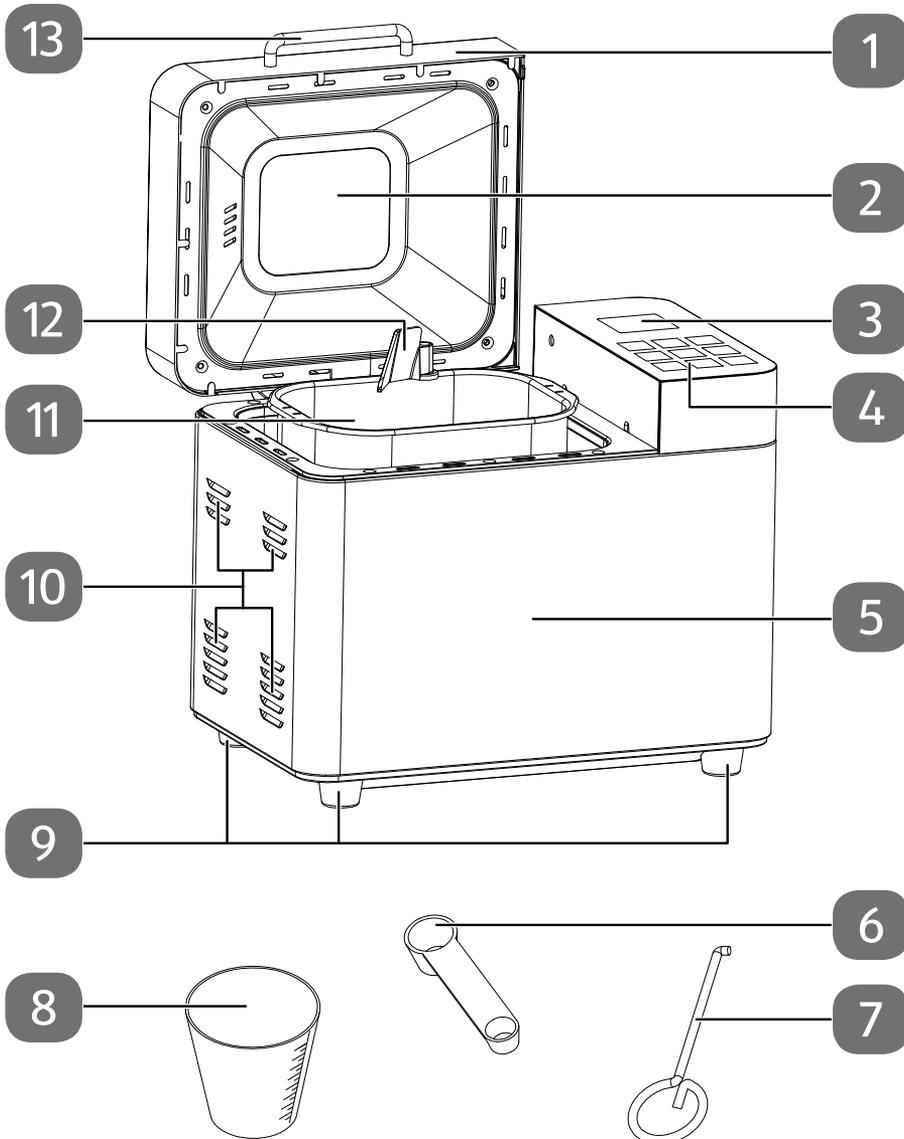
DE

**NL**

FR

IT

ES



- 1) Deksel
- 2) Kijkvenster
- 3) Display
- 4) Bedieningspaneel (zie de onderstaande tabel voor uitleg van de toetsen)
- 5) Broodbakmachine
- 6) Maatlepel
- 7) Haakspies (om de kneedhaak te verwijderen)
- 8) Maatbeker
- 9) Rubberen pootjes
- 10) Ventilatieopeningen
- 11) Bakvorm
- 12) Kneedhaak
- 13) Handgreep

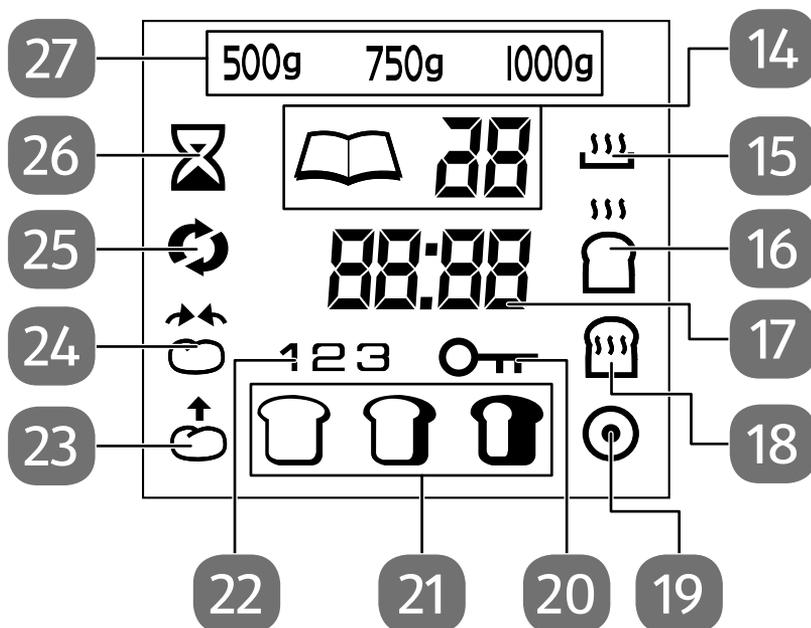
	<p>Met de menutoets  kunt u één van de 24 programma's uit de programmalijst (1) links en rechts van het display kiezen.</p>
	<p>Met de toets  start en stopt u een programma. Als de toets langer dan 0,5 seconde wordt ingedrukt terwijl er een programma actief is, wordt het programma onderbroken. Als u opnieuw op de toets drukt, wordt het programma voortgezet.</p>
	<p>Met de toets voor het broodformaat  kunt u bij de broodbakprogramma's 1-4 kiezen uit drie broodformaten: Klein = 500 g, middel-groot = 750 g en groot = 1.000 g. Hierbij worden de programmatijden aangepast aan de gebruikte hoeveelheid deeg.</p>
	<p>Vertragingstijd  (+/-)</p> <p>Met de toetsen  kunt u een vertragingstijd kiezen waarna een geselecteerd programma wordt gestart. Met elke druk op de toets  of  wordt de vertragingstijd met 10 minuten verhoogd of verlaagd. De maximale vertragingstijd is 15 uur.</p>
	<p>Met de toets voor de bruiningsgraad  stelt u de bruiningsgraad in. Bij de programma's 1-7, 11 en 12 kunt u kiezen tussen drie bruiningsgraden: Licht, middel en donker.</p>



	Met de baktoets  kunt u handmatig een bakprogramma starten.
	Met de kneedtoets  kunt u handmatig het kneedprogramma starten.
	Met de toets  kunt u handmatig een timerfunctie instellen. Het programma start dan op het gewenste tijdstip.
	Vertragingstijd verhogen: 10 min. per druk op de toets.
	Vertragingstijd verlagen: 10 min. per druk op de toets.



## 5.1. Display



- 14) Menukeuze
- 15) Voorverwarmen
- 16) Bakken
- 17) Resterende tijd
- 18) Warmhouden
- 19) Programmaeinde
- 20) Blokkeringsymbool (bij actief programma)
- 21) Bruiningsgraad (de gekozen bruiningsgraad wordt aangegeven met een pijl in het display)
- 22) Weergave programmavoortgang
- 23) Rijzen
- 24) Rusten
- 25) Kneden
- 26) Tijdkeuze
- 27) Gewicht van het deeg (het gekozen gewicht wordt aangegeven met een pijl in het display)



DE

NL

FR

IT

ES

## 6. Vóór 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.
- ▶ Vóór 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 er geurvorming bij het eerste gebruik. Dit is normaal en wijst niet op een defect aan het apparaat.

- Zorg voor voldoende ventilatie.

## 7. Voorbereidingen

### 7.1. Deeg voorbereiden

- ▶ Alle vloeistoffen moeten op kamertemperatuur zijn. De optimale temperatuur ligt tussen 18°C en 23°C voor de normale programma's.
- ▶ 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 meel moet daarom bestaan uit maximaal zeven delen roggemeel en minimaal drie delen tarwemeel.
- ▶ Indien u in een hoger gelegen regio woont (meer dan 900 m 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. Basisrecept voor brood

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

Wanneer u andere recepten gebruikt, moeten deze geschikt zijn voor een broodbakmachine. De maximale hoeveelheden voor dit apparaat mogen niet worden overschreden.

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

Ingrediënten	Klein brood, 500 g	Middelgroot brood, 750 g	Groot brood, 1000 g
Water	100 ml	190 ml	280 ml
Olie	1 theelepel	1 1/2 theelepel	2 1/3 theelepel
Zout	1/2 theelepel	3/4 theelepel	1 theelepel
Suiker	1/2 theelepel	3/4 theelepel	1 theelepel
Meel (max. hoeveelheid)	220 g	340 g	500 g
Droge gist (max. hoeveelheid)	1 theelepel	1 2/3 theelepel	2 1/3 theelepel

### 7.2.1. Ingrediënten afmeten

Meet de ingrediënten nauwkeurig af. Houd vooral bij het basisrecept de opgegeven hoeveelheden nauwkeurig aan. Deze vindt u in het hoofdstuk „Basisrecept voor brood“ op blz. 52.

Het beste kunt u de meegeleverde maatbeker en de maatlepel gebruiken om de ingrediënten af te meten. Wanneer u de maatlepel volledig hebt gevuld, strijkt u de bovenkant glad om niet meer te gebruiken dan is aangegeven.



Wanneer u geen bakmix gebruikt en het deeg zelf mengt, let er dan op dat het totaalgewicht van de ingrediënten niet meer wordt dan 1000 g.

### 7.2.2. 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 in aanraking mag komen met de vloeistof en het zout.



DE

NL

FR

IT

ES

### 7.2.3. Deegbak schoonmaken

- ▶ Maak de deegbak vóór het plaatsen schoon, ook aan de buitenkant. Let er bij het toevoegen van de ingrediënten op dat er niets in de bakruimte terecht komt. De verwarmingsspiraal mag niet met het deeg in aanraking komen!
- ▶ Houd u nauwkeurig aan de opgegeven hoeveelheden. Gebruik 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 op basis van wit meel.

## 8. Bediening

### 8.1. Ingebruikname

- ▶ Steek de schoongemaakte kneedhaak op de aandrijfjas in de deegbak.
- ▶ Bereid het deeg voor in de deegbak.
- ▶ Zorg ervoor dat de buitenkant van de deegbak vóór het plaatsen schoon is.
- ▶ Plaats de deegbak in de houder in de bakruimte en druk deze omlaag totdat de spanveren aan beide kanten hoorbaar vastklikken.
- ▶ Let erop dat de ingrediënten niet in de bakruimte terechtkomen en niet in aanraking komen met de verwarmingsspiraal.
- ▶ Sluit het deksel.
- ▶ Steek de stekker in het stopcontact.
- ▶ Er klinkt een geluidssignaal. Het apparaat is nu ingesteld op het basisprogramma en de normale tijd.

### 8.2. Programma kiezen

- ▶ Kies met de menu-toets  het gewenste programma 1-25.

#### Programma 1: basis

Basisprogramma voor standaard brooddeeg.

#### Programma 2: witbrood (French)

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

#### Programma 3: volkorenbrood (Whole wheat)

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



---

## **Programma 4: zoet gebak (Sweet)**

Programma voor gebak, cake, zoet brood of brooddeeg waaraan suiker, rozijnen of chocolade wordt toegevoegd.

## **Programma 5: glutenvrij brood (Gluten Free)**

Programma voor glutenvrij brood. Gebruik hiervoor geschikt meel of een geschikte bakmix. Bij glutenvrij meel is meer tijd nodig voor de opname van vloeistoffen en zijn de rijseigenschappen anders.

## **Programma 6: snelprogramma (Quick)**

Programma voor deeg met bakpoeder of "baking soda": kneden, laten rijzen, bakken.



Let op dat het toegevoegde water een temperatuur van 30-35 °C moet hebben. Verdubbel hiervoor de gisthoeveelheid.

## **Programma 7: cake (Cake)**

Gebruik dit programma om een taartbeslag te bakken.

Het deeg wordt stevig, maar rijst niet zo hoog als brooddeeg.

Voordat u het bakproces start, doet u alle ingrediënten in de bakvorm en roert u een keer goed door. Zo krijgt u het optimale bakresultaat.

## **Programma 8: dessert (Dessert)**

Gebruik dit programma om een sponscake of dessert te bakken.

Voordat u het bakproces start, doet u alle ingrediënten in de bakvorm en roert u een keer goed door. Zo krijgt u het optimale bakresultaat.

## **Programma 9: rijstbrood (Rice Bread)**

Programma om rijstbrood te maken. Meng gekookte rijst met meel in een verhouding van 1:1 en start het programma om het brood te bakken.

## **Programma 10: maisbrood (Corn Bread)**

Programma om maisbrood te maken. Meng gekookte mais met meel in een verhouding van 1:5 en start het programma om het brood te bakken.

## **Programma 11: paars rijstbrood (Purple Rice)**

Meng gekookte rijst (paars - Thai Hom Nin Bio) met meel in de verhouding 1:3 om het brood te maken.

## **Programma 12: roggebrood (Brown Bread)**

Programma om roggebrood te maken. Meng roggemeel met broodmeel in een verhouding van 1:3 en start het programma om het brood te bakken.



DE

NL

FR

IT

ES

### **Programma 13: pap (Porridge)**

Programma voor het maken van pap.

### **Programma 14: kleefrijst (Sticky Rice)**

Programma voor het maken van rijstballen

### **Programma 15: mix (Mix)**

Gebruik dit programma als u tijdens het mixen extra ingrediënten wilt toevoegen aan het deeg.



Voordat u het programma start, doet u alle ingrediënten in de bakvorm en mengt u deze grondig, zodat het meel en de vloeistoffen goed gemengd zijn

### **Programma 16: deeg (Dough)**

Gebruik dit programma om gistdeeg voor broodjes, speciaal brood of pizzadeeg te maken. Het deeg wordt verwarmd, zodat het kan rijzen. Het wordt niet gebakken. Na het kneden kunt het deeg vormen zoals u wilt en in een normale oven bakken.

### **Programma 17: deeg kneden (Knead)**

Gebruik dit programma om gistdeeg voor broodjes, speciaal brood of pizzadeeg te maken.

Het deeg wordt alleen gekneet, niet gebakken. Na het kneden kunt het deeg vormen zoals u wilt en in een normale oven bakken.

### **Programma 18: rijstwijn (Rice Wine)**

Programma voor het maken van rijstwijn of andere vloeistoffen. In dit programma wordt de vloeistof alleen geroerd terwijl het gelijkmatig wordt opgewarmd.

### **Programma 19: yoghurt (Yoghurt)**

Doe de yoghurt in geschikte hittebestendige glazen of kommen. Roer de ingrediënten een paar keer om en plaats de glazen of kommen in de bakvorm. Voeg daarna ca. 200 ml water toe en start het automatische programma om yoghurt te maken.

### **Programma 20: marmelade (Jam)**

Gebruik dit programma om marmelade te maken.

Let erop dat u alleen vruchten zonder pitten in de bakvorm doet.

Pitten kunnen krassen veroorzaken op de antiaanbaklaag van de bakvorm.

Na het "koken" koelt de marmelade in het apparaat af.

### **Programma 21: ontdooien (Defrost)**

Programma voor het ontdooien van bevroren levensmiddelen voordat u deze gaat koken.



## Programma 22: roerbakken (Stir-fry)

Met dit programma kunt u ingrediënten verwerken (kned en bakken) die zijn toegevoegd aan droge vruchten, zoals pinda's, sojabonen enz.

## Programma 23: rijzen en bakken (Ferment - bake)

Dit programma is geschikt voor deeg dat nog verder moet worden bewerkt. Het deeg wordt daarbij niet gekneet. Nadat u het deeg met de hand hebt voorbehandeld of met het mixprogramma hebt gemaakt, kunt u het in de gewenste vorm brengen. Daarna legt u het deeg weer in de bakvorm en kiest u het programma "Rijzen en bakken".

## Programma 24: bakken (Bake)

Programma voor bakken. U kunt de baktemperatuur instellen met de knop voor de bruiningsgraad. 100°C = lichte bruiningsgraad; 150 °C = matige bruiningsgraad en 200°C = sterke bruiningsgraad. De standaardinstelling is 150°C

## Programma 25: zelfgemaakt (Home Made)

Programma voor het maken van eigen brood- en bakcreaties. Bij dit programma kan voor elke afzonderlijke bakfase (kned en, rijzen, bakken en warmhouden) het aantal minuten apart worden ingesteld. Voor meer informatie bekijkt u het volgende programmaoverzicht met de tijdsduur van bak- en kneedprogramma's zodat u de baktijd kunt plannen.

Programmafase	Standaardtijd (min.)	Instelbare tijd
Kned en 1	15	0 - 30 min.
Rijzen 1	3	0 - 30 min.
Kned en 2	20	0 - 30 min.
Rijzen 2	10	0 - 30 min.
Kned en 3	0	0 - 25 min.
Rijzen 1	42	0 - 60 min.
Rijzen 2	40	0 - 60 min.
Rijzen 3	0	0 - 60 min.
Bakken	50	0 - 80 min.
Warmhouden	60	0 - 60 min.
Vertragingstijd	/	15 uur

### 8.3. Programma/-receptoverzicht

DE

NL

FR

IT

ES

French-bread	Ingrediënten	Brood 500 g	Brood 750 g	Brood 1000g
	Water	120 ml	160 ml	210 ml
	Boter	2 theelepels	2 1/2 thee­lepel	3 theelepels
	Zout	2/3 thee­lepel	3/4 thee­lepel	1 thee­lepel
	Meel (max. hoeveelheid)	290 g	360 g	435 g
	Droge gist (max. hoeveelheid)	2/3 thee­lepel	1 thee­lepel	1 1/4 thee­lepel

Who-le-wheat-bread	Ingrediënten	Brood 500 g	Brood 750 g	Brood 1000g
	Water	180 ml	220 ml	270 ml
	Boter	2 theelepels	2 1/2 thee­lepel	3 theelepels
	Zout	2/3 thee­lepel	3/4 thee­lepel	1 thee­lepel
	Meel (max. hoeveelheid)	290 g	360 g	435 g
	Droge gist (max. hoeveelheid)	2/3 thee­lepel	1 thee­lepel	1 1/4 thee­lepel

Sweet	Ingrediënten	Brood 500 g	Brood 750 g	Brood 1000g
	Water	120 ml	160 ml	210 ml
	Boter	1 1/2 thee­lepel	2 theelepels	2 1/2 thee­lepel
	Zout	1/2 thee­lepel	1/2 thee­lepel	1/2 thee­lepel
	Meel (max. hoeveelheid)	290 g	380 g	500 g
	Eieren	1 stuk	1 stuk	1 stuk
	Suiker	2 theelepels	3 theelepels	4 thee­lepels
	Magere melk	1/4 kopje	1/3 kopje	1/2 kopje
Droge gist (max. hoeveelheid)	3/4 thee­lepel	1 thee­lepel	1 thee­lepel	

Gluten Free Bread	Ingrediënten	Brood 500 g	Brood 750 g	Brood 1000g
	Water	140 ml	190 ml	230 ml
	Boter	2 theelepels	2 1/2 theelepel	3 theelepels
	Zout	2/3 theelepel	3/4 theelepel	1 theelepel
	Meel (max. hoeveelheid)	255 g	290 g	320 g
	Eieren	1 stuk	1 stuk	1 stuk
	Maispoeder	1/4 kopje	1/2 kopje	3/4 kopje
	Droge gist (max. hoeveelheid)	1 1/2 theelepel	1 1/2 theelepel	1 1/2 theelepel

Quick	Ingrediënten	Brood 500 g	Brood 750 g	Brood 1000g
	Water	140 ml	190 ml	230 ml
	Boter	2 theelepels	2 1/2 theelepel	3 theelepels
	Zout	2/3 theelepel	3/4 theelepel	1 theelepel
	Meel (max. hoeveelheid)	290 g	360 g	435 g
	Suiker	1 theelepel	2 theelepels	3 theelepels
	Droge gist (max. hoeveelheid)	1 1/2 theelepel	1 1/2 theelepel	2 1/3 theelepel

Cake	Ingrediënten	Hoeveelheid
	Meel	285 g
	Baking soda	1 theelepel
	Zout	1/2 theelepel
	Boter	110 g
	Poedersuiker	225 g
	Eieren (vrije uitloop)	2
	Bananen	2
	Melk	50 ml
Vanille-extract	1 theelepel	



DE

NL

FR

IT

ES

Dessert	Ingrediënten	Hoeveelheid
	Eieren	3 stuks
	Gekookte rijst	1 kopje
	Suiker	1/8 kopje
	Rozijnen	1/4 kopje
	Vanille	1 theelepel
	Kaneel	1 theelepel
	Melk	2 kopjes / 400 ml

Rice Bread	Ingrediënten	Brood 500 g	Brood 750 g	Brood 1000g
	Water	150 ml	190 ml	240 ml
	Olie	2 theelepels	2 1/2 theelepel	3 theelepels
	Zout	2/3 theelepel	3/4 theelepel	1 theelepel
	Meel (max. hoeveelheid)	290 g	360 g	435 g
	Eieren	1 stuk	1 stuk	1 stuk
	Suiker	2 theelepels	2 1/2 theelepel	3 theelepels
	Gekookte rijst	1/4 kopje	1/3 kopje	1/2 kopje
Droge gist (max. hoeveelheid)	2/3 theelepel	1 theelepel	1 1/4 theelepel	

Corn Bread	Ingrediënten	Brood 500 g	Brood 750 g	Brood 1000g
	Water	140 ml	190 ml	240 ml
	Olie	2 theelepels	2 1/2 theelepel	3 theelepels
	Zout	2/3 theelepel	3/4 theelepel	1 theelepel
	Meel (max. hoeveelheid)	290 g	360 g	435 g
	Eieren	1 stuk	1 stuk	1 stuk
	Suiker	2 theelepels	2 1/2 theelepel	3 theelepels
	Graanmix/kruimels	1/4 kopje	1/3 kopje	1/2 kopje
Droge gist (max. hoeveelheid)	2/3 theelepel	1 theelepel	1 theelepel	



Purple Bread	Ingrediënten	Brood 500 g	Brood 750 g	Brood 1000g
	Water	150 ml	190 ml	240 ml
	Olie	2 theelepels	2 1/2 theelepel	3 theelepels
	Zout	2/3 theelepel	3/4 theelepel	1 theelepel
	Eieren	1 stuk	1 stuk	1 stuk
	Suiker	2 theelepels	2 1/2 theelepel	3 theelepels
	Glutenmeel	290 g	360 g	435 g
	Droge gist (max. hoeveelheid)	2 theelepels	1 theelepel	1 1/4 theelepel
	Paarse biologische rijst (Thai Hom Nin-rijst) - Thailand	1/4 kopje	1/3 kopje	1/2 kopje

Brown Bread	Ingrediënten	Brood 500 g	Brood 750 g	Brood 1000g
	Water	180 ml	230 ml	255 ml
	Boter	26 g	39 g	45 g
	Zout	2 g	3 g	4 g
	Blackstrapmelasse/-siroop	26 g	39 g	45 g
	Roggemeel	70 g	145 g	180 g
	Tarwemeel	215 g	290 g	325 g
	Gist	3 g	4 g	5 g

Sticky rice	Ingrediënten	Brood 500 g	Brood 750 g	Brood 1000g
	Water	250 ml	350 ml	450 ml
	Glutenvrije rijst	280 g	420 g	560 g



DE

NL

FR

IT

ES

	Ingrediënten	Hoeveelheid
Porridge	Kleverige rijst	40 g
	Lotus	15 g
	Longan	15 g
	Kidneybonen	25 g
	Gojibessen	15 g
	Rode dadels	35 g
	Pinda's	15 g
	Water	750 ml
	Suiker	naar smaak

	Ingrediënten	Hoeveelheid
Mix	Water	330 ml
	Zout	1 theelepel
	Olie	2 theelepels
	Meel	560 g

## 8.4. Bruiningsgraad kiezen

Druk meerdere keren op de toets voor de bruiningsgraad  om te schakelen tussen de bruiningsgraden Licht , Middeldonker  en Donker . Deze instelling is beschikbaar bij de programma's 1-7, 11 en 12.

## 8.5. Vertragingstijd kiezen

U kunt een bakprogramma met vertraging starten. Zo is het mogelijk dat het apparaat op een bepaald tijdstip klaar is. U kunt tot 15 uur vertraagd bakken. Deze vertraging is mogelijk bij de programma's 1-5, 8 en 9.

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

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 een vertragingstijd van 10:30 in.

- ▶ Als u de vertragingstijd wilt instellen, drukt u meerdere keren op de toets voor de vertragingstijd . Met de toets  wordt vanaf de baktijd in stappen van 10 minuten verder geteld, met de toets  wordt in stappen van 10 minuten teruggeteld.
- ▶ Wanneer u de toets ingedrukt houdt, verspringt de tijd snel.

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



## 9. 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!
- Er kan rook ontstaan wanneer deeg over de rand van de deegbak stijgt en de verwarmingsspiraal raakt.
- Als er rook uit de bakruimte komt omdat deeg op de verwarmingsspiraal is terechtgekomen, houdt u het deksel gesloten om vlamvorming te vermijden of al aanwezige vlammen te doven.

Druk op de toets  en schakel het apparaat uit. Trek vervolgens de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt.

- ▶ Druk op de toets  om het programma te starten.

### 9.1. Meer ingrediënten toevoegen

Afhankelijk van het gekozen programma klinkt na de tweede kneedfase een signaal om u eraan te herinneren dat u meer 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 u hiermee het actieve programma stopt.

### 9.2. Instructies voor bakproces

- ▶ Wanneer tijdens de vertragsingsfase of de opwarmfase de stroom kort wordt onderbroken (max. 10 minuten), blijven de bakinstellingen behouden. Het bakproces wordt echter geheel afgebroken wanneer vanaf de eerste kneedfase de stroom wordt onderbroken.



DE

NL

FR

IT

ES

- ▶ Het is volkomen normaal dat het kijkvenster aan het begin van het bakproces beslaat. Na enige tijd zal het condenswater via de ventilatiesleuven verdwijnen.
- ▶ Tijdens de kneedfasen kan het apparaat luidruchtig trillen. Dit is geen teken van een defect aan het apparaat.

### 9.3. Geluidssignalen

Tijdens het bakproces klinken geluidssignalen:

- bij de programma's 1, 2, 3, 4, 5 en 6 na de tweede kneedfase om aan te geven dat er meer 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).

### 9.4. Einde programma

Aan het einde van het bakprogramma klinken meerdere geluidssignalen en wordt op het display **0:00** weergegeven. Het apparaat schakelt automatisch over naar de warmhoudmodus. U kunt het baksel maximaal 60 minuten in het apparaat laten. Het wordt door circulerende lucht warm gehouden.

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

### 9.5. Baksel uit het apparaat nemen

- ▶ Druk op de toets  nadat het programma is geëindigd en open het deksel.
- ▶ Til de deegbak aan de beugel uit het apparaat.



#### **VOORZICHTIG, HEET OPPERVLAK!**

#### **Gevaar voor letsel door brandwonden!**

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

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

- ▶ Maak het baksel voorzichtig los van de rand van de deegbak. Gebruik hiervoor een houten spatel. 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.

#### 9.5.1. 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 aan de deegbak blijft zitten en niet gemakkelijk loslaat, dompel de bak dan eventueel maximaal 30 minuten in warm of heet water. Verder bakproces

U kunt na een bakproces in principe 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 "HHH" op het display.

- ▶ Beëindig in dit geval het actieve 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.

## 10. Reinigen en opbergen



### WAARSCHUWING!

#### Gevaar voor elektrische schok.

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

- Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen!
- Trek de stekker uit het gearde stopcontact voordat u het apparaat reinigt.



### VOORZICHTIG!

#### Gevaar voor letsel!

Er bestaat gevaar voor brandwonden door hete oppervlakken.

- Laat het apparaat vóór het reinigen volledig afkoelen.



## LET OP!

### **Gevaar voor beschadiging!**

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

De accessoires (maatbeker, maatlepel) zijn niet geschikt voor de vaatwasser.

- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen, of 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 af met een droge doek.
- ▶ U kunt de accessoires (maatbeker, maatlepel) wassen in water met afwasmiddel. De behuizing kunt u aan de buitenkant met een licht vochtige doek afvegen.
  - ▶ De bakvorm en kneedhaak zijn geschikt voor de vaatwasser.
  - ▶ Voordat u het apparaat opnieuw gebruikt, laat u het apparaat en de accessoires volledig drogen.

## **10.1. Opbergen**

Haal de netstekker uit het stopcontact voordat u het apparaat opbergt.

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

DE

NL

FR

IT

ES



## 11. 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"><li>• Te veel vloeistof en te warme vloeistof. (De vloeistof moet tussen 21 en 28 °C warm zijn, bij snelbakprogramma's tussen 30 en 35 °C.)</li><li>• Te weinig zout.</li><li>• Te veel gist.</li><li>• De luchtvochtigheid of de ruimtetemperatuur is te hoog.</li><li>• Het deksel is tijdens het bakken te lang open geweest.</li><li>• De rijstijd was te lang. Kies met de toets voor de bruiningsgraad  de donkere instelling.</li></ul>
Het brood rijst niet voldoende.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Niet voldoende gist toegevoegd.</li><li>• De gist was niet meer goed.</li><li>• Te weinig suiker toegevoegd.</li><li>• Te veel zout toegevoegd (nadelig voor gist).</li><li>• De vloeistof is te warm.</li><li>• De gist is vóór het bakken in aanraking gekomen met het zout of met de vloeistof.</li></ul>
Het brood rijst te veel.	<ul style="list-style-type: none"><li>• De luchtvochtigheid of de ruimtetemperatuur is te hoog. (Als de omgevingsomstandigheden niet kunnen worden veranderd, probeert u als uitzondering om gekoelde ingrediënten te verwerken en gebruikt u de vertragingstijd niet).</li><li>• Te veel gist.</li><li>• Te veel of te warme vloeistof.</li><li>• Te weinig meel.</li><li>• Te weinig zout.</li></ul>
Het brood is te droog en compact.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Niet voldoende vloeistof.</li><li>• De gist was niet meer goed.</li></ul>
Het brood is niet gaar en in het midden nog vochtig.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Een te grote hoeveelheid extra ingrediënten zoals noten, boter, gedroogde vruchten, siroop enz. toegevoegd.</li><li>• Te veel vruchtensap toegevoegd.</li></ul>



DE

NL

FR

IT

ES

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

## 11.1. Mogelijke foutmeldingen

Foutmelding	Betekenis	Oplossing
HHH	Temperatuur in het apparaat is te hoog	Koppel het apparaat los van het lichtnet en laat het afkoelen voordat u het weer gebruikt.
EE0	Fout van de temperatuursensor.	Neem contact op met de klantenservice.
EE1	Fout van de temperatuursensor.	Neem contact op met de klantenservice.



## 12. Afvalverwerking



### Verpakking

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



### Apparaat

Gebruikte producten mogen niet bij het normale huisvuil worden gedaan.

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

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

Lever het afgedankte apparaat in bij een inzamelpunt voor oude elektrische apparaten of bij een afvalsorteercentrum.

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

## 13. Technische gegevens

Spanning: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Verwarmingsvermogen 500 Watt

Motorvermogen 100 Watt

Inhoud max. 1.000 g

Veiligheidsklasse I

Afmetingen ca. 350 mm x 225 mm x 290 mm (BxDxH)

Gewicht ca. 5,8 kg

## 14. Conformiteitsinformatie



Hierbij verklaart Medion AG dat het product MD 10241 in overstemming is met de volgende Europese eisen:

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

## 15. Service-informatie

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

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

Nederland	
Openingstijden Hotline	Klantenservice
Ma - vr: 07.00 - 23.00 uur Za - zo: 10.00 - 18:00 uur	☎ 0900 - 2352534
Buiten deze tijden kunt u op het genoemde nummer te allen tijde gebruik maken van onze voicemaildienst met terugbeloptie.	
Serviceadres	
<b>MEDION B.V.</b> <b>John F.Kennedylaan 16a</b> <b>5981 XC Panningen</b> <b>Nederland</b>	

België	
Openingstijden	Service Hotline
Ma - vr: 09:00 - 19:00	☎ 02 - 200 61 98
Serviceadres	
<b>MEDION B.V.</b> <b>John F.Kennedylaan 16a</b> <b>5981 XC Panningen</b> <b>Nederland</b>	

DE

NL

FR

IT

ES

## Luxemburg

### Openingstijden

Ma - vr: 09:00 - 19:00

### Klantenservice

☎ 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/](http://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/](http://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/](http://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. Juridische info

Copyright © 2020

Laatst gewijzigd op: 02.12.2020

Alle rechten voorbehouden.

Deze gebruiksaanwijzing is auteursrechtelijk beschermd.

Duplicatie 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**

Het bovenstaande adres is geen retouradres. Neem eerst contact op met onze klantenservice.

DE

**NL**

FR

IT

ES



## 17. Privacyverklaring

Geachte klant,

Hierbij delen wij u mede dat wij, MEDION AG, Am Zehnthof 77, 45307 Essen, Duitsland, als verwerkingsverantwoordelijke uw persoonsgegevens verwerken.

In aangelegenheden met betrekking tot privacy worden wij ondersteund door de functionaris voor gegevensbescherming van ons bedrijf, die te bereiken is via MEDION AG, Datenschutz, Am Zehnthof 77, 45307 Essen, Duitsland; datenschutz@medion.com. Wij verwerken uw gegevens ten behoeve van de garantieafwikkeling en de daarmee samenhangende processen (bijvoorbeeld reparaties) en baseren ons bij de verwerking van uw gegevens op de koopovereenkomst die u met ons hebt gesloten.

Wij verstrekken uw gegevens voor de garantieafwikkeling en daarmee samenhangende processen (bijvoorbeeld reparaties) aan de dienstverleners die reparaties in opdracht van ons uitvoeren. Wij slaan uw persoonsgegevens doorgaans op voor de duur van drie jaar om aan uw wettelijke garantieaanspraken te kunnen voldoen.

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

Ten aanzien van het recht op informatie en verwijdering gelden echter beperkingen volgens § 34 en § 35 van de Duitse wet inzake bescherming van 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, Duitsland, [www.lidi.nrw.de](http://www.lidi.nrw.de).

De verwerking van uw gegevens is noodzakelijk voor de garantieafwikkeling. Zonder de vereiste gegevens is garantieafwikkeling niet mogelijk.

# Sommaire

<b>1.</b>	<b>Concernant la présente notice d'utilisation .....</b>	<b>74</b>
1.1.	Explication des symboles .....	74
<b>2.</b>	<b>Utilisation conforme.....</b>	<b>76</b>
<b>3.</b>	<b>Consignes de sécurité.....</b>	<b>77</b>
3.1.	Installation de l'appareil en toute sécurité .....	77
3.2.	Raccordement au réseau électrique .....	78
3.3.	Manipulation de l'appareil en toute sécurité.....	79
3.4.	Réparation par l'utilisateur interdite .....	80
<b>4.</b>	<b>Contenu de la livraison.....</b>	<b>81</b>
<b>5.</b>	<b>Vue d'ensemble de l'appareil.....</b>	<b>82</b>
5.1.	Écran .....	85
<b>6.</b>	<b>Avant la première utilisation .....</b>	<b>86</b>
<b>7.</b>	<b>Préparation .....</b>	<b>86</b>
7.1.	Préparation de la pâte .....	86
7.2.	Recette de base pour du pain.....	87
<b>8.</b>	<b>Utilisation.....</b>	<b>88</b>
8.1.	Mise en service.....	88
8.2.	Sélection du programme .....	88
8.3.	Vue d'ensemble des programmes et recettes .....	92
8.4.	Sélection du degré de brunissement.....	96
8.5.	Réglage d'une temporisation .....	96
<b>9.</b>	<b>Démarrage d'un programme.....</b>	<b>97</b>
9.1.	Ajouter d'autres ingrédients .....	97
9.2.	Remarques concernant le processus de cuisson .....	97
9.3.	Signaux sonores.....	98
9.4.	Fin du programme .....	98
9.5.	Retrait du produit de l'appareil .....	98
<b>10.</b>	<b>Nettoyage et stockage .....</b>	<b>99</b>
10.1.	Stockage.....	100
<b>11.</b>	<b>Dépannage.....</b>	<b>101</b>
11.1.	Messages d'erreur possibles.....	103
<b>12.</b>	<b>Recyclage .....</b>	<b>103</b>
<b>13.</b>	<b>Caractéristiques techniques .....</b>	<b>104</b>
<b>14.</b>	<b>Information relative à la conformité .....</b>	<b>104</b>
<b>15.</b>	<b>Informations relatives au service après-vente .....</b>	<b>104</b>
<b>16.</b>	<b>Mentions légales.....</b>	<b>107</b>
<b>17.</b>	<b>Déclaration de confidentialité.....</b>	<b>108</b>

DE

NL

FR

IT

ES

# 1. Concernant la présente notice d'utilisation



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

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

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

## 1.1. Explication des symboles



### **DANGER !**

Danger de mort imminente !



### **AVERTISSEMENT !**

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



### **AVERTISSEMENT !**

Risque d'électrocution !



### **AVERTISSEMENT !**

Danger dû à des surfaces brûlantes !



### **ATTENTION !**

Risque de blessures légères et/ou moyennement graves !



### **AVIS !**

Respectez les consignes afin d'éviter tout dommage matériel !



Informations complémentaires concernant l'utilisation de l'appareil !



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

- Énumération/Information sur des événements se produisant pendant l'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.



### **Symbole de mise à la terre (pour classe de protection I)**

Les appareils électriques de la classe de protection I sont des appareils électriques possédant au moins une isolation de base continue et soit une fiche avec mise à la terre, soit un câble de raccordement fixe avec mise à la terre. Les appareils électriques de la classe de protection I peuvent contenir des pièces à double isolation ou à isolation renforcée ou des pièces fonctionnant à très basse tension de sécurité.



Éliminez l'emballage de manière écologique (voir le chapitre « Recyclage »), „Recyclage“ à la page 103



Éliminez l'appareil de manière écologique (voir le chapitre « Recyclage »)



DE

NL

FR

IT

ES



---

## 2. Utilisation conforme

Utilisez votre machine à pain uniquement en milieu domestique, pour la cuisson du pain et pour faire de la marmelade ou des confitures. N'utilisez pas cet appareil pour sécher des aliments ou des objets. N'utilisez pas la machine à pain à l'extérieur.

Celle-ci est destinée à un usage domestique ou à des applications ménagères similaires, p. ex.

- dans les cuisines pour le personnel de magasins, de bureaux ou d'autres domaines professionnels ;
- dans les exploitations agricoles ;
- par les clients dans les hôtels, motels et autres établissements d'hébergement ;
- dans les chambres d'hôtes. Le produit n'est pas destiné à un usage commercial ou industriel.

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

- Ne transformez pas l'appareil sans notre accord et n'utilisez pas d'appareils supplémentaires autres que ceux approuvés ou fournis par nos soins.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange et accessoires fournis ou approuvés par nos soins.
- Tenez compte de toutes les informations figurant 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.
- Ce produit 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 incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf si ceux-ci sont âgés de 8 ans et plus et sont surveillés.
- Conservez l'appareil et l'adaptateur secteur/le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Conservez tous les emballages utilisés (sachets, morceaux de 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.). Cela représente un risque d'incendie.
- N'installez pas l'appareil directement à côté d'une cuisinière à

DE

NL

**FR**

IT

ES

---

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, fri-teuse), même si ceux-ci sont surmontés d'une hotte aspirante.
- Veillez à ce que l'humidité ne pénètre pas à l'intérieur du boî-tier. Risque d'électrocution.
- N'utilisez pas l'appareil en plein air.
- N'exposez pas l'appareil à des conditions extrêmes. À éviter :
  - Humidité d'air élevée ou exposition à la pluie,
  - Températures extrêmement hautes ou basses,
  - Lumière directe du soleil,
  - Flamme nue.

### **3.2. Raccordement au réseau électrique**

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant ré-glementaire 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 tech-niques de l'appareil.



DE

NL

FR

IT

ES

- La prise de courant 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. Généralités

- 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 cordon ou de la fiche d'alimentation.



#### **DANGER!**

Ne touchez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche avec les mains mouillées. Vous risqueriez de vous électrocuter.

- Ne plongez jamais l'appareil, le cordon 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 (p. ex. prise radiocommandée).
- N'utilisez pas plus de 500 g de farine.
- N'utilisez pas plus de 8 g de levure.

#### 3.3.2. Cordon d'alimentation

- Le cordon d'alimentation ne doit pas être enroulé autour de l'appareil pendant le fonctionnement. Il ne doit pas entrer en contact avec des surfaces chaudes. Cela pourrait l'endommager.
- Veillez à ne pas plier ou écraser le cordon d'alimentation.
- Lorsque vous débranchez le cordon d'alimentation de la prise, ne tirez jamais sur le cordon lui-même mais toujours au niveau de la prise de courant.
- Éteignez l'appareil avant de le débrancher.



### 3.3.3. Appareil

- Le hublot de contrôle et le récipient à pâte chauffent fortement pendant le fonctionnement. Utilisez des gants de cuisine pour retirer le récipient à pâte de l'appareil.
- Ne bougez pas l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- N'utilisez pas le récipient à pâte pour y ranger des objets.
- Ne mettez l'appareil en marche que lorsque le récipient à pâte est rempli. Le fonctionnement sans pâte peut entraîner une surchauffe.
- Retirez le récipient à pâte de l'appareil, lorsque vous le remplissez, pour éviter toute contamination de la chambre de cuisson.
- Utilisez uniquement les accessoires d'origine.

### 3.4. Réparation par l'utilisateur interdite



#### **DANGER !**

#### **Risque d'électrocution !**

Il existe un risque de choc électrique dû aux pièces sous tension.

- Si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil est endommagé, débranchez immédiatement la fiche de la prise de courant.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit alors être remplacé par le fabricant, son 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 la livraison



**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.

Veillez vérifier l'intégralité de la livraison et nous signaler toute livraison incomplète dans les 14 jours suivant l'achat.

Le produit que vous avez acheté comprend :

- Machine à pain
- Moule à revêtement antiadhésif
- 1 crochet pétrisseur
- 1 tire-crochet (pour enlever le crochet pétrisseur)
- Cuillère doseuse
- Gobelet doseur
- Notice d'utilisation et documents relatifs à la garantie

DE

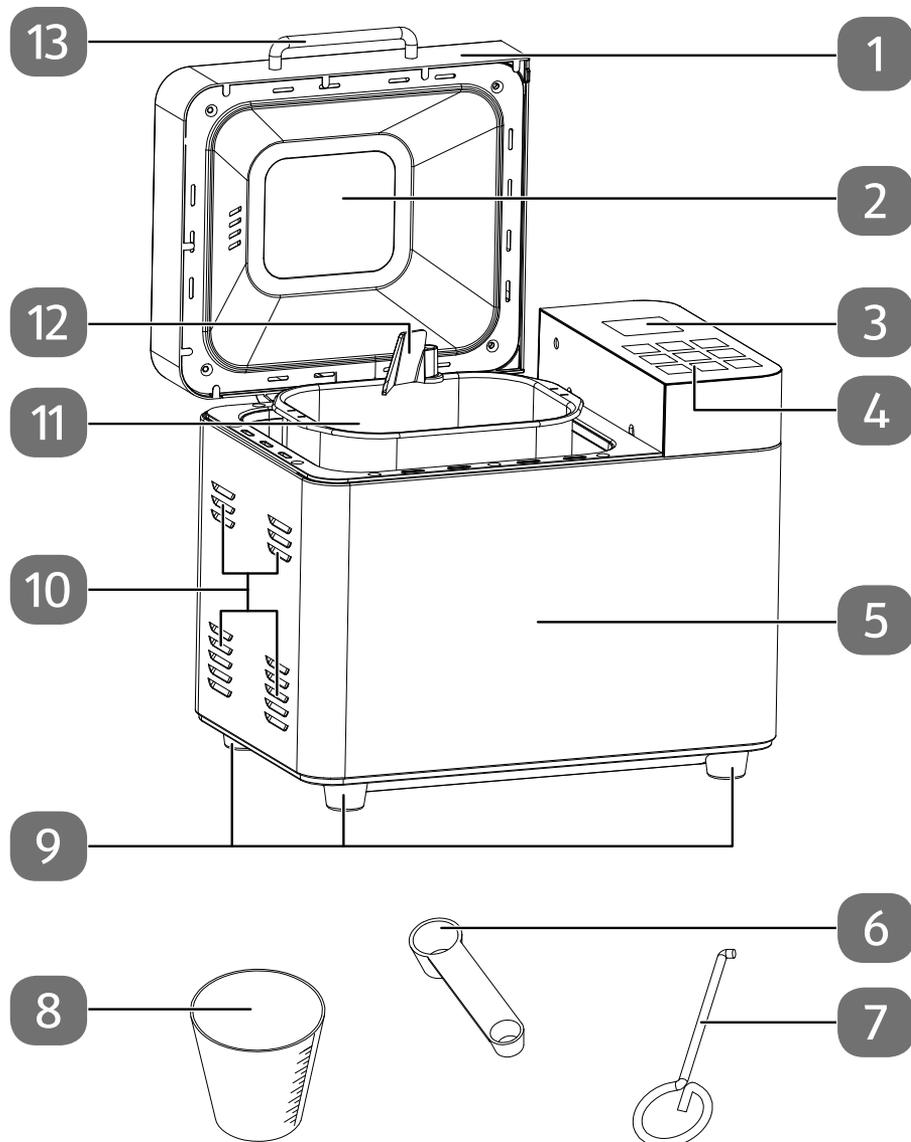
NL

FR

IT

ES

## 5. Vue d'ensemble de l'appareil





DE

NL

FR

IT

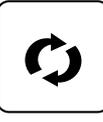
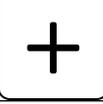
ES

- 1) Couvercle
- 2) Hublot de contrôle
- 3) Écran
- 4) Panneau de commande (référez-vous au tableau ci-dessous pour l'explication des touches)
- 5) Machine à pain
- 6) Cuillère doseuse
- 7) Tire-crochet (pour retirer le crochet pétrisseur)
- 8) Gobelet doseur
- 9) Pieds en caoutchouc
- 10) Ouvertures de ventilation
- 11) Moule
- 12) Crochet pétrisseur
- 13) Poignée

	La touche Menu  vous permet de sélectionner l'un des 24 programmes, selon la liste de programmes (1) figurant à gauche et à droite de l'écran.
	La touche  permet de démarrer et d'arrêter un programme. Maintenez cette touche enfoncée pendant plus de 0,5 seconde lorsqu'un programme est en cours pour le mettre en pause ; appuyez une nouvelle fois sur cette même touche pour reprendre ensuite la séquence du programme.
	La touche Taille du pain  vous permet de choisir entre trois tailles de pain pour les programmes 1 à 4 : petit = 500 g, moyen = 750 g et grand = 1 000 g. La durée des programmes s'adapte en effet à la quantité de pâte utilisée.
	Temporisation  (+/-) Les touches (+/-) vous permettent de sélectionner une temporisation pour un programme sélectionné. À chaque fois que vous appuyez sur la touche + ou - la temporisation est décalée de 10 minutes vers le haut ou le bas. La temporisation maximale est de 15 heures.

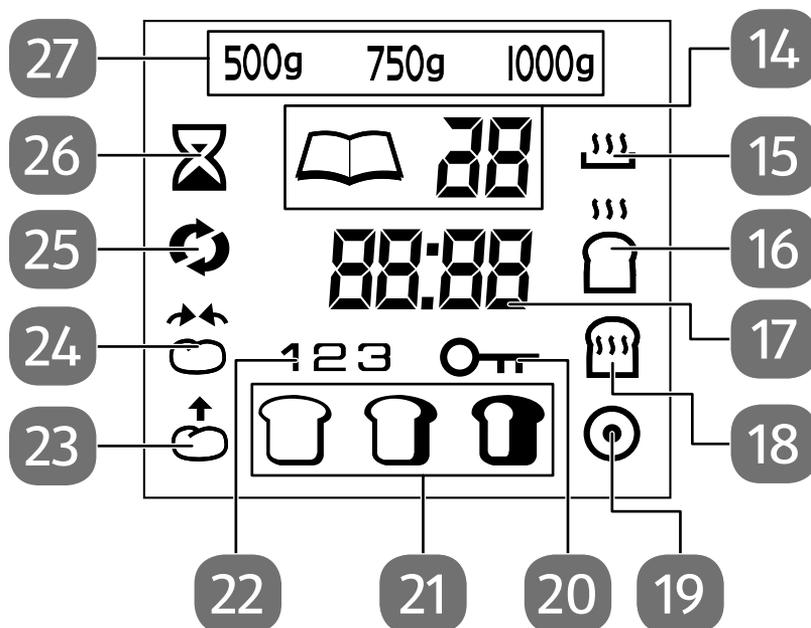




	La touche Brunissement  vous permet de paramétrer le degré de brunissement du pain. Pour les programmes 1 à 7 ainsi que les programmes 11 et 12, vous avez le choix entre trois degrés de brunissement possibles : clair, moyen, foncé.
	La touche Cuisson  permet de démarrer un processus de cuisson manuellement.
	La touche Pétrir  permet de démarrer le pétrissage manuellement.
	La touche  permet d'enregistrer une fonction de minuterie manuellement. La séquence de programme démarre alors à l'heure souhaitée.
	Augmenter la temporisation par incréments de 10 min.
	Diminuer la temporisation par incréments de 10 min.



## 5.1. Écran



- 14) Menu sélectionné
- 15) Préchauffage
- 16) Cuisson
- 17) Temps écoulé
- 18) Maintien au chaud
- 19) Fin du programme
- 20) Symbole de verrouillage (pendant le programme)
- 21) Degré de brunissement (une flèche indique à l'écran le degré de brunissement choisi)
- 22) Affichage de la séquence de programme
- 23) Levée
- 24) Repos
- 25) Pétrissage
- 26) Sélection du temps
- 27) Poids de la pâte (une flèche indique le poids choisi à l'écran)

## 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 le récipient à pâte, le crochet pétrisseur 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, insérez le récipient à pâte dans l'appareil et faites-le chauffer pendant env. 5 minutes en ouvrant les fenêtres.



### Avis !

#### **Domage 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 pâte

- ▶ Tous les liquides doivent être à température ambiante. Pour les programmes normaux, la température optimale se situe entre 18°C et 23°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, veuillez noter que ce type de farine ne lève que très peu. Les proportions doivent donc être de sept mesures de farine de seigle au maximum pour trois mesures de farine de blé au 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, le processus de fermentation de la levure est intensifié 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. Recette de base pour du pain

Utilisez cette recette de base et adaptez-la, le cas échéant, à vos souhaits.

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 figurant sur l'emballage de la préparation.

Ingrédients	Petit pain 500 g	Pain moyen 750 g	Miche 1 000 g
Eau	100 ml	190 ml	280 ml
Huile	1 cc	1+1/2 cc	2+1/3 cc
Sel	1/2 cc	3/4 cc	1 cc
Sucre	1/2 cc	3/4 cc	1 cc
Farine (quantité max.)	220 g	340 g	500 g
Levure sèche (quantité max.)	1 cc	1+2/3 cc	2+1/3 cc

### 7.2.1. 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 „Recette de base pour du pain“ à la page 87.

Pour doser les ingrédients, utilisez de préférence le gobelet doseur et la cuillère doseuse fournis. Lorsque la cuillère doseuse est complètement remplie, lissez le bord supérieur afin de ne pas dépasser la quantité indiquée.



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

### 7.2.2. Ordre des ingrédients

- ▶ Ajoutez les ingrédients dans le récipient à pâte en respectant l'ordre suivant : D'abord le liquide, puis la farine. Répartissez de préférence le sucre et le sel sur le bord de la farine. Formez un petit puits dans la farine pour la levure sèche. Ce n'est qu'en ajoutant les ingrédients dans cet ordre qu'ils pourront être mélangés correctement.
- ▶ Veillez à ce que la levure n'entre pas en contact avec le liquide et le sel.

### 7.2.3. Nettoyage du récipient à pâte

- ▶ Avant de l'utiliser, nettoyez le récipient à pâte, même de l'extérieur. Lorsque vous y ajoutez 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 quantités 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

- ▶ Insérez le crochet pétrisseur propre sur l'arbre d'entraînement du récipient à pâte.
- ▶ Préparez la pâte dans le récipient à pâte.
- ▶ Avant de mettre le récipient à pâte en place, vérifiez que la partie extérieure est bien propre.
- ▶ Placez le récipient à pâte dans le support de la chambre de cuisson et appuyez fermement dessus pour que les ressorts des deux côtés s'enclenchent de manière audible.
- ▶ 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 dans la prise de courant.
- ▶ Un signal sonore retentit. L'appareil est automatiquement réglé sur le programme de base et le temps de cuisson normal.

### 8.2. Sélection du programme

- ▶ Avec la touche Menu  sélectionnez le programme souhaité entre 1 et 25.

#### Programme 1 Basique

Programme de base pour les pâtes à pain normales.

#### Programme 2 Pain blanc (à la française)

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



DE

NL

FR

IT

ES

### **Programme 3 Pain complet (Whole wheat)**

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 Pâtisserie (Sweet)**

Programme pour faire des pâtisseries, viennoiseries ou des pâtes à pain additionnées de sucre, de raisins ou de chocolat.

### **Programme 5 Pain sans gluten (Gluten Free)**

Programme pour fabriquer du pain sans gluten. Utilisez pour cela des farines et des préparations spéciales. Les farines sans gluten nécessitent plus de temps pour absorber les liquides et présentent des propriétés de levée différentes.

### **Programme 6 Programme rapide (Quick)**

Programme pour les pâtes à base de levure chimique ou de bicarbonate de sodium : Pétrir, lever, cuire.



Veillez noter que l'eau ajoutée doit être chauffée à 30-35 °C. Il faut doubler la quantité de levure.

### **Programme 7 Gâteaux (Cake)**

Utilisez ce programme pour cuire une pâte à gâteau.

La pâte devient ferme, mais ne monte pas autant qu'une pâte à pain.

Avant de démarrer la cuisson, versez tous les ingrédients dans le moule et remuez bien. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal.

### **Programme 8 Dessert**

Utilisez ce programme pour cuire un gâteau biscuit ou un dessert.

Avant de démarrer le processus de cuisson, ajoutez tous les ingrédients dans le moule et remuez bien. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal.

### **Programme 9 Pain de riz (Rice Bread)**

Programme pour fabriquer du pain de riz. Mélangez le riz cuit à la farine, à raison d'un volume de riz pour un volume de farine, et démarrez le programme.

### **Programme 10 Pain de maïs (Corn Bread)**

Programme pour fabriquer du pain de maïs. Mélangez le maïs cuit à la farine, à raison d'un volume de maïs pour cinq volumes de farine, et démarrez le programme.

### **Programme 11 Pain au riz mauve (Purple Rice)**

Mélangez le riz cuit (riz thaï Hom Nin bio) à la farine, à raison d'un volume de riz pour trois volumes de farine, pour confectionner le pain.



---

## **Programme 12 Pain de seigle (Brown Bread)**

Programme pour fabriquer du pain de seigle. Mélangez la farine de seigle à la farine, à raison d'un volume de farine de seigle pour trois volumes de farine, pour confectonner le pain.

## **Programme 13 Porridge**

Programme pour préparer de la bouillie de flocons d'avoine.

## **Programme 14 Riz collant (Sticky Rice)**

Programme pour fabriquer des boules de riz collant

## **Programme 15 Mélanger**

Utilisez ce programme pour ajouter des ingrédients à la pâte pendant le mélange



Avant de démarrer le programme, ajoutez tous les ingrédients dans le moule et mélangez soigneusement pour bien mélanger la farine et les liquides

## **Programme 16 Pâte**

Utilisez ce programme pour préparer de la pâte levée pour les petits pains, brioches ou même la pâte à pizza

La pâte est chauffée pour pouvoir lever, mais il n'y a pas de processus de cuisson.

Après le pétrissage, vous pouvez façonner la pâte comme d'habitude et la faire cuire dans un four normal.

## **Programme 17 Pétrissage de la pâte (Knead)**

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

La pâte est seulement pétrie, et non cuite. Après le pétrissage, vous pouvez façonner la pâte comme d'habitude et la faire cuire dans un four normal.

## **Programme 18 Alcool de riz (Rice Wine)**

Programme pour fabriquer de l'alcool de riz ou d'autres liquides. Ce programme permet de mélanger le liquide contenu en même temps qu'il est légèrement chauffé.

## **Programme 19 Yaourt (Yoghurt)**

Versez les ingrédients nécessaires à la fabrication du yaourt dans des verres ou récipients résistants à la chaleur. Remuez les ingrédients plusieurs fois puis placez les récipients dans le moule. Ajoutez ensuite environ 200 ml d'eau et démarrez le programme automatique pour la production de yaourts.

## Programme 20 Confiture (Jam)

Utilisez ce programme pour faire votre propre confiture.  
Veillez à ne mettre que des fruits dénoyautés dans le moule.  
Les noyaux peuvent rayer le revêtement antiadhésif du moule.  
Après la « cuisson », la confiture refroidit dans l'appareil.

## Programme 21 Décongélation (Defrost)

Programme de décongélation des aliments surgelés avant la cuisson.

## Programme 22 Stir-fry

Ce programme permet la préparation (pétrissage et processus de cuisson) d'ingrédients mélangés à des fruits secs, tels que les cacahuètes, les graines de soja, etc.

## Programme 23 Levée et cuisson (Ferment - bake)

Ce programme est adapté aux pâtes nécessitant un traitement ultérieur. La pâte n'est donc pas pétrie. Une fois la pâte prétraînée à la main ou fabriquée avec le programme MIX, façonnez-la comme souhaité. Remettez ensuite la pâte dans le moule et sélectionnez le programme « Levée et cuisson »

## Programme 24 Cuisson (Bake)

Programme pour la cuisson. La température de cuisson respective est sélectionnée via la touche de brunissement. 100 °C = brunissement léger ; 150 °C = brunissement moyen et 200 °C = brunissement fort - par défaut, la température de cuisson est réglée à 150 °C en sortie d'usine

## Programme 25 « Programme maison »

Programme pour la préparation de recettes de pain et de pâtes maison. Dans cette séquence de programme, la durée de chacune des phases - pétrissage, levée, cuisson et maintien au chaud est paramétrable individuellement. Pour une orientation plus détaillée, veuillez vous référer à l'aperçu des programmes suivant pour la séquence chronologique des programmes de cuisson et de pétrissage, afin de pouvoir planifier le processus de cuisson à l'avance.

Phase de programme	Durée par défaut (min.)	Durée paramétrable
Pétrissage 1	15	0 à 30 min
Levée 1	3	0 à 30 min
Pétrissage 2	20	0 à 30 min
Levée 2	10	0 à 30 min
Pétrissage 3	0	0 à 25 min
Levée 1	42	0 à 60 min
Levée 2	40	0 à 60 min
Levée 3	0	0 à 60 min
Cuisson	50	0 à 80 min

DE

NL

FR

IT

ES

Maintien au chaud	60	0 à 60 min
Temporisation	/	15 heures

### 8.3. Vue d'ensemble des programmes et recettes

Pain français	Ingrédients	Pain de 500 g	Pain de 750 g	Pain de 1 000 g
	Eau	120 ml	160 ml	210 ml
	Beurre	2 cc	2+1/2 cc	3 cc
	Sel	2/3 cc	3/4 cc	1 cc
	Farine (quantité max.)	290 g	360 g	435 g
	Levure sèche (quantité max.)	2/3 cc	1 cc	1+1/4 cc

Pain complet	Ingrédients	Pain de 500 g	Pain de 750 g	Pain de 1 000 g
	Eau	180 ml	220 ml	270 ml
	Beurre	2 cc	2+1/2 cc	3 cc
	Sel	2/3 cc	3/4 cc	1 cc
	Farine (quantité max.)	290 g	360 g	435 g
	Levure sèche (quantité max.)	2/3 cc	1 cc	1+1/4 cc

Cake sucré	Ingrédients	Pain de 500 g	Pain de 750 g	Pain de 1 000 g
	Eau	120 ml	160 ml	210 ml
	Beurre	1+1/2 cc	2 cc	2+1/2 cc
	Sel	1/2 cc	1/2 cc	1/2 cc
	Farine (quantité max.)	290 g	380 g	500 g
	Œufs	1	1	1
	Sucre	2 cc	3 cc	4 cc
	Lait écrémé	1/4 tasse	1/3 tasse	1/2 tasse
	Levure sèche (quantité max.)	3/4 cc	1 cc	1TL

DE  
NL  
**FR**  
IT  
ES

Pain sans gluten	Ingrédients	Pain de 500 g	Pain de 750 g	Pain de 1 000 g
	Eau	140 ml	190 ml	230 ml
	Beurre	2 cc	2+1/2 cc	3 cc
	Sel	2/3 cc	3/4 cc	1 cc
	Farine (quantité max.)	255 g	290 g	320 g
	Œufs	1	1	1
	Fécule de maïs	1/4 tasse	1/2 tasse	3/4 tasse
	Levure sèche (quantité max.)	1+1/2 cc	1+1/2 cc	1+1/2 cc

Rapide	Ingrédients	Pain de 500 g	Pain de 750 g	Pain de 1 000 g
	Eau	140 ml	190 ml	230 ml
	Beurre	2 cc	2+1/2 cc	3 cc
	Sel	2/3 cc	3/4 cc	1 cc
	Farine (quantité max.)	290 g	360 g	435 g
	Sucre	1 cc	2 cc	3 cc
	Levure sèche (quantité max.)	1+1/2 cc	1+1/2 cc	2+1/3 cc

Gâteau	Ingrédients	Quantité
	Farine	285 g
	Bicarbonate de sodium	1 cc
	Sel	1/2 cc
	Beurre	110 g
	Sucre en poudre	225 g
	Œufs (élevage de plein air)	2
	Bananes	2
	Lait	50 ml
Extrait de vanille	1 cc	



Dessert	Ingrédients	Quantité
	Œufs	3
	Riz cuit	1 tasse
	Sucre	1/8 tasse
	Raisins secs	1/4 tasse
	Vanille	1 cc
	Cannelle	1 cc
	Lait	2 tasses / 400 ml

Pain de riz	Ingrédients	Pain de 500 g	Pain de 750 g	Pain de 1 000 g
	Eau	150 ml	190 ml	240 ml
	Huile	2 cc	2+1/2 cc	3 cc
	Sel	2/3 cc	3/4 cc	1 cc
	Farine (quantité max.)	290 g	360 g	435 g
	Œufs	1	1	1
	Sucre	2 cc	2+1/2 cc	3 cc
	Riz cuit	1/4 tasse	1/3 tasse	1/2 tasse
	Levure sèche (quantité max.)	2/3 cc	1 cc	1+1/4 cc

Pain de maïs	Ingrédients	Pain de 500 g	Pain de 750 g	Pain de 1 000 g
	Eau	140 ml	190 ml	240 ml
	Huile	2 cc	2+1/2 cc	3 cc
	Sel	2/3 cc	3/4 cc	1 cc
	Farine (quantité max.)	290 g	360 g	435 g
	Œufs	1	1	1
	Sucre	2 cc	2+1/2 cc	3 cc
	Mélange de céréales/chapelure	1/4 tasse	1/3 tasse	1/2 tasse
	Levure sèche (quantité max.)	2/3 cc	1 cc	1 cc

DE  
NL  
**FR**  
IT  
ES

Pain mauve	Ingrédients	Pain de 500 g	Pain de 750 g	Pain de 1 000 g
	Eau	150 ml	190 ml	240 ml
	Huile	2 cc	2+1/2 cc	3 cc
	Sel	2/3 cc	3/4 cc	1 cc
	Œufs	1	1	1
	Sucre	2 cc	2+1/2 cc	3 cc
	Farine de blé	290 g	360 g	435 g
	Levure sèche (quantité max.)	2 cc	1 cc	1+1/4 cc
	Riz noir bio (riz Thai Hom Nin - Thaïlande)	1/4 tasse	1/3 tasse	1/2 tasse

Pain de seigle	Ingrédients	Pain de 500 g	Pain de 750 g	Pain de 1 000 g
	Eau	180 ml	230 ml	255 ml
	Beurre	26 g	39 g	45 g
	Sel	2 g	3 g	4 g
	Mélasse/sirop	26 g	39 g	45 g
	Farine de seigle	70 g	145 g	180 g
	Farine de froment	215 g	290 g	325 g
Levure	3 g	4 g	5 g	

Riz collant	Ingrédients	Pain de 500 g	Pain de 750 g	Pain de 1 000 g
	Eau	250 ml	350 ml	450 ml
Riz sans gluten	280 g	420 g	560 g	



	Ingrédients	Quantité
Por- ridge	Riz gluant	40 g
	Lotus	15 g
	Longan	15 g
	Haricots rouges	25 g
	Baies de goji	15 g
	Dattes rouges	35 g
	Cacahuètes	15 g
	Eau	750 ml
	Sucre	au goût

	Ingrédients	Quantité
Mixte	Eau	330 ml
	Sel	1 cc
	Huile	2 cc
	Farine	560 g

## 8.4. Sélection du degré de brunissement

Appuyez plusieurs fois sur la touche  pour sélectionner le brunissement clair , moyen  ou foncé . Ce paramètre est disponible pour les programmes 1 à 7 et 11 à 12.

## 8.5. Réglage d'une temporisation

Un programme de cuisson peut être démarré de manière temporisée. L'appareil peut ainsi terminer la cuisson à un moment défini. La temporisation maximale est de 15 heures. La temporisation est disponible pour les programmes 1 à 5 et 8 à 9. Déterminez le temps restant jusqu'à ce que la cuisson de votre pain soit achevée. Il s'agit de la temporisation 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 régler une temporisation de 10h30.

- ▶ Pour paramétrer la temporisation, appuyez plusieurs fois sur la touche . La touche  permet d'augmenter la temporisation par incréments de 10 minutes, tandis que la touche  permet de le réduire par incréments de 10 minutes.
- ▶ En maintenant la touche enfoncée, le défilement rapide démarre.

Ne pas utiliser la temporisation pour les recettes contenant des ingrédients frais tels que des œufs, du lait frais, de la crème ou du fromage.

## 9. Démarrage d'un programme

DE

NL

FR

IT

ES



### AVERTISSEMENT !

#### Risque de court-circuit ! Risque d'incendie !

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

- N'utilisez jamais d'eau pour faire retomber de la pâte qui gonfle !
- Ne recouvrez jamais les fentes d'aération !
- De la fumée peut se former si la pâte déborde du récipient à pâte et entre en contact avec la résistance.
- Si de la fumée s'échappe de la chambre de cuisson parce que la pâte est entrée en contact avec la résistance, maintenez impérativement le couvercle fermé pour éviter la formation de flammes ou étouffer les flammes déjà existantes.

Appuyez sur la touche  et éteignez l'appareil. Débranchez ensuite la fiche d'alimentation de la prise de courant. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer !

- ▶ Appuyez sur la touche  pour démarrer la séquence de programme.

### 9.1. Ajouter d'autres ingrédients

Selon le programme sélectionné, un signal retentit après la deuxième phase de pétrissage pour vous rappeler que vous pouvez ajouter d'autres ingrédients (raisins secs, noix, etc.).

Cependant, n'ouvrez le couvercle que brièvement pour éviter que la pâte ne retombe. N'appuyez pas sur la touche , car cela annulerait le programme en cours.

### 9.2. Remarques concernant le processus de cuisson

- ▶ Si l'alimentation électrique est brièvement interrompue pendant la phase de temporisation ou la phase de chauffage (max. 10 minutes), les paramètres de cuisson sont conservés. Cependant, si une coupure électrique se produit à partir de la première phase de pétrissage, le processus de cuisson est définitivement interrompu.

- ▶ Il est tout à fait normal que le hublot de contrôle se couvre de buée au début du processus de cuisson. Au bout d'un certain temps, l'eau de condensation s'échappe par les fentes d'aération.
- ▶ L'appareil peut vibrer bruyamment pendant les phases de pétrissage. Ce n'est pas le signe d'un défaut de l'appareil.

### 9.3. Signaux sonores

Des signaux sonores retentissent pendant le processus de cuisson :

- pour les programmes 1, 2, 3, 4, 5 et 6 : après la deuxième phase de pétrissage, pour indiquer que des ingrédients supplémentaires (fruits, noix, etc.) peuvent être ajoutés ;
- à la fin d'une phase de cuisson ;
- pendant la phase de préchauffage et à la fin du programme (plusieurs signaux sonores).

### 9.4. Fin du programme

À la fin du programme de cuisson, plusieurs signaux sonores retentissent et l'écran affiche **0:00**. L'appareil passe automatiquement en mode Maintien de la chaleur. Vous pouvez laisser le produit dans l'appareil jusqu'à 60 minutes maximum ; il est maintenu au chaud par la circulation d'air.

Le produit doit être retiré de l'appareil 60 minutes au maximum après la fin du programme.

### 9.5. Retrait du produit de l'appareil

- ▶ Appuyez sur la touche  à la fin du programme et ouvrez le couvercle
- ▶ Soulevez le récipient à pâte par les anses.



#### **ATTENTION, SURFACES BRÛLANTES !**

#### **Risque de blessure par brûlure !**

La chambre de cuisson, le récipient à pâte et l'anse du récipient à pâte sont très chauds.

- Utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques pour sortir le récipient à pâte.
- ▶ Détacher délicatement le produit des parois du récipient à pâte à l'aide d'une spatule en bois. Le métal peut endommager le revêtement du récipient à pâte.
- ▶ N'utilisez pas de couteaux ou d'objets similaires pour détacher le produit.
- ▶ Retournez le récipient à pâte. Tapotez doucement sur le fond du récipient à pâte pour détacher le produit. Laissez-le refroidir sur une grille.



DE

NL

FR

IT

ES

### 9.5.1. Retrait du crochet pétrisseur

- ▶ Si le crochet pétrisseur reste coincé dans le produit, ne le retirez pas avant que la pâte ait refroidi.
- ▶ Si le crochet pétrisseur reste coincé dans le récipient à pâte, plongez le dans de l'eau tiède ou chaude pendant 30 minutes maximum. Autres processus de cuisson

Vous pouvez en principe enchaîner deux processus de cuisson. La température de l'appareil ne doit toutefois pas dépasser 40 °C. Si l'appareil est encore chaud, après avoir appuyé sur la touche , le message « **HHH** » s'affiche à l'écran.

- ▶ Dans ce cas, terminez le programme en cours en appuyant sur la touche , puis débranchez la fiche d'alimentation.
- ▶ Ouvrez le couvercle de l'appareil et sortez le récipient à pâte. Laissez l'appareil refroidir.

## 10. Nettoyage et stockage



### AVERTISSEMENT !

#### Risque d'électrocution !

Il existe un risque de choc électrique dû aux pièces sous tension.

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



### ATTENTION !

#### Risque de blessure !

Les surfaces très chaudes présentent un risque de brûlure.

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





## **AVIS !**

### **Risque de dommage !**

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

Les accessoires (gobelet doseur et cuillère doseuse) ne vont pas au lave-vaisselle.

- N'utilisez pas de produits d'entretien agressifs ou abrasifs ou de produits qui pourraient provoquer 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 l'eau ! Par conséquent, il faut l'essuyer avec un chiffon sec.
- ▶ Les accessoires (gobelet doseur et cuillère doseuse) peuvent être lavés dans de l'eau additionnée de liquide vaisselle. Vous pouvez essuyer la partie extérieure du boîtier avec un chiffon légèrement humide.
  - ▶ Le moule et le crochet de pétrissage vont au lave-vaisselle.
  - ▶ Laissez sécher complètement l'appareil et les accessoires avant de les réutiliser.

## **10.1. 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.

## 11. Dépannage

Si le résultat de la cuisson n'est pas de la qualité souhaitée, le tableau suivant peut vous aider à en trouver la cause.

Problème	Cause possible/solution
Le pain s'affaisse au centre.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Trop de liquide et liquide trop chaud. (La température des liquides doit être entre 21 et 28 °C – pour les programmes de cuisson rapide entre 30 et 35 °C.)</li><li>• Quantité de sel insuffisante.</li><li>• Trop de levure.</li><li>• Humidité de l'air ou température ambiante trop élevée.</li><li>• Le couvercle a été ouvert trop longtemps pendant la cuisson.</li><li>• La durée de levée de la pâte a été trop longue. Appuyez sur la touche brunissement  pour sélectionner le paramètre Foncé.</li></ul>
Le pain ne monte pas suffisamment.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Quantité de levure insuffisante.</li><li>• La levure n'était plus bonne.</li><li>• Quantité de sucre insuffisante.</li><li>• Trop de sel (détruit la levure).</li><li>• Le liquide est trop chaud.</li><li>• La levure est entrée en contact avec le sel ou le liquide avant la cuisson.</li></ul>
Le pain gonfle trop.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Humidité de l'air ou température ambiante trop élevée. (Si les conditions environnementales ne peuvent pas être modifiées, essayez exceptionnellement d'utiliser des ingrédients réfrigérés et n'appliquez pas la temporisation).</li><li>• Trop de levure.</li><li>• Trop de liquide ou liquide trop chaud.</li><li>• Quantité de farine insuffisante.</li><li>• Quantité de sel insuffisante.</li></ul>
Le pain est trop sec et compact.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Quantité de liquide insuffisante.</li><li>• Problème de levure.</li></ul>
Le pain n'est pas assez cuit et encore humide à l'intérieur.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Une trop grosse quantité d'ingrédients supplémentaires (noix, beurre, fruits secs, sirop, etc.) a été incorporée.</li><li>• Une quantité trop importante de jus de fruits a été incorporée.</li></ul>

DE  
NL

FR

IT  
ES



<b>Problème</b>	<b>Cause possible/solution</b>
Le pain est trop brun.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Trop de sucre.</li><li>• Le degré de brunissement sélectionné est trop élevé.</li></ul>
Le pain est troué.	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'eau est trop chaude.</li><li>• Trop de liquide.</li><li>• Trop de levure.</li><li>• Humidité de l'air ou température ambiante trop élevée.</li></ul>
La croûte du pain colle ou le pain est trop humide.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le pain est resté trop longtemps dans l'appareil après la cuisson. De la condensation s'est formée ; elle n'a pas pu s'échapper et a été absorbée par le pain.</li><li>• Mauvais dosage des ingrédients secs et humides. (Le cas échéant, réduisez légèrement la quantité de liquide ou de levure)</li></ul>
Le pain présente des trous d'air sur la croûte.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Trop de levure. Réduisez la quantité de levure.</li></ul>
Le moteur est en marche mais la pâte n'est pas pétrie.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Les crochets pétrisseurs ou le récipient à pâte ne sont pas insérés correctement.</li></ul>
Les ingrédients n'ont pas été mélangés correctement.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Les ingrédients ont été ajoutés dans le mauvais ordre.</li><li>• La pâte était trop lourde ou trop sèche.</li><li>• Le crochet pétrisseur n'est pas positionné correctement.</li></ul>



## 11.1. Messages d'erreur possibles

DE  
NL  
**FR**  
IT  
ES

Message d'erreur	Signification	Solution
HHH	La température à l'intérieur de l'appareil est trop élevée	Débranchez l'appareil du réseau électrique et laissez-le refroidir avant de l'utiliser à nouveau.
EE0	Erreur au niveau de la sonde de température	Contactez le SAV.
EE1	Erreur au niveau de la sonde de température	Contactez le SAV.

## 12. Recyclage



### Emballage

Votre appareil est dans un emballage qui le protège des dommages 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

Il est interdit de jeter les appareils usagés avec les déchets ménagers. 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.

## 13. Caractéristiques techniques

Alimentation électrique	220-240 V~ 50/60 Hz
Puissance de chauffe	500 W
Puissance du moteur	100 W
Capacité	max. 1 000 g
Classe de protection	I
Dimensions	env. 350 mm x 225 mm x 290 mm (lxPxH)
Poids	env. 5,8 kg

## 14. Information relative à la conformité



L'entreprise Medion AG déclare par la présente que le produit MD 10241 est conforme aux exigences européennes suivantes :

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

## 15. Informations relatives au service après-vente

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

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

France	
Horaires d'ouverture	Hotline SAV
Lun - Ven : 9h00 à 19h00	☎ 02 43 16 60 30
Adresse du service après-vente	

**MEDION France**  
**75 Rue de la Foucaudière**  
**72100 LE MANS**  
**France**

**Suisse**

**Horaires d'ouverture**

**Hotline SAV**

Lun - Ven : 9h00 à 19h00

① 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

① 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

① 34 - 20 808 664

**Adresse du service après-vente**

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

**France**

DE  
NL  
**FR**  
IT  
ES



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/](http://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/](http://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/](http://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/](http://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. Mentions légales

Copyright © 2020

Date : 02.12.2020

Tous droits réservés.

La présente notice d'utilisation est protégée 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.  
Les droits d'auteur appartiennent à :

**MEDION AG**  
**Am Zehnthof 77**  
**45307 Essen**  
**Allemagne**

Veillez noter que l'adresse ci-dessus n'est pas celle du service des retours. Contac-  
tez toujours d'abord notre SAV.

DE

NL

**FR**

IT

ES



## 17. Déclaration de confidentialité

Chère cliente, cher client,

Nous vous informons que MEDION AG, Am Zehnthof 77, 45307 Essen, est responsable du traitement de vos données à caractère personnel.

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](mailto:datenschutz@medion.com). Nous traitons vos données dans le cadre de la gestion de la garantie et des processus connexes (p. ex. réparations) ; à cet effet, nous nous référons au contrat d'achat que nous avons conclu.

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

Vous pouvez exercer vos droits d'information, de rectification, de suppression des données vous concernant ainsi que vos droits de limitation et d'opposition au traitement et à la portabilité de vos données personnelles.

Toutefois, des restrictions en matière de droits d'accès et de suppression des données s'appliquent en vertu des §§ 34 et 35 de la loi fédérale sur la protection des données (BDSG) (art. 23 du RGPD). En outre, il existe un droit de recours auprès d'une autorité de contrôle compétente en matière de protection des données (art. 77 du RGPD en liaison avec le § 19 du BDSG - Loi fédérale sur la protection des données). Pour MEDION AG, il s'agit du Commissaire d'État à la Protection des Données et à la liberté d'information de Rhénanie-du-Nord-Westphalie, Postfach 200444, 40212 Düsseldorf, [www.ldi.nrw.de](http://www.ldi.nrw.de).

Le traitement de vos données est nécessaire dans le cadre du traitement de la garantie. Sans la mise à disposition des données nécessaires, le traitement de la garantie n'est pas possible.

# Contenuto

<b>1.</b>	<b>Informazioni sulle presenti istruzioni per l'uso .....</b>	<b>110</b>
1.1.	Spiegazione dei simboli.....	110
<b>2.</b>	<b>Utilizzo conforme .....</b>	<b>111</b>
<b>3.</b>	<b>Indicazioni di sicurezza .....</b>	<b>112</b>
3.1.	Installazione sicura dell'apparecchio .....	113
3.2.	Collegamento alla rete elettrica.....	113
3.3.	Utilizzo sicuro dell'apparecchio .....	114
3.4.	Non effettuare mai riparazioni autonomamente .....	115
<b>4.</b>	<b>Contenuto della confezione.....</b>	<b>116</b>
<b>5.</b>	<b>Panoramica dell'apparecchio .....</b>	<b>117</b>
5.1.	Display.....	120
<b>6.</b>	<b>Prima del primo utilizzo .....</b>	<b>121</b>
<b>7.</b>	<b>Operazioni preliminari .....</b>	<b>121</b>
7.1.	Preparazione dell'impasto .....	121
7.2.	Ricetta di base per il pane .....	122
<b>8.</b>	<b>Funzionamento.....</b>	<b>123</b>
8.1.	Messa in funzione .....	123
8.2.	Selezione dei programmi .....	123
8.3.	Panoramica programmi/ricette.....	127
8.4.	Selezione del grado di doratura.....	131
8.5.	Selezione del ritardo di avvio .....	131
<b>9.</b>	<b>Avvio del programma.....</b>	<b>132</b>
9.1.	Aggiungere altri ingredienti.....	132
9.2.	Avvisi sul ciclo di cottura .....	132
9.3.	Segnali acustici.....	133
9.4.	Fine del programma.....	133
9.5.	Estrazione del pane dall'apparecchio .....	133
<b>10.</b>	<b>Pulizia e conservazione .....</b>	<b>135</b>
10.1.	Conservazione.....	136
<b>11.</b>	<b>Risoluzione dei problemi .....</b>	<b>136</b>
11.1.	Possibili messaggi d'errore.....	137
<b>12.</b>	<b>Smaltimento.....</b>	<b>138</b>
<b>13.</b>	<b>Dati tecnici .....</b>	<b>138</b>
<b>14.</b>	<b>Informazioni sulla conformità .....</b>	<b>139</b>
<b>15.</b>	<b>Informazioni relative al servizio di assistenza .....</b>	<b>139</b>
<b>16.</b>	<b>Note legali .....</b>	<b>140</b>
<b>17.</b>	<b>Informativa sulla protezione dei dati personali.....</b>	<b>141</b>

DE

NL

FR

IT

ES

# 1. Informazioni sulle presenti istruzioni per l'uso



Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Ci auguriamo che sia di vostro gradimento.

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

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

## 1.1. Spiegazione dei simboli



### **PERICOLO!**

Pericolo immediato di morte!



### **AVVERTENZA!**

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



### **AVVERTENZA!**

Pericolo di scosse elettriche!



### **AVVERTENZA!**

Pericolo causato da superfici molto calde!



### **ATTENZIONE!**

Possibili lesioni di media e/o lieve entità.



### **AVVISO!**

Seguire le indicazioni al fine di evitare danni materiali!



Informazioni più dettagliate 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 soddisfano i requisiti delle direttive CE.



**Simbolo del collegamento a terra (per la classe di protezione I)**

Gli apparecchi elettrici della classe di protezione I possiedono almeno un isolamento di base permanente e hanno un connettore con contatto di terra o un cavo fisso con conduttore di terra. Gli apparecchi elettrici della classe di protezione I possono avere componenti con isolamento doppio o rinforzato oppure componenti azionati con bassissima tensione di sicurezza.



Smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente (vedere il capitolo "Smaltimento"), 12. Smaltimento" a pagina 139



Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente (vedere il capitolo "Smaltimento")



## 2. Utilizzo conforme

Utilizzare la macchina per il pane solo per cuocere il pane e per preparare marmellate e confetture 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 o in ambienti simili, come ad esempio

- nelle cucine allestite per i collaboratori di negozi, uffici e altri ambienti professionali;
- in tenute agricole;
- da parte dei clienti di hotel, motel e altre strutture ricettive;
- in bed & breakfast. 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 dispositivo 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.

## 3. 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 a cura dell'utilizzatore non devono essere eseguite dai bambini, a meno che questi non abbiano almeno 8 anni e non siano 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.

### **3.1. 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 fornello a gas o elettrico o di un altro forno caldo.
- Non posizionare l'apparecchio sopra un fornello o altri apparecchi che generano calore (griglie, friggitorici), 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:





- 
- ambienti ad elevata umidità o la presenza di acqua,
  - temperature estremamente alte o basse,
  - raggi diretti del sole,
  - fiamme libere.

### **3.2. 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.





DE

NL

FR

IT

ES

## 3.3. Utilizzo sicuro dell'apparecchio

### 3.3.1. 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 500 g di farina.
- Non utilizzare più di 8 g di agente lievitante.

### 3.3.2. Cavo di alimentazione

- 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.

### 3.3.3. Apparecchio

- Durante il funzionamento, la finestrella e il cestello possono diventare roventi. Utilizzare guanti da cucina per rimuovere il cestello.
- 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.

### **3.4. Non effettuare mai riparazioni autonomamente**



#### **PERICOLO!**

#### **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.



## 4. Contenuto della confezione



### **PERICOLO!**

#### **Pericolo di soffocamento!**

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

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

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
- Stampo antiaderente
- 1x pala impastatrice
- 1x gancio (per rimuovere la pala impastatrice)
- Cucchiaino dosatore
- Misurino
- Istruzioni per l'uso e documenti di garanzia

DE

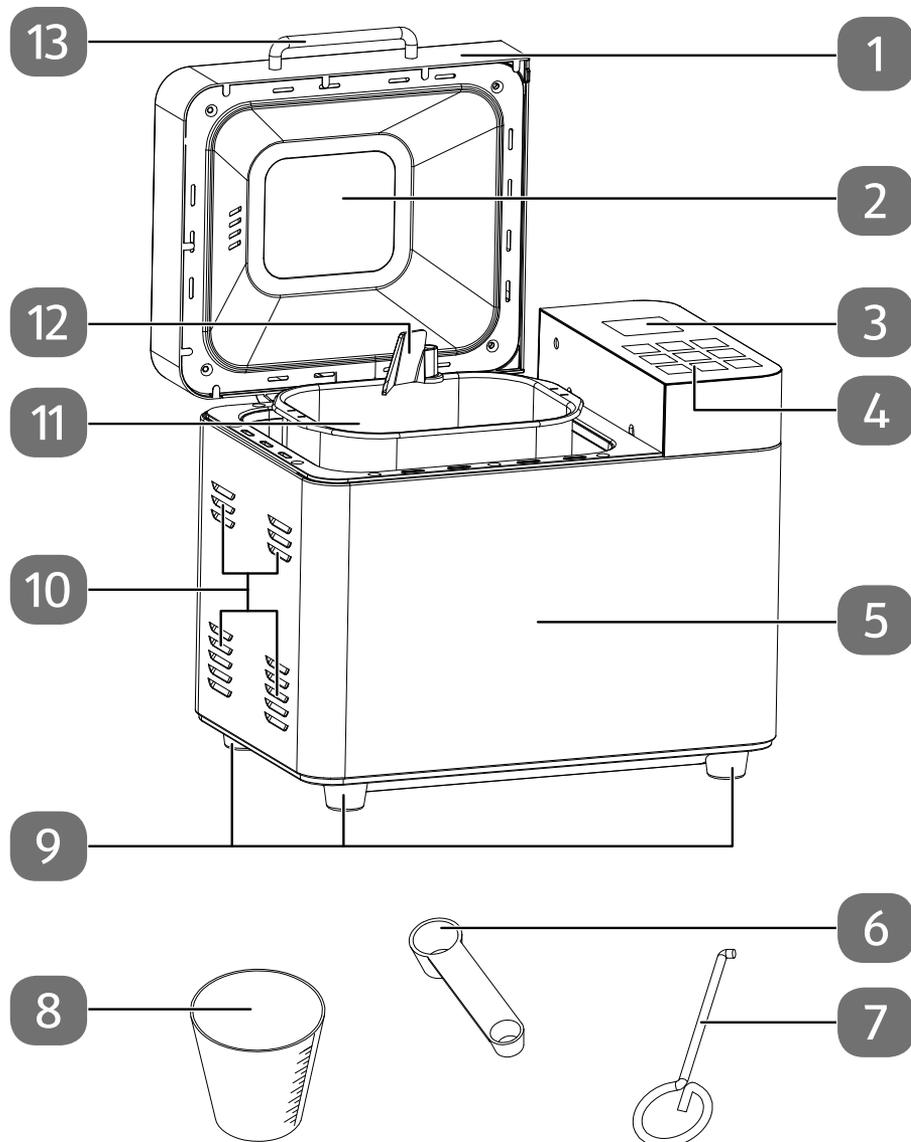
NL

FR

**IT**

ES

## 5. Panoramica dell'apparecchio



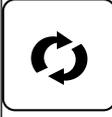


- 1) Coperchio
- 2) Oblò
- 3) Display
- 4) Pannello di comando (per la spiegazione dei tasti consultare la tabella riportata qui sotto)
- 5) Macchina del pane
- 6) Cucchiaino dosatore
- 7) Gancio (per rimuovere la pala impastatrice)
- 8) Misurino
- 9) Piedini in gomma
- 10) Aperture per la ventilazione
- 11) Stampo
- 12) Gancio impastatore
- 13) Manico

	Il tasto Menu  consente di selezionare uno dei 24 programmi dalla lista programmi (1) a destra e a sinistra del display.
	Con il tasto  si avvia e si interrompe un programma. Se il tasto viene azionato per più di 0,5 secondi durante il programma in corso, si attiva una pausa; se viene premuto di nuovo, il programma prosegue.
	Il tasto Dimensione pane  , usato per i programmi di cottura da 1 a 4, consente 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.
	Ritardo di avvio  (+/-) I tasti (+/-) consentono di impostare un ritardo con cui avviare un programma. A ogni pressione dei tasti + o - si aumenta o diminuisce il ritardo di avvio di intervalli di 10 minuti. Il ritardo di avvio massimo è di 15 ore.

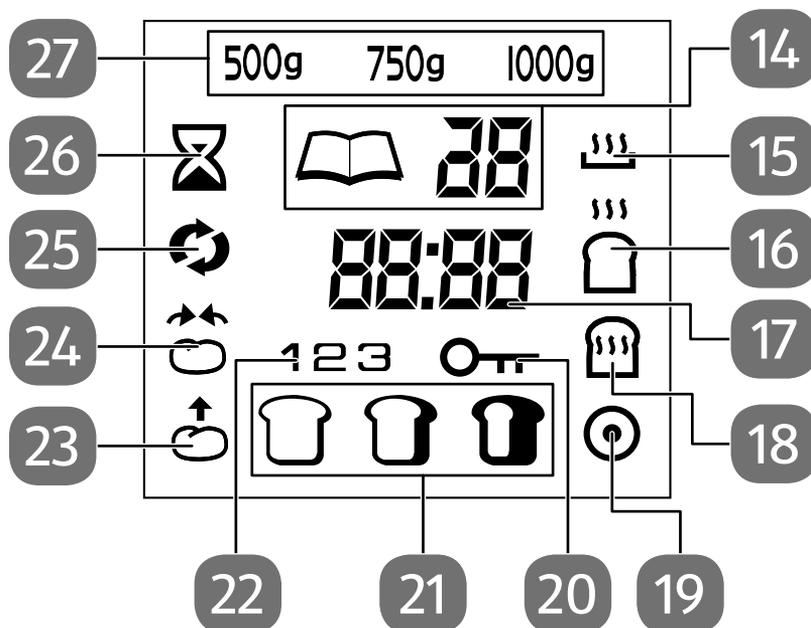




	Con il tasto Doratura  si imposta la doratura. Usato per i programmi da 1 a 7, 11 e 12, è possibile scegliere fra tre gradi doratura: Chiaro, Medio e Scuro.
	Con il tasto Cottura  è possibile avviare manualmente un ciclo di cottura.
	Con il tasto Impasto  è possibile avviare manualmente un ciclo di impasto.
	Con il tasto  è possibile impostare manualmente una funzione timer. La sequenza del programma si avvia nel momento desiderato.
	Aumento del ritardo di avvio - intervallo di 10 min. con ogni pressione del tasto.
	Riduzione del ritardo di avvio - intervallo di 10 min. con ogni pressione del tasto.



## 5.1. Display



DE  
NL  
FR  
**IT**  
ES

- 14) Selezione menu
- 15) Preriscaldamento
- 16) Cottura
- 17) Tempo
- 18) Mantenimento in caldo
- 19) Fine programma
- 20) Simbolo di blocco (con programma in corso)
- 21) Grado di doratura (una freccia sul display indica il grado di doratura selezionato)
- 22) Visualizzazione sequenza del programma
- 23) Lievitazione
- 24) Riposo
- 25) Impasto
- 26) Selezione durata
- 27) Peso dell'impasto (una freccia sul display indica il peso selezionato)

## 6. 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.

## 7. Operazioni preliminari

### 7.1. Preparazione dell'impasto

- ▶ Tutti i liquidi devono essere a temperatura ambiente. La temperatura ottimale per i programmi normali è tra 18 °C e 23 °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 complessiva 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.) oppure 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.

## 7.2. 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 piccolo 500 g	Pane medio 750 g	Pane grande 1000 g
Acqua	100 ml	190 ml	280 ml
Olio	1 cucchiaino	1 cucchiaino e 1/2	2 cucchiaini e 1/3
Sale	1/2 cucchiaino	3/4 cucchiaino	1 cucchiaino
Zucchero	1/2 cucchiaino	3/4 cucchiaino	1 cucchiaino
Farina (quantità max.)	220 g	340 g	500 g
Lievito secco (quantità max.)	1 cucchiaino	1 cucchiaino e 2/3	2 cucchiaini e 1/3

### 7.2.1. 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 „Ricetta di base per il pane“ a pagina 123.

Utilizzare possibilmente il misurino in dotazione e il cucchiaino dosatore per misurare gli ingredienti. Utilizzare il cucchiaino dosatore sempre riempito raso per non utilizzare una quantità superiore a quella indicata.



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).

### 7.2.2. 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.



### 7.2.3. Pulizia del 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.

## 8. Funzionamento

### 8.1. Messa in funzione

- ▶ Inserire la pala impastatrice pulita sull'albero di trasmissione nel cestello.
- ▶ Preparare l'impasto nel cestello.
- ▶ Prima dell'uso, assicurarsi che la superficie esterna del cestello sia pulita.
- ▶ Inserire il cestello sul supporto nel vano cottura e spingerlo bene verso il basso in modo che le molle di tensione su entrambi i lati scattino in posizione con un clic.
- ▶ 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 e sul tempo normale.

### 8.2. Selezione dei programmi

- ▶ Con il tasto Menu , selezionare il programma desiderato da 1 a 25.

#### Programma 1 Basic

Programma di base per impasti normali.

#### Programma 2 Pane bianco (French)

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

#### Programma 3 Pane integrale (Whole wheat)

Programma per impasti contenenti un'elevata quantità di farina integrale di frumento, segale, avena o di 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.





DE

NL

FR

IT

ES

### **Programma 4 Dolci (Sweet)**

Programma per biscotti, torte, pane dolce o impasti a cui aggiungere zucchero, uvetta o cioccolato.

### **Programma 5 Senza glutine (Gluten Free)**

Programma per pane senza glutine. Utilizzare farine o preparati pronti idonei. Le farine senza glutine necessitano di tempi più lunghi per assorbire i liquidi e hanno caratteristiche di lievitazione diverse.

### **Programma 6 Programma rapido (Quick)**

Programma per impasti con lievito in polvere oppure bicarbonato: impasto, lievitazione, cottura.



Assicurarsi che l'acqua aggiunta abbia una temperatura di 30-35 °C. Per questo programma, raddoppiare la quantità di lievito.

### **Programma 7 Torte (Cake)**

Utilizzare questo programma per cuocere un impasto per torte.

L'impasto diventa più compatto, ma non lievita come l'impasto per il pane.

Prima di avviare il ciclo di cottura, versare tutti gli ingredienti nello stampo e mescolarli bene in modo da ottenere un risultato di cottura ottimale.

### **Programma 8 Dessert**

Utilizzare questo programma per cuocere pan di spagna o dessert.

Prima di avviare il ciclo di cottura, versare tutti gli ingredienti nello stampo e mescolarli bene in modo da ottenere un risultato di cottura ottimale.

### **Programma 9 Pane di riso (Rice Bread)**

Programma per la preparazione di pane di riso. Unire il riso cotto alla farina in rapporto 1:1 e avviare il programma per preparare il pane.

### **Programma 10 Pane di mais (Corn Bread)**

Programma per la preparazione di pane di mais. Unire il mais cotto alla farina in rapporto 1:5 e avviare il programma per preparare il pane.

### **Programma 11 "Pane di riso viola" (Purple Rice)**

Unire il riso cotto (viola - riso thai biologico Hom Nin) alla farina in rapporto 1:3 per preparare il pane.

### **Programma 12 Pane di segale (Brown Bread)**

Programma per la preparazione di pane di segale. Unire la farina di segale alla farina da panificazione in rapporto 1:3 e avviare il programma per preparare il pane.



---

## Programma 13 Porridge

Programma per la preparazione del porridge.

## Programma 14 "Riso glutinoso" (Sticky Rice)

Programma per la preparazione di polpette di riso

## Programma 15 Mix

Utilizzare questo programma se si desidera aggiungere/arricchire l'impasto con altri ingredienti durante il ciclo di mescolazione.



Prima di avviare il programma, versare tutti gli ingredienti nello stampo e mescolare bene farina e liquidi.

## Programma 16 Impasto lievitato (Dough)

Utilizzare questo programma per preparare un impasto lievitato per panini, trecce o 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 17 Impastare (Knead)

Utilizzare questo programma per preparare un impasto per panini, trecce o pizza. Gli ingredienti vengono soltanto impastati, ma non cotti. Una volta ottenuto l'impasto, è possibile dargli forma e cuocerlo in un normale forno.

## Programma 18 Sakè (Rice Wine)

Programma per la preparazione di sakè o di altre bevande. In questo programma il liquido viene soltanto mescolato e contemporaneamente riscaldato a bassa temperatura.

## Programma 19 Yogurt (Yoghurt)

Inserire lo yogurt in appositi vasetti resistenti al calore. Mescolare un paio di volte gli ingredienti e inserire i vasetti nello stampo. Aggiungere infine circa 200 ml di acqua e avviare il programma automatico per la preparazione dello yogurt.

## Programma 20 Marmellata (Jam)

Utilizzare questo programma per preparare la marmellata.

Assicurarsi di inserire nello stampo solo frutti senza nocciolo.

I noccioli potrebbero graffiare il rivestimento antiaderente dello stampo.

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

## Programma 21 Scongellamento (Defrost)

Programma per scongelare alimenti surgelati prima della loro cottura.

## Programma 22 (Stir-fry)

Questo programma consente la lavorazione (impasto e cottura) di ingredienti agiunti come arachidi, soia o altra frutta secca.

## Programma 23 Lievitazione e cottura (Ferment - bake)

Questo programma è adatto per impasti che devono essere ulteriormente lavorati. Gli ingredienti non vengono impastati. Dopo che l'impasto è stato lavorato a mano oppure preparato con il programma MIX, è possibile dargli la forma desiderata. Rimettere infine l'impasto nello stampo e selezionare il programma "Lievitazione e cottura".

## Programma 24 Cottura (Bake)

Programma per la cottura. La rispettiva temperatura di cottura può essere selezionata tramite il tasto del grado di doratura. 100 °C = grado di doratura chiaro; 150 °C = grado di doratura medio e 200 °C = grado di doratura scuro. L'impostazione predefinita di fabbrica è di 150 °C.

## Programma 25 "Home Made" - Programma personalizzato

Programma per la preparazione di pane e prodotti da forno di propria creazione. Con questo programma è possibile impostare singolarmente il numero di minuti per ogni singola fase di preparazione: impasto, lievitazione, cottura e mantenimento in caldo. Per un migliore orientamento, consultare la seguente panoramica dei programmi per la sequenza cronologica dei programmi di cottura e di impasto, in modo da poter pianificare il processo di cottura in anticipo.

Fase del programma	Tempo standard (min.)	Tempo impostabile
Impasto 1	15	0-30 min.
Lievitazione 1	3	0-30 min.
Impasto 2	20	0-30 min.
Lievitazione 2	10	0-30 min.
Impasto 3	0	0-25 min.
Lievitazione 1	42	0-60 min.
Lievitazione 2	40	0-60 min.
Lievitazione 3	0	0-60 min.
Cottura	50	0-80 min.
Mantenimento in caldo	60	0-60 min.
Ritardo di avvio	/	15 ore

DE

NL

FR

IT

ES

### 8.3. Panoramica programmi/ricette

French bread	Ingredienti	Pane da 500 g	Pane da 750 g	Pane da 1000 g
	Acqua	120 ml	160 ml	210 ml
	Burro	2 cucchiaini	2 cucchiaini e 1/2	3 cucchiaini
	Sale	2/3 cucchiaino	3/4 cucchiaino	1 cucchiaino
	Farina (quantità max.)	290 g	360 g	435 g
	Lievito secco (quantità max.)	2/3 cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino e 1/4

Whole-wheat bread	Ingredienti	Pane da 500 g	Pane da 750 g	Pane da 1000 g
	Acqua	180 ml	220 ml	270 ml
	Burro	2 cucchiaini	2 cucchiaini e 1/2	3 cucchiaini
	Sale	2/3 cucchiaino	3/4 cucchiaino	1 cucchiaino
	Farina (quantità max.)	290 g	360 g	435 g
	Lievito secco (quantità max.)	2/3 cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino e 1/4

Sweet	Ingredienti	Pane da 500 g	Pane da 750 g	Pane da 1000 g
	Acqua	120 ml	160 ml	210 ml
	Burro	1 cucchiaino e 1/2	2 cucchiaini	2 cucchiaini e 1/2
	Sale	1/2 cucchiaino	1/2 cucchiaino	1/2 cucchiaino
	Farina (quantità max.)	290 g	380 g	500 g
	Uova	1	1	1
	Zucchero	2 cucchiaini	3 cucchiaini	4 cucchiaini
	Latte scremato	1/4 tazza	1/3 tazza	1/2 tazza
Lievito secco (quantità max.)	3/4 cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino	



DE  
NL  
FR  
**IT**  
ES

Gluten Free Bread	Ingredienti	Pane da 500 g	Pane da 750 g	Pane da 1000 g
	Acqua	140 ml	190 ml	230 ml
	Burro	2 cucchiaini	2 cucchiaini e 1/2	3 cucchiaini
	Sale	2/3 cucchiaino	3/4 cucchiaino	1 cucchiaino
	Farina (quantità max.)	255 g	290 g	320 g
	Uova	1	1	1
	Farina di mais	1/4 tazza	1/2 tazza	3/4 tazza
	Lievito secco (quantità max.)	1 cucchiaino e 1/2	1 cucchiaino e 1/2	1 cucchiaino e 1/2

Quick	Ingredienti	Pane da 500 g	Pane da 750 g	Pane da 1000 g
	Acqua	140 ml	190 ml	230 ml
	Burro	2 cucchiaini	2 cucchiaini e 1/2	3 cucchiaini
	Sale	2/3 cucchiaino	3/4 cucchiaino	1 cucchiaino
	Farina (quantità max.)	290 g	360 g	435 g
	Zucchero	1 cucchiaino	2 cucchiaini	3 cucchiaini
	Lievito secco (quantità max.)	1 cucchiaino e 1/2	1 cucchiaino e 1/2	2 cucchiaini e 1/3

Cake	Ingredienti	Quantità
	Farina	285 g
	Bicarbonato	1 cucchiaino
	Sale	1/2 cucchiaino
	Burro	110 g
	Zucchero a velo	225 g
	Uova (da allevamento all'aperto)	2
	Banane	2
	Latte	50 ml
Estratto di vaniglia	1 cucchiaino	





Dessert	Ingredienti	Quantità
	Uova	3
	Riso cotto	1 tazza
	Zucchero	1/8 tazza
	Uvetta	1/4 tazza
	Vaniglia	1 cucchiaino
	Cannella	1 cucchiaino
	Latte	2 tazze / 400 ml

Rice Bread	Ingredienti	Pane da 500 g	Pane da 750 g	Pane da 1000 g
	Acqua	150 ml	190 ml	240 ml
	Olio	2 cucchiaini	2 cucchiaini e 1/2	3 cucchiaini
	Sale	2/3 cucchiaino	3/4 cucchiaino	1 cucchiaino
	Farina (quantità max.)	290 g	360 g	435 g
	Uova	1	1	1
	Zucchero	2 cucchiaini	2 cucchiaini e 1/2	3 cucchiaini
	Riso cotto	1/4 tazza	1/3 tazza	1/2 tazza
Lievito secco (quantità max.)	2/3 cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino e 1/4	

Corn Bread	Ingredienti	Pane da 500 g	Pane da 750 g	Pane da 1000 g
	Acqua	140 ml	190 ml	240 ml
	Olio	2 cucchiaini	2 cucchiaini e 1/2	3 cucchiaini
	Sale	2/3 cucchiaino	3/4 cucchiaino	1 cucchiaino
	Farina (quantità max.)	290 g	360 g	435 g
	Uova	1	1	1
	Zucchero	2 cucchiaini	2 cucchiaini e 1/2	3 cucchiaini
	Miscela di farina di mais / crumble	1/4 tazza	1/3 tazza	1/2 tazza
Lievito secco (quantità max.)	2/3 cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino	





DE  
NL  
FR  
**IT**  
ES

Purple Bread	Ingredienti	Pane da 500 g	Pane da 750 g	Pane da 1000 g
	Acqua	150 ml	190 ml	240 ml
	Olio	2 cucchiaini	2 cucchiaini e 1/2	3 cucchiaini
	Sale	2/3 cucchiaino	3/4 cucchiaino	1 cucchiaino
	Uova	1	1	1
	Zucchero	2 cucchiaini	2 cucchiaini e 1/2	3 cucchiaini
	Farina di glutine	290 g	360 g	435 g
	Lievito secco (quantità max.)	2 cucchiaini	1 cucchiaino	1 cucchiaino e 1/4
	Riso biologico viola (riso thai Hom Nin) - Thailandia	1/4 tazza	1/3 tazza	1/2 tazza

Brown Bread	Ingredienti	Pane da 500 g	Pane da 750 g	Pane da 1000 g
	Acqua	180 ml	230 ml	255 ml
	Burro	26 g	39 g	45 g
	Sale	2 g	3 g	4 g
	Melassa nera / sciroppo	26 g	39 g	45 g
	Farina di segale	70 g	145 g	180 g
	Farina di frumento	215 g	290 g	325 g
	Lievito	3 g	4 g	5 g

Sticky rice	Ingredienti	Pane da 500 g	Pane da 750 g	Pane da 1000 g
	Acqua	250 ml	350 ml	450 ml
Riso senza glutine	280 g	420 g	560 g	





	Ingredienti	Quantità
Porridge	Riso appiccicoso	40 g
	Loto	15 g
	Longan	15 g
	Fagioli rossi	25 g
	Bacche di Goji	15 g
	Dattero cinese	35 g
	Arachidi	15 g
	Acqua	750 ml
	Zucchero	da gustare

	Ingredienti	Quantità
Mix	Acqua	330 ml
	Sale	1 cucchiaino
	Olio	2 cucchiaini
	Farina	560 g

## 8.4. Selezione del grado di doratura

Premere ripetutamente il tasto Doratura  per selezionare tra i gradi di doratura Chiaro , Medio  o Scuro . Questa impostazione è disponibile per i programmi da 1 a 7, 11 e 12.

## 8.5. Selezione del 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 di avvio massimo di 15 ore. Il ritardo di avvio è disponibile per i programmi da 1 a 5 e 8 e 9.

Stabilire l'orario per il 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 7:00 (dunque tra 10 ore e 30 minuti). In tal caso, impostare un ritardo di avvio di 10:30.

- ▶ Per impostare il ritardo di avvio, premere ripetutamente il tasto Ritardo di avvio . Con il tasto  si sale dal tempo di cottura con intervalli di 10 minuti, con il tasto  si scende 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.



## 9. Avvio del 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.

Premere il tasto  e spegnere l'apparecchio. In seguito staccare la spina dalla presa elettrica. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo!

- ▶ Premere il tasto  per avviare la sequenza del programma.

### 9.1. 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.

### 9.2. Avvisi sul ciclo di cottura

- ▶ Se durante la fase di ritardo di avvio o di riscaldamento si interrompe l'alimentazione elettrica (max. 10 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 finestrina si appanni all'inizio del ciclo di cottura. Dopo un po' l'acqua di condensa verrà evacuata attraverso le fessure di aerazione.
- ▶ Durante le fasi di impasto, l'apparecchio può vibrare rumorosamente. Ciò non indica un difetto dell'apparecchio.

DE

NL

FR

IT

ES



---

### 9.3. Segnali acustici

Durante il ciclo di cottura vengono emessi segnali acustici:

- nei programmi 1, 2, 3, 4, 5 e 6 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).

### 9.4. 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. 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.

### 9.5. Estrazione del pane dall'apparecchio

- ▶ Premere il tasto  alla fine del programma e aprire il coperchio.
- ▶ Sollevare il cestello afferrandolo per le apposite staffe.





DE

NL

FR

IT

ES



## 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.

- ▶ 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 oggetti simili.
- ▶ Capovolgere il cestello. Dare dei leggeri colpi sul fondo per staccare il pane. Lasciarlo raffreddare su una griglia.

### 9.5.1. Rimozione della pala impastatrice

- ▶ Se la pala impastatrice rimane incastrata nel pane, cercare di rimuoverla quando l'impasto è raffreddato.
- ▶ Se la pala impastatrice rimane incastrata nel cestello e risulta difficile sganciarla, immergere il cestello in acqua tiepida o calda fino a 30 minuti.

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 "HHH".

- ▶ 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.



## 10. 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.

Gli accessori (misurino, cucchiaino dosatore) non sono idonei 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.
- ▶ È possibile lavare gli accessori (misurino, cucchiaino dosatore) con acqua e detersivo per stoviglie. Il corpo della macchina può essere pulito esternamente con un panno leggermente inumidito.
  - ▶ Lo stampo e la pala impastatrice sono idonei per il lavaggio in lavastoviglie.
  - ▶ Prima di rimettere la macchina in funzione, lasciare asciugare completamente l'apparecchio e gli accessori.

## 10.1. 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.

## 11. 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"><li>• Troppo liquido e liquido troppo caldo. (Il liquido deve avere una temperatura compresa tra i 21 e i 28 °C, per i programmi di cottura rapida tra i 30 e i 35 °C.)</li><li>• Troppo poco sale.</li><li>• Troppo lievito.</li><li>• L'umidità dell'aria o la temperatura ambiente sono troppo alte.</li><li>• Il coperchio è rimasto aperto troppo a lungo durante la cottura.</li><li>• Il tempo di lievitazione è stato eccessivo. Con il tasto Durata  selezionare l'impostazione Scuro.</li></ul>
Il pane non lievita abbastanza.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lievito insufficiente.</li><li>• Lievito scaduto.</li><li>• È stato aggiunto troppo poco zucchero.</li><li>• È stato aggiunto troppo sale (nuoce al lievito).</li><li>• Il liquido è troppo caldo.</li><li>• Il lievito è venuto a contatto con il sale o con il liquido prima della cottura.</li></ul>
Il pane lievita troppo.	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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).</li><li>• Troppo lievito.</li><li>• Troppo liquido o liquido troppo caldo.</li><li>• Troppo poca farina.</li><li>• Troppo poco sale.</li></ul>
Il pane è troppo secco e compatto.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Liquido insufficiente.</li><li>• Il lievito non era di buona qualità.</li></ul>

DE

NL

FR

IT

ES



Problema	Cause/rimedi possibili
Il pane non è cotto e al centro è ancora umido.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• È stata aggiunta una quantità eccessiva di ingredienti quali noci, burro, frutti secchi, sciroppo ecc.</li> <li>• È stato aggiunto troppo succo di frutta.</li> </ul>
Il pane è troppo scuro.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Troppo zucchero.</li> <li>• Grado di doratura impostato troppo alto.</li> </ul>
Il pane è pieno di buchi.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'acqua è troppo calda.</li> <li>• Troppo liquido.</li> <li>• Troppo lievito.</li> <li>• L'umidità dell'aria o la temperatura ambiente sono troppo alte.</li> </ul>
La crosta del pane è appiccicosa o il pane è troppo umido.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Rapporto sbagliato tra ingredienti secchi e umidi. (Se possibile ridurre leggermente la quantità di liquido o lievito)</li> </ul>
Si formano bolle d'aria sulla crosta del pane.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Troppo lievito. Ridurre la quantità di lievito.</li> </ul>
L'impasto non si amalgama anche se il motore è in funzione.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La pala impastatrice o il cestello non sono posizionati correttamente.</li> </ul>
Gli ingredienti non sono stati mescolati adeguatamente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gli ingredienti sono stati aggiunti nell'ordine sbagliato.</li> <li>• L'impasto era troppo pesante o troppo secco.</li> <li>• La pala impastatrice non è posizionata correttamente.</li> </ul>

## 11.1. Possibili messaggi d'errore

Messaggio d'errore	Significato	Rimedio
HHH	Temperatura all'interno dell'apparecchio troppo alta	Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare prima del successivo utilizzo.





Messaggio d'errore	Significato	Rimedio
EE0	Errore del sensore di temperatura	Contattare il servizio di assistenza.
EE1	Errore del sensore di temperatura	Contattare il servizio di assistenza.

## 12. Smaltimento



### Imballaggio

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



### Apparecchio

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

Come previsto dalla direttiva 2012/19/UE, al termine 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 il vecchio apparecchio a un punto di raccolta per rifiuti elettronici o a un centro di riciclaggio.

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

## 13. Dati tecnici

Tensione di alimentazione	220-240 V~ 50/60 Hz
Potenza di riscaldamento	500 W
Potenza del motore	100 W
Capacità	Max. 1000 g
Classe di protezione	I
Dimensioni	ca. 350 mm x 225 mm x 290 mm (LxPxA)
Peso	circa 5,8 kg



## 14. Informazioni sulla conformità

**CE** MEDION AG dichiara che il prodotto MD 10241 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.

## 15. Informazioni relative al servizio di assistenza

Nel caso in cui il dispositivo non funzioni come desiderato o come previsto, per prima cosa contattare il nostro servizio clienti. Esistono diversi modi per mettersi in contatto con noi.

- In alternativa è possibile compilare il modulo di contatto disponibile alla pagina [www.medion.com/contact](http://www.medion.com/contact).
- Il nostro team di assistenza è raggiungibile anche via telefonicamente.

Italia	
Orari di apertura	Assistenza Post-Vendita
Lun.-ven.: 9.00-17.00	☎ 02 - 360 003 40
Indirizzo del servizio di assistenza	
<b>Teleca Lab S.R.L.</b> <b>Medion c/o</b> <b>Via Daniele da Torricella, 42</b> <b>42122 Reggio Emilia RE</b> <b>Italia</b>	
Svizzera	
Orari di apertura	Assistenza Post-Vendita
Lun.-ven.: 9.00-19.00	☎ 0848 - 33 33 32
Indirizzo del servizio di assistenza	
<b>MEDION/LENOVO Service Center</b> <b>Ifangstrasse 6</b> <b>8952 Schlieren</b> <b>Svizzera</b>	

## Italia



Queste e altre istruzioni per l'uso possono essere scaricate dal portale dell'assistenza [www.medion.com/it/](http://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.

## Svizzera



Queste e altre istruzioni per l'uso possono essere scaricate dal portale dell'assistenza [www.medion.com/ch/de/service/start/](http://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.

DE  
NL  
FR  
**IT**  
ES

## 16. Note legali

Copyright © 2020

Ultimo aggiornamento: 02.12.2020

Tutti i diritti riservati.

Le presenti istruzioni per l'uso sono protette da copyright.

È vietata la riproduzione in forma meccanica, elettronica e in qualsiasi altra forma senza l'autorizzazione scritta da parte del produttore.

Il copyright appartiene all'azienda:

**MEDION AG**  
**Am Zehnthof 77**  
**45307 Essen**  
**Germania**

L'indirizzo riportato sopra non è quello a cui spedire la merce resa. Per prima cosa contattare sempre il nostro servizio clienti.

---

## 17. Informativa sulla protezione dei dati personali

Egregio cliente!

La informiamo che noi, MEDION AG, Am Zehnthof 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 Zehnthof 77, D - 45307 Essen, Germania; [datenschutz@medion.com](mailto: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.ldi.nrw.de](http://www.ldi.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.



# Índice

DE  
NL  
FR  
IT  
**ES**

<b>1.</b>	<b>Acerca de este manual de instrucciones .....</b>	<b>144</b>
1.1.	Explicación de los símbolos.....	144
<b>2.</b>	<b>Uso conforme a lo previsto .....</b>	<b>145</b>
<b>3.</b>	<b>Indicaciones de seguridad .....</b>	<b>146</b>
3.1.	Colocación segura del aparato.....	147
3.2.	Conexión a la red eléctrica.....	147
3.3.	Manejo seguro del aparato.....	148
3.4.	Nunca lleve a cabo reparaciones por su cuenta .....	149
<b>4.</b>	<b>Volumen de suministro .....</b>	<b>150</b>
<b>5.</b>	<b>Vista general del aparato .....</b>	<b>151</b>
5.1.	Pantalla .....	154
<b>6.</b>	<b>Antes del primer uso .....</b>	<b>155</b>
<b>7.</b>	<b>Preparativos .....</b>	<b>155</b>
7.1.	Preparación de la masa .....	155
7.2.	Receta básica de pan .....	156
<b>8.</b>	<b>Manejo.....</b>	<b>157</b>
8.1.	Puesta en servicio .....	157
8.2.	Selección del programa.....	157
8.3.	Resumen de programas/recetas.....	161
8.4.	Selección del grado de tostado .....	165
8.5.	Selección del retardo .....	165
<b>9.</b>	<b>Inicio del programa .....</b>	<b>166</b>
9.1.	Añadir más ingredientes .....	166
9.2.	Indicaciones sobre el proceso de horneado .....	166
9.3.	Pitidos.....	167
9.4.	Fin del programa .....	167
9.5.	Sacar el pan del aparato .....	167
<b>10.</b>	<b>Limpieza y conservación.....</b>	<b>168</b>
10.1.	Almacenamiento.....	169
<b>11.</b>	<b>Resolución de problemas.....</b>	<b>169</b>
11.1.	Posibles mensajes de fallo .....	171
<b>12.</b>	<b>Eliminación.....</b>	<b>171</b>
<b>13.</b>	<b>Datos técnicos.....</b>	<b>172</b>
<b>14.</b>	<b>Información de conformidad.....</b>	<b>172</b>
<b>15.</b>	<b>Informaciones de asistencia técnica .....</b>	<b>172</b>
<b>16.</b>	<b>Aviso legal .....</b>	<b>173</b>
<b>17.</b>	<b>Declaración de privacidad .....</b>	<b>174</b>



# 1. Acerca de este manual de instrucciones



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

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

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

## 1.1. Explicación de los símbolos



### **¡PELIGRO!**

Advertencia de peligro de muerte inminente.



### **¡ADVERTENCIA!**

Advertencia de posible peligro de muerte o de lesiones graves irreversibles.



### **¡ADVERTENCIA!**

Advertencia de peligro por descarga eléctrica.



### **¡ADVERTENCIA!**

Advertencia de peligro por superficies calientes.



### **¡ATENCIÓN!**

Advertencia de posibles lesiones de grado medio o leve.



### **¡AVISO!**

Respete las indicaciones para evitar daños materiales.



Información más detallada para el uso del aparato.



Respete las indicaciones del manual de instrucciones.

- Signo de numeración/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.



### **Símbolo de puesta a tierra de protección (clase de protección I)**

Los aparatos eléctricos con la clase de protección I son aparatos eléctricos con al menos un aislamiento básico y un enchufe con contacto de puesta a tierra o un cable de conexión fijo con conductor de puesta a tierra. Los aparatos eléctricos con la clase de protección I pueden contener piezas con aislamiento doble o reforzado o piezas que funcionan a muy baja tensión de seguridad.



Elimine el embalaje de forma respetuosa con el medioambiente (véase el capítulo «Eliminación»), „12. Eliminación“ en la página 172



Elimine el aparato de forma respetuosa con el medioambiente (véase el capítulo «Eliminación»)

## **2. Uso conforme a lo previsto**

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

Este aparato está diseñado para uso doméstico y otras aplicacio-



---

nes similares a la doméstica, por ejemplo:

- en cocinas para empleados ubicadas en comercios, oficinas y otros ámbitos profesionales;
- en instalaciones agrícolas;
- para clientes en hoteles, moteles y otras instalaciones residenciales;
- en establecimientos de alojamiento y desayuno.
- 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 aparato suplementario que no haya sido suministrado o autorizado por nosotros.

■ Utilice exclusivamente accesorios y recambios suministrados o autorizados por nosotros.

- Tenga en cuenta toda la información contenida en este manual de instrucciones, especialmente las indicaciones de seguridad. Cualquier otro uso se considerará contrario al uso previsto y puede provocar daños materiales o personales. 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 aparato suplementario que no haya sido suministrado o autorizado por nosotros.

■ Utilice exclusivamente accesorios y recambios suministrados o autorizados por nosotros.

■ Tenga en cuenta toda la información contenida en este manual de instrucciones, especialmente las indicaciones de seguridad. Cualquier otro uso se considerará contrario al uso

previsto y puede provocar daños materiales o personales.

DE

NL

FR

IT

ES

### 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 que debe realizar el usuario no deben ser ejecutados por niños, a no ser que tengan 8 años o más y estén supervisados.
- Mantenga alejados del aparato y del adaptador de alimentación/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 lo siguiente:
  - una alta humedad del aire o humedad en general;
  - temperaturas extremadamente altas o bajas;
  - la radiación solar directa;
  - llama abierta.

### **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 alimentación local debe corresponderse con los datos técnicos del aparato.





- Es necesario poder acceder libremente a la toma de corriente por si se necesita desenchufar con rapidez el aparato en un momento dado.

### 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 500 g de harina.
- No utilice más de 8 g de impulsor.

#### 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.



- 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



**¡PELIGRO!**

**¡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 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 su compra.

Con el paquete que ha adquirido recibirá lo siguiente:

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

DE

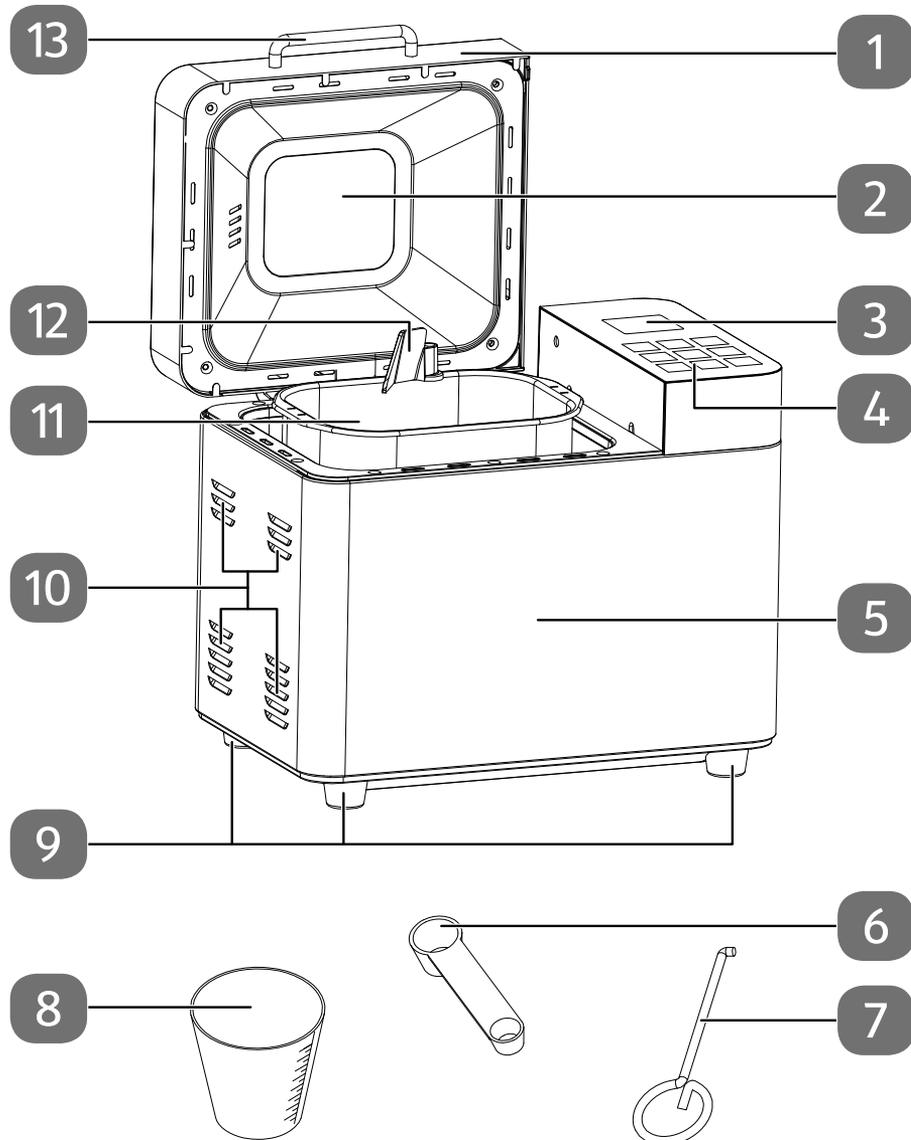
NL

FR

IT

**ES**

## 5. Vista general del aparato



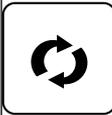
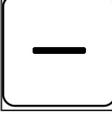


- 1) Tapa
- 2) Ventana
- 3) Pantalla
- 4) Panel de control (la función de cada tecla se explica en la tabla de abajo)
- 5) Panificadora
- 6) Cuchara medidora
- 7) Gancho para extraer el gancho de amasar
- 8) Vaso medidor
- 9) Patas de goma
- 10) Orificios de ventilación
- 11) Molde de horneado
- 12) Gancho de amasar
- 13) Asa

	Con la tecla Menú  puede seleccionar uno de los 24 programas según la lista de programas (1) que se encuentra a la derecha y a la izquierda de la pantalla.
	Con la tecla  puede iniciar y finalizar un programa. Si la tecla se mantiene pulsada durante más de 0,5 segundos durante el programa en curso, se activará una pausa; si se vuelve a pulsar la tecla, el programa se reanudará.
	La tecla Tamaño de pan  le permite elegir entre tres tamaños de pan en los programas 1 hasta 4: pequeño = 500 g, mediano = 750 g y grande = 1000 g. Los tiempos del programa se adaptan entonces a la cantidad de masa empleada.
	Retardo  (+/-) Con las teclas  puede seleccionar el retardo con el que desea que empiece un programa seleccionado. Cada vez que pulse la tecla  o  sumará o restará 10 minutos al tiempo de retardo. El retardo máximo es de 15 horas.
	Con la tecla Tostado  puede ajustar el grado de tostado. En los programas 1 hasta 7, así como 11 y 12, puede elegir entre tres grados de tostado: claro, medio y oscuro.



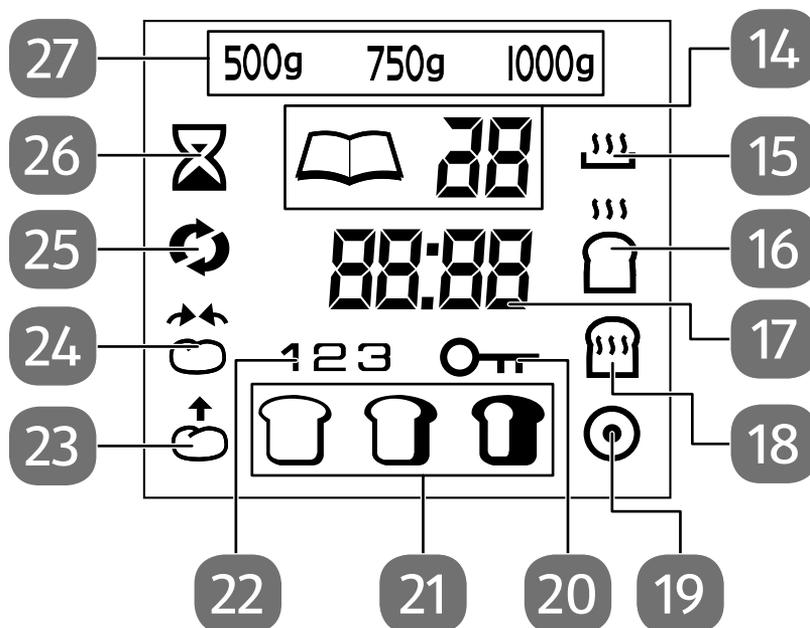


	Con la tecla Hornear  puede iniciar manualmente un proceso de horneado.
	Con la tecla Amasar  puede iniciar manualmente el proceso de amasado.
	Con la tecla  puede activar manualmente la función de temporizador. El programa se iniciará entonces en el momento deseado.
	Aumento del tiempo de retardo: 10 minutos por cada pulsación de la tecla
	Reducción del tiempo de retardo: 10 minutos por cada pulsación de la tecla



## 5.1. Pantalla

DE  
NL  
FR  
IT  
**ES**



- 14) Selección de menú
- 15) Precalentar
- 16) Hornear
- 17) Transcurso de tiempo
- 18) Mantener caliente
- 19) Fin del programa
- 20) Símbolo de bloqueo (con el programa en marcha)
- 21) Grado de tostado (una flecha en la pantalla indica el grado de tostado seleccionado)
- 22) Indicación de la ejecución del programa
- 23) Fermentar
- 24) Reposo
- 25) Amasar
- 26) Selección de tiempo
- 27) Peso de la masa (una flecha en la pantalla indica el peso seleccionado)

## 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. Preparación de la masa

- ▶ Todos los líquidos deben encontrarse a temperatura ambiente. La temperatura óptima se sitúa entre 18 °C y 23 °C para los programas normales.
- ▶ Utilice exclusivamente levadura seca 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. Receta básica de pan

Utilice esta receta básica y adáptela 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 pequeño 500 g	Pan mediano 750 g	Pan grande 1000 g
Agua	100 ml	190 ml	280 ml
Aceite	1 cucharadita	1 1/2 cucharadita	2 1/3 cucharaditas
Sal	1/2 cucharadita	3/4 cucharadita	1 cucharadita
Azúcar	1/2 cucharadita	3/4 cucharadita	1 cucharadita
Harina (cantidad máx.)	220 g	340 g	500 g
Levadura seca (cantidad máx.)	1 cucharadita	1 2/3 cucharadita	2 1/3 cucharaditas

### 7.2.1. Medición de los ingredientes

Mida los ingredientes con precisión. Respete los valores indicados, sobre todo para la receta básica. Los valores se encuentran en el capítulo „Receta básica de pan“ en la página 157.

Recomendamos utilizar la cuchara medidora y el vaso medidor suministrados para medir los ingredientes. Cuando llene la cuchara medidora, alise la superficie para no utilizar más cantidad de la indicada.



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.

### 7.2.2. 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 distribuir las por el borde la harina. Forme en la harina una pequeña cavidad para la levadura seca.  
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.



### 7.2.3. Limpieza del 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. ¡La resistencia 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

- ▶ Coloque el gancho de amasar limpio en el eje de accionamiento del recipiente de masa.
- ▶ Prepare la masa en el recipiente de masa.
- ▶ Asegúrese de que el exterior del recipiente de masa está limpio antes de colocarlo.
- ▶ Coloque el recipiente de masa en el alojamiento de la cámara de cocción y empujelo firmemente hacia abajo de modo que los dos muelles tensores de los laterales encastren de manera audible.
- ▶ ¡Asegúrese de que no caiga ningún ingrediente en el interior de la cámara de cocción para impedir que entre en contacto con la resistencia!
- ▶ Cierre la tapa.
- ▶ Enchufe la clavija en la toma de corriente.
- ▶ Se escucha pitido. El aparato se ajusta al programa básico y al tiempo normal.

### 8.2. Selección del programa

- ▶ Con la tecla Menú , seleccione el programa deseado del 1 al 25.

#### Programa 1 Básico

Programa básico para masas de pan normales.

#### Programa 2 Pan blanco (French)

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

#### Programa 3 Pan integral (Whole wheat)

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 Bollería (Sweet)**

Programa para bollería, bizcochos, pan dulce o masas de pan a las que se desea añadir adicionalmente azúcar, pasas o chocolate.

### **Programa 5 Pan sin gluten (Gluten Free)**

Programa para pan sin gluten. Utilice para este programa harinas o preparados para pan adecuados. Las harinas sin gluten necesitan más tiempo para absorber los líquidos y presentan diferentes propiedades de levado.

### **Programa 6 Programa rápido (Quick)**

Programa para masas con polvo de hornear o bicarbonato: amasar, dejar fermentar y hornear.



Tenga en cuenta que el agua que se añade debe estar a una temperatura de 30-35 °C. Duplique en este caso la cantidad de levadura.

### **Programa 7 Bizcocho (Cake)**

Utilice este programa para hornear una masa de bizcocho.

La masa se cocina, pero no sube tanto como una masa de pan.

Antes de iniciar el proceso de horneado, eche todos los ingredientes en el molde y remueva bien. De este modo obtendrá los mejores resultados de horneado.

### **Programa 8 Postres (Dessert)**

Utilice este programa para hornear un bizcocho esponjoso o un postre.

Antes de iniciar el proceso de horneado, eche todos los ingredientes en el molde y remueva bien. De este modo obtendrá los mejores resultados de horneado.

### **Programa 9 Pan de arroz (Rice Bread)**

Programa para elaborar pan de arroz. Mezcle arroz cocido con harina en una proporción de 1:1 e inicie el programa para hornear el pan.

### **Programa 10 Pan de maíz (Corn Bread)**

Programa para elaborar pan de maíz. Mezcle maíz cocido con harina en una proporción de 1:5 e inicie el programa para hornear el pan.

### **Programa 11 Pan de arroz lila (Purple Rice)**

Mezcle arroz cocido (arroz lila ecológico Thai Hom Nin) con harina en una proporción de 1:3 para elaborar el pan.

### **Programa 12 Pan de centeno (Brown Bread)**

Programa para elaborar pan de centeno. Mezcle harina de centeno con harina panadera en una proporción de 1:3 e inicie el programa para hornear el pan.



---

## Programa 13 Gachas (Porridge)

Programa para elaborar gachas de cereales.

## Programa 14 Arroz glutinoso (Sticky Rice)

Programa para elaborar una bola de arroz.

## Programa 15 Mezcla

Utilice este programa si desea añadir a la masa ingredientes adicionales durante el proceso de amasado.



Antes de iniciar el programa, eche todos los ingredientes en el molde y remueva bien para que la harina y los líquidos se mezclen correctamente.

## Programa 16 Masa (Dough)

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

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

## Programa 17 Amasar (Knead)

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

La masa solo se amasa, no se hornea. Tras el amasado puede darle a la masa la forma que desee y hornearla en un horno convencional.

## Programa 18 Vino de arroz (Rice Wine)

Programa para elaborar «vino de arroz» u otros líquidos. En este programa, el líquido solo se remueve al tiempo que se calienta a poca temperatura.

## Programa 19 Yogur (Yoghurt)

Introduzca 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 molde de hornear. Añada a continuación unos 200 ml de agua e inicie el programa automático para la elaboración de yogur.

## Programa 20 Mermelada (Jam)

Utilice este programa para elaborar mermelada.

Asegúrese de echar únicamente fruta deshuesada en el molde de hornear.

Los huesos podrían dañar el revestimiento antiadherente del molde.

Tras el proceso de cocción, la mermelada se enfría en el aparato.

## Programa 21 Descongelar (Defrost)

Programa para descongelar alimentos congelados antes de cocinarlos.

## Programa 22 Saltear (Stir-fry)

Este programa permite cocinar (proceso de amasado y horneado) ingredientes añadidos a frutos secos, como cacahuetes, habas de soja, etc.

## Programa 23 Fermentar y hornear (Ferment - bake)

Este programa es adecuado para masas que se van a seguir procesando. La masa no se amasa. Después de que la masa se haya trabajado previamente a mano, o se haya elaborado con la ayuda del programa MIX, puede darle la forma que desee. A continuación, colóquela en el molde de horneado y seleccione el programa «Fermentar y hornear».

## Programa 24 Hornear (Bake)

Programa para hornear. La temperatura de horneado correspondiente se debe seleccionar con el botón de grado de tostado. 100 °C = tostado ligero; 150 °C= tostado medio y 200 °C= tostado fuerte; el ajuste de fábrica es de 150 °C.

## Programa 25 Casero (Home Made) - Programa personal

Programa para la elaboración de creaciones propias de pan y bollería. En este programa se pueden ajustar individualmente los minutos de cada una de las fases del programa (amasar, fermentar, hornear y mantener caliente). Para una mejor orientación, consulte en la siguiente tabla los tiempos de los programas de horneado y amasado para poder planificar el proceso de horneado.

Fase del programa	Tiempo estándar (min)	Tiempo ajustable
Amasar 1	15	0 - 30 min
Fermentar 1	3	0 - 30 min
Amasar 2	20	0 - 30 min
Fermentar 2	10	0 - 30 min
Amasar 3	0	0 - 25 min
Fermentar 1	42	0 - 60 min
Fermentar 2	40	0 - 60 min
Fermentar 3	0	0 - 60 min
Hornear	50	0 - 80 min
Mantener caliente	60	0 - 60 min
Tiempo de retardo	/	15 horas

### 8.3. Resumen de programas/recetas

French-bread	Ingredientes	Pan 500 g	Pan 750 g	Pan 1000 g
	Agua	120 ml	160 ml	210 ml
	Mantequilla	2 cucharaditas	2 1/2 cucharaditas	3 cucharaditas
	Sal	2/3 cucharadita	3/4 cucharadita	1 cucharadita
	Harina (cantidad máx.)	290 g	360 g	435 g
	Levadura seca (cantidad máx.)	2/3 cucharadita	1 cucharadita	1 1/4 cucharadita

Whole-wheat-bread	Ingredientes	Pan 500 g	Pan 750 g	Pan 1000 g
	Agua	180 ml	220 ml	270 ml
	Mantequilla	2 cucharaditas	2 1/2 cucharaditas	3 cucharaditas
	Sal	2/3 cucharadita	3/4 cucharadita	1 cucharadita
	Harina (cantidad máx.)	290 g	360 g	435 g
	Levadura seca (cantidad máx.)	2/3 cucharadita	1 cucharadita	1 1/4 cucharadita

Sweet	Ingredientes	Pan 500 g	Pan 750 g	Pan 1000 g
	Agua	120 ml	160 ml	210 ml
	Mantequilla	1 1/2 cucharadita	2 cucharaditas	2 1/2 cucharaditas
	Sal	1/2 cucharadita	1/2 cucharadita	1/2 cucharadita
	Harina (cantidad máx.)	290 g	380 g	500 g
	Huevos	1 unidad	1 unidad	1 unidad
	Azúcar	2 cucharaditas	3 cucharaditas	4 cucharaditas
	Leche desnatada	1/4 taza	1/3 taza	1/2 taza
Levadura seca (cantidad máx.)	3/4 cucharadita	1 cucharadita	1TL	



DE  
NL  
FR  
IT  
**ES**

Gluten Free Bread	Ingredientes	Pan 500 g	Pan 750 g	Pan 1000 g
	Agua	140 ml	190 ml	230 ml
	Mantequilla	2 cucharaditas	2 1/2 cucharaditas	3 cucharaditas
	Sal	2/3 cucharadita	3/4 cucharadita	1 cucharadita
	Harina (cantidad máx.)	255 g	290 g	320 g
	Huevos	1 unidad	1 unidad	1 unidad
	Harina fina de maíz	1/4 taza	1/2 taza	3/4 taza
	Levadura seca (cantidad máx.)	1 1/2 cucharadita	1 1/2 cucharadita	1 1/2 cucharadita

Quick	Ingredientes	Pan 500 g	Pan 750 g	Pan 1000 g
	Agua	140 ml	190 ml	230 ml
	Mantequilla	2 cucharaditas	2 1/2 cucharaditas	3 cucharaditas
	Sal	2/3 cucharadita	3/4 cucharadita	1 cucharadita
	Harina (cantidad máx.)	290 g	360 g	435 g
	Azúcar	1 cucharadita	2 cucharaditas	3 cucharaditas
	Levadura seca (cantidad máx.)	1 1/2 cucharadita	1 1/2 cucharadita	2 1/3 cucharaditas

Cake	Ingredientes	Cantidad
	Harina	285 g
	Bicarbonato	1 cucharadita
	Sal	1/2 cucharadita
	Mantequilla	110 g
	Azúcar glas	225 g
	Huevos (camperos)	2
	Plátanos	2
	Leche	50 ml
Esencia de vainilla	1 cucharadita	





Dessert	Ingredientes	Cantidad
	Huevos	3 unidades
	Arroz cocido	1 taza
	Azúcar	1/8 taza
	Pasas	1/4 taza
	Vainilla	1 cucharadita
	Canela	1 cucharadita
	Leche	2 tazas / 400 ml

Rice Bread	Ingredientes	Pan 500 g	Pan 750 g	Pan 1000 g
	Agua	150 ml	190 ml	240 ml
	Aceite	2 cucharaditas	2 1/2 cucharaditas	3 cucharaditas
	Sal	2/3 cucharadita	3/4 cucharadita	1 cucharadita
	Harina (cantidad máx.)	290 g	360 g	435 g
	Huevos	1 unidad	1 unidad	1 unidad
	Azúcar	2 cucharaditas	2 1/2 cucharaditas	3 cucharaditas
	Arroz cocido	1/4 taza	1/3 taza	1/2 taza
Levadura seca (cantidad máx.)	2/3 cucharadita	1 cucharadita	1 1/4 cucharadita	

Corn Bread	Ingredientes	Pan 500 g	Pan 750 g	Pan 1000 g
	Agua	140 ml	190 ml	240 ml
	Aceite	2 cucharaditas	2 1/2 cucharaditas	3 cucharaditas
	Sal	2/3 cucharadita	3/4 cucharadita	1 cucharadita
	Harina (cantidad máx.)	290 g	360 g	435 g
	Huevos	1 unidad	1 unidad	1 unidad
	Azúcar	2 cucharaditas	2 1/2 cucharaditas	3 cucharaditas
	Mezcla de grano/migas	1/4 taza	1/3 taza	1/2 taza
Levadura seca (cantidad máx.)	2/3 cucharadita	1 cucharadita	1 cucharadita	





DE  
NL  
FR  
IT  
**ES**

Purple Bread (pan lila)	Ingredientes	Pan 500 g	Pan 750 g	Pan 1000 g
	Agua	150 ml	190 ml	240 ml
	Aceite	2 cucharaditas	2 1/2 cucharaditas	3 cucharaditas
	Sal	2/3 cucharadita	3/4 cucharadita	1 cucharadita
	Huevos	1 unidad	1 unidad	1 unidad
	Azúcar	2 cucharaditas	2 1/2 cucharaditas	3 cucharaditas
	Harina con gluten	290 g	360 g	435 g
	Levadura seca (cantidad máx.)	2 cucharaditas	1 cucharadita	1 1/4 cucharadita
Arroz ecológico lila (Thai Hom Nin de Tailandia)	1/4 taza	1/3 taza	1/2 taza	

Brown Bread	Ingredientes	Pan 500 g	Pan 750 g	Pan 1000 g
	Agua	180 ml	230 ml	255 ml
	Mantequilla	26 g	39 g	45 g
	Sal	2 g	3 g	4 g
	Melaza de caña/sirope	26 g	39 g	45 g
	Harina de centeno	70 g	145 g	180 g
	Harina de trigo	215 g	290 g	325 g
Levadura	3 g	4 g	5 g	

Sticky rice	Ingredientes	Pan 500 g	Pan 750 g	Pan 1000 g
	Agua	250 ml	350 ml	450 ml
	Arroz sin gluten	280 g	420 g	560 g
Azúcar				



	Ingredientes	Cantidad
Porridge)	Arroz pegajoso	40 g
	Semillas de loto	15 g
	Semillas de longan	15 g
	Judías rojas	25 g
	Bayas de Goji	15 g
	Dátiles rojos	35 g
	Cacahuetes	15 g
	Agua	750 ml
	Azúcar	al gusto
	Ingredientes	Cantidad
Mix	Agua	330 ml
	Sal	1 cucharadita
	Aceite	2 cucharaditas
	Harina	560 g

## 8.4. Selección del grado de tostado

Pulse la tecla Tostado  varias veces para seleccionar el grado de tostado (claro , medio  u oscuro ). Este ajuste está disponible para los programas 1 hasta 7 y 11 y 12.

## 8.5. Selección del 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 5 y 8 y 9.

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.

- ▶ Para ajustar el retardo, pulse varias veces la tecla Retardo . Con la tecla  se aumenta el tiempo de retardo en pasos de 10 minutos, mientras que con la tecla  se reduce el tiempo en pasos de 10 minutos.
- ▶ Si mantiene pulsada la tecla, comienza la cuenta rápida.

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



## 9. Inicio del 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 la resistencia.
- Si sale humo de la cámara de cocción debido al contacto de la masa con la resistencia, mantenga la tapa cerrada para evitar que se forme una llama o para que se extinga la llama que se haya podido formar. Pulse la tecla  y desconecte el aparato. 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.

### 9.1. 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.

### 9.2. Indicaciones sobre el proceso de horneado

- ▶ Si durante la fase de retardo o la fase de fermentación se produce un corte de corriente (máx. 10 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.



### 9.3. Pitidos

Durante el proceso de horneado se escuchan los siguientes pitidos:

- en los programas 1, 2, 3, 4, 5 y 6 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).

### 9.4. 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. 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.

### 9.5. Sacar el pan del aparato

- ▶ Pulse la tecla  una vez finalizado el programa y abra la tapa.
- ▶ Saque el recipiente de masa tirando de él por el asa.



#### **¡CUIDADO, 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.

- ▶ 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.

#### 9.5.1. Quitar el gancho de amasar

- ▶ Si el gancho de amasar se queda enganchado en el pan, sáquelo una vez que el pan se haya enfriado.
- ▶ Si el gancho de amasar se queda en el recipiente de masa y no se puede sacar, sumerja el recipiente en agua templada o caliente y espere, según sea necesario, hasta 30 minutos.

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 tempe-



ratura. Si el aparato está aún demasiado caliente, al pulsar la tecla  aparece el mensaje «HHH» 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.

## 10. 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. Los accesorios (vaso medidor, cuchara medidora) 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.
- ¡La resistencia no debe entrar en contacto con agua! Por lo tanto, limpie la resistencia con un paño seco.



- ▶ Los accesorios (vaso medidor, cuchara medidora) se pueden lavar en agua jabonosa. Puede limpiar el exterior de la carcasa con un paño ligeramente humedecido.
- ▶ El molde de horneado y el gancho de amasado se pueden lavar en el lavavajillas.
- ▶ Antes de ponerlo en funcionamiento, deje que el aparato y los accesorios se sequen por completo.

## 10.1. 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.

## 11. 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"> <li>• Demasiado líquido y líquido demasiado caliente. (El líquido debería estar entre 21 y 28 °C [en programas de horneado rápido, entre 30 y 35 °C].)</li> <li>• Falta de sal.</li> <li>• Demasiada levadura.</li> <li>• La humedad o temperatura ambiente son demasiado altas.</li> <li>• La tapa se ha abierto durante demasiado tiempo durante el horneado.</li> <li>• El tiempo de fermentación ha sido excesivo. Seleccione con la tecla de tostado  el ajuste «oscuro».</li> </ul>
El pan no sube lo suficiente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No se ha añadido suficiente levadura.</li> <li>• La levadura estaba caducada.</li> <li>• No se ha añadido suficiente azúcar.</li> <li>• Se ha añadido demasiada sal (daña la levadura).</li> <li>• Líquido demasiado caliente.</li> <li>• La levadura ha entrado en contacto con la sal o el líquido antes del horneado.</li> </ul>



Problema	Posible causa / Solución
El pan ha subido demasiado.	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.)</li><li>• Demasiada levadura.</li><li>• Demasiado líquido o líquido demasiado caliente.</li><li>• Falta de harina.</li><li>• Falta de sal.</li></ul>
El pan está demasiado seco y denso.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Falta de líquido.</li><li>• La levadura estaba caducada.</li></ul>
El pan no se ha cocido bien y en el centro sigue húmedo.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se ha añadido una cantidad excesiva de ingredientes adicionales, como nueces, mantequilla, frutos secos, melaza, etc.</li><li>• Se ha añadido demasiado zumo de fruta.</li></ul>
El pan está demasiado oscuro.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Demasiada azúcar.</li><li>• Ajuste demasiado alto del grado de tostado.</li></ul>
El pan tiene agujeros.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Agua demasiado caliente.</li><li>• Demasiado líquido.</li><li>• Demasiada levadura.</li><li>• La humedad o temperatura ambiente son demasiado altas.</li></ul>
La corteza del pan está pegajosa y el pan demasiado húmedo.	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li><li>• Se han mezclado ingredientes secos y húmedos en una proporción incorrecta. (En caso necesario, reduzca un poco la cantidad de líquido o de levadura.)</li></ul>
El pan tiene burbujas de aire en la corteza.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Demasiada levadura. Reduzca la cantidad de levadura.</li></ul>
La masa no se amasa, aunque el motor está funcionando.	<ul style="list-style-type: none"><li>• El gancho de amasar o el recipiente de masa no están bien colocados.</li></ul>





Problema	Posible causa / Solución
Los ingredientes no se han mezclado de manera uniforme.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los ingredientes se han añadido en un orden incorrecto.</li> <li>• La masa era demasiado pesada o estaba demasiado seca.</li> <li>• El gancho de amasar no estaba bien colocado.</li> </ul>

## 11.1. Posibles mensajes de fallo

Mensaje de fallo	Significado	Solución
HHH	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.
EE0	Fallo del sensor de temperatura	Póngase en contacto con el servicio técnico.
EE1	Fallo del sensor de temperatura	Póngase en contacto con el servicio técnico.

## 12. Eliminación



### Embalaje

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



### Aparato

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

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

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

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

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



## 13. Datos técnicos

Alimentación de tensión	220-240 V~ 50/60 Hz
Potencia calorífica	500 W
Potencia del motor	100 W
Capacidad	máx. 1000 g
Clase de protección	I
Dimensiones	aprox. 350 mm × 225 mm × 290 mm (ancho × largo × alto)
Peso	aprox. 5,8 kg

DE

NL

FR

IT

ES

## 14. Información de conformidad



Por la presente, Medion AG declara que el producto MD 10241 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. 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](http://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	
<b>MEDION Service Center</b> <b>Visonic S.A.</b> <b>c/ Miguel Faraday, 6</b> <b>Parque Empresarial "La Carpetania", N-IV Km. 13</b> <b>28906 Getafe, Madrid</b> <b>España</b>	



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

## 16. Aviso legal

Copyright © 2020

Versión: 02.12.2020

Reservados todos los derechos.

Este manual de instrucciones está protegido por derechos de autor.

Queda prohibida la reproducción mecánica, electrónica o de cualquier otro tipo sin la autorización por escrito del fabricante.

El copyright pertenece a la empresa:

**MEDION AG**  
**Am Zehnthof 77**  
**45307 Essen**  
**Alemania**

Tenga en cuenta que la dirección indicada arriba no es una dirección para devoluciones. Póngase siempre primero en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.



## 17. Declaración de privacidad

Apreciada/o cliente:

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](mailto:datenschutz@medion.com). Por nuestra parte, procesamos sus datos para fines de ejecución de la garantía y procesos relacionados con ello (p. ej., reparaciones) basándonos para ello en el contrato de compra celebrado con nosotros.

Para fines de ejecución de la garantía y procesos relacionados con ello (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, y revocación del procesamiento y de la transferibilidad de los datos.

En el caso del derecho de información y borrado, se aplican no obstante 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](http://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.



