

MEDION®

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



Brotbackautomat
Machine à pain
Broodbakmachine
Panificadora automática
Macchina per il pane
MEDION®MD 11011

Inhaltsverzeichnis

1.	Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	5
1.1.	Zeichenerklärung	5
2.	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	7
3.	Sicherheitshinweise	8
3.1.	Das Gerät sicher aufstellen	8
3.2.	Netzanschluss.....	9
3.3.	Sicher mit dem Gerät umgehen	9
3.4.	Niemals selbst reparieren.....	11
4.	Lieferumfang	12
5.	Geräteübersicht	13
5.1.	Bedienfeld.....	14
5.2.	Display.....	15
6.	Vor dem ersten Gebrauch	16
7.	Vorbereitungen	17
7.1.	Teigbehälter vorbereiten.....	17
7.2.	Teig vorbereiten.....	17
8.	Bedienung	19
8.1.	Inbetriebnahme.....	19
8.2.	Programm wählen	19
8.3.	Programmübersicht	19
8.4.	Zeitlicher Programmablauf.....	21
8.5.	Programm starten.....	27
8.6.	Weitere Zutaten zufügen	27
8.7.	Hinweise zum Backvorgang.....	27
8.8.	Signaltöne.....	28
8.9.	Programmende.....	28
8.10.	Backwerk aus dem Gerät nehmen	28
8.11.	Marmelade.....	29
8.12.	Backen.....	29
8.13.	Zubereitung von Joghurt.....	30
8.14.	Weitere Backvorgänge	30
9.	Rezepte	30
9.1.	Programm 1 - Soft Basis	31
9.2.	Programm 2 - Weißbrot.....	31
9.3.	Programm 3 - Vollkornbrot	31
9.4.	Programm 4 - Schnell-Programm	32
9.5.	Programm 5 - Brioche.....	32
9.6.	Programm 6 - Sandwich	32
9.7.	Programm 7 - Glutenfrei	33
9.8.	Programm 8 - Mix.....	33

9.9.	Programm 9 - 11 Weizen-Vollkorn- und Pizzateig	33
9.10.	Programm 13 - Porridge	34
9.11.	Programm 15 - Joghurt.....	34
9.12.	Programm 17 - Marmelade.....	34
9.13.	Programm 18 - Kuchen	35
10.	Reinigung und Aufbewahrung	35
10.1.	Aufbewahrung	36
11.	Problembehandlung	36
11.1.	Mögliche Fehlermeldungen.....	38
12.	Entsorgung.....	38
13.	Technische Daten.....	40
14.	EU-Konformitätsinformation.....	40
15.	Serviceinformationen	41
16.	Impressum.....	43
17.	Datenschutzerklärung	44

1. Informationen zu dieser Bedienungsanleitung



Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

Lesen Sie vor Inbetriebnahme die Sicherheitshinweise und die gesamte Anleitung aufmerksam durch. Beachten Sie die Warnungen auf dem Gerät und in der Bedienungsanleitung.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung immer in Reichweite auf. Wenn Sie das Gerät verkaufen oder weitergeben, händigen Sie unbedingt auch diese Bedienungsanleitung aus, da sie ein wesentlicher Bestandteil des Produktes ist.

1.1. Zeichenerklärung

Ist ein Textabschnitt mit einem der nachfolgenden Warnsymbole gekennzeichnet, muss die im Text beschriebene Gefahr vermieden werden, um den dort beschriebenen, möglichen Konsequenzen vorzubeugen.



GEFAHR!

Warnung vor unmittelbarer Lebensgefahr!



WARNUNG!

Warnung vor möglicher Lebensgefahr und/oder schweren irreversiblen Verletzungen!



WARNUNG!

Warnung vor Gefahr durch elektrischen Schlag!



ACHTUNG!

Warnung vor Gefahr durch heiße Oberflächen!



VORSICHT!

Warnung vor möglichen mittleren und oder leichten Verletzungen!



HINWEIS!

Hinweise beachten, um Sachschäden zu vermeiden!



Weiterführende Informationen für den Gebrauch des Gerätes!



Hinweise in der Bedienungsanleitung beachten!



Symbol für Wechselstrom



Gerät umweltgerecht entsorgen (siehe „12. Entsorgung“ auf Seite 38)



- Aufzählungspunkt / Information über Ereignisse während der Bedienung
- ▶ Auszuführende Handlungsanweisung
- Auszuführende Handlungsanweisung zur Vermeidung von Gefahren



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

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

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

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

3. Sicherheitshinweise



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Es besteht Verletzungsgefahr bei unsachgemäßem Gebrauch.

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

3.1. Das Gerät sicher aufstellen

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

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

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.
 - Beachten Sie die vorgegebenen Füllmengen. Verwenden Sie niemals mehr als 480 g Mehl.
 - Die Gesamtmenge im Teigbehälter darf 1.000 g nicht überschreiten.
 - Nicht mehr als 1 TL Backtriebmittel (Backpulver oder andere Lockerungsmittel) verwenden.



VORSICHT!

Gesundheitsgefährdung

Zu heißes Backen kann gesundheitsschädliche Stoffe entstehen lassen.

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

3.3.2. Anschlussleitung

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

3.3.3. Gerät

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

3.4. Niemals selbst reparieren



WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

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

4. Lieferumfang



GEFAHR!

Erstickungsgefahr!

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

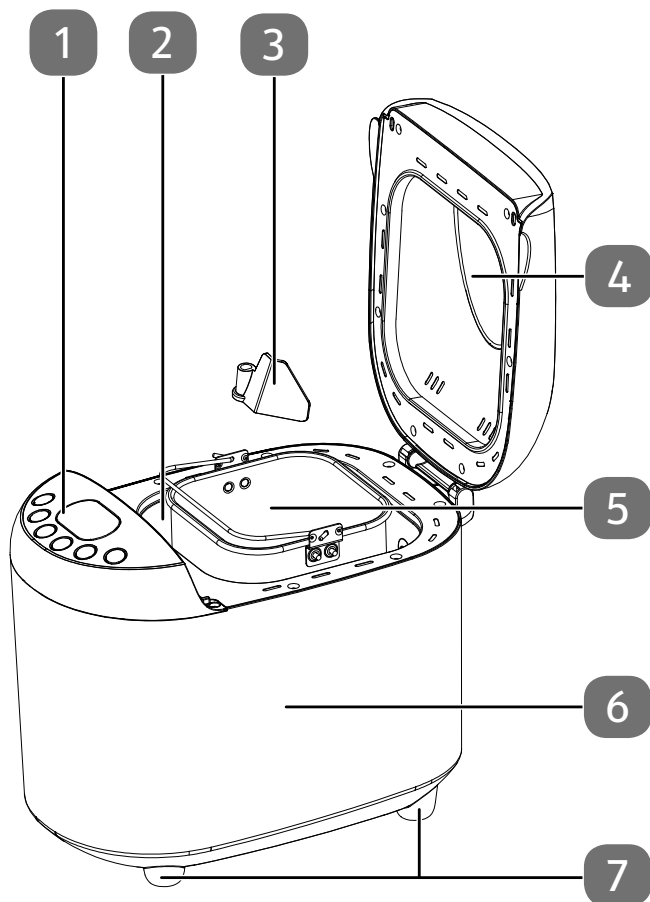
■ Halten Sie die Verpackungsfolie von Kindern fern.

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

Mit dem von Ihnen erworbenen Paket haben Sie erhalten:

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

5. Geräteübersicht

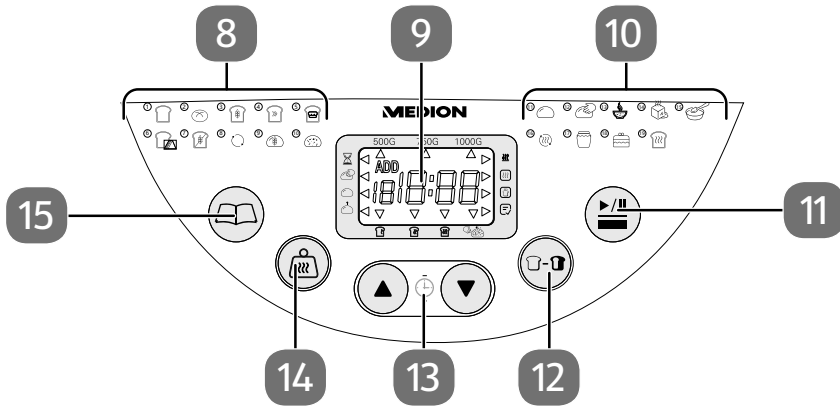










- 1) Bedienfeld
- 2) Garraum mit Heizstab
- 3) Kneethaken
- 4) Deckel mit Sichtfenster
- 5) Antihafbeschichteter Teigbehälter
- 6) Gehäuse
- 7) Standfüsse

ohne Abbildung

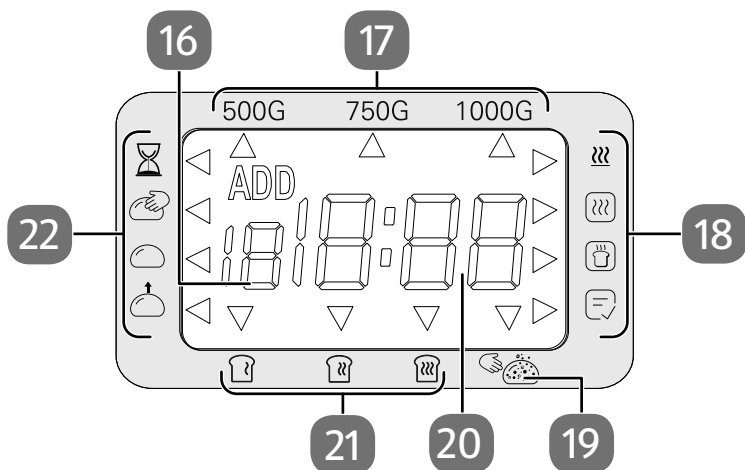
- Messlöffel (1 TL und EL)
In den jeweiligen Gefäßen befindet sich eine Markierung für 1/2 TL bzw. EL.
- Messbecher

5.1. Bedienfeld











- 8) Auswahl Backprogramme 1 - 10
- 9) Display
- 10) Auswahl Backprogramme 11 - 19
- 11) Mit der Taste **Start/Pause**  starten und stoppen Sie ein Programm. Drücken und halten Sie die Taste, um das Programm abzubrechen und wieder in die Grundeinstellungen zu gelangen.
- 12) Mit der Taste **Bräunung**  stellen Sie die Bräunung ein. Hell , Mittel  und Dunkel  .
- 13) Timerfunktion - mit der Taste  verringern/erhöhen Sie die Backzeit/den Timer um jeweils 5/10 Minuten.
- 14) Die Taste **Brotgröße**  ermöglicht 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.
- 15) Mit der Taste **Menü**  können Sie eines der 19 Programme entsprechend der Programmliste auf dem Deckel des Gerätes auswählen. Die Anzeige des gewählten Programms erscheint im Display

5.2. Display



- 16) Anzeige Programmauswahl
- 17) Gewicht des Teiges (ein Pfeil im Display zeigt das gewählte Gewicht an)
- 18) Verarbeitungsschritte innerhalb eines Backprogramms. (Die einzelnen Schritte entnehmen Sie bitte der unten dargestellten Tabelle)
- 19) Anzeige Zugabe weiterer Zutaten (ein Pfeil im Display zeigt Zeitpunkt an)
- 20) Restzeit des gewählten/laufenden Programms/Verzögerungszeit
- 21) Bräunungsgrad (ein Pfeil im Display zeigt den gewählten Bräunungsgrad an)
- 22) Verarbeitungsschritte innerhalb eines Backprogramms. (Die einzelnen Schritte entnehmen Sie bitte der unten dargestellten Tabelle)

Symbol	Verarbeitungsschritt
	Timer Eine Timerprogrammierung ist aktiv
	Backen Der Backvorgang ist aktiv.
	Kneten Der Knetvorgang ist aktiv
	Ruhen Der Teig ruht zwischen zwei Verarbeitungsvorgängen

Symbol	Verarbeitungsschritt
	Aufgehen
	Warmhalten Nach Abschluss des Backprogramms wird das Brot für 60 Minuten warmgehalten
	Vorheizen Der Brotbackautomat heizt vor
	Programmende

6. Vor dem ersten Gebrauch

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



HINWEIS!

Möglicher Geräteschaden!

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

- Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

7. Vorbereitungen

7.1. Teigbehälter vorbereiten

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

7.2. Teig vorbereiten

Der Teig wird direkt im Teigbehälter vorbereitet.

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

7.2.1. Grundrezept für Brot

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

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

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

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

7.2.2. Zutaten messen

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

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



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

7.2.3. Reihenfolge der Backzutaten

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

7.2.4. Teigbehälter säubern

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








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

8. Bedienung

8.1. Inbetriebnahme

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

8.2. Programm wählen

- ▶ Wählen Sie mit der Taste  das gewünschte Programm 1–19.
- ▶ Mit der Taste  bestimmen Sie die Brotgröße (500g, 750g oder 1000g)
- ▶ Über die Taste  können Sie den Bräunungsgrad des Brotes bestimmen (Hell, Medium oder Dunkel)
- ▶ Mit der Taste  starten Sie das jeweilige Programm
- ▶ Mit einem erneuten Betätigen der Taste  pausieren Sie das laufende Programm.

8.3. Programmübersicht

Programm 1 Basis

Grundprogramm für normale Brotteige.

Programm 2 Weißbrot

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

Programm 3 Vollkornbrot

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

Programm 4 - Schnell-Programm

Schnellbackprogramm für Teige aus Allzweckmehl. Der Backvorgang ist verkürzt und das Brot hat eine etwas dichtere Textur.

Programm 5 Brioche

Brioche wird auf dieselbe grundlegende Weise wie Brot hergestellt, hat aber den reicheren Aspekt eines Gebäcks aufgrund der zusätzlichen Zugabe von Eiern, Butter, Flüssigkeit (Milch, Wasser, Sahne usw.) und gelegentlich ein wenig Zucker. Süße Brote werden meist mit Zusätzen wie Fruchtsäften, Kokosraspeln, Rosinen, Trockenfrüchten, Schokolade oder Zuckerzusatz hergestellt. Durch eine längere Aufgehphase wird das Brot leicht und luftig.

Programm 6 Sandwich

Programm für ein Brot mit weicher, leicht schneidbarer Konsistenz und goldgelber Kruste.

Programm 7 Glutenfrei

Programm für ein Brot aus glutenfreien Mehlen. Aufgrund der verkürzten Ruhe- und Gehphasen bleibt das Brot kleiner und fester im Teig. Die Gesamtmenge der Zutaten darf 1.000 g nicht übersteigen.

Programm 8 Mix

Programm um Flüssigkeiten mit dem Mehl gründlich zu vermengen. Die festgelegte Zeit für das Programm beträgt 15 Minuten und ist nicht veränderbar.

Programm 9-11 Weizen-Vollkorn- und Pizzateig

Programme für verschiedene Teige. Programmabfolge: Kneten und Aufgehen ohne Backen. Den rohen Teig können Sie entnehmen, und weiterverarbeiten um daraus Brötchen, Pizzen etc. in einem herkömmlichen Backofen zu backen. Die Zeit ist für jedes Programm voreingestellt und kann nicht verändert/angepasst werden.

Programm 12 Kneten

Reines Knetprogramm, es erfolgt kein Back- und Aufgehvorgang. Die Knetzeit kann nach eigenen Wünschen zwischen 0:08 - 0:45 Minuten eingestellt werden.

Programm 13 Porridge

Programm zum Kneten und Dünsten von grobem Getreidebrei.

Programm 14 Abtauen

Programm für das Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln vor dem Garen.

Programm 15 Joghurt

Programm für die Zubereitung von Joghurt.

Vergleichen Sie hierzu auch Kapitel „8.13. Zubereitung von Joghurt“ auf Seite 30.

Programm 16 (Rühren/Backen)

Programm zum Verrühren und Backen von hinzugefügten Zutaten.

Programm 17 Marmelade

Programm um Marmelade herzustellen.

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

Kerne können die Anti-Haft Beschichtung des Teigbehälters zerkratzen.

Nach dem „Kochvorgang“ kühlt die Marmelade im Gerät ab. Ist die Marmelade abgekühlt, ertönt ein Piepton.

Programm 18 Kuchen





Programm zum Vorbereiten von Kuchenteig. Kneten, Aufgehen und Backen.





Programm 19 Backen

Programm zum Nachbacken von Broten. Es handelt sich um einen reinen Backvorgang es erfolgt kein Kneten und Ruhevorgang.





8.4. Zeitlicher Programmablauf

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





Programm	1 Basis 								
	Hell 			Mittel 			Dunkel 		
Größe	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g
Backtemperatur	120 °C			130 °C			140 °C		
Gesamtdauer	3:05	3:10	3:15	3:05	3:10	3:15	3:05	3:10	3:15
Zutaten hinzufügen bei verbleibender Zeit von:	2:16	2:21	2:26	2:16	2:21	2:26	2:16	2:21	2:26
Warmhalten (100 °C; 80 °C)	60 min			60 min			60 min		
max. Zeitverzögerung	15:00			15:00			15:00		





Programm	2 Weißbrot 								
	Hell 			Mittel 			Dunkel 		
Größe	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g
Backtemperatur	110 °C			120 °C			130 °C		
Gesamtdauer	4:05	4:10	4:20	4:05	4:10	4:15	4:05	4:10	4:15
Zutaten hinzufügen bei verbleibender Zeit von:	3:01	3:06	3:11	3:01	3:06	3:11	3:01	3:06	3:11
Warmhalten (100 °C; 80 °C)	60 min			60 min			60 min		
max. Zeitverzögerung	15:00			15:00			15:00		





Programm	3 Vollkornbrot 								
	Hell 			Mittel 			Dunkel 		
Größe	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g
Backtemperatur	110 °C			120 °C			130 °C		
Gesamtdauer	3:55	4:00	4:05	3:55	4:00	4:05	3:55	4:00	4:05
Zutaten hinzufügen bei verbleibender Zeit von:	3:06	3:11	3:16	3:06	3:11	3:16	3:06	3:11	3:16
Warmhalten (100 °C; 80 °C)	60 min			60 min			60 min		
max. Zeitverzögerung	15:00			15:00			15:00		










Programm	4 Schnellprogramm 								
Bräunung	Hell 			Mittel 			Dunkel 		
Größe	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g
Backtemperatur	110 °C			120 °C			130 °C		
Gesamtdauer	2:10	2:15	2:20	2:10	2:15	2:20	2:10	2:15	2:20
Zutaten hinzufügen bei verbleibender Zeit von:	1:44	1:49	1:54	1:44	1:49	1:54	1:44	1:49	1:54
Warmhalten (100 °C; 80 °C)	60 min			60 min			60 min		
max. Zeitverzögerung	15:00			15:00			15:00		





Programm	5 Brioche 								
Bräunung	Hell 			Mittel 			Dunkel 		
Größe	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g
Backtemperatur	110 °C			120 °C			130 °C		
Gesamtdauer	3:35	3:40	3:45	3:35	3:40	3:45	3:35	3:40	3:45
Zutaten hinzufügen bei verbleibender Zeit von:	2:49	2:54	2:54	2:49	2:54	2:54	2:49	2:54	2:54
Warmhalten (100 °C; 80 °C)	60 min			60 min			60 min		
max. Zeitverzögerung	15:00			15:00			15:00		

Programm	6 Sandwich 								
Bräunung	Hell 			Mittel 			Dunkel 		
Größe	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g
Backtemperatur	110 °C			120 °C			130 °C		
Gesamtdauer	3:25	3:30	3:35	3:25	3:30	3:45	3:25	3:30	3:35
Zutaten hinzufügen bei verbleibender Zeit von:	2:39	2:44	2:49	2:39	2:44	2:49	2:39	2:44	2:49
Warmhalten (100 °C; 80 °C)	60 min			60 min			60 min		
max. Zeitverzögerung	15:00			15:00			15:00		

Programm	7 Glutenfrei 								
Bräunung	Hell 			Mittel 			Dunkel 		
Größe	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g
Backtemperatur	110 °C			120 °C			130 °C		
Gesamtdauer	3:05	3:10	3:15	3:05	3:10	3:15	3:05	3:10	3:15
Zutaten hinzufügen bei verbleibender Zeit von:	2:38	2:43	2:48	2:38	2:43	2:48	2:38	2:43	2:48
Warmhalten (100 °C; 80 °C)	60 min			60 min			60 min		
max. Zeitverzögerung	15:00			15:00			15:00		

Programm	12 Teig kneten 	13 Porridge 	14 Abtauen 	15 Joghurt 
Backtemperatur	--	130 °C	40 °C	38 °C
Gesamtdauer	Zeit kann von 8–45 min. eingestellt werden. Werkseinstellung: 8 min.	Zeit kann von 20–110 min. eingestellt werden. Werkseinstellung: 40 min.	Zeit kann von 10–120 min. eingestellt werden. Werkseinstellung: 30 min.	Zeit kann von 6–12 Std. eingestellt werden. Werkseinstellung: 8 Std.
Zutaten hinzufügen bei verbleibender Zeit von:	--	--	--	--
Warmhalten	--	--	--	--
Zeitverzögerung	--	--	--	--

Programm	16 Rühren / Backen 			17 Marmelade 	18 Kuchen 		
	Hell 	Mittel 	Dunkel 	--	Hell 	Mittel 	Dunkel 
Backtemperatur	100 °C	110 °C	115 °C	140 °C	100 °C	110 °C	115 °C
Gesamtdauer	1:40			1:20	1:50		
Zutaten hinzufügen bei verbleibender Zeit von:	--			--	--		
Warmhalten	60 min.			--	60 min.		
Zeitverzögerung	15:00			--	--		

Programm	19 Backen 		
	Hell 	Mittel 	Dunkel 
Bräunungsgrad			
Backtemperatur	105 °C	115 °C	125 °C
Gesamtdauer	Zeit kann von 10–60 min. eingestellt werden. Werkseinstellung: 30 min.		
Zutaten hinzufügen bei verbleibender Zeit von:	--		
Warmhalten	60 min		
Zeitverzögerung	--		

8.4.1. Grundeinstellung wählen

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

8.4.2. Zeitverzögerung wählen

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

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

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

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



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

8.5. Programm starten



WARNUNG!

Kurzschlussgefahr! Brandgefahr!


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


- Löschen Sie im Gerät schwelenden Teig auf keinen Fall mit Wasser!

- Decken Sie niemals die Lüftungsschlitze ab!

Rauch kann entstehen, wenn Teig über den Rand des Teigbehälters steigt und die Heizspirale berührt.

- Falls Rauch aus der Backkammer austritt, weil Teig auf die Heizspirale gelangt ist, halten Sie unbedingt den Deckel geschlossen, um Flammenbildung zu vermeiden bzw. bereits bestehende Flammen zu ersticken.


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

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

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

8.6. Weitere Zutaten zufügen

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

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

8.7. Hinweise zum Backvorgang

- ▶ Wenn während der Zeitverzögerungsphase oder der Aufheizphase die Stromzufuhr kurz unterbrochen wird (max. 5 Minuten), bleiben die Backeinstellungen erhalten. Der Backvorgang wird jedoch ganz abgebrochen, wenn ab der ersten Knetphase eine Stromunterbrechung eintritt.

-
- ▶ Es ist völlig normal, wenn das Sichtfenster zu Beginn des Backvorgangs beschlägt. Nach einiger Zeit wird das Kondenswasser durch die Lüftungsschlitze entweichen.
 - ▶ Während der Knetphasen kann das Gerät geräuschvoll vibrieren. Dies ist kein Zeichen eines Gerätedefekts.

8.8. Signaltöne


Während des Backvorgangs erklingen Signaltöne:

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

8.9. Programmende

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

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

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

8.10. Backwerk aus dem Gerät nehmen

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



ACHTUNG, HEISSE OBERFLÄCHE!

Verletzungsgefahr durch Verbrennung!

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

■ Benutzen Sie zur Entnahme des Teigbehälters immer Topfhandschuhe oder –lappen.



- ▶ Drehen Sie den Teigbehälter gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie ihn am Bügel heraus.
- ▶ Lösen Sie das Backwerk vorsichtig mithilfe eines Holzspatels vom Rand des Teigbehälters. Metall kann die Beschichtung des Teigbehälters beschädigen. Verwenden Sie zum Lösen des Backwerks keine Messer oder ähnliche Gegenstände aus Metall.

Drehen Sie den Teigbehälter um. Klopfen Sie vorsichtig auf den Boden, um das Backwerk zu lösen. Lassen Sie es auf einem Rost auskühlen.

8.10.1. Knethaken lösen





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

8.11. Marmelade


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

8.12. Backen


Dieses Programm kann genutzt werden, um Backwaren aufzubacken oder vorbereitete Teige fertigzubacken. Dieses Programm backt bei 105–125°C für 10–60 Minuten.


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

8.13. Zubereitung von Joghurt

- ▶ Füllen Sie die Zutaten für den Joghurt in entsprechende wärmefeste Gläser oder Töpfe.
- ▶ Rühren Sie die Zutaten ein paar mal um und stellen Sie die Gefäße in den Teigbehälter.
- ▶ Gießen Sie ein Glas Wasser (ca. 200 ml) in den Teigbehälter.
- ▶ Starten Sie nun das Programm 15  zur Herstellung von Joghurt.

8.14. Weitere Backvorgänge

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

9. Rezepte

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

Hinweise für die Teigvorbereitung

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

Flüssigkeiten messen

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

Trockene Zutaten messen

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

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

9.1. Programm 1 - Soft Basis

Zutaten	1.000 g	750 g	500 g
Wasser	320 ml	260 ml	180 ml
Zucker	3 EL	1 1/2 EL	1 EL
Salz	2 TL	1 1/2 TL	1 TL
Sonnenblumenöl	4 EL	3 EL	2 1/2 EL
weißes Mehl	500 g	400 g	300 g
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1/2 TL

9.2. Programm 2 - Weißbrot

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

9.3. Programm 3 - Vollkornbrot

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

9.4. Programm 4 - Schnell-Programm

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

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

9.5. Programm 5 - Brioche

Zutaten	1.000 g	750 g	500 g
Wasser	210 ml	160 ml	120 ml
Butter (geschmolzen)	1/2 Cup / 70g	1/3 Cup / 50 g	1/4 Cup / 35g
Salz	1 1/2 EL	1 EL	1/2 EL
Eier	3 Stck.	2 Stck.	1 Stck.
Zucker	4 TL	3 TL	2 TL
Milch (entrahmt)	1/2 Cup / 70g	1/3 Cup / 50g	1/4 Cup / 35g
Mehl	4 Cups / 550g	2 3/4 Cups / 400g	2 Cups / 290g
Hefe	1 1/2 TL	1 1/4 TL	1 TL

9.6. Programm 6 - Sandwich

Zutaten	1000 g	750 g	500 g
Wasser	300 ml	250 ml	210 ml
Salz	4/3 TL	3/4 TL	2/3 TL
Zucker	1 TL	3/4 TL	2/3 TL
Butter	4/3 TL	3/4 TL	1/2 TL
Mehl	3 Cups / 440g	2 1/2 Cups / 360g	2 Cups / 290g
Trockenhefe	5/4 TL	1 TL	2/3 TL

9.7. Programm 7 - Glutenfrei

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

9.8. Programm 8 - Mix

Zutaten	1.000 g
Wasser	330 ml
Zucker	1 EL
Salz	1/2 TL
Sonnenblumenöl	2 EL
glutenfreies Mehl	480 g
Trockenhefe	1 TL

9.9. Programm 9 - 11 Weizen-Vollkorn- und Pizzateig

Zutaten	1.000 g
Wasser	380 ml
Salz	3/2 TL
Sonnenblumenöl	2 TL
glutenfreies Mehl	600 g

Zutaten	1.000 g
Hefe	1/2 TL
glutenfreies Mehl	300 g
Olivenöl	1 TL
Salz	1 TL
Wasser	170 ml

- ▶ Geben Sie die Zutaten in der oben aufgeführten Reihenfolge in die Brotbackform.

-
- ▶ Wählen Sie das Programm 10 am Brotbackautomaten aus.
 - ▶ Formen Sie den Teig mit dem Handballen zu einem 25 cm großen Kreis oder zwei 25 cm großen Kreisen für einen dünnen, knusprigen Boden und breiten den Teig auf einem gefettetem Backblech aus.
 - ▶ Den Teig bei 40 Grad für ca. 20 min. im Backofen gehen lassen, bis sich der Teiggröße verdoppelt hat.
 - ▶ den Teig mit Belag eigener Wahl belegen, und im vorgheizten Backofen bei 220 Grad für 15 - 20 min. backen.

9.10. Programm 13 - Porridge

Zutaten	1000 g
Wasser	900 ml
Reis	50 g
Gutenfreier Reis	50 g
Zucker	60 g
Lotus	20 g
Longan FruchtFleisch	20 g
Rote Bohnen	30 g
Chinesische Wolfsbeeren	20 g
Rote Datteln	40 g
Erdnüsse	20 g

9.11. Programm 15 - Joghurt

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

9.12. Programm 17 - Marmelade

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

9.13. Programm 18 - Kuchen

Zutaten	1.000 g
Wasser	30 ml
Eier	3 Stck.
Zucker	1/2 Cups / 70g
Sonnenblumenöl	2 TL
Mehl	2 Cups / 280 g
Trockenhefe	1 TL

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.

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

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

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

Problem	Mögliche Ursache/Abhilfe
Das Brot sinkt in der Mitte ein.	<ul style="list-style-type: none"> • Zu viel Flüssigkeit und zu warme Flüssigkeit. (Die Flüssigkeit soll zwischen 18 und 23 °C – bei Schnellbackprogrammen zwischen 30 und 35 °C – warm sein.) • Zu wenig Salz. • Zu viel Hefe. • Die Luftfeuchtigkeit oder die Raumtemperatur sind zu hoch. • Der Deckel ist während des Backens zu lange geöffnet worden. • Die Gehzeit war zu lang. Wählen Sie mit der Taste Bräunung  die Einstellung Dunkel .

Problem	Mögliche Ursache/Abhilfe
Das Brot geht nicht genug auf.	<ul style="list-style-type: none"> • Nicht genug Hefe zugefügt. • Die Hefe war nicht mehr gut. • Zu wenig Zucker zugefügt. • Zu viel Salz zugefügt (schadet der Hefe). • Die Flüssigkeit ist zu warm. • Die Hefe ist vor dem Backen mit Salz oder mit der Flüssigkeit in Berührung gekommen.
Das Brot geht zu stark auf.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Luftfeuchtigkeit oder die Raumtemperatur sind zu hoch. (Falls die Umgebungsbedingungen nicht geändert werden können, versuchen Sie ausnahmsweise, gekühlte Zutaten zu verarbeiten, und wenden Sie die Zeitverzögerung nicht an). • Zu viel Hefe. • Zu viel oder zu warme Flüssigkeit. • Zu wenig Mehl. • Zu wenig Salz.
Das Brot ist zu trocken und dicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Nicht genug Flüssigkeit. • Die Hefe war nicht in Ordnung.
Das Brot ist nicht gar und in der Mitte noch feucht.	<ul style="list-style-type: none"> • Eine zu große Menge zusätzlicher Zutaten wie Nüsse, Butter, Trockenfrüchte, Sirup etc. beigegeben. • Zu viel Fruchtsaft beigegeben.
Das Brot ist zu braun.	<ul style="list-style-type: none"> • Zu viel Zucker. • Bräunungsgrad zu hoch eingestellt.
Das Brot ist löchrig.	<ul style="list-style-type: none"> • Das Wasser ist zu heiß. • Zu viel Flüssigkeit. • Zu viel Hefe. • Die Luftfeuchtigkeit oder die Raumtemperatur sind zu hoch.
Die Brotkruste ist klebrig oder das Brot zu nass.	<ul style="list-style-type: none"> • Das Brot ist nach dem Fertigbacken zu lange im Gerät verblieben. Es hat sich Kondenswasser gebildet, das nicht entweichen konnte und das Brot durchtränkte. • Trockene und nasse Zutaten waren im falschen Mischungsverhältnis. Reduzieren Sie ggf. die Flüssigkeit oder die Hefe ein wenig.
Das Brot bildet Luftlöcher auf der Kruste.	<ul style="list-style-type: none"> • Zu viel Hefe. Reduzieren Sie die Hefemenge.

Problem	Mögliche Ursache/Abhilfe
Der Teig wird nicht geknetet, obwohl der Motor läuft.	<ul style="list-style-type: none"> Die Knethaken oder der Teigbehälter sind nicht richtig eingesetzt.
Die Zutaten sind nicht glatt verrührt worden.	<ul style="list-style-type: none"> Die Zutaten sind in der falschen Reihenfolge zugegeben worden. Der Teig war zu schwer oder zu trocken. Die Knethaken sind nicht richtig eingesetzt.

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	Temperatursensordfehler	Kontaktieren Sie den Service.

12. Entsorgung



Verpackung

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



Gerät (nur für Deutschland)

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

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

Vertreiber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 Quadratmetern, die

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

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

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

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



GERÄT (für alle anderen deutschsprachigen Länder)

Alle mit dem nebenstehenden Symbol gekennzeichneten Altgeräte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden.

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

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

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

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

13. Technische Daten

Spannungsversorgung	220-240 V~ 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	550 Watt
Fassungsvermögen	Max. 1.000 g
Schutzklasse	I
Abmessungen	ca. 240 mm x 355 mm x 305 mm (BxHxT)
Gewicht	ca. 3,8 kg

14. EU-Konformitätsinformation



Hiermit erklärt die MEDION AG, dass sich dieses Gerät in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen befindet:

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

15. Serviceinformationen

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

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

Deutschland	
Öffnungszeiten	Multimedia-Produkte (PC, Notebook, etc.)
Mo. - Fr.: 07:00 - 20:00 Sa.: 10:00 - 18:00	☎ 0201 22099-111
	Haushalt & Heimelektronik
	☎ 0201 22099-222
	Mobiltelefon; Tablet & Smartphone
	☎ 0201 22099-333
Serviceadresse	
MEDION AG 45092 Essen Deutschland	
Österreich	
Öffnungszeiten	Rufnummer
Mo. - Fr.: 08:00 - 20:00 Sa.: 10:00 - 18:00	☎ 01 9287661
Serviceadresse	
MEDION Service Center Franz-Fritsch-Str. 11 4600 Wels Österreich	

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



Diese und viele weitere Bedienungsanleitungen stehen Ihnen über das Serviceportal www.medionservice.com zum Download zur Verfügung.

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

16. Impressum

Copyright © 2023

Stand: 28.02.2023

Alle Rechte vorbehalten.

Diese Bedienungsanleitung ist urheberrechtlich geschützt.

Vervielfältigung in mechanischer, elektronischer und jeder anderen Form ohne die schriftliche Genehmigung des Herstellers ist verboten.

Das Copyright liegt bei der Firma:

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Deutschland

Bitte beachten Sie, dass die oben stehende Anschrift keine Retourenanschrift ist.

Kontaktieren Sie zuerst immer unseren Kundenservice.

17. Datenschutzerklärung

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
wir teilen Ihnen mit, dass wir, die MEDION AG, Am Zehnthof 77, D-45307 Essen als Verantwortliche 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, D-40212 Düsseldorf, www.lidi.nrw.de.

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

Sommaire

1.	Informations concernant la présente notice d'utilisation.....	47
1.1.	Explication des symboles.....	47
2.	Utilisation conforme.....	49
3.	Consignes de sécurité.....	50
3.1.	Installation de l'appareil en toute sécurité.....	50
3.2.	Prise de raccordement au réseau électrique.....	51
3.3.	Manipulation de l'appareil en toute sécurité.....	51
3.4.	Réparation par l'utilisateur interdite.....	53
4.	Contenu de la livraison.....	54
5.	Vue d'ensemble de l'appareil.....	55
5.1.	Panneau de commande.....	56
5.2.	Écran.....	57
6.	Avant la première utilisation.....	58
7.	Préparation.....	59
7.1.	Préparation de la cuve.....	59
7.2.	Préparation de la pâte.....	59
8.	Utilisation.....	60
8.1.	Mise en service.....	60
8.2.	Sélection du programme.....	61
8.3.	Aperçu des programmes.....	61
8.4.	Déroulement et temporisation des différents programmes.....	63
8.5.	Démarrage d'un programme.....	69
8.6.	Ajout d'autres ingrédients.....	70
8.7.	Remarques concernant le processus de cuisson.....	70
8.8.	Signaux sonores.....	70
8.9.	Fin du programme.....	70
8.10.	Retrait du pain de l'appareil.....	71
8.11.	Confiture.....	71
8.12.	Cuisson.....	72
8.13.	Préparation de yaourt.....	72
8.14.	Relance d'un cycle de cuisson.....	72
9.	Recettes.....	73
9.1.	Programme 1 - Base moelleuse.....	73
9.2.	Programme 2 - Pain blanc.....	74
9.3.	Programme 3 - Pain complet.....	74
9.4.	Programme 4 - Programme rapide.....	74
9.5.	Programme 5 - Brioche.....	75
9.6.	Programme 6 - Sandwich.....	75
9.7.	Programme 7 - Sans gluten.....	75
9.8.	Programme 8 - Mélanger.....	76

9.9.	Programme 9-11 Pâte à pizza blé-céréales complètes.....	76
9.10.	Programme 13 - Porridge.....	77
9.11.	Programme 15 - Yaourt.....	77
9.12.	Programme 17 - Confiture.....	77
9.13.	Programme 18 - Gâteaux.....	77
10.	Nettoyage et stockage.....	78
10.1.	Stockage.....	79
11.	Dépannage.....	79
11.1.	Messages d'erreur possibles.....	81
12.	Recyclage.....	81
13.	Caractéristiques techniques.....	82
14.	Déclaration de conformité UE.....	82
15.	Informations relatives au service après-vente.....	82
16.	Mentions légales.....	84
17.	Déclaration de confidentialité.....	85

1. Informations concernant la présente notice d'utilisation



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

Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité et la notice d'utilisation dans son intégralité avant la mise en service du produit. Tenez compte des avertissements figurant sur l'appareil et dans la notice d'utilisation. Conservez toujours la notice d'utilisation à portée de main. Cette notice d'utilisation fait partie intégrante du produit. Si vous vendez ou donnez le produit, remettez-la également impérativement au nouveau propriétaire.

1.1. Explication des symboles

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



DANGER !

Danger de mort imminente !



AVERTISSEMENT !

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



AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution !



ATTENTION !

Danger dû à des surfaces brûlantes !



ATTENTION !

Risque de blessures légères et/ou moyennement graves !



AVIS !

Respectez les consignes pour éviter tout dommage matériel !



Informations complémentaires concernant l'utilisation de l'appareil !



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



Symbole de courant alternatif



Éliminez l'appareil de manière écologique (voir „12. Recyclage“ en page 81)



La signalétique « Triman » informe le consommateur que le produit est recyclable, est soumis à un dispositif de responsabilité élargie des producteurs et relève d'une consigne de tri en France.

- Énumération/information sur des événements se produisant pendant l'utilisation
- ▶ Action à exécuter
- Action à exécuter afin d'éviter tout danger



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

2. Utilisation conforme

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

Cet appareil est destiné à un usage domestique.

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 auxiliaires 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.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions pour pouvoir utiliser l'appareil en toute sécurité et ont compris les dangers en résultant.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et la maintenance de l'appareil par l'utilisateur ne doivent pas être 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 matériaux d'emballage utilisés (sacs, sachets plastique, pièces en 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. L'appareil doit être à au moins 10 cm du mur et 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 gaz ou électrique ou d'un autre four chaud.
 - N'installez jamais l'appareil au-dessus d'une plaque de cuisson ou d'un autre appareil générant de la chaleur (gril, friteuse), même si ceux-ci sont surmontés d'une hotte aspirante.
 - Veillez à ce que l'humidité ne pénètre pas à l'intérieur du boîtier. Risque d'électrocution.
 - L'appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur !
 - N'exposez pas l'appareil à des conditions extrêmes. À éviter :
 - humidité de l'air élevée ou pluie;
 - températures extrêmement hautes ou basses ;
 - lumière directe du soleil ;
 - flamme nue.

3.2. Prise de raccordement au réseau électrique

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant réglementaire et facilement accessible située à proximité du lieu d'installation de l'appareil. La tension secteur locale doit correspondre à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de l'appareil.
- La prise 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).
 - Observez les quantités de remplissage prédéfinies. N'utilisez jamais plus de 480 g de farine.
 - Le poids total des ingrédients dans la cuve ne doit pas dépasser 1000 g.
 - N'utilisez pas plus d'1 sachet de poudre à lever (levure chimique ou autre agent levant).



ATTENTION !

Risques pour la santé

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

- Ne laissez pas les aliments trop brunir lors de la cuisson.
- Éliminez les résidus alimentaires brûlés.

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 fiche.

- Éteignez l'appareil avant de le débrancher. Appareil
- Le hublot de contrôle et la cuve chauffent fortement pendant le fonctionnement. Utilisez des gants de cuisine pour sortir la cuve ou retirer le crochet pétrisseur du pain chaud.
- Ne bougez pas l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- N'utilisez pas la cuve pour y ranger des objets.
- Mettez l'appareil en marche uniquement lorsque la cuve contient de la pâte. Le fonctionnement sans pâte peut entraîner une surchauffe.
- Retirez la cuve de l'appareil, lorsque vous la remplissez, pour éviter toute contamination de la chambre de cuisson.
- Utilisez uniquement les accessoires d'origine.

3.4. Réparation par l'utilisateur interdite



AVERTISSEMENT !

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, ce dernier 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.

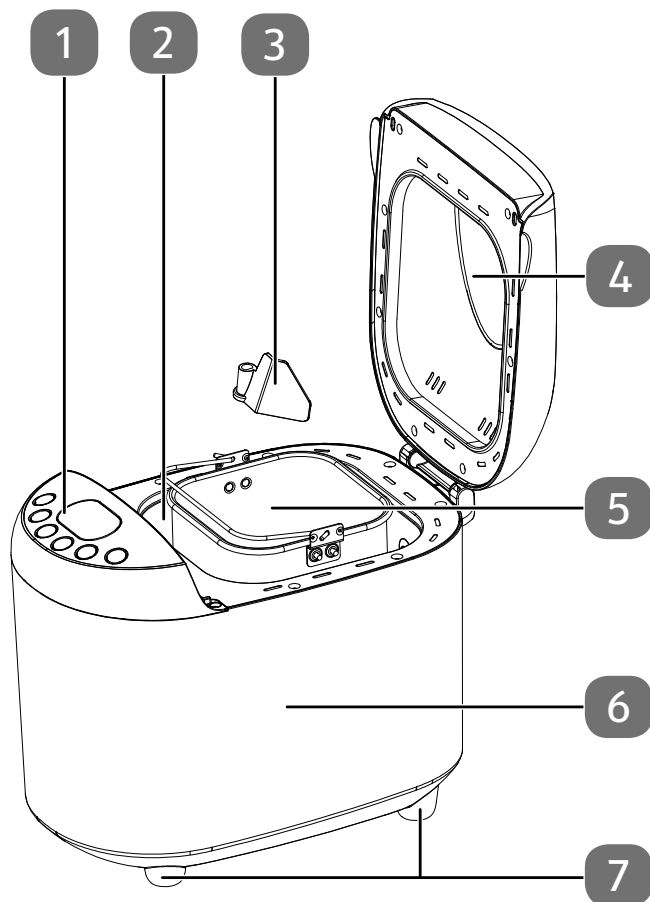
- Conservez le film d'emballage hors de portée des enfants.

Veillez vérifier si tous les éléments sont présents et nous signaler toute pièce manquante dans les 14 jours suivant l'achat.

Le produit que vous avez acheté comprend :

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

5. Vue d'ensemble de l'appareil

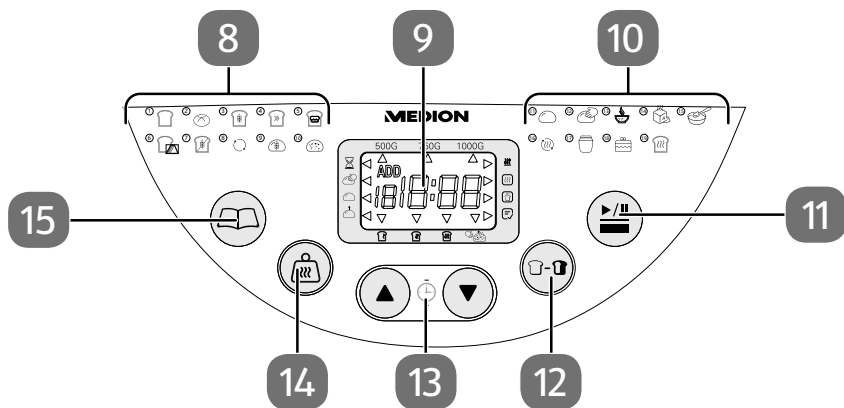










- 1) Panneau de commande
- 2) Chambre de cuisson avec résistance
- 3) Crochet pétrisseur
- 4) Couvercle avec hublot de contrôle
- 5) Cuve à revêtement anti-adhésif
- 6) Boîtier
- 7) Pieds

Non représentés

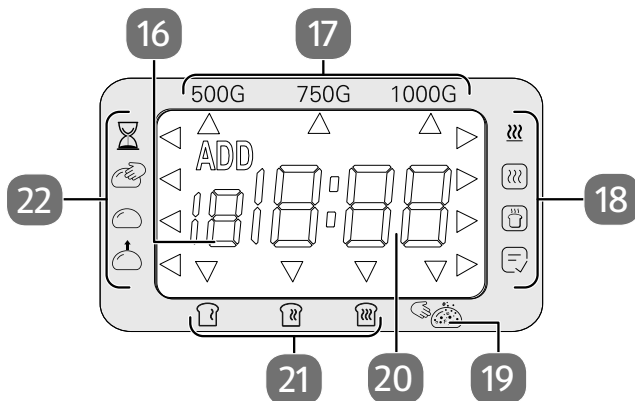
- Cuillère doseuse (1 cuillère à café et cuillère à soupe)
Chaque compartiment comporte une graduation indiquant l'équivalent de 1/2 cuillère à café ou cuillère à soupe.
- Gobelet doseur

5.1. Panneau de commande








- 8) Sélection des programmes de cuisson 1 - 10
- 9) Écran (Fig. similaire)
- 10) Sélection des programmes de cuisson 11 - 19
- 11) La touche **Marche/Pause**  permet de démarrer et d'interrompre un programme
Appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée pour interrompre le programme et accéder aux réglages de base
- 12) La touche **Brunissement**  vous permet de régler le degré de brunissement.
Clair , moyen  et foncé 
- 13) Fonction minuterie - la touche  permet de réduire /augmenter le temps de cuisson/la minuterie par tranches de 5/10 minutes.
- 14) La touche **taille du pain**  permet de choisir entre trois tailles de pain : petit (500 g), moyen (750 g) et grand (1 000 g).
- 15) La durée des programmes s'adapte à la quantité de pâte utilisée
- 16) La touche **Menu**  vous permet de sélectionner l'un des 19 programmes, conformément à la liste de programmes sur le couvercle de l'appareil. L'affichage du programme choisi apparaît à l'écran

5.2. Écran



- 17) Affichage de la sélection du programme
- 18) Poids de la pâte (une flèche sur l'écran indique le poids sélectionné)Indicateur de la fonction active de maintien au chaud
- 19) Les étapes de traitement dans un programme de cuisson. (Veuillez vous référer au tableau ci-dessous pour les différentes étapes)
- 20) Affichage Ajout d'autres ingrédients (une flèche dans l'affichage indique le temps)
- 21) Durée restante du programme sélectionné/en cours/temps de retard
- 22) Degré de brunissement (une flèche sur l'écran indique le degré de brunissement sélectionné)
- 23) Les étapes de traitement dans un programme de cuisson. (Veuillez vous référer au tableau ci-dessous pour les différentes étapes)

Symbole	Étape de fabrication
	Minuterie Une programmation avec minuterie est activée
	Cuisson au four Le processus de cuisson est actif.
	Pétrissage Le pétrissage est actif

Symbole	Étape de fabrication
	Repos La pâte repose entre deux étapes
	Levée
	Maintien au chaud À la fin du programme de cuisson, le pain est maintenu au chaud pendant 60 minutes
	Préchauffer La machine à pain préchauffe
	Fin du programme

6. Avant la première utilisation

- ▶ Retirez les emballages.
- ▶ Vérifiez que l'appareil ne présente aucun dommage visible. Ne mettez pas l'appareil en marche si vous constatez des dommages, quels qu'ils soient.
- ▶ Retirez les films de protection éventuellement collés sur le boîtier.
- ▶ Avant la première utilisation, nettoyez la cuve, 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.
- ▶ Essayez soigneusement les éléments lavés.
- ▶ Avant la première utilisation, insérez la cuve dans l'appareil et faites-la chauffer pendant env. 5 minutes en ouvrant les fenêtres.



AVIS !

Endommagement possible de l'appareil !

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

- Veillez simplement à bien aérer la pièce.

7. Préparation

7.1. Préparation de la cuve

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

7.2. Préparation de la pâte

La pâte est préparée directement dans la cuve.

- ▶ Tous les liquides doivent être à température ambiante. Pour les programmes normaux, la température optimale se situe entre 18 °C et 23 °C. Pour les programmes de cuisson rapide, la température des ingrédients doit être comprise entre 30 °C et 35 °C.
- ▶ Pour la préparation de la pâte, utilisez uniquement de la levure sèche. La levure fraîche ne convient pas aux machines à pain.
- ▶ Si vous utilisez de la farine de seigle, 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.

7.2.1. 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	Grand pain (1000 g)	Pain moyen (750 g)	Petit pain (500 g)
Eau	350 ml	270 ml	180 ml
Huile	2 CS	2 CS	1+1/2 CS
Sel	1 cc	3/4 cc	1/2 cc
Sucre	3 CS	2 cc	1 cc
Lait en poudre	2 CS	1 CS	1 CS
Farine (quantité max.)	480 g	360 g	240 g
Levure sèche (quantité max.)	1 cc	1 cc	1 cc

7.2.2. Dosage des ingrédients

Dosez les ingrédients avec précision. Respectez scrupuleusement les valeurs indiquées en particulier pour la recette de base. Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet dans le chapitre „7.2.1. Recette de base pour du pain“ en page 59. Pour doser les ingrédients, utilisez de préférence le gobelet doseur et la cuillère doseuse fournis. Lorsque la cuillère doseuse est complètement remplie (1 cuillère à soupe ou 1 cuillère à café), arasez les bords supérieurs afin de ne pas dépasser les quantités indiquées. Afin de faciliter le dosage des ingrédients, la cuillère doseuse est dotée de graduations indiquant 1/2 cuillère à café et 1/2 cuillère à soupe.



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

7.2.3. Ordre des ingrédients

- ▶ Ajoutez les ingrédients dans la cuve 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 les liquides et le sel.

7.2.4. Nettoyage de la cuve

- ▶ Avant de l'utiliser, nettoyez la cuve, 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

- ▶ Avant de mettre la cuve en place, vérifiez que la partie extérieure est bien propre.
- ▶ Inclinez la cuve de 30° vers la gauche, placez-la ainsi dans la chambre de cuisson puis fixez-la en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- ▶ Veillez à ce que les ingrédients ne pénètrent pas dans la chambre de cuisson et n'entrent pas en contact avec la résistance !
- ▶ Fermez le couvercle.
- ▶ Branchez la fiche d'alimentation dans la prise de courant.

- ▶ Un signal sonore retentit. L'appareil se règle à présent sur le programme de base n° 1 pour un pain (1 kg) avec un degré de brunissement moyen.

8.2. Sélection du programme

- ▶ Avec la touche  sélectionnez le programme souhaité entre 1 et 19.
- ▶ Avec la touche  vous déterminez la taille du pain (500 g, 750 g ou 1000 g)
- ▶ La touche  vous permet de déterminer le degré de brunissement du pain (clair, moyen ou foncé)
- ▶ Avec la touche  vous pouvez démarrer le programme respectif.
- ▶ En appuyant à nouveau sur la touche , vous interrompez le programme en cours

8.3. Aperçu des programmes

Programme 1 Recette de base

Programme de base pour les pâtes à pain normales.

Programme 2 Pain blanc

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

Programme 3 Pain complet

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

Programme 4 Programme rapide

Programme de cuisson rapide pour les pâtes à base de farine tout usage. La cuisson est raccourcie et le pain a une texture un peu plus dense.

Programme 5 Brioche

La brioche se prépare de la même manière que le pain, mais présente l'aspect plus riche d'une pâtisserie à cause de l'ajout d'œufs, de beurre, de liquide (lait, eau, crème etc.) et parfois un peu de sucre. Les pains sucrés sont la plupart du temps préparés avec des jus de fruits, de la noix de coco râpée, des raisins secs, fruits secs, du chocolat ou du sucre ajouté. Un temps de pousse plus long rend le pain léger et aéré.

Programme 6 Sandwich

Utilisez ce programme pour cuire un pain d'une consistance souple et facile à couper à croûte dorée.

Programme 7 Sans gluten

Utilisez ce programme pour les pains à base de farines sans gluten. Les phases de levée et de repos sont raccourcies, le pain est donc plus petit et plus compact. Le poids total des ingrédients ne doit pas dépasser 1 000 g.

Programme 8 Mélanger

Utilisez ce programme pour bien mélanger les liquides avec la farine. Le temps défini pour le programme est de 15 minutes et ne peut pas être modifié.

Programme 9-11 Pâte à pizza blé-céréales complètes

Programme pour différentes pâtes. Séquence de programme : pétrissage et pousse sans cuisson. Vous pouvez prélever la pâte crue et continuer à la travailler pour cuire des petits pains, pizzas etc. dans un four traditionnel. Le temps est prédéfini pour chaque programme et ne peut pas être modifié/ajusté.

Programme 12 Pétrissage de la pâte

Pur programme de pétrissage, sans opération de pousse et de cuisson. Le temps de pétrissage est réglable en fonction de vos propres souhaits entre 0:08 et 0:45 minutes.

Programme 13 Porridge

Programme pour pétrir et faire blondir une bouillie de céréales grossière.

Programme 14 Décongélation

Pour la décongélation des aliments surgelés avant la cuisson.

Programme 15 Yaourt

Programme pour yaourt : utilisez ce programme pour faire du yaourt ; consultez également le chapitre „8.13. Préparation de yaourt“ en page 72.

Programme 16 (Mélanger/cuire)

Programme pour mélanger et cuire des ingrédients ajoutés.

Programme 17 Confiture

Utilisez ce programme pour faire votre propre confiture.

Veillez à utiliser uniquement des fruits dénoyautés.

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

Après la « cuisson », la confiture refroidit dans l'appareil. Lorsque la confiture a refroidi, un signal sonore retentit.

Programme 18 Gâteaux





Programme pour la préparation de pâte à gâteau. Pétrir, lever et cuire.





Programme 19 Cuisson





Programme de poursuite de la cuisson de pains. Pur processus de cuisson, pas de pétrissage et de pousse.





8.4. Déroulement et temporisation des différents programmes





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





Programme	1 Recette de base 								
	Clair 			Moyen 			Foncé 		
Taille	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g
Température de cuisson	120 °C			130 °C			140 °C		
Durée totale	3:05	3:10	3:15	3:05	3:10	3:15	3:05	3:10	3:15
Ajouter les ingrédients lorsque le temps restant est de :	2:16	2:21	2:26	2:16	2:21	2:26	2:16	2:21	2:26
Maintien au chaud (100 °C ; 80 °C)	60 min			60 min			60 min		
Démarrage différé	15:00			15:00			15:00		





Programme	2 Pain blanc 								
Brunissement	Clair 			Moyen 			Foncé 		
Taille	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g
Température de cuisson	110 °C			120 °C			130 °C		
Durée totale	4:05	4:10	4:20	4:05	4:10	4:15	4:05	4:10	4:15
Ajouter les ingrédients lorsque le temps restant est de :	3:01	3:06	3:11	3:01	3:06	3:11	3:01	3:06	3:11
Maintien au chaud (100 °C ; 80 °C)	60 min			60 min			60 min		
Démarrage différé	15:00			15:00			15:00		





Programme	3 Pain complet 								
Brunissement	Clair 			Moyen 			Foncé 		
Taille	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g
Température de cuisson	110 °C			120 °C			130 °C		
Durée totale	3:55	4:00	4:05	3:55	4:00	4:05	3:55	4:00	4:05
Ajouter les ingrédients lorsque le temps restant est de :	3:06	3:11	3:16	3:06	3:11	3:16	3:06	3:11	3:16
Maintien au chaud (100 °C ; 80 °C)	60 min			60 min			60 min		
Démarrage différé	15:00			15:00			15:00		










Programme	4 Programmee rapide 								
Brunissement	Clair 			Moyen 			Foncé 		
Taille	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g
Température de cuisson	110 °C			120 °C			130 °C		
Durée totale	2:10	2:15	2:20	2:10	2:15	2:20	2:10	2:15	2:20
Ajouter les ingrédients lorsque le temps restant est de :	1:44	1:49	1:54	1:44	1:49	1:54	1:44	1:49	1:54
Maintien au chaud (100 °C ; 80 °C)	60 min			60 min			60 min		
Démarrage différé	15:00			15:00			15:00		




Programme	5 Brioche 								
Brunissement	Clair 			Moyen 			Foncé 		
Taille	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g
Température de cuisson	110 °C			120 °C			130 °C		
Durée totale	3:35	3:40	3:45	3:35	3:40	3:45	3:35	3:40	3:45
Ajouter les ingrédients lorsque le temps restant est de :	2:49	2:54	2:54	2:49	2:54	2:54	2:49	2:54	2:54
Maintien au chaud (100 °C ; 80 °C)	60 min			60 min			60 min		
Démarrage différé	15:00			15:00			15:00		

Programme	6 Sandwich 								
Brunissement	Clair 			Moyen 			Foncé 		
Taille	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g
Température de cuisson	110 °C			120 °C			130 °C		
Durée totale	3:25	3:30	3:35	3:25	3:30	3:45	3:25	3:30	3:35
Ajouter les ingrédients lorsque le temps restant est de :	2:39	2:44	2:49	2:39	2:44	2:49	2:39	2:44	2:49
Maintien au chaud (100 °C ; 80 °C)	60 min			60 min			60 min		
Démarrage différé	15:00			15:00			15:00		

Programme	7 Sans gluten 								
Brunissement	Clair 			Moyen 			Foncé 		
Taille	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g
Température de cuisson	110 °C			120 °C			130 °C		
Durée totale	3:05	3:10	3:15	3:05	3:10	3:15	3:05	3:10	3:15
Ajouter les ingrédients lorsque le temps restant est de :	2:38	2:43	2:48	2:38	2:43	2:48	2:38	2:43	2:48
Maintien au chaud (100 °C ; 80 °C)	60 min			60 min			60 min		
Démarrage différé	15:00			15:00			15:00		

Programme	12 Pétrissage de la pâte 	13 Porridge 	14 Décongélation 	15 Yaourt 
Température de cuisson	--	130 °C	40 °C	38 °C
Durée totale	Le temps peut être réglé de 8 à 45 minutes. Réglage d'usine : 8 minutes	Le temps peut être réglé de 20 à 110 minutes. Réglage d'usine : 40 minutes	Le temps peut être réglé de 10 à 120 minutes. Réglage d'usine : 30 minutes	Le temps peut être réglé de 6 à 12 heures. Réglage d'usine : 8 h
Ajouter les ingrédients lorsque le temps restant est de :	--	--	--	--
Maintien au chaud (100 °C ; 80 °C)	--	--	--	--
Démarrage différé	--	--	--	--

Programme	16 Mélanger / cuire 			17 Confiture 	18 Gâteaux 		
	Clair 	Moyen 	Foncé 	--	Clair 	Moyen 	Foncé 
Température de cuisson	100 °C	110 °C	115 °C	140 °C	100 °C	110 °C	115 °C
Durée totale	1:40			1:20	1:50		
Ajouter les ingrédients lorsque le temps restant est de :	--			--	--		
Maintien au chaud (100 °C ; 80 °C)	60 min.			--	60 min.		
Démarrage différé	15:00			--	--		

Programme	19 Cuisson 		
	Clair 	Moyen 	Foncé 
Température de cuisson	105 °C	115 °C	125 °C
Durée totale	Le temps peut être réglé de 10 à 60 minutes. Réglage d'usine : 30 minutes		
Ajouter les ingrédients lorsque le temps restant est de :	--		
Maintien au chaud (100 °C ; 80 °C)	60 min		
Démarrage différé	--		

8.4.1. Sélection des réglages de base

Pour les programmes 1 à 3, vous pouvez sélectionner les paramètres taille, degré de brunissement et programme de cuisson rapide avec les touches correspondantes (voir „5.1. Panneau de commande“ en page 56).

8.4.2. 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. Cette fonction est disponible pour les programmes 1 à 3 et 10 à 12. 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.

- ▶ La touche ▼ permet de réduire le différé par tranches de 10 minutes, tandis que la touche ▲ permet de l'augmenter par tranches de 10 minutes.
- ▶ En maintenant la touche enfoncée, le défilement rapide démarre.



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

8.5. Démarrage d'un programme



AVERTISSEMENT !

Risque de court-circuit ! Risque d'incendie !

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

■ N'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 de la cuve 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 **Marche/Arrêt**  et maintenez-la enfoncée pour interrompre le programme.


Débranchez ensuite la fiche d'alimentation de la prise de courant. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer !

- ▶ Appuyez sur la touche  pour démarrer le programme.

En fonction du programme sélectionné, une flèche indique sur l'écran l'étape en cours (voir tableau à la page 71).

8.6. Ajout 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 tombe. N'appuyez pas sur la touche , cela interromprait le programme en cours.

8.7. Remarques concernant le processus de cuisson

- ▶ Si l'alimentation électrique est brièvement interrompue pendant la phase de temporisation ou la phase de chauffage (max. 5 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.

8.8. Signaux sonores


Des signaux sonores retentissent pendant le processus de cuisson :

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

8.9. 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 pain dans l'appareil durant 60 minutes maximum : un dispositif de circulation d'air assure le maintien de sa température.

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

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

8.10. Retrait du pain de l'appareil

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



ATTENTION, SURFACE BRÛLANTE !

Risque de blessure par brûlure !

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



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

- ▶ Tournez la cuve dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et sortez-la en la soulevant par l'anse.
- ▶ Détachez délicatement le produit des parois de la cuve à l'aide d'une spatule en bois. Le métal peut endommager le revêtement de la cuve. N'utilisez pas de couteaux ou d'objets similaires en métal pour détacher le produit. Retournez la cuve. Tapotez doucement sur le fond de la cuve pour détacher le produit. Laissez-le refroidir sur une grille.

8.10.1. Retrait du crochet pétrisseur

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

8.11. Confiture



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

8.12. Cuisson


Ce programme peut être utilisé pour réchauffer des pains ou pour terminer la cuisson de pâtes déjà prêtes. Ce programme cuit les produits à une température de 105–125°C pendant 10 à 60 minutes.

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


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


- ▶ Appuyez sur la touche  pour démarrer le cycle de cuisson. À la fin du temps de cuisson, plusieurs signaux sonores retentissent.
- ▶ Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pour mettre fin au programme de cuisson, ou laissez les pains dans la machine et utilisez la fonction de maintien à température.

8.13. Préparation de yaourt

- ▶ Versez les ingrédients nécessaires à la fabrication du yaourt dans des verres ou récipients résistants à la chaleur.
- ▶ Mélangez plusieurs fois les ingrédients puis placez les récipients dans la cuve.
- ▶ Versez l'équivalent d'un verre d'eau (env. 200 ml) dans la cuve.
- ▶ Démarrez le programme 15  pour commencer la préparation des yaourts.

8.14. Relance d'un cycle de cuisson

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

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

9. Recettes

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

Remarques concernant la préparation de la pâte

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

Dosage des liquides

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

Dosage des ingrédients secs

- ▶ Utilisez le gobelet doseur et la cuillère doseuse fournis pour doser la farine, le sucre, le sel, la levure, etc.
- ▶ Lorsque la cuillère doseuse est entièrement remplie, arasez les bords supérieurs afin de ne pas dépasser les quantités indiquées. Vous obtenez exactement une cuillère à soupe ou à café. La graduation dans la cuillère doseuse permet de doser l'équivalent d'une demi-cuillère à café ou à soupe.
- N'excédez jamais 1 000 g d'ingrédients secs.
- Un pain composé principalement de farine complète ou qui contient des ingrédients tels que des noix, du son, etc., sera plus lourd et plus petit qu'un pain à base de farine blanche.
- La levure doit toujours être sèche lorsqu'elle est ajoutée à la farine.
- Si le liquide ajouté est plus chaud, il est possible de réduire le temps de cuisson.
- Lors de la fabrication de votre pain, prenez également en compte les consignes figurant au début de cette notice d'utilisation (voir chapitre „7.2. Préparation de la pâte“ en page 59).

9.1. Programme 1 - Base moelleuse

Ingrédients	1 000 g	750 g	500 g
Eau	320 ml	260 ml	180 ml
Sucre	3 CS	1 1/2 CS	1 CS
Sel	2 cc	1 1/2 cc	1 cc
Huile de tournesol	4 CS	3 CS	2 1/2 CS
Farine blanche	500 g	400 g	300 g
Levure sèche	1 cc	1 cc	1/2 cc

9.2. Programme 2 - Pain blanc

Ingrédients	1 000 g	750 g	500 g
Eau	330 ml	260 ml	170 ml
Jus de citron	1 cc	1 cc	1 cc
Sucre	2 CS	1+1/2 CS	1 CS
Sel	1/2 cc	1/2 cc	1/2 cc
Huile de tournesol	2 CS	1+1/2 CS	1 CS
Farine blanche	480 g	360 g	240 g
Levure sèche	1 cc	1 cc	1 cc

9.3. Programme 3 - Pain complet

Ingrédients	1 000 g	750 g	500 g
Lait	350 ml	280 ml	210 ml
Sucre	1 CS	1 CS	1 CS
Sel	1/2 cc	1/2 cc	1/2 cc
Huile de tournesol	3 CS	2 CS	1+1/2 CS
Farine complète	480 g	360 g	240 g
Levure sèche	1 cc	1 cc	1 cc

9.4. Programme 4 - Programme rapide

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

Ingrédients	750 g
Lait	280 ml
Sucre	1 CS
Sel	1/2 cc
Huile de tournesol	1+1/2 CS
Farine	360 g
Levure sèche	1 cc

9.5. Programme 5 - Brioche

Ingrédients	1 000 g	750 g	500 g
Eau	210 ml	160 ml	120 ml
Beurre (fondu)	1/2 tasse/ 70 g	1/3 tasse/ 50 g	1/4 tasse/ 35 g
Sel	1+1/2 CS	1 CS	1/2 CS
Œufs	3	2	1
Sucre	4 cc	3 cc	2 cc
Lait (écrémé)	1/2 tasse/ 70 g	1/3 tasse/ 50 g	1/4 tasse/ 35 g
Farine	4 tasses / 550 g	2+3/4 tasses / 400 g	2 tasses / 290 g
Levure	1+1/2 cc	1+1/4 cc	1 cc

9.6. Programme 6 - Sandwich

Ingrédients	1000 g	750 g	500 g
Eau	300 ml	250 ml	210 ml
Sel	4/3 cc	3/4 cc	2/3 cc
Sucre	1 cc	3/4 cc	2/3 cc
Beurre	4/3 cc	3/4 cc	1/2 cc
Farine	3 tasses / 440g	2+1/2 tasses / 360g	2 tasses / 290g
Levure sèche	5/4 cc	1 cc	2/3 cc

9.7. Programme 7 - Sans gluten

Ingrédients	1 000 g
Lait	310 ml
Sucre	1 CS
Sel	1/2 cc
Huile de tournesol	2 CS
Farine sans gluten	480 g
Levure sèche	1 cc

9.8. Programme 8 - Mélanger

Ingrédients	1 000 g
Eau	330 ml
Sucre	1 CS
Sel	1/2 cc
Huile de tournesol	2 CS
Farine sans gluten	480 g
Levure sèche	1 cc

9.9. Programme 9-11 Pâte à pizza blé-céréales complètes

Ingrédients	1 000 g
Eau	380 ml
Sel	3/2 cc
Huile de tournesol	2 cc
Farine sans gluten	600 g

Ingrédients	1 000 g
Levure	1/2 cc
Farine sans gluten	300 g
Huile d'olive	1 cc
Sel	1 cc
Eau	170 ml

- ▶ Placez les ingrédients dans l'ordre indiqué ci-dessus dans le moule à pain.
- ▶ Choisissez le programme 10 sur la machine à pain.
- ▶ Formez la pâte avec la paume de la main en un cercle de 25 cm ou deux cercles de 25 cm pour un fond fin et croustillant, et étalez la pâte sur une plaque de cuisson graissée.
- ▶ Laissez lever la pâte au four env. 20 min. à 40 degrés jusqu'à ce que la taille de la pâte ait doublé.
- ▶ Garnissez la pâte selon votre convenance et cuisez au four préchauffé à 220 degrés pendant 15 à 20 min.

9.10. Programme 13 - Porridge

Ingrédients	1000 g
Eau	900 ml
Riz	50 g
Riz sans gluten	50 g
Sucre	60 g
Lotus	20 g
Pulpe de fruits de longane	20 g
Haricots rouges	30 g
Baies de goji	20 g
Dattes rouges	40 g
Cacahuètes	20 g

9.11. Programme 15 - Yaourt

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

9.12. Programme 17 - Confiture

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

9.13. Programme 18 - Gâteaux

Ingrédients	1 000 g
Eau	30 ml
Œufs	3
Sucre	1/2 tasse / 70g
Huile de tournesol	2 cc
Farine	2 tasses / 280 g
Levure sèche	1 cc

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.

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

- N'utilisez pas de produits d'entretien agressifs ou abrasifs 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. La cuve et les accessoires (gobelet doseur, cuillère doseuse, crochets pétrisseurs et crochet) peuvent être lavés à la main à l'eau chaude addition-

née de produit vaisselle. Vous pouvez essuyer la partie extérieure du boîtier avec un chiffon légèrement humide.

- ▶ Laissez sécher complètement l'appareil et les accessoires avant de les réutiliser.



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"> • Trop de liquide et liquide trop chaud. (La température des liquides doit être entre 18 et 23 °C – pour les programmes de cuisson rapide, entre 30 et 35 °C.) • Quantité de sel insuffisante. • Trop de levure. • Humidité de l'air ou température ambiante trop élevée. • Le couvercle a été ouvert trop longtemps pendant la cuisson. • La durée de levée de la pâte a été trop longue. Appuyez sur la touche brunissement  pour sélectionner le réglage Foncé .
Le pain ne monte pas suffisamment.	<ul style="list-style-type: none"> • Quantité de levure insuffisante. • La levure n'était plus bonne. • Quantité de sucre insuffisante. • Trop de sel (détruit la levure). • Le liquide est trop chaud. • La levure est entrée en contact avec le sel ou le liquide avant la cuisson.

Problème	Cause possible/solution
Le pain gonfle trop.	<ul style="list-style-type: none"> • 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). • Trop de levure. • Trop de liquide ou liquide trop chaud. • Quantité de farine insuffisante. • Quantité de sel insuffisante.
Le pain est trop sec et compact.	<ul style="list-style-type: none"> • Quantité de liquide insuffisante. • Problème de levure.
Le pain n'est pas assez cuit et encore humide à l'intérieur.	<ul style="list-style-type: none"> • Une trop grosse quantité d'ingrédients supplémentaires (noix, beurre, fruits secs, sirop, etc.) a été incorporée. • Une quantité trop importante de jus de fruits a été incorporée.
Le pain est trop brun.	<ul style="list-style-type: none"> • Trop de sucre. • Le degré de brunissement sélectionné est trop élevé.
Le pain est troué.	<ul style="list-style-type: none"> • L'eau est trop chaude. • Trop de liquide. • Trop de levure. • Humidité de l'air ou température ambiante trop élevée.
La croûte du pain colle ou le pain est trop humide.	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • Mauvais dosage des ingrédients secs et humides. Réduisez au besoin légèrement la quantité de liquide ou de levure.
Le pain présente des bulles d'air sur la croûte.	<ul style="list-style-type: none"> • Trop de levure. Réduisez la quantité de levure.
Le moteur est en marche mais la pâte n'est pas pétrie.	<ul style="list-style-type: none"> • Les crochets pétrisseurs ou la cuve ne sont pas insérés correctement.

Problème	Cause possible/solution
Les ingrédients n'ont pas été mélangés correctement.	<ul style="list-style-type: none"> • Les ingrédients ont été ajoutés dans le mauvais ordre. • La pâte était trop lourde ou trop sèche. • Les crochets pétrisseurs ne sont pas positionnés correctement.

11.1. Messages d'erreur possibles

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.

12. Recyclage



Emballage

Votre appareil se trouve dans un emballage qui le protège contre tout dommage pendant le transport. Les emballages sont fabriqués à partir de matériaux qui peuvent être recyclés de manière écologique en étant soumis à un recyclage approprié.



Appareil

Il est interdit d'éliminer des appareils usagés avec les déchets ménagers. Conformément à la directive 2012/19/UE, l'appareil doit être recyclé de manière réglementaire à la fin de son cycle de vie.

Les matériaux recyclables contenus dans l'appareil seront réutilisés, ce qui permet de respecter l'environnement.

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

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

13. Caractéristiques techniques

Tension d'alimentation	220–240 V ~ 50-/60 Hz
Consommation	env. 550 watts
Capacité	max. 1 000 g
Classe de protection	I
Dimensions	env. 240 mm x 355 mm x 305 mm (l x H x P)
Poids	env. 3,8 kg

14. Déclaration de conformité UE



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

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

15. Informations relatives au service après-vente

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

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

France	
Horaires d'ouverture	Hotline SAV
Lun - Ven : 9h00 à 19h00	☎ 02 43 16 60 30
Adresse du service après-vente	
MEDION France 75 Rue de la Foucaudière 72100 LE MANS France	

Suisse	
Horaires d'ouverture	Hotline SAV
Lun - Ven : 9h00 à 19h00	☎ 0848 - 33 33 32
Adresse du service après-vente	
MEDION/LENOVO Service Center Ifangstrasse 6 8952 Schlieren Suisse	

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



La présente notice d'utilisation et bien d'autres sont disponibles au téléchargement sur le portail du SAV www.medionservice.com.

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

16. Mentions légales

Copyright © 2023

Date : 28.02.2023

Tous droits réservés.

La présente notice d'utilisation est protégé par les droits d'auteur.

Toute reproduction sous forme mécanique, électronique ou sous toute autre forme que ce soit est interdite sans l'autorisation préalable écrite du fabricant.

L'entreprise suivante possède les droits d'auteur :

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Allemagne

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

17. Déclaration de confidentialité

Chère cliente, cher client,

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

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

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

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

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

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

Inhoudsopgave

1.	Informatie over deze gebruiksaanwijzing.....	89
1.1.	Betekenis van de symbolen.....	89
2.	Gebruiksdoel.....	91
3.	Veiligheidsvoorschriften	92
3.1.	Het apparaat veilig opstellen.....	92
3.2.	Netaansluiting.....	93
3.3.	Veilig omgaan met het apparaat.....	93
3.4.	Nooit zelf repareren.....	95
4.	Inhoud van de levering	96
5.	Overzicht van het apparaat	97
5.1.	Bedieningspaneel	98
5.2.	Display.....	99
6.	Vóór het eerste gebruik	100
7.	Vorbereidingen	101
7.1.	Deegbak voorbereiden	101
7.2.	Deeg voorbereiden	101
8.	Bediening	102
8.1.	Ingebruikname	102
8.2.	Programma kiezen.....	103
8.3.	Programma-overzicht.....	103
8.4.	Tijdsduur van het programma.....	105
8.5.	Programma starten.....	111
8.6.	Meer ingrediënten toevoegen	111
8.7.	Instructies voor bakproces	111
8.8.	Geluidssignalen	112
8.9.	Einde programma	112
8.10.	Baksel uit het apparaat nemen	112
8.11.	Marmelade.....	113
8.12.	Bakken.....	113
8.13.	Bereiding van yoghurt	113
8.14.	Overige bakprocessen.....	114
9.	Recepten.....	114
9.1.	Programma 1 - Soft basis.....	114
9.2.	Programma 2 - Wit brood.....	115
9.3.	Programma 3 - Volkorenbrood.....	115
9.4.	Programma 4 - Snelprogramma	115
9.5.	Programma 5 - Brioche	116
9.6.	Programma 6 - Sandwich	116
9.7.	Programma 7 - Glutenvrij.....	116
9.8.	Programma 8 - Mix	117

9.9.	Programma 9 - 11 Tarwe-volkoren-pizzadeeg.....	117
9.10.	Programma 13 - Pap.....	118
9.11.	Programma 15 - Yoghurt	118
9.12.	Programma 17 - Marmelade	118
9.13.	Programma 18 - Gebak	118
10.	Reinigen en opbergen.....	119
10.1.	Opbergen.....	120
11.	Problemen oplossen.....	120
11.1.	Mogelijke foutmeldingen	121
12.	Afvalverwerking	122
13.	Technische gegevens.....	122
14.	Conformiteitsinformatie van de EU	122
15.	Service-informatie.....	123
16.	Colofon	124
17.	Privacy verklaring.....	125

1. Informatie over deze gebruiksaanwijzing



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

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

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

1.1. Betekenis van de symbolen

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



GEVAAR!

Waarschuwing voor direct levensgevaar!



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor mogelijk levensgevaar en/of ernstig blijvend letsel!



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor gevaar door een elektrische schok!



LET OP!

Waarschuwing voor gevaar door hete oppervlakken!



VOORZICHTIG!

Waarschuwing voor mogelijk matig 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!



Neem de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing in acht!



Symbool voor wisselstroom



Voer het apparaat af volgens de geldende milieuvoorschriften (zie „12. Afvalverwerking“ op pagina 122)



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



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

2. Gebruiksdoel

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

Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in particuliere huishoudens.

Het apparaat is niet bedoeld voor 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 product zonder onze toestemming niet om en gebruik het niet in combinatie met hulp- of aanbouwapparaten die niet door ons zijn goedgekeurd of geleverd.
- Gebruik uitsluitend door ons geleverde of goedgekeurde reserveonderdelen en accessoires.
- Neem alle informatie in deze gebruiksaanwijzing in acht en houd u in het bijzonder aan de veiligheidsvoorschriften. 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 een lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperking of met gebrek aan kennis en/of ervaring, mits iemand toezicht op hen houdt of hen instructie heeft gegeven 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, plastic zakken, stukken polystyreen enzovoort) buiten het bereik van kinderen.

3.1. Het apparaat veilig opstellen

- Plaats het apparaat op een hittebestendige, vaste en vlakke ondergrond.
- Plaats het apparaat niet op de rand van een tafel, omdat het dan kan kantelen en vallen. Het apparaat moet zich op minstens 10 cm afstand van de muur en andere apparaten bevinden (achteraan en zijkant). Dek de ontluichtingsgleuven 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 gaskachel 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.
 - Het apparaat mag niet in de open lucht worden gebruikt.
 - Stel het apparaat niet bloot aan extreme omstandigheden. Vermijd:
 - hoge luchtvochtigheid of 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.
 - Neem de vermelde vulhoeveelheden in acht. Gebruik nooit meer dan 480 g meel.
 - De totale hoeveelheid in de deegbak mag niet meer zijn dan 1.000 g.
 - Niet meer dan 1 tl rijsmiddel (bakpoeder of andere rijsmiddelen) gebruiken.



VOORZICHTIG!

Gezondheidsrisico

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

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

3.3.2. Netsnoer

- Het netsnoer mag tijdens het gebruik niet om het apparaat zijn gewikkeld. Het mag geen hete oppervlakken aanraken. 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 of de kneedhaak uit het gebakken brood verwijderd.
- Verplaats het apparaat niet wanneer dit in gebruik is.
- Gebruik de deegbak niet om voorwerpen te bewaren.
- Neem het apparaat alleen in gebruik wanneer de deegbak is gevuld. Gebruik zonder deeg kan oververhitting veroorzaken.
- Neem de deegbak uit het apparaat wanneer u deze vult om verontreiniging van de bakruimte te voorkomen.
- Gebruik uitsluitend originele accessoires.

3.4. Nooit zelf repareren



WAARSCHUWING!

Gevaar voor een 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.

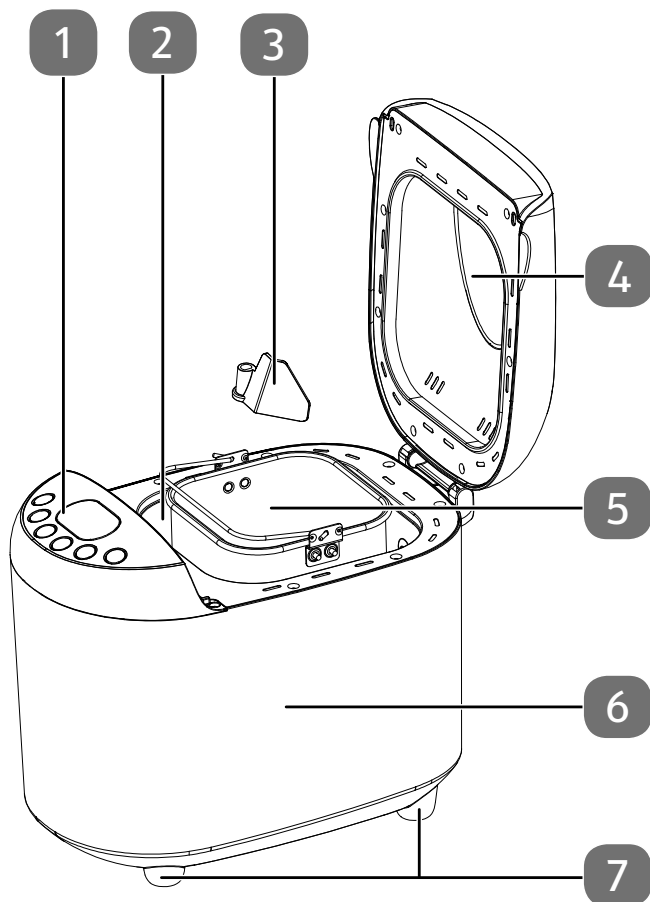
- Houd de verpakkingsfolie uit de buurt van kinderen.

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

Het door u gekochte pakket moet het volgende bevatten:

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

5. Overzicht van het apparaat

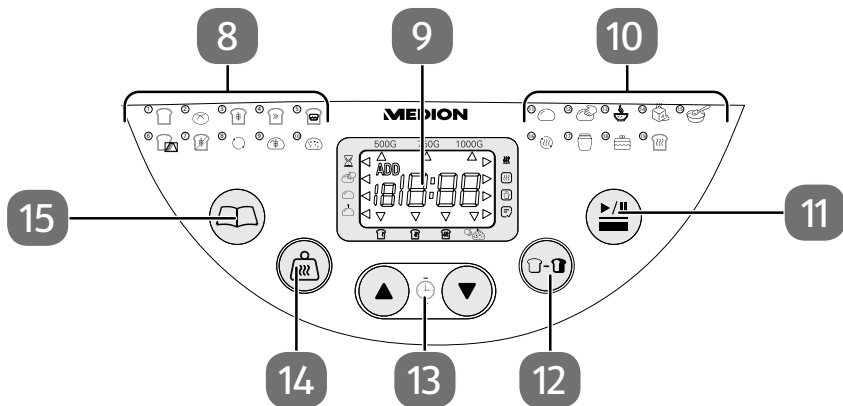










- 1) Bedieningspaneel
- 2) Ovenruimte met verwarmingselement
- 3) Kneedhaak
- 4) Deksel met kijkvenster
- 5) Deegbak met antiaanbaklaag
- 6) Behuizing
- 7) Pootjes

Niet afgebeeld

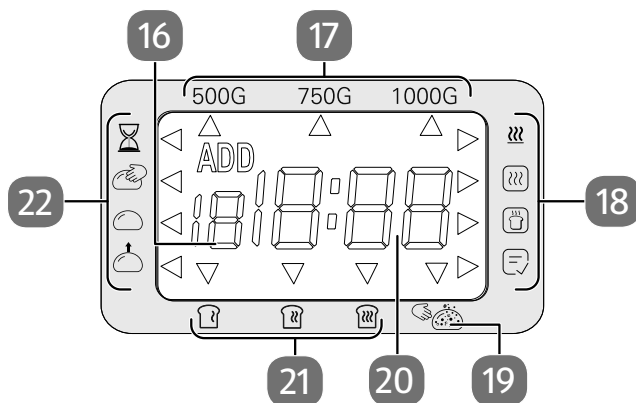
- Maatlepels (1 tl en el)
in de betreffende bakken is een markering voor 1/2 tl resp. el aanwezig.
- Maatbeker

5.1. Bedieningspaneel






- 8) Selectie bakprogramma's 1 - 10
- 9) Display (Fig. gelijkaardig)
- 10) Selectie bakprogramma's 11 - 19
- 11) Met de toets **start/pauze**  start en stopt u een programma. Druk de toets in en houd deze ingedrukt om het programma te onderbreken en weer naar de basisinstellingen terug te gaan
- 12) Met de toets **bruinkleuring**  stelt u de bruinkleuring in. Licht , middel  en donker 
- 13) Timerfunctie - met de toets  vermindert/verhoogt u de baktijd/de timer met telkens 5/10 minuten
- 14) De toets **broodformaat**  maakt de keuze uit drie broodformaten mogelijk: Klein (500 g), middel (750 g) en groot (1.000 g). Daarbij worden de programmatijden aangepast op de gebruikte deeghoeveelheid
- 15) Met de toets **menu**  kunt u één van de 19 programma's overeenkomstig de programmalist op het deksel van het apparaat kiezen. De indicatie van het gekozen programma verschijnt op het display

5.2. Display



- 16) Weergave actief programma
- 17) Gewicht van het deeg (een pijl in het display geeft het gekozen gewicht aan)
- 18) Verwerkingsstappen binnen een bakprogramma (Zie de tabel hieronder voor de afzonderlijke stappen)
- 19) Display Toevoeging van andere ingrediënten (een pijl in het display geeft de tijd aan)
- 20) Resterende tijd van het geselecteerde/lopende programma/vertragingstijd
- 21) Bruiningsgraad (een pijl in het display geeft de geselecteerde bruiningsgraad aan)
- 22) Verwerkingsstappen binnen een bakprogramma (Zie de tabel hieronder voor de afzonderlijke stappen)

Symbol	Verwerkingsstap
	Timer Een timerprogramma is actief
	Voorverwarmen De broodbakmachine is aan het voorverwarmen
	Kneden Het kneden is actief

Symbool	Verwerkingsstap
	Rusten Het deeg rust tussen twee verwerkingsstappen
	Rijzen
	Warmhouden Na afronding van het bakprogramma wordt het brood gedurende 60 minuten warm gehouden
	Voorverwarmen De broodbakmachine verwarmt voor
	Einde programma

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 van het apparaat.

- Zorg voor voldoende ventilatie.

7. Voorbereidingen

7.1. Deegbak voorbereiden

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

7.2. Deeg voorbereiden

Het deeg wordt direct in de deegbak voorbereid.

- ▶ Alle vloeistoffen moeten op kamertemperatuur zijn. De optimale temperatuur ligt tussen 18 °C en 23 °C voor de normale bakprogramma's. Bij snelbakprogramma's moeten de ingrediënten 30 °C - 35 °C warm zijn.
- ▶ Gebruik uitsluitend droge gist bij het bereiden van het deeg. Verse gist is niet geschikt voor de bereiding in broodbakmachines.
- ▶ Wanneer u met roggemeel bakt, houd er dan rekening mee dat dit meel nauwelijks rijst. Het 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.

7.2.1. 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	Groot brood (1.000 g)	Middelgroot brood (750 g)	Klein brood (500 g)
Water	350 ml	270 ml	180 ml
Olie	2 el	2 el	1 1/2 el
Zout	1 tl	3/4 tl	1/2 tl
Suiker	3 el	2 tl	1 tl
Melkpoeder	2 el	1 el	1 el
Meel (max. hoeveelheid)	480 g	360 g	240 g
Droge gist (max. hoeveelheid)	1 tl	1 tl	1 tl

7.2.2. Ingrediënten afmeten

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

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



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

7.2.3. Volgorde van de ingrediënten

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

7.2.4. Deegbak schoonmaken

- ▶ Maak de deegbak 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 vooral 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

- ▶ Zorg ervoor dat de buitenkant van de deegbak vóór het plaatsen schoon is.
- ▶ Plaats de deegbak ca. 30° naar links gedraaid in de bakruimte en fixeer deze met een draaiing rechtsonder.
- ▶ 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 stelt nu het basisprogramma nr. 1 voor een brood (1 kg) met gemiddelde bruiningskleur in.

8.2. Programma kiezen

- ▶ Kies met de toets  het gewenste programma 1 - 19.
- ▶ Met de toets  bepaalt u het broodformaat (500 g, 750 g of 1.000 g)
- ▶ Met de toets  kunt u de bruiningsgraad van het brood bepalen (licht, middel donker of donker)
- ▶ Met de toets  start u het betreffende programma
- ▶ Door het opnieuw indrukken van de toets  onderbreekt u het lopende programma

8.3. Programma-overzicht

Programma 1 Basis

Basisprogramma voor standaard brooddeeg.

Programma 2 Witbrood

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

Programma 3 Volkorenbrood

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 - Snelprogramma

Snelbakprogramma voor deeg van meel voor algemeen gebruik. Het bakproces is bekort en het brood heeft een wat dichtere textuur.

Programma 5 Brioche

Brioche wordt op dezelfde manier als brood gemaakt, maar heeft de vollere smaak van een gebak door de toevoeging van eieren, boter, vloeistof (melk, water, room enz.) en soms een beetje suiker. Zoet brood wordt meestal met toevoeging van vruchtensap, geraspte kokos, rozijnen, gedroogde vruchten, chocolade of suiker gemaakt. Door de langere rijstijd wordt het brood licht en luchtig.

Programma 6 Sandwich

Gebruik dit programma om een brood met zachte, gemakkelijk snijbare consistentie en goudgele korst te bakken.

Programma 7 **Glutenvrij**

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

De totale hoeveelheid van de ingrediënten mag niet meer zijn dan 1.000 g.

Programma 8 **Mix**

Gebruik dit programma om vloeistoffen grondig met de meel te vermengen. De vastgelegde tijd voor het programma bedraagt 15 minuten en kan niet worden gewijzigd.

Programma 9 - 11 **Tarwe-volkoren-pizzadeeg**

Programma's voor verschillende soorten deeg. Programmavolgorde: Kneeden en rijzen zonder bakken. Het onbewerkte deeg kunt u verwijderen en verder verwerken om daarvan broodjes, pizza's enz. in de traditionele oven te bakken. De tijd is voor elk programma vooraf ingesteld en kan niet worden veranderd/aangepast.

Programma 12 **Kneeden**

Alleen kneedprogramma, er vindt geen bak- en rijsproces plaats. De kneedtijd kan naar wens tussen 0:08 - 0:45 minuten worden ingesteld.

Programma 13 **Pap**

Programma voor het kneden en stomen van grove granenpap.

Programma 14 **Ontdooien**

Voor het ontdooien van bevroren levensmiddelen vóór het garen.

Programma 15 **Yoghurt**

Programma voor yoghurt. Gebruik dit programma om yoghurt te maken; zie ook hoofdstuk „8.13. Bereiding van yoghurt“ op pagina 113.

Programma 16 **(roeren/bakken)**

Programma voor het roeren en bakken van toegevoegde ingrediënten.

Programma 17 **Marmelade**

Gebruik dit programma om marmelade te maken.

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

Pitten kunnen de antiaanbaklaag van de deegbak bekrassen.

Na het "koken" koelt de marmelade in het apparaat af. Wanneer de marmelade is afgekoeld, klinkt een pieptoon.

Programma 18 Gebak





Programma voor het voorbereiden van gebakdeeg. Kneden, rijzen en bakken.

Programma 19 Bakken





Programma voor het nabakken van broden. Alleen bakken, niet kneden of rusten.





8.4. Tijdsduur van het programma


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



Programma	1 Basis 								
	Licht 			Middel 			Donker 		
Bruinkleuring									
Grootte	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g
Baktemperatuur	120 °C			130 °C			140 °C		
Totale tijd	3:05	3:10	3:15	3:05	3:10	3:15	3:05	3:10	3:15
Ingrediënten toevoegen bij resterende tijd van:	2:16	2:21	2:26	2:16	2:21	2:26	2:16	2:21	2:26
Warmhouden (100 °C; 80 °C)	60 min			60 min			60 min		
Tijdvertraging	15:00			15:00			15:00		





Programma	2 Witbrood 								
Bruinkleuring	Licht 			Middel 			Donker 		
Grootte	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g
Baktemperatuur	110 °C			120 °C			130 °C		
Totale tijd	4:05	4:10	4:20	4:05	4:10	4:15	4:05	4:10	4:15
Ingrediënten toevoegen bij resterende tijd van:	3:01	3:06	3:11	3:01	3:06	3:11	3:01	3:06	3:11
Warmhouden (100 °C; 80 °C)	60 min			60 min			60 min		
Tijdvertraging	15:00			15:00			15:00		

Programma	3 Volkorenbrood 								
Bruinkleuring	Licht 			Middel 			Donker 		
Grootte	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g
Baktemperatuur	110 °C			120 °C			130 °C		
Totale tijd	3:55	4:00	4:05	3:55	4:00	4:05	3:55	4:00	4:05
Ingrediënten toevoegen bij resterende tijd van:	3:06	3:11	3:16	3:06	3:11	3:16	3:06	3:11	3:16
Warmhouden (100 °C; 80 °C)	60 min			60 min			60 min		
Tijdvertraging	15:00			15:00			15:00		










Programma	4 Snelprogramma 								
Bruinkleuring	Licht 			Middel 			Donker 		
Grootte	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g
Baktemperatuur	110 °C			120 °C			130 °C		
Totale tijd	2:10	2:15	2:20	2:10	2:15	2:20	2:10	2:15	2:20
Ingrediënten toevoegen bij resterende tijd van:	1:44	1:49	1:54	1:44	1:49	1:54	1:44	1:49	1:54
Warmhouden (100 °C; 80 °C)	60 min			60 min			60 min		
Tijdvertraging	15:00			15:00			15:00		

Programma	5 Brioche 								
Bruinkleuring	Licht 			Middel 			Donker 		
Grootte	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g
Baktemperatuur	110 °C			120 °C			130 °C		
Totale tijd	3:35	3:40	3:45	3:35	3:40	3:45	3:35	3:40	3:45
Ingrediënten toevoegen bij resterende tijd van:	2:49	2:54	2:54	2:49	2:54	2:54	2:49	2:54	2:54
Warmhouden (100 °C; 80 °C)	60 min			60 min			60 min		
Tijdvertraging	15:00			15:00			15:00		

Programma	6 Sandwich 								
Bruinkleur- ring	Licht 			Middel 			Donker 		
Grootte	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g
Baktempera- tuur	110 °C			120 °C			130 °C		
Totale tijd	3:25	3:30	3:35	3:25	3:30	3:45	3:25	3:30	3:35
Ingrediënten toevoegen bij resterende tijd van:	2:39	2:44	2:49	2:39	2:44	2:49	2:39	2:44	2:49
Warmhouden (100 °C; 80 °C)	60 min			60 min			60 min		
Tijdvertraging	15:00			15:00			15:00		

Programma	7 Glutenvrij 								
Bruinkleur- ring	Licht 			Middel 			Donker 		
Grootte	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g
Baktempera- tuur	110 °C			120 °C			130 °C		
Totale tijd	3:05	3:10	3:15	3:05	3:10	3:15	3:05	3:10	3:15
Ingrediënten toevoegen bij resterende tijd van:	2:38	2:43	2:48	2:38	2:43	2:48	2:38	2:43	2:48
Warmhouden (100 °C; 80 °C)	60 min			60 min			60 min		
Tijdvertraging	15:00			15:00			15:00		

Programma	12 Kned 	13 Pap 	14 Ontdooien 	15 Yoghurt 
Baktemperatuur	--	130 °C	40 °C	38 °C
Totale tijd	Tijd kan van 8–45 min. worden ingesteld. Fabrieksinstelling: 8 min.	Tijd kan van 20–50 min. worden ingesteld. Fabrieksinstelling: 40 min.	Tijd kan van 10–120 min. worden ingesteld. Fabrieksinstelling: 30 min.	Tijd kan van 8–12 uur worden ingesteld. Fabrieksinstelling: 8 uur
Ingrediënten toevoegen bij resterende tijd van:	--	--	--	--
Warmhouden (100 °C; 80 °C)	--	--	--	--
Tijdvertraging	--	--	--	--

Programma	16 Roeren / Bakken 			17 Marmelade 	18 Gebak 		
	Licht 	Middel 	Donker 	--	Licht 	Mid- del 	Don- ker 
Baktemperatuur	100 °C	110 °C	115 °C	140 °C	100 °C	110 °C	115 °C
Totale tijd	1:40			1:20	1:50		
Ingrediënten toevoegen bij resterende tijd van:	--			--	--		
Warmhouden (100 °C; 80 °C)	60 min.			--	60 min.		
Tijdvertraging	15:00			--	--		

Programma	19 Bakken		
	Licht	Middel	Donker
Bruinkleuring			
Baktemperatuur	105 °C	115 °C	125 °C
Totale tijd	Tijd kan van 10–60 min. worden ingesteld. Fabrieksinstelling: 30 min.		
Ingrediënten toevoegen bij resterende tijd van:	--		
Warmhouden (100 °C; 80 °C)	60 min		
Tijdvertraging	--		

8.4.1. Basisinstelling kiezen

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

8.4.2. Vertragingstijd kiezen

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

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

- ▶ Met de toets ▼ wordt de baktijd in stappen van 10 minuten omlaag geteld, met de toets ▲ in stappen van 10 minuten omhoog.
- ▶ Wanneer u de toets ingedrukt houdt, verspringt de tijd snel.



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

8.5. Programma starten



WAARSCHUWING!

Gevaar voor kortsluiting! Brandgevaar!


Wanneer het apparaat verkeerd wordt gebruikt, 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 knop **aan/uit**  en houd deze ingedrukt om het programma te beëindigen. Trek dan de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt!

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

In het display wordt afhankelijk van het gekozen programma de momentele verwerkingsstap via een pijl weergegeven (zie tabel op Seite 113).

8.6. 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 dit het lopende programma afbreekt.

8.7. Instructies voor bakproces

- ▶ Wanneer tijdens de verfragingsfase of de opwarmfase de stroom kort wordt onderbroken (max. 5 minuten), blijven de bakinstellingen behouden. Het bakproces wordt echter geheel afgebroken wanneer vanaf de eerste kneedfase de stroom wordt onderbroken.
- ▶ 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.

8.8. Geluidssignalen


Tijdens het bakproces klinken geluidssignalen:

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

8.9. 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, afhankelijk van het gekozen programma, maximaal 60 minuten in het apparaat laten, het wordt door circulerende lucht warmgehouden.

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

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

8.10. Baksel uit het apparaat nemen

- ▶ Schakel het apparaat na afloop van het programma uit via de aan-uitschakelaar en open het deksel.
- ▶ Trek de stekker uit het stopcontact.



OPGELET, HETE OPPERVLAKKEN!

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 pannelappen.

- ▶ Draai de deegbak linksom en til deze er aan de beugel uit.
- ▶ 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 bakproduct geen messen of gelijkaardige voorwerpen van metaal.
Draai de deegbak om. Klop voorzichtig op de bodem om het baksel los te maken. Laat het op een rooster afkoelen.

8.10.1. Kneedhaak losmaken





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

8.11. Marmelade


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

8.12. Bakken


Dit programma kan worden gebruikt, om baksels op te bakken of voorbereid deeg af te bakken. Dit programma bakt bij 105–125 °C gedurende 10–60 minuten.


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

8.13. Bereiding van yoghurt

- ▶ Vul de ingrediënten voor de yoghurt in geschikte warmtevasten glazen of kommen.
- ▶ Roer de ingrediënten een paar keer om en plaats de glazen of kommen in de deegbak.
- ▶ Giet een glas water (ca. 200 ml) in de deegbak.
- ▶ Start nu het programma 15  voor het maken van yoghurt.

8.14. Overige bakprocessen

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

9. Recepten

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

Aanwijzingen voor de deegvoorbereiding

- ▶ Voeg de ingrediënten absoluut in de opgegeven volgorde toe. Alleen zo kunnen de ingrediënten correct worden gemengd.
- ▶ Met name de gist mag niet met het zout of de vloeistoffen in aanraking komen.
- ▶ Houd u nauwkeurig aan de opgegeven hoeveelheden. Gebruik vooral geen grotere hoeveelheden dan aangegeven.

Vloeistoffen meten

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

Droge ingrediënten meten

- ▶ Gebruik de meegeleverde maatbeker en maatlepels om meel, suiker, zout, gist enz. af te meten.
- ▶ Gebruik om niet meer te gebruiken dan is aangegeven (theelepel of eetlepel) een geheel gevulde, aan de bovenkant gladgestreken maatlepel. De markering in de maatlepel is bedoeld voor het afmeten van een halve thee- resp. eetlepel.
- In totaal mag u niet meer dan 1.000 g droge ingrediënten gebruiken.
- Brood, dat overwegend met volkorenmeel wordt gebakken of met ingrediënten zoals noten, zemelen enz., wordt zwaarder en kleiner dan brood uit wit meel.
- Plaats de gist altijd in droge toestand op het meel.
- Wanneer de toegevoegde vloeistof warmer is, kan sneller worden gebakken.
- Houd bij de bereiding ook de instructies hiervoor in deze handleiding aan (zie hoofdstuk „7.2. Deeg voorbereiden“ op pagina 101).

9.1. Programma 1 - Soft basis

Ingrediënten	1.000 g	750 g	500 g
Water	320 ml	260 ml	180 ml
Suiker	3 el	1 1/2 el	1 el
Zout	2 tl	1 1/2 tl	1 tl
Zonnebloemolie	4 el	3 el	2 1/2 el

Ingrediënten	1.000 g	750 g	500 g
Wit meel	500 g	400 g	300 g
Droge gist	1 tl	1 tl	1/2 tl

9.2. Programma 2 - Wit brood

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

9.3. Programma 3 - Volkorenbrood

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

9.4. Programma 4 - Snelprogramma

Gebruik hiervoor vloeistof met een temperatuur van 30 - 35 °C.

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

9.5. Programma 5 - Brioche

Ingrediënten	1.000 g	750 g	500 g
Water	210 ml	160 ml	120 ml
Boter (gesmolten)	1/2 kopje / 70 g	1/3 kopje / 50 g	1/4 kopje / 35 g
Zout	1 1/2 el	1 el	1/2 el
Eieren	3 st.	2 st.	1 st.
Suiker	4 tl	3 tl	2 tl
Melk (afgeroomd)	1/2 kopje / 70 g	1/3 kopje / 50 g	1/4 kopje / 35 g
Meel	4 kopjes / 550 g	2 3/4 kopjes / 400 g	2 kopjes / 290 g
Gist	1 1/2 tl	1 1/4 tl	1 tl

9.6. Programma 6 - Sandwich

Ingrediënten	1.000 g	750 g	500 g
Water	300 ml	250 ml	210 ml
Zout	4/3 tl	3/4 tl	2/3 tl
Suiker	1 tl	3/4 tl	2/3 tl
Boter	4/3 tl	3/4 tl	1/2 tl
Meel	3 kopjes / 440 g	2 1/2 kopjes / 360 g	2 kopjes / 290 g
Droge gist	5/4 tl	1 tl	2/3 tl

9.7. Programma 7 - Glutenvrij

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

9.8. Programma 8 - Mix

Ingrediënten	1.000 g
Water	330 ml
Suiker	1 el
Zout	1/2 tl
Zonnebloemolie	2 el
Glutenvrij meel	480 g
Droge gist	1 tl

9.9. Programma 9 - 11 Tarwe-volkoren-pizzadeeg

Ingrediënten	1.000 g
Water	380 ml
Zout	3/2 tl
Zonnebloemolie	2 tl
Glutenvrij meel	600 g

Ingrediënten	1.000 g
Gist	1/2 tl
Glutenvrij meel	300 g
Olijfolie	1 tl
Zout	1 tl
Water	170 ml

- ▶ Doe de ingrediënten in de hierboven beschreven volgorde in de broodbakvorm.
- ▶ Selecteer programma 10 op de broodbakmachine.
- ▶ Vorm het deeg met de bal van de hand tot een 25 cm grote cirkel of twee 25 cm grote cirkels voor een dunne, knapperige bodem en spreid het deeg over een ingevette bakplaat uit.
- ▶ Het deeg bij 40 °C gedurende ca. 20 min in de oven laten rijzen tot de omvang van het deeg twee keer zo groot is.
- ▶ Het deel met beleg naar keuze beleggen en in een voorverwarmde oven bij 220 °C gedurende 15 - 20 min bakken.

9.10. Programma 13 - Pap

Ingrediënten	1.000 g
Water	900 ml
Rijst	50 g
Glutenvrije rijst	50 g
Suiker	60 g
Lotus	20 g
Longan vruchtvlees	20 g
Kidneybonen	30 g
Gojibessen	20 g
Rode dadels	40 g
Pinda's	20 g

9.11. Programma 15 - Yoghurt

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

9.12. Programma 17 - Marmelade

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

9.13. Programma 18 - Gebak

Ingrediënten	1.000 g
Water	30 ml
Eieren	3 st.
Suiker	1/2 kopje / 70 g
Zonnebloemolie	2 tl
Meel	2 kopjes / 280 g
Droge gist	1 tl

10. Reinigen en opbergen



WAARSCHUWING!

Gevaar voor een 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 deegbak en de accessoires (maatbeker, maatlepels, kneedhaak en haak) zijn niet geschikt voor de afwasmachine.

- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen, of producten die krassen kunnen veroorzaken. Gebruik in geen geval staalwol, benzine, verdunners of alcoholhoudende reinigingsmiddelen.
 - De verwarmingsspiraal mag niet met water in aanraking komen! Neem de verwarmingsspiraal af met een droge doek.
- De deegbak en de accessoires (maatbeker, maatlepels, kneedhaak en haak) kunnen in water met een huishoudelijk afwasmiddel worden afgewassen. Veeg de behuizing aan de buitenkant schoon met een licht vochtige doek.

- ▶ Laat het apparaat en de accessoires voor ingebruikname volledig drogen.



10.1. Opbergen

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

- ▶ Laat het gereinigde apparaat volledig drogen en afkoelen voordat het in een kast wordt gezet.

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"> • Te veel vloeistof en te warme vloeistof. (De temperatuur van de vloeistof moet 18 - 23 °C bedragen en bij snelbakprogramma's 30 - 35 °C.) • Te weinig zout. • Te veel gist. • De luchtvochtigheid of de ruimtetemperatuur is te hoog. • Het deksel is tijdens het bakken te lang open geweest. • De rijstijd was te lang. Kies met de toets bruinkleuring  de instelling donker .
Het brood rijst niet voldoende.	<ul style="list-style-type: none"> • Niet voldoende gist toegevoegd. • De gist was niet meer goed. • Te weinig suiker toegevoegd. • Te veel zout toegevoegd (nadelig voor gist). • De vloeistof is te warm. • De gist is vóór het bakken in aanraking gekomen met het zout of met de vloeistof.
Het brood rijst te veel.	<ul style="list-style-type: none"> • De luchtvochtigheid of de ruimtetemperatuur is te hoog. (Probeer als de omgevingsomstandigheden niet kunnen worden aangepast om bij wijze van uitzondering gekoelde ingrediënten te verwerken en geen tijdsvertraging toe te passen). • Te veel gist. • Te veel of te warme vloeistof. • Te weinig meel. • Te weinig zout.
Het brood is te droog en compact.	<ul style="list-style-type: none"> • Niet voldoende vloeistof. • De gist was niet meer goed.

Probleem	Mogelijke oorzaak/oplossing
Het brood is niet gaar en in het midden nog vochtig.	<ul style="list-style-type: none"> • Een te grote hoeveelheid extra ingrediënten zoals noten, boter, gedroogde vruchten, siroop enz. toegevoegd. • Te veel vruchtensap toegevoegd.
Het brood is te bruin.	<ul style="list-style-type: none"> • Te veel suiker. • Bruiningsgraad te hoog ingesteld.
Het brood zit vol gaten.	<ul style="list-style-type: none"> • Het water is te heet. • Te veel vloeistof. • Te veel gist. • De luchtvochtigheid of de ruimtetemperatuur is te hoog.
De broodkorst is kleverig of het brood is te nat.	<ul style="list-style-type: none"> • Het brood is na het afbakken te lang in het apparaat gebleven. Er heeft zich condenswater gevormd dat niet kon ontsnappen en het brood doordrenkte. • Droge en natte ingrediënten hadden de verkeerde mengverhouding. Gebruik evt. een beetje minder vloeistof of gist.
Het brood heeft luchtgaten in de korst.	<ul style="list-style-type: none"> • Te veel gist. Verminder de gisthoeveelheid.
Het deeg wordt niet gekneed, hoewel de motor loopt.	<ul style="list-style-type: none"> • De kneedhaak of de deegbak is niet goed geplaatst.
De ingrediënten zijn niet glad geroerd.	<ul style="list-style-type: none"> • De ingrediënten zijn in de verkeerde volgorde toegevoegd. • Het deeg was te zwaar of te droog. • De kneedhaak is niet goed ingezet.

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 het weer wordt gebruikt.
EEO	Storing in de temperatuursensor	Neem contact op met de klantenservice.

12. Afvalverwerking



Verpakking

Uw apparaat zit ter bescherming tegen transportschade in een verpakking. De verpakking bestaat uit materialen die milieuvriendelijk kunnen worden afgevoerd en vakkundig kunnen worden gerecycled.



Apparaat

Alle apparaten die zijn gemarkeerd met het hiernaast afgebeelde symbool, mogen bij afdanking niet bij het normale huisvuil worden gedaan. Volgens richtlijn 2012/19/EU moet het apparaat aan het einde van zijn levensduur op een passende manier worden afgevoerd.

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

Geef het afgedankte apparaat af op een inzamelpunt voor afgedankte elektrische apparaten of bij een afvalsorteercentrum. Haal van tevoren de batterijen uit het apparaat en geef deze gescheiden bij een inzamelpunt voor oude batterijen af.

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

13. Technische gegevens

Spanningsvoorziening	220-240 V~ 50/60 Hz
Opgenomen vermogen	550 watt
Inhoud	max. 1.000 g
Veiligheidsklasse	I
Afmetingen	ca. 240 mm x 355 mm x 305 mm (bxhxd)
Gewicht	ca. 3,8 kg

14. Conformiteitsinformatie van de EU



Hiermee verklaart MEDION AG dat dit apparaat voldoet aan de basis-eisen en andere relevante voorschriften:

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

15. Service-informatie

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

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

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



Deze en vele andere gebruiksaanwijzingen staan ter beschikking om te downloaden via het serviceportaal www.medionservice.com.

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

16. Colofon

Copyright © 2023

Stand: 28.02.2023

Alle rechten voorbehouden.

Deze gebruiksaanwijzing is auteursrechtelijk beschermd.

Verveelvoudiging in mechanische, elektronische of welke andere vorm dan ook zonder schriftelijke toestemming van de fabrikant is verboden.

Het copyright berust bij de firma:

MEDION AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Duitsland

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

17. Privacy verklaring

Beste klant!

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

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

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

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

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

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

Índice

1.	Información acerca de este manual de instrucciones.....	129
1.1.	Explicación de los símbolos.....	129
2.	Uso conforme a lo previsto	131
3.	Indicaciones de seguridad	132
3.1.	Colocación segura del aparato.....	132
3.2.	Conexión a la red eléctrica.....	133
3.3.	Manejo seguro del aparato.....	133
3.4.	Nunca lleve a cabo reparaciones por su cuenta	135
4.	Volumen de suministro	136
5.	Vista general del aparato	137
5.1.	Panel de control.....	138
5.2.	Pantalla	139
6.	Antes del primer uso	140
7.	Preparativos	141
7.1.	Preparación del recipiente de masa	141
7.2.	Preparación de la masa	141
8.	Manejo.....	143
8.1.	Puesta en servicio	143
8.2.	Selección del programa	143
8.3.	Resumen de programas.....	143
8.4.	Secuencia temporal de los programas.....	146
8.5.	Inicio del programa	152
8.6.	Añadir más ingredientes	152
8.7.	Indicaciones sobre el proceso de horneado	153
8.8.	Pitidos.....	153
8.9.	Fin del programa	153
8.10.	Sacar el pan del aparato	154
8.11.	Mermelada.....	154
8.12.	Horneado	155
8.13.	Preparación de yogur	155
8.14.	Más procesos de horneado	155
9.	Recetas	156
9.1.	Programa 1 - Básico suave	156
9.2.	Programa 2 - Pan blanco.....	157
9.3.	Programa 4 - Programa rápido	157
9.4.	Programa 5 - Brioche.....	158
9.5.	Programa 6 - Sándwich	158
9.6.	Programa 7 - Sin gluten	158
9.7.	Programa 8 - Mezcla.....	159
9.8.	Programa 15 - Yogur.....	160

9.9.	Programa 17 - Mermelada	160
9.10.	Programa 18 - Bizcocho	160
10.	Limpieza y conservación.....	161
10.1.	Almacenamiento.....	162
11.	Resolución de problemas.....	162
11.1.	Posibles mensajes de fallo	164
12.	Eliminación.....	164
13.	Datos técnicos.....	164
14.	Información de conformidad UE	165
15.	Informaciones de asistencia técnica	165
16.	Aviso legal	166
17.	Declaración de privacidad	167

1. Información acerca de este manual de instrucciones



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

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

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

1.1. Explicación de los símbolos

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



¡PELIGRO!

Advertencia de peligro de muerte inminente.



¡ADVERTENCIA!

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



¡ADVERTENCIA!

Advertencia de peligro por descarga eléctrica.



¡ATENCIÓN!

Advertencia de peligro por superficies calientes.



¡ATENCIÓN!

Advertencia de posibles lesiones de grado medio o leve.



¡AVISO!

Respete las indicaciones para evitar daños materiales.



Información más detallada para el uso del aparato.



Respete las indicaciones del manual de instrucciones.



Símbolo de corriente alterna



Elimine el aparato de forma respetuosa con el medioambiente (véase „12. Eliminación“ en la página164).



- Signo de numeración/información sobre eventos durante el manejo.
- ▶ Instrucción operativa que debe ejecutarse.
- Instrucción operativa que debe ejecutarse para evitar peligros.



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

2. Uso conforme a lo previsto

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

Este aparato está diseñado para uso doméstico.

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

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

- No realice ninguna modificación en el aparato sin nuestra autorización, ni utilice ningún 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.

3. Indicaciones de seguridad



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de sufrir lesiones!

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

- El aparato y los accesorios se deben guardar en un lugar fuera del alcance de los niños.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales y por aquellas que no tengan la suficiente experiencia o conocimientos, siempre que sean supervisadas o hayan recibido las correspondientes instrucciones sobre el manejo seguro y hayan comprendido los peligros resultantes.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser llevados a cabo 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 de plástico, 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: 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.
 - El aparato no debe utilizarse a la intemperie.
 - No exponga el aparato a condiciones extremas. Se debe evitar lo siguiente:
 - una alta humedad del aire o humedad en general,
 - temperaturas extremadamente altas o bajas,
 - radiación solar directa,
 - llamas abiertas.

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 u 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).
 - Tenga en cuenta las cantidades de llenado especificadas. No utilice nunca más de 480 g de harina.
 - La cantidad total en el recipiente de masa no debe superar los 1000 g.
 - No utilice más de 1 cucharadita de agente gasificante (levadura química o de panadería).



¡ATENCIÓN!

Peligro para la salud

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

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

3.3.2. Cable de conexión

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

3.3.3. Aparato

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

3.4. Nunca lleve a cabo reparaciones por su cuenta



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

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

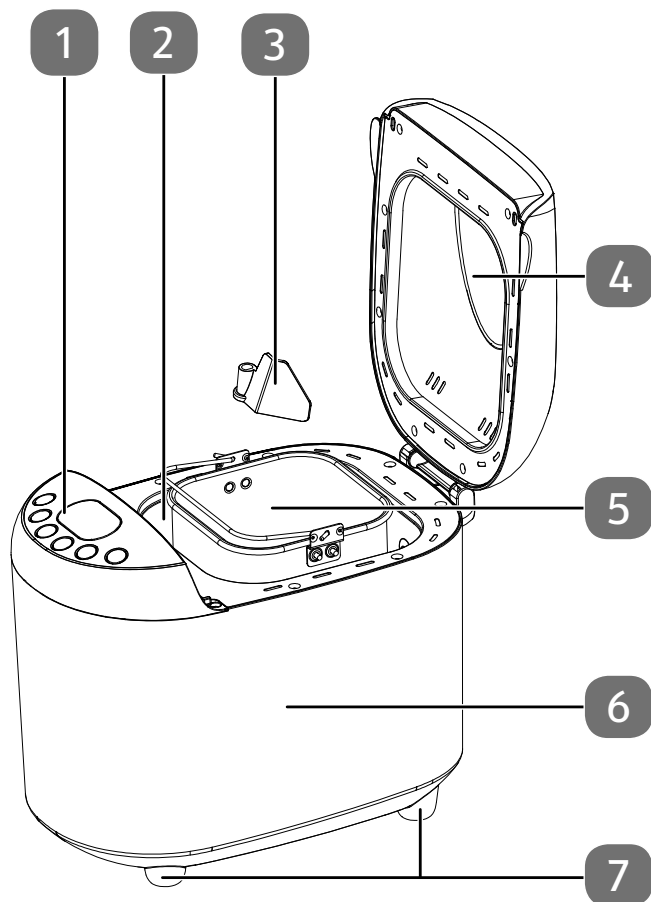
- Mantenga la lámina de plástico del embalaje alejada de los niños.

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

5. Vista general del aparato

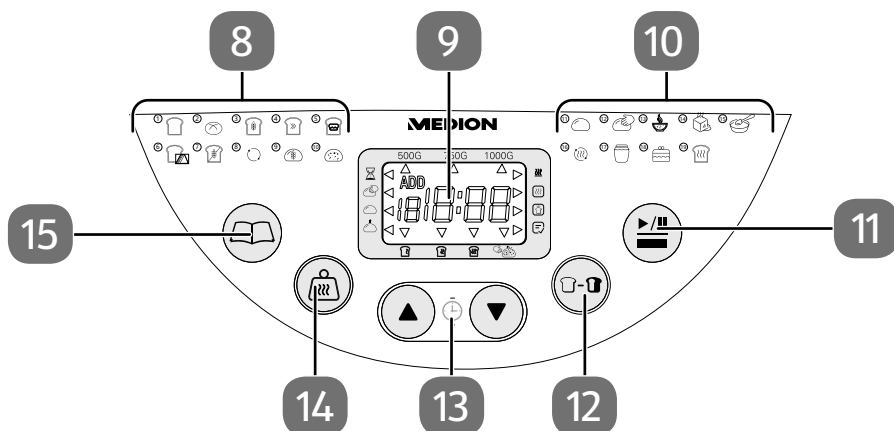


- 1) Panel de control
- 2) Cámara de cocción con resistencia
- 3) Gancho de amasar
- 4) Tapa con ventana
- 5) Recipiente de masa con revestimiento antiadherente
- 6) Carcasa
- 7) Patas

No aparece en la figura

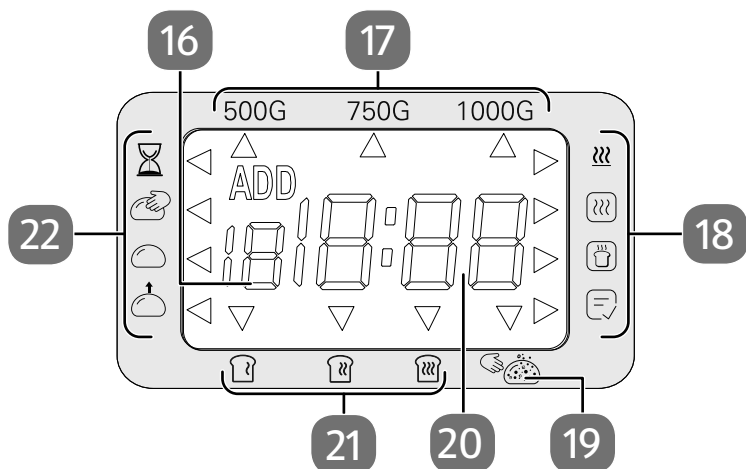
- Cucharas medidoras (1 cucharilla y 1 cuchara)
En ambas hay una marca 1/2 para indicar la mitad de la cantidad respectivamente.
- Vaso medidor

5.1. Panel de control











- 8) Selección de los programas de horneado 1 - 10
- 9) Pantalla (Fig. similar)
- 10) Selección de los programas de horneado 11 - 19
- 11) Pulse la tecla **Inicio/pausa** para iniciar y finalizar un programa
Pulse la tecla y manténgala pulsada para cancelar el programa y acceder de nuevo a los ajustes básicos
- 12) Ajuste el nivel de tostado con la tecla **Tostado** .
Claro , medio y oscuro
- 13) Función de temporizador: la tecla le permite reducir/ incrementar el tiempo de horneado/el temporizador en pasos de 5/10 minutos respectivamente.
- 14) Pulse la tecla **Tamaño de pan** para seleccionar uno de los tres tamaños de pan posibles: pequeño (500 g), mediano (750 g) y grande (1000 g). Los tiempos del programa se adaptan entonces a la cantidad de masa empleada
- 15) Con la tecla **Menú** puede seleccionar uno de los 19 programas según la lista de programas que se encuentra en la tapa del aparato. En la pantalla se muestra el programa seleccionado

5.2. Pantalla



- 16) Pantalla de selección de programas
- 17) Peso de la masa (una flecha en la pantalla muestra el peso seleccionado)
- 18) Pasos de procesamiento dentro de un programa de cocción (Consulte la tabla siguiente para conocer los pasos individuales)
- 19) Pantalla Adición de más ingredientes (una flecha en la pantalla indica el tiempo)
- 20) Tiempo de reanudación del programa de funcionamiento seleccionado/ tiempo de retardo
- 21) Grado de tostado (una flecha en la pantalla muestra el grado de tostado seleccionado)
- 22) Pasos de procesamiento dentro de un programa de cocción (Consulte la tabla siguiente para conocer los pasos individuales)

Símbolo	Paso de procesamiento
	Temporizador Hay programado un temporizador
	Precalentar La panificadora se está precalentando
	Amasar El proceso de amasado está activo

Símbolo	Paso de procesamiento
	Reposo La masa reposa entre dos procesos de amasado
	Fermentar
	Hornear
	Mantener caliente Una vez finalizado el programa de horneado, el pan se mantiene caliente durante 60 minutos
	Fin del programa

6. Antes del primer uso

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



¡AVISO!

¡Posibles daños en el aparato!

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

- Procure que haya siempre una ventilación suficiente.

7. Preparativos

7.1. Preparación del recipiente de masa

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

7.2. Preparación de la masa

La masa se prepara directamente en el recipiente de masa.

- ▶ Todos los líquidos deben encontrarse a temperatura ambiente. La temperatura óptima se sitúa entre 18 °C y 23 °C para los programas de horneado normales. En el caso de los programas de horneado rápidos, los líquidos deberían encontrarse a una temperatura de entre 30 °C y 35 °C.
- ▶ Utilice exclusivamente levadura 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.

7.2.1. Receta básica de pan

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

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

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

Ingredientes	Pan grande (1000 g)	Pan mediano (750 g)	Pan pequeño (500 g)
Agua	350 ml	270 ml	180 ml
Aceite	2 cucharadas	2 cucharadas	1 1/2 cucharadas
Sal	1 cucharadita	3/4 cucharadita	1/2 cucharadita
Azúcar	3 cucharadas	2 cucharaditas	1 cucharadita
Leche en polvo	2 cucharadas	1 cucharada	1 cucharada
Harina (cantidad máx.)	480 g	360 g	240 g

Ingredientes	Pan grande (1000 g)	Pan mediano (750 g)	Pan pequeño (500 g)
Levadura seca (cantidad máx.)	1 cucharadita	1 cucharadita	1 cucharadita

7.2.2. 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 „7.2.1. Receta básica de pan“ en la página 141.

Recomendamos utilizar la cuchara medidora y el vaso medidor suministrados para medir los ingredientes. Cuando llene la cuchara medidora (cuchara o cucharilla), alise la superficie para no utilizar más cantidad de la indicada. Para facilitar la dosificación, las cucharas medidoras llevan además una marca para indicar la mitad de la cantidad (1/2 cucharadita y 1/2 cucharada).



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

7.2.3. En qué orden añadir los ingredientes

- ▶ Introduzca los ingredientes de la masa en el recipiente en el siguiente orden: En primer lugar el líquido y después la harina. El azúcar y la sal es mejor distribuirlos por el borde de la harina. Forme en la harina una pequeña cavidad para la levadura 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.

7.2.4. 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

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

8.2. Selección del programa

- ▶ Seleccione el programa deseado del 1 al 19 con la tecla .
- ▶ Elija el tamaño del pan (500 g, 750 g o 1000 g) con la tecla .
- ▶ Con la tecla  puede seleccionar el grado de tostado del pan (claro, medio u oscuro).
- ▶ Inicie el programa seleccionado con la tecla .
- ▶ Si vuelve a pulsar la tecla , el programa en curso se detendrá.

8.3. Resumen de programas

Programa 1 Básico

Programa básico para masas de pan normales.

Programa 2 Pan blanco

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

Programa 3 Pan integral

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

Programa 4 Programa rápido

Programa de horneado rápido para masas de harina refinada de uso múltiple. El proceso de horneado se reduce y la textura del pan es un poco más consistente.

Programa 5 Brioche

El brioche se elabora de la misma manera básica que el pan, pero tiene el aspecto de un bollo debido a que a sus ingredientes se añaden huevos, mantequilla, líquido (leche, agua, nata, etc.) y, en ocasiones, un poco de azúcar. Los panes dulces suelen elaborarse con ingredientes tales como zumos de fruta, coco rallado, pasas, frutos secos, chocolate o azúcar. Este pan resulta más ligero y esponjoso debido a que la fase de fermentación es más larga.

Programa 6 Sándwich

Utilice este programa para hornear un pan con una consistencia más suave y fácil de cortar con una corteza dorada.

Programa 7 Sin gluten

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

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

Programa 8 Mezcla

Utilice este programa para mezclar bien líquidos con harina. El tiempo predefinido para el programa es de 15 minutos y no se puede modificar.

Programas 9-11 Trigo-Harina integral-Masa de pizza

Programas para diferentes masas. Secuencia de programa: amasado y fermentado, sin horneado. Puede extraer la masa cruda para elaborar panecillos, pizzas, etc., y hornearlos en el horno convencional. El tiempo está predefinido para cada programa y no se puede modificar/adaptar.

Programa 12 Amasar

Programa solo para amasar; no incluye proceso de horneado ni fase de fermentación. El tiempo de amasado se puede ajustar entre 0:08 y 0:45 minutos.

Programa 13 Gachas

Programa para amasar y cocer gachas de cereal no molido.

Programa 14 Descongelar

Programa para descongelar alimentos congelados antes de cocinarlos.

Programa 15  **Yogur**

Utilice este programa para elaborar yogur; véase también el capítulo „8.13. Preparación de yogur“ en la página155.

Programa 16  **Remover/hornear**

Programa para remover y hornear ingredientes añadidos adicionalmente.

Programa 17  **Mermelada**

Utilice este programa para elaborar mermelada.

Asegúrese de añadir al recipiente de masa únicamente fruta deshuesada.

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

Tras el proceso de cocción, la mermelada se enfría en el aparato. Una vez que la mermelada está fría se escucha un pitido.

Programa 18  **Bizcocho**

Programa para preparar masa de bizcocho. Amasar, fermentar y hornear.


Programa 19  **Horneado**





Programa para volver a hornear panes. Solo horneado, sin proceso de amasado y reposo.

8.4. Secuencia temporal de los programas

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





Programa	1 Básico 								
Tostado	Claro 			Medio 			Oscuro 		
Tamaño	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g
Temperatura de horneado	120 °C			130 °C			140 °C		
Duración total	3:05	3:10	3:15	3:05	3:10	3:15	3:05	3:10	3:15
Añadir ingredientes cuando quede un tiempo de:	2:16	2:21	2:26	2:16	2:21	2:26	2:16	2:21	2:26
Mantener caliente (100 °C; 80 °C)	60 min			60 min			60 min		
Retardo	15:00			15:00			15:00		





Programa	2 Pan blanco 								
Tostado	Claro 			Medio 			Oscuro 		
Tamaño	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g
Temperatura de horneado	110 °C			120 °C			130 °C		
Duración total	4:05	4:10	4:20	4:05	4:10	4:15	4:05	4:10	4:15
Añadir ingredientes cuando quede un tiempo de:	3:01	3:06	3:11	3:01	3:06	3:11	3:01	3:06	3:11
Mantener caliente (100 °C; 80 °C)	60 min			60 min			60 min		
Retardo	15:00			15:00			15:00		





Programa	3 Pan integral 								
Tostado	Claro 			Medio 			Oscuro 		
Tamaño	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g
Temperatura de horneado	110 °C			120 °C			130 °C		
Duración total	3:55	4:00	4:05	3:55	4:00	4:05	3:55	4:00	4:05
Añadir ingredientes cuando quede un tiempo de:	3:06	3:11	3:16	3:06	3:11	3:16	3:06	3:11	3:16
Mantener caliente (100 °C; 80 °C)	60 min			60 min			60 min		
Retardo	15:00			15:00			15:00		










Programa	4 Programa rápido 								
Tostado	Claro 			Medio 			Oscuro 		
Tamaño	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g
Temperatura de horneado	110 °C			120 °C			130 °C		
Duración total	2:10	2:15	2:20	2:10	2:15	2:20	2:10	2:15	2:20
Añadir ingredientes cuando quede un tiempo de:	1:44	1:49	1:54	1:44	1:49	1:54	1:44	1:49	1:54
Mantener caliente (100 °C; 80 °C)	60 min			60 min			60 min		
Retardo	15:00			15:00			15:00		




Programa	5 Brioche 								
Tostado	Claro 			Medio 			Oscuro 		
Tamaño	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g
Temperatura de horneado	110 °C			120 °C			130 °C		
Duración total	3:35	3:40	3:45	3:35	3:40	3:45	3:35	3:40	3:45
Añadir ingredientes cuando quede un tiempo de:	2:49	2:54	2:54	2:49	2:54	2:54	2:49	2:54	2:54
Mantener caliente (100 °C; 80 °C)	60 min			60 min			60 min		
Retardo	15:00			15:00			15:00		

Programa	6 Sándwich 								
Tostado	Claro 			Medio 			Oscuro 		
Tamaño	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g
Temperatura de horneado	110 °C			120 °C			130 °C		
Duración total	3:25	3:30	3:35	3:25	3:30	3:45	3:25	3:30	3:35
Añadir ingredientes cuando quede un tiempo de:	2:39	2:44	2:49	2:39	2:44	2:49	2:39	2:44	2:49
Mantener caliente (100 °C; 80 °C)	60 min			60 min			60 min		
Retardo	15:00			15:00			15:00		

Programa	7 Sin gluten 								
Tostado	Claro 			Medio 			Oscuro 		
Tamaño	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g
Temperatura de horneado	110 °C			120 °C			130 °C		
Duración total	3:05	3:10	3:15	3:05	3:10	3:15	3:05	3:10	3:15
Añadir ingredientes cuando quede un tiempo de:	2:38	2:43	2:48	2:38	2:43	2:48	2:38	2:43	2:48
Mantener caliente (100 °C; 80 °C)	60 min			60 min			60 min		
Retardo	15:00			15:00			15:00		

Programa	12 Amasar 	13 Gachas 	14 Descongelar 	15 Yogur 
Temperatura de horneado	--	130 °C	40 °C	38 °C
Duración total	El tiempo puede ajustarse entre 8 y 45 minutos. Ajuste de fábrica: 8 min	El tiempo puede ajustarse entre 20 y 110 minutos. Ajuste de fábrica: 40 min	El tiempo puede ajustarse entre 10 y 120 minutos. Ajuste de fábrica: 30 min	El tiempo puede ajustarse entre 6 y 12 horas. Ajuste de fábrica: 8 horas
Añadir ingredientes cuando quede un tiempo de:	--	--	--	--
Mantener caliente (100 °C; 80 °C)	--	--	--	--
Retardo	--	--	--	--

Programa	16 Remover/hornear 			17 Mermelada 	18 Bizcocho 		
	Claro 	Medio 	Oscuro 	--	Claro 	Medio 	Oscuro 
Temperatura de horneado	100 °C	110 °C	115 °C	140 °C	100 °C	110 °C	115 °C
Duración total	1:40			1:20	1:50		
Añadir ingredientes cuando quede un tiempo de:	--			--	--		
Mantener caliente (100 °C; 80 °C)	60 min.			--	60 min.		
Retardo	15:00			--	--		

Programa	19 Horneado 		
Tostado	Claro 	Medio 	Oscuro 
Temperatura de horneado	105 °C	115 °C	125 °C
Duración total	El tiempo puede ajustarse entre 10 y 60 minutos. Ajuste de fábrica: 30 min		
Añadir ingredientes cuando quede un tiempo de:	--		
Mantener caliente (100 °C; 80 °C)	60 min		
Retardo	--		

8.4.1. Selección del ajuste básico

Para los programas del 1 al 3 puede seleccionar los parámetros de tamaño, grado de tostado y programa de horneado rápido con las teclas correspondientes (véase „5.1. Panel de control“ en la página138).

8.4.2. 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 3 y 10 hasta 12.

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

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

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



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

8.5. 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 y mantenga pulsada la tecla **Inicio/pausa**  para finalizar el programa. Después, desenchufe la clavija de la toma de corriente. ¡Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo!

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

Según el programa seleccionado, en la pantalla se indica el correspondiente paso del programa mediante una flecha (véase la tabla en página 155).

8.6. 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.).

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

8.7. Indicaciones sobre el proceso de horneado

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

8.8. Pitidos

Durante el proceso de horneado se escuchan los siguientes pitidos:

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

8.9. Fin del programa

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

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

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

8.10. Sacar el pan del aparato

- ▶ Una vez finalizado el programa, apague el aparato pulsando el interruptor de encendido/apagado y abra la tapa.
- ▶ Desenchufe el aparato.



¡ATENCIÓN, SUPERFICIE CALIENTE!

¡Peligro de lesiones por quemaduras!

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



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

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

8.10.1. Quitar el gancho de amasar

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

8.11. Mermelada

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

8.12. Horneado

Este programa se puede utilizar para calentar productos de panadería o para terminar de cocer masas precocinadas. Este programa hornea a 105–125 °C durante 10–60 minutos.





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


Tabla de ajustes

8.13. Preparación de yogur

- ▶ Introduzca los ingredientes para el yogur en los correspondientes vasos o tarros resistentes al calor.
- ▶ Remueva los ingredientes un par de veces y coloque los tarros en el interior del recipiente de masa.
- ▶ Vierta un vaso de agua (aprox. 200 ml) en el recipiente de masa.
- ▶ Inicie el programa 15  para la elaboración de yogur.

8.14. Más procesos de horneado

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

9. Recetas

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

Indicaciones para la preparación de la masa

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

Medir líquidos

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

Medir los ingredientes secos

- ▶ Utilice el vaso medidor y la cuchara medidora para medir harina, azúcar, sal, levadura, etc.
- ▶ Si llena la cuchara medidora por completo y alisa su superficie para no utilizar más cantidad de la indicada, obtendrá una cucharadita o cucharada respectivamente. La marca en la cuchara medidora sirve para medir media cucharadita o media cucharada respectivamente.
- En total no debe utilizar más de 1000 g de ingredientes secos.
- El pan horneado principalmente con harina integral o que contiene ingredientes como nueces, salvado, etc., será más pesado y más pequeño que el pan de harina blanca.
- La levadura debe colocarse sobre la harina siempre en estado seco.
- Si el líquido añadido está más bien caliente, se puede hornear más rápido.
- Para la elaboración de pan, tenga en cuenta también las indicaciones que aparecen en este manual (véase el capítulo „7.2. Preparación de la masa“ en la página 141.)

9.1. Programa 1 - Básico suave

Ingredientes	1000 g	750 g	500 g
Agua	320 ml	260 ml	180 ml
Azúcar	3 cucharada	1 1/2 cucharada	1 cucharada
Sal	2 cucharadita	1 1/2 cucharadita	1 cucharadita
Aceite de girasol	4 cucharadas	3 cucharadas	2 1/2 cucharada
Harina blanca	500 g	400 g	300 g
Levadura en polvo	1 cucharadita	1 cucharadita	1/2 cucharadita

9.2. Programa 2 - Pan blanco

Ingredientes	1000 g	750 g	500 g
Agua	330 ml	260 ml	170 ml
Zumo de limón	1 cucharadita	1 cucharadita	1 cucharadita
Azúcar	2 cucharadas	1 1/2 cucharadas	1 cucharada
Sal	1/2 cucharadita	1/2 cucharadita	1/2 cucharadita
Aceite de girasol	2 cucharadas	1 1/2 cucharadas	1 cucharada
Harina blanca	480 g	360 g	240 g
Levadura en polvo	1 cucharadita	1 cucharadita	1 cucharadita

Programa 3 - Pan integral

Ingredientes	1000 g	750 g	500 g
Leche	350 ml	280 ml	210 ml
Azúcar	1 cucharada	1 cucharada	1 cucharada
Sal	1/2 cucharadita	1/2 cucharadita	1/2 cucharadita
Aceite de girasol	3 cucharadas	2 cucharadas	1 1/2 cucharadas
Harina integral	480 g	360 g	240 g
Levadura en polvo	1 cucharadita	1 cucharadita	1 cucharadita

9.3. Programa 4 - Programa rápido

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

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

9.4. Programa 5 - Brioche

Ingredientes	1000 g	750 g	500 g
Agua	210 ml	160 ml	120 ml
Mantequilla (derretida)	1/2 taza / 70 g	1/3 taza / 50 g	1/4 taza / 35 g
Sal	1 1/2 cucharadas	1 cucharada	1/2 cucharada
Huevos	3 unidades	2 unidades	1 unidad
Azúcar	4 cucharaditas	3 cucharaditas	2 cucharaditas
Leche (desnatada)	1/2 taza / 70 g	1/3 taza / 50 g	1/4 taza / 35 g
Harina	4 tazas / 550 g	2 3/4 tazas / 400 g	2 tazas / 290 g
Levadura	1 1/2 cucharaditas	1 1/4 cucharaditas	1 cucharadita

9.5. Programa 6 - Sándwich

Ingredientes	1000 g	750 g	500 g
Agua	300 ml	250 ml	210 ml
Sal	1 1/3 cucharaditas	3/4 cucharadita	2/3 cucharadita
Azúcar	1 cucharadita	3/4 cucharadita	2/3 cucharadita
Mantequilla	1 1/3 cucharaditas	3/4 cucharaditas	1/2 cucharadita
Harina	3 tazas / 440g	2 1/2 tazas / 360g	2 tazas / 290g
Levadura en polvo	1 1/4 cucharaditas	1 cucharadita	2/3 cucharadita

9.6. Programa 7 - Sin gluten

Ingredientes	1000 g
Leche	310 ml
Azúcar	1 cucharada
Sal	1/2 cucharadita
Aceite de girasol	2 cucharadas
Harina sin gluten	480 g
Levadura en polvo	1 cucharadita

9.7. Programa 8 - Mezcla

Ingredientes	1000 g
Agua	330 ml
Azúcar	1 cucharada
Sal	1/2 cucharadita
Aceite de girasol	2 cucharadas
Harina sin gluten	480 g
Levadura en polvo	1 cucharadita

Programas 9-11 - Trigo-Harina integral-Masa de pizza

Ingredientes	1000 g
Agua	380 ml
Sal	1 1/2 cucharaditas
Aceite de girasol	2 cucharaditas
Harina sin gluten	600 g

Ingredientes	1000 g
Levadura	1/2 cucharadita
Harina sin gluten	300 g
Aceite de oliva	1 cucharadita
Sal	1 cucharadita
Agua	170 ml

- ▶ Introduzca los ingredientes en el recipiente en el orden arriba indicado.
- ▶ Seleccione el programa 10 en la panificadora.
- ▶ Forme con la palma de la mano un círculo de masa de 25 cm de diámetro, o dos círculos de 25 cm si desea obtener unas bases finas y crujientes, y extienda la masa sobre una bandeja de horno engrasada.
- ▶ Deje que la masa fermente en el horno a 40 grados durante unos 20 min, hasta que su tamaño se haya duplicado.
- ▶ Cubra la masa con los ingredientes que desee y hornee la pizza en el horno precalentado a 220 grados durante 15 - 20 min.

Programa 13 - Gachas

Ingredientes	1000 g
Agua	900 ml
Arroz	50 g
Arroz sin gluten	50 g
Azúcar	60 g
Semillas de loto	20 g
Pulpa de longan	20 g
Judías rojas	30 g
Bayas de goji	20 g
Dátiles rojos	40 g
Cacahuetes	20 g

9.8. Programa 15 - Yogur

Ingredientes	1000 g
Leche entera	800 ml
Azúcar	40 g
Cultivo de yogur	1 g

9.9. Programa 17 - Mermelada

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

9.10. Programa 18 - Bizcocho

Ingredientes	1000 g
Agua	30 ml
Huevos	3 unidades
Azúcar	1/2 taza / 70g
Aceite de girasol	2 cucharaditas
Harina	2 tazas / 280 g
Levadura en polvo	1 cucharadita

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. El recipiente de masa y las piezas accesorias (vaso medidor, cuchara medidora, gancho de amasar y gancho) no pueden lavarse en el lavavajillas.

- No utilice productos de limpieza abrasivos ni productos que pudieran causar arañazos. No utilice en ningún caso lana de acero, gasolina, disolventes ni detergentes con alcohol.
 - ¡La resistencia no debe entrar en contacto con agua! Por lo tanto, limpie la resistencia con un paño seco.
- ▶ El recipiente de masa y las piezas accesorias (vaso medidor, cuchara medidora, gancho de amasar y gancho) se pueden lavar en agua jabonosa. Puede limpiar el exterior de la carcasa con un paño ligeramente humedecido.
 - ▶ Antes de ponerlo en funcionamiento, deje que el aparato y los accesorios se sequen por completo.



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

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

11.1. 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.

12. Eliminación



Embalaje

Su 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 medio ambiente y llevarse a un punto de reciclaje.



Aparato

Todos los aparatos antiguos marcados con el símbolo adjunto no deben eliminarse 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 medio ambiente.

Lleve el aparato usado a un punto de reciclaje o de recogida de aparatos eléctricos y electrónicos. Extraiga previamente las pilas del aparato y entréguelas separadas a un punto de reciclaje de pilas usadas.

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

13. Datos técnicos

Alimentación de tensión	220-240 V ~ 50/60 Hz
Consumo de potencia	550 W
Capacidad	máx. 1000 g
Clase de protección	I
Dimensiones	aprox. 240 mm × 355 mm × 305 mm (ancho × alto × profundidad)
Peso	aprox. 3,8 kg

14. Información de conformidad UE



MEDION AG declara que este aparato se encuentra en conformidad con los requisitos básicos y las demás disposiciones pertinentes:

- Directiva sobre Compatibilidad Electromagnética 2014/30/UE
- Directiva de Baja Tensión 2014/35/UE
- Directiva sobre el Diseño Ecológico 2009/125/CE
- Directiva sobre la Restricción de Sustancias Peligrosas 2011/65/UE.

15. Informaciones de asistencia técnica

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

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

Horario	Hotline de posventa
Lu-Vi: 08:30-17:30	☎ (+34) 91 904 28 00
Dirección de asistencia técnica	
MEDION Service Center ENAME, S.A Parque Industrial de Coimbrões, LOTE 4 E 5 São João de Lourosa 3500-618 VISEU Portugal	



Puede descargarse tanto este como muchos otros manuales de instrucciones a través del portal de servicio www.medionservice.com.

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

16. Aviso legal

Copyright © 2023

Versión: 28.02.2023

Reservados todos los derechos.

Este manual de instrucciones está protegido por derechos de autor.

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

El copyright pertenece a la empresa:

MEDION AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Alemania

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

17. Declaración de privacidad

Apreciado cliente:

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

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

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

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

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

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

Contenuto

1.	Informazioni relative a queste istruzioni per l'uso	171
1.1.	Spiegazione dei simboli.....	171
2.	Utilizzo conforme	172
3.	Indicazioni di sicurezza	173
3.1.	Installazione sicura dell'apparecchio	173
3.2.	Collegamento alla rete elettrica.....	174
3.3.	Utilizzo sicuro dell'apparecchio	174
3.4.	Non effettuare mai riparazioni autonomamente	176
4.	Contenuto della confezione.....	177
5.	Panoramica del prodotto	178
5.1.	Pannello di comando.....	179
5.2.	Display.....	180
6.	Prima del primo utilizzo	181
7.	Operazioni preliminari.....	182
7.1.	Preparazione del cestello	182
7.2.	Preparazione dell'impasto	182
8.	Usò	184
8.1.	Messa in funzione	184
8.2.	Selezione dei programmi	184
8.3.	Panoramica dei programmi.....	184
8.4.	Sequenza temporale dei programmi.....	187
8.5.	Avvio del programma.....	192
8.6.	Aggiunta di altri ingredienti.....	193
8.7.	Avvisi sul ciclo di cottura	193
8.8.	Segnali acustici.....	193
8.9.	Fine del programma.....	193
8.10.	Estrazione del pane dall'apparecchio	193
8.11.	Marmellata.....	194
8.12.	Cottura	194
8.13.	Preparazione dello yogurt	195
8.14.	Altri cicli di cottura.....	195
9.	Ricette.....	196
9.1.	Programma 1 – Base soffice	196
9.2.	Programma 2 – Pane bianco	197
9.3.	Programma 3 – Pane integrale	197
9.4.	Programma 4 – Programma rapido	197
9.5.	Programma 5 – Briocche.....	198
9.6.	Programma 6 – Pane per tramezzini	198
9.7.	Programma 7 – Senza glutine.....	198
9.8.	Programma 8 – Mix.....	199

9.9.	Programma 9-11 Impasto per pizza di farina integrale di grano tenero	199
9.10.	Programma 13 – Porridge	200
9.11.	Programma 15 – Yogurt	200
9.12.	Programma 17 – Marmellata.....	200
9.13.	Programma 18 – Torte.....	200
10.	Pulizia e conservazione	201
10.1.	Conservazione.....	202
11.	Risoluzione dei problemi	202
11.1.	Possibili messaggi d’errore.....	203
12.	Smaltimento.....	204
13.	Dati tecnici	204
14.	Informazioni sulla conformità EU.....	204
15.	Informazioni relative al servizio di assistenza	205
16.	Informativa sulla protezione dei dati personali.....	207

1. Informazioni relative a queste istruzioni per l'uso



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

Prima di utilizzare il prodotto, leggere attentamente le indicazioni di sicurezza e queste istruzioni nella loro interezza. 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 del prodotto e, in caso di vendita o cessione dello stesso, devono essere consegnate al nuovo proprietario.

1.1. Spiegazione dei simboli

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



PERICOLO!

Pericolo immediato di morte!



AVVERTENZA!

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



AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche!



ATTENZIONE!

Pericolo causato da superfici molto calde!



ATTENZIONE!

Possibili lesioni di media o lieve entità!



AVVISO!

Seguire le indicazioni al fine di evitare danni materiali!



Ulteriori informazioni sull'utilizzo dell'apparecchio!



Attenersi alle indicazioni contenute nelle istruzioni per l'uso!



Simbolo della corrente alternata



Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente (vedere „12. Smaltimento“ a pagina 204)



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



Istruzioni operative da seguire



Istruzioni da seguire per evitare pericoli



Dichiarazione di conformità (vedere capitolo “Informazioni sulla conformità”): I prodotti contrassegnati da questo simbolo soddisfano i requisiti delle direttive CE.

2. Utilizzo conforme

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

L'apparecchio è destinato all'utilizzo domestico.

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

L'uso 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. Qualsia-

si altro uso 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, buste di plastica, 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. L'apparecchio deve essere posizionato a una distanza di almeno 10 cm dalla parete e da eventuali altri apparecchi (dietro e di lato). 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, friggitrici), nemmeno se al di sopra di questi è installata una cappa aspirante.
 - Non fare penetrare umidità all'interno dell'apparecchio. Pericolo di scossa elettrica.
 - L'apparecchio non deve essere utilizzato all'aperto!
 - Non esporre l'apparecchio a condizioni estreme. Occorre evitare:
 - elevata umidità dell'aria o pioggia,
 - 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.

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).
- Rispettare le quantità di riempimento massime indicate. Non utilizzare mai più di 480 g di farina.
- La quantità totale di ingredienti nel cestello non deve superare i 1000 g.
- Non utilizzare più di 1 cucchiaino di agente lievitante (lievito in polvere o altro lievito).



ATTENZIONE!

Pericolo per la salute

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

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

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

3.4. **Non effettuare mai riparazioni autonomamente**



AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica!

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

- In caso di danni alla spina, al cavo di alimentazione o all'apparecchio, scollegare immediatamente la spina dalla presa elettrica.
- In caso di danni al cavo di alimentazione dell'apparecchio, la sua sostituzione dovrà essere eseguita dal produttore, dal suo Servizio clienti o da personale tecnico qualificato in modo da escludere possibili pericoli.
- Non tentare in alcun caso di aprire e/o riparare autonomamente l'apparecchio. Pericolo di scossa elettrica. In caso di guasto rivolgersi al nostro servizio di assistenza o a un altro centro di riparazione specializzato.

4. Contenuto della confezione



PERICOLO!

Pericolo di soffocamento!

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

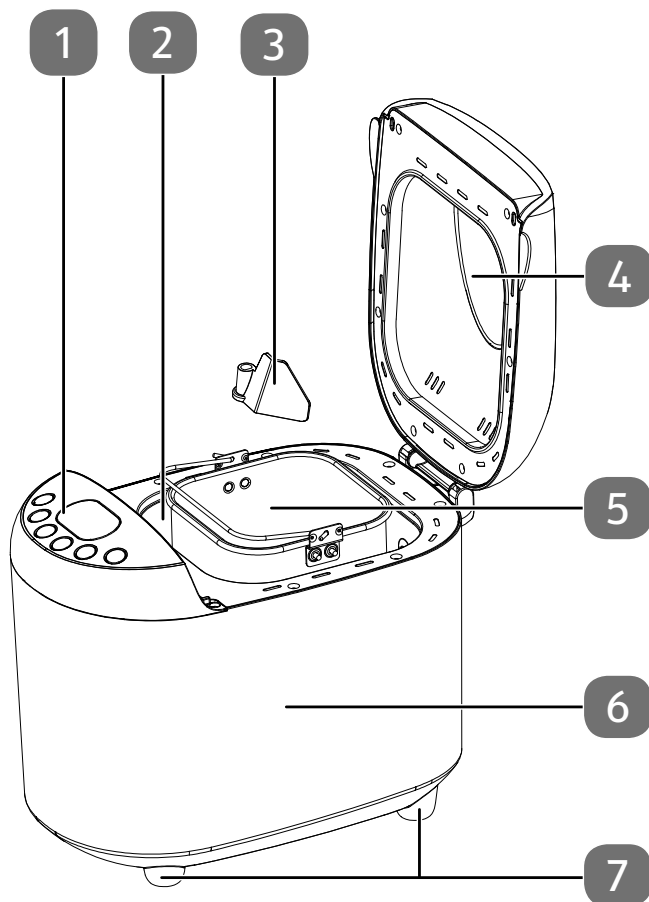
- Tenere la pellicola dell'imballaggio fuori dalla portata dei bambini.

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

5. Panoramica del prodotto

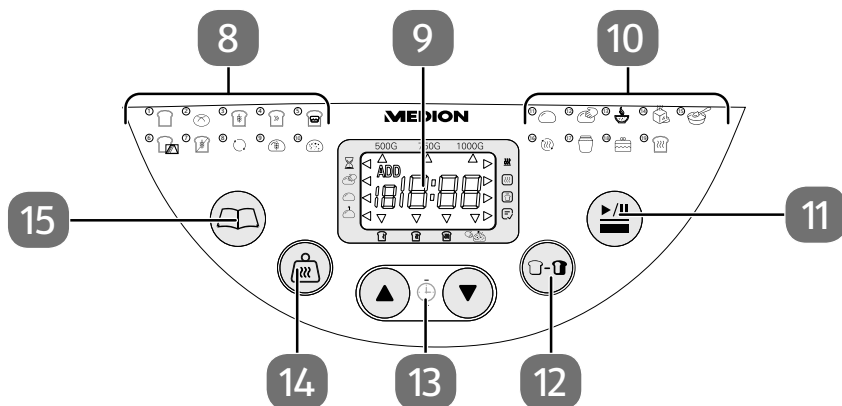


- 1) Pannello di controllo
- 2) Vano cottura con barra riscaldante
- 3) Pala impastatrice
- 4) Coperchio con finestralla
- 5) Cestello con rivestimento antiaderente
- 6) Corpo della macchina
- 7) Piedi

Non raffigurati

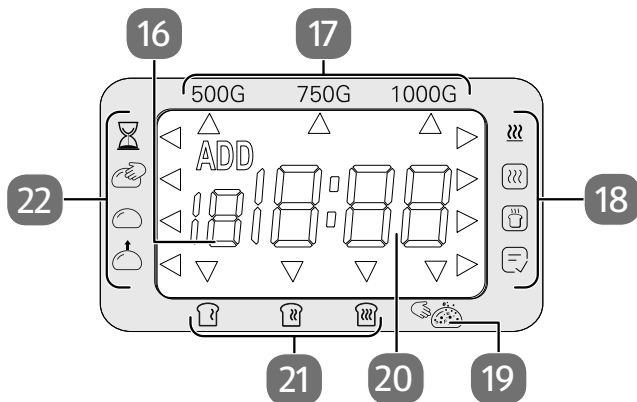
- Cucchiaino dosatore (1 cucchiaino e 1 cucchiaino)
I recipienti sono contrassegnati con una tacca di dosaggio per 1/2 cucchiaino o cucchiaino.
- Misurino

5.1. Pannello di comando











- 8) Selezione dei programmi di cottura 1-10
- 9) Display (Fig. simile)
- 10) Selezione dei programmi di cottura 11-19
- 11) Con il tasto **Avvio/Pausa** ▶/|| si avvia e interrompe un programma. Premere e tenere premuto il tasto per interrompere il programma e tornare alle impostazioni di base
- 12) Con il tasto **Grado di doratura** ☐-☐ si imposta il grado di doratura. Chiaro ☐, medio ☐ e scuro ☐.
- 13) Funzione timer - con il tasto ⋄ si riduce/aumentare il tempo di cottura/il timer di 5/10 minuti
- 14) Il tasto **Dimensione** 🍞 consente di scegliere tra tre dimensioni del pane: pane piccolo (500 g), pane medio (750 g) e pane grande (1000 g). La durata del programma viene adattata alla quantità di impasto utilizzata
- 15) Il tasto **Menù** 📖 consente di selezionare uno dei 19 programmi dall'elenco riportato sul coperchio dell'apparecchio. Sul display viene visualizzato l'indicatore del programma selezionato

5.2. Display



- 16) Display di selezione del programma
- 17) Peso dell'impasto (una freccia nel display indica il peso selezionato)
- 18) Fasi di lavorazione all'interno di un programma di cottura. (Si prega di fare riferimento alla tabella sottostante per i singoli passi)
- 19) Display Aggiunta di altri ingredienti (una freccia nel display indica il tempo)
- 20) Tempo di riposo del programma di corsa selezionato/tempo di ritardo
- 21) Grado di rosolatura (una freccia nel display indica il grado di rosolatura selezionato)
- 22) Fasi di lavorazione all'interno di un programma di cottura. (Si prega di fare riferimento alla tabella sottostante per i singoli passi)

Simbolo	Fase di preparazione
	Timer Una programmazione timer è attiva
	Cottura Il processo di cottura è attivo.
	Impasto Il ciclo di impasto è in corso
	Riposo L'impasto riposa tra due fasi di preparazione

Simbolo	Fase di preparazione
	Lievitazione
	Tenere al caldo Una volta concluso il programma di cottura, il pane viene tenuto in caldo per 60 minut
	Preriscaldare La macchina del pane preriscalda
	Fine del programma

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!

In fase di produzione 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 del cestello

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

7.2. Preparazione dell'impasto

L'impasto viene preparato direttamente nel cestello.

- ▶ Tutti i liquidi devono essere a temperatura ambiente. La temperatura ottimale per i programmi di cottura normali è tra 18 °C e 23 °C.
Per i programmi di cottura rapida gli ingredienti devono avere una temperatura compresa tra 30 °C e 35 °C.
- ▶ Utilizzare esclusivamente lievito secco per preparare l'impasto. Il lievito fresco non è adatto per la preparazione con la macchina per il pane.
- ▶ Se si utilizza farina di segale, tenere presente che lievita in misura molto limitata. La quantità complessiva di farina deve essere composta al massimo da sette parti di farina di segale e almeno da 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 processo 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.

7.2.1. Ricetta di base per il pane

Utilizzare questa ricetta di base adattandola alle proprie preferenze.

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

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

Ingredienti	Pane grande (1000 g)	Pane medio (750 g)	Pane piccolo (500 g)
Acqua	350 ml	270 ml	180 ml
Olio	2 cucchiaini	2 cucchiaini	1 1/2 cucchiaini
Sale	1 cucchiaino	3/4 cucchiaino	1/2 cucchiaino
Zucchero	3 cucchiaini	2 cucchiaini	1 cucchiaino
Latte in polvere	2 cucchiaini	1 cucchiaino	1 cucchiaino
Farina (quantità max.)	480 g	360 g	240 g

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

7.2.2. Dosaggio degli ingredienti

Dosare gli ingredienti con precisione. In particolare per la ricetta di base, attenersi esattamente alle quantità indicate. Le relative indicazioni si trovano al capitolo „7.2.1. Ricetta di base per il pane“ a pagina 182.

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



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

7.2.3. Ordine di inserimento 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.

7.2.4. 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 frutta secca, crusca ecc. risulta più pesante e più piccolo del pane di farina bianca.

8. Uso

8.1. Messa in funzione

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

8.2. Selezione dei programmi

- ▶ Con il tasto , selezionare il programma desiderato da 1 a 19.
- ▶ Con il tasto , impostare le dimensioni del pane (500 g, 750 g o 1000 g).
- ▶ Tramite il tasto  è possibile impostare il grado di doratura del pane (chiaro, medio o scuro).
- ▶ Con il tasto , si avvia il programma selezionato.
- ▶ Premendo nuovamente il tasto , il programma in corso viene interrotto.

8.3. Panoramica dei programmi

Programma 1 Base

Programma di base per impasti per pane normali.

Programma 2 Pane bianco

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

Programma 3 Pane integrale

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 integrali possono gonfiarsi. Di norma, i pani con questi tipi di farina sono più piccoli e compatti.

Programma 4 Programma rapido

Programma di cottura rapida per impasti a base di farina multiuso. Il ciclo di cottura è più rapido e il pane ha una consistenza leggermente più corposa.

Programma 5 Brioche

Il processo di preparazione della brioche è pressoché identico a quello utilizzato per il pane, ma la brioche è più ricca grazie all'aggiunta di ingredienti quali uova, burro, liquidi (latte, acqua, panna ecc.) e occasionalmente di un ridotto quantitativo di zucchero. I pani dolci vengono preparati per lo più con ingredienti quali succhi di frutta, farina di cocco, uvetta, frutta disidratata, cioccolato o zucchero. Grazie a un processo di lievitazione più lungo, il pane diventa leggero e soffice.

Programma 6 Pane per tramezzini

Utilizzare questo programma per cuocere un pane dalla consistenza morbida, semplice da tagliare, e con una crosta dorata.

Programma 7 Senza glutine

Utilizzare questo programma per ottenere pane di farina senza glutine; le fasi di riposo e lievitazione più brevi rendono il pane più piccolo e consistente. La quantità totale di ingredienti non può superare i 1000 g.

Programma 8 Mix

Utilizzare questo programma per amalgamare alla perfezione i liquidi e la farina. La durata del programma è pari a 15 minuti e non può essere modificata.

Programma 9-11 Impasto per pizza di farina integrale di grano tenero

Programmi per diversi impasti. Sequenza del programma: impasto e lievitazione, senza cottura. L'impasto crudo può essere prelevato e lavorato ulteriormente per ottenere panini, pizze ecc. da cuocere nel forno tradizionale. La durata di ciascun programma è preimpostata e non può essere modificata/adequata.

Programma 12 Impasto

Programma per il solo impasto, non viene effettuato alcun ciclo di lievitazione e cottura. La durata del ciclo di impasto può essere impostata tra 0:08 e 0:45 minuti.

Programma 13 Porridge

Programma per impastare e cuocere una porridge di cereali.

Programma 14 Scongellamento

Programma per scongelare gli alimenti surgelati prima della cottura.

Programma 15 **Yogurt**

Utilizzare questo programma per preparare lo yogurt; vedere anche il capitolo „8.13. Preparazione dello yogurt“ a pagina 195.

Programma 16 **(mescolare/cuocere)**

Programma per mescolare e cuocere gli ingredienti.

Programma 17 **Marmellata**

Utilizzare questo programma per preparare la marmellata.

Assicurarsi di inserire nel cestello solo frutti senza nocciolo.

I noccioli possono graffiare il rivestimento antiaderente del cestello.

Dopo il “ciclo di cottura”, la marmellata si raffredda all’interno dell’apparecchio.

Quando la marmellata è raffreddata, viene emesso un segnale acustico.

Programma 18 **Torte**





Programma per preparare l’impasto per torte. Impasto, lievitazione e cottura.





Programma 19 **Cottura**





Programma per la cottura del pane. Solo ciclo di cottura, senza impasto e riposo.




8.4. Sequenza temporale dei programmi





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





Programma	1 base 								
Grado di doratura	Chiaro 			Medio 			Scuro 		
Dimens.	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g
Temperatura di cottura	120 °C			130 °C			140 °C		
Durata totale	3:05	3:10	3:15	3:05	3:10	3:15	3:05	3:10	3:15
Aggiungere gli ingredienti con tempo residuo di:	2:16	2:21	2:26	2:16	2:21	2:26	2:16	2:21	2:26
Mantenimento in caldo (100 °C; 80 °C)	60 min			60 min			60 min		
Ritardo di avvio	15:00			15:00			15:00		




Programma	2 pane bianco 								
Grado di doratura	Chiaro 			Medio 			Scuro 		
Dimens.	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g
Temperatura di cottura	110 °C			120 °C			130 °C		
Durata totale	4:05	4:10	4:20	4:05	4:10	4:15	4:05	4:10	4:15
Aggiungere gli ingredienti con tempo residuo di:	3:01	3:06	3:11	3:01	3:06	3:11	3:01	3:06	3:11
Mantenimento in caldo (100 °C; 80 °C)	60 min			60 min			60 min		
Ritardo di avvio	15:00			15:00			15:00		





Programma	3 Pane integrale 								
Grado di doratura	Chiaro 			Medio 			Scuro 		
Dimens.	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g
Temperatura di cottura	110 °C			120 °C			130 °C		
Durata totale	3:55	4:00	4:05	3:55	4:00	4:05	3:55	4:00	4:05
Aggiungere gli ingredienti con tempo residuo di:	3:06	3:11	3:16	3:06	3:11	3:16	3:06	3:11	3:16
Mantenimento in caldo (100 °C; 80 °C)	60 min			60 min			60 min		
Ritardo di avvio	15:00			15:00			15:00		










Programma	4 Programma rapido 								
Grado di doratura	Chiaro 			Medio 			Scuro 		
Dimens.	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g
Temperatura di cottura	110 °C			120 °C			130 °C		
Durata totale	2:10	2:15	2:20	2:10	2:15	2:20	2:10	2:15	2:20
Aggiungere gli ingredienti con tempo residuo di:	1:44	1:49	1:54	1:44	1:49	1:54	1:44	1:49	1:54
Mantenimento in caldo (100 °C; 80 °C)	60 min			60 min			60 min		
Ritardo di avvio	15:00			15:00			15:00		





Programma	5 Brioches 								
Grado di doratura	Chiaro 			Medio 			Scuro 		
Dimens.	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g
Temperatura di cottura	110 °C			120 °C			130 °C		
Durata totale	3:35	3:40	3:45	3:35	3:40	3:45	3:35	3:40	3:45
Aggiungere gli ingredienti con tempo residuo di:	2:49	2:54	2:54	2:49	2:54	2:54	2:49	2:54	2:54
Mantenimento in caldo (100 °C; 80 °C)	60 min			60 min			60 min		
Ritardo di avvio	15:00			15:00			15:00		

Programma	6 Pane per tramezzini 								
Grado di doratura	Chiaro 			Medio 			Scuro 		
Dimens.	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g
Temperatura di cottura	110 °C			120 °C			130 °C		
Durata totale	3:25	3:30	3:35	3:25	3:30	3:45	3:25	3:30	3:35
Aggiungere gli ingredienti con tempo residuo di:	2:39	2:44	2:49	2:39	2:44	2:49	2:39	2:44	2:49
Mantenimento in caldo (100 °C; 80 °C)	60 min			60 min			60 min		
Ritardo di avvio	15:00			15:00			15:00		

Programma	7 Senza glutine 								
	Chiaro 			Medio 			Scuro 		
Dimens.	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g	500 g	750 g	1.000 g
Temperatura di cottura	110 °C			120 °C			130 °C		
Durata totale	3:05	3:10	3:15	3:05	3:10	3:15	3:05	3:10	3:15
Aggiungere gli ingredienti con tempo residuo di:	2:38	2:43	2:48	2:38	2:43	2:48	2:38	2:43	2:48
Mantenimento in caldo (100 °C; 80 °C)	60 min			60 min			60 min		
Ritardo di avvio	15:00			15:00			15:00		

Programma	12 Impasto 	13 Porridge 	14 Scongellamento 	15 Yogurt 
Temperatura di cottura	--	130 °C	40 °C	38 °C
Durata totale	Il tempo può essere impostato da 8 a 45 minuti. Impostazione di fabbrica: 8 min.	Il tempo può essere impostato da 20 a 110 minuti. Impostazione di fabbrica: 40 min.	Il tempo può essere impostato da 10 a 120 minuti. Impostazione di fabbrica: 30 min.	Il tempo può essere impostato da 6 a 12 ore. Impostazione di fabbrica: 8 ore.
Aggiungere gli ingredienti con tempo residuo di:	--	--	--	--
Mantenimento in caldo (100 °C; 80 °C)	--	--	--	--
Ritardo di avvio	--	--	--	--

Programma	16 mescolare/cuocere 			17 Marmellata 	18 Torte 		
	Chiaro 	Medio 	Scuro 	--	Chiaro 	Medio 	Scuro 
Temperatura di cottura	100 °C	110 °C	115 °C	140 °C	100 °C	110 °C	115 °C
Durata totale	1:40			1:20	1:50		
Aggiungere gli ingredienti con tempo residuo di:	--			--	--		
Mantenimento in caldo (100 °C; 80 °C)	60 min.			--	60 min.		
Ritardo di avvio	15:00			--	--		

Programma	19 Cottura 		
Grado di doratura	Chiaro 	Medio 	Scuro 
Temperatura di cottura	105 °C	115 °C	125 °C
Durata totale	Il tempo può essere impostato da 10 a 60 minuti. Impostazione di fabbrica: 30 min.		
Aggiungere gli ingredienti con tempo residuo di:	--		
Mantenimento in caldo (100 °C; 80 °C)	60 min		
Ritardo di avvio	--		

8.4.1. Selezione delle impostazioni di base

Per i programmi 1 - 3 è possibile selezionare con i relativi tasti i parametri dimensione pane, grado di doratura e programma di cottura rapida (vedere „5.1. Pannello di comando“ a pagina 179).

8.4.2. 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 1-3 e 10-12.

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.

- ▶ Premere ripetutamente il tasto ▼ per ridurre il tempo di cottura a intervalli di 10 minuti, premere ripetutamente il tasto ▲ per aumentare il tempo di cottura a 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.

8.5. Avvio del programma



AVVERTENZA!


Pericolo di corto circuito! Pericolo d'incendio!


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

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

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

- In questo caso mantenere chiuso il coperchio per evitare la formazione di fiamme o soffocare eventuali fiamme già presenti.


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

- ▶ Premere il tasto  per avviare il programma.

A seconda del programma selezionato, sul display è indicata con una freccia la fase di preparazione (vedere tabella a pagina 199).

8.6. Aggiunta di 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, frutta secca ecc.).

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

8.7. Avvisi sul ciclo di cottura

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

8.8. Segnali acustici


Durante il ciclo di cottura vengono emessi segnali acustici:

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

8.9. Fine del programma

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

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

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

8.10. Estrazione del pane dall'apparecchio

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



ATTENZIONE, SUPERFICI MOLTO CALDE!

Pericolo di ustioni!

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



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

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

8.10.1. Rimozione della pala impastatrice


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

8.11. Marmellata

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



8.12. Cottura

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


- ▶ Inserire il cestello senza la pala impastatrice nella macchina per il pane.
- ▶ Inserire il prodotto da cuocere o l'impasto nel cestello e chiudere la macchina per il pane. Disporre il prodotto o l'impasto in modo che sia esposto uniformemente al calore.
- ▶ Premendo il tasto  il tempo di cottura aumenta a intervalli di 5 minuti, mentre

premando il tasto ▲ diminuisce a intervalli di 5 minuti.


La macchina per il pane si avvia con una durata preimpostata di 60 minuti.


- ▶ Premere il tasto  per avviare il ciclo di cottura. Alla fine del tempo di cottura vengono emessi diversi segnali acustici.
- ▶ Terminare il programma di cottura tenendo premuto il tasto  o lasciare il pane nella macchina e utilizzare la funzione di mantenimento in caldo.

8.13. Preparazione dello yogurt

- ▶ Inserire gli ingredienti per lo yogurt negli appositi vasetti resistenti al calore.
- ▶ Mescolare un paio di volte gli ingredienti e inserire i vasetti nel cestello.
- ▶ Versare un bicchiere d'acqua (ca. 200 ml) nel cestello.
- ▶ Avviare il programma 15  per la preparazione dello yogurt.

8.14. Altri cicli di cottura

In linea generale, dopo un ciclo di cottura se ne può avviare un altro. L'apparecchio, tuttavia, non deve presentare 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.

9. Ricette

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

Note sulla preparazione dell'impasto

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

Dosaggio dei liquidi

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

Dosaggio degli ingredienti secchi

- ▶ Utilizzare il misurino e il cucchiaino dosatore in dotazione per dosare farina, zucchero, sale, lievito ecc.
- ▶ Il cucchiaino dosatore deve sempre essere riempito raso per non utilizzare una quantità superiore a quella prevista; così la quantità corrisponde esattamente a un cucchiaino o un cucchiaio. La tacca di dosaggio sul cucchiaino serve a misurare un mezzo cucchiaino da tè o cucchiaio da minestra.
- In totale, non si possono utilizzare più di 1000 g di ingredienti secchi.
- Il pane prevalentemente a base di farina integrale o contenente ingredienti quali frutta secca, crusca ecc. risulta più pesante e più piccolo del pane di farina bianca.
- Assicurarsi che il lievito non sia bagnato quando si aggiunge alla farina.
- Se il liquido aggiunto è caldo, la cottura può essere più rapida.
- Durante la preparazione, tenere conto anche delle note riportate più avanti in queste istruzioni (vedere il capitolo „7.2. Preparazione dell'impasto“ a pagina 182.)

9.1. Programma 1 – Base soffice

Ingredienti	1.000 g	750 g	500 g
Acqua	320 ml	260 ml	180 ml
Zucchero	3 cucchiaio	1 1/2 cucchiaio	1 cucchiaio
Sale	2 cucchiaino	1 1/2 cucchiaino	1 cucchiaino
Olio di semi di girasole	4 cucchiai	3 cucchiai	2 1/2 cucchiaio
Farina bianca	500 g	400 g	300 g
Lievito secco	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1/2 cucchiaino

9.2. Programma 2 – Pane bianco

Ingredienti	1.000 g	750 g	500 g
Acqua	330 ml	260 ml	170 ml
Succo di limone	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino
Zucchero	2 cucchiaini	1 1/2 cucchiaini	1 cucchiaino
Sale	1/2 cucchiaino	1/2 cucchiaino	1/2 cucchiaino
Olio di semi di girasole	2 cucchiaini	1 1/2 cucchiaini	1 cucchiaino
Farina bianca	480 g	360 g	240 g
Lievito secco	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino

9.3. Programma 3 – Pane integrale

Ingredienti	1.000 g	750 g	500 g
Latte	350 ml	280 ml	210 ml
Zucchero	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino
Sale	1/2 cucchiaino	1/2 cucchiaino	1/2 cucchiaino
Olio di semi di girasole	3 cucchiaini	2 cucchiaini	1 1/2 cucchiaini
Farina integrale	480 g	360 g	240 g
Lievito secco	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino

9.4. Programma 4 – Programma rapido

I liquidi utilizzati devono presentare una temperatura di 30-35 °C.

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

9.5. Programma 5 – Brioche

Ingredienti	1.000 g	750 g	500 g
Acqua	210 ml	160 ml	120 ml
Burro (fuso)	1/2 tazza / 70 g	1/3 tazza / 50 g	1/4 tazza / 35 g
Sale	1 1/2 cucchiaini	1 cucchiaino	1/2 cucchiaino
Uova	3	2	1
Zucchero	4 cucchiaini	3 cucchiaini	2 cucchiaini
Latte (scremato)	1/2 tazza / 70 g	1/3 tazza / 50 g	1/4 tazza / 35 g
Farina	4 tazze / 550 g	2 3/4 tazze / 400 g	2 tazze / 290 g
Lievito	1 1/2 cucchiaini	1 1/4 cucchiaini	1 cucchiaino

9.6. Programma 6 – Pane per tramezzini

Ingredienti	1000 g	750 g	500 g
Acqua	300 ml	250 ml	210 ml
Sale	4/3 cucchiaino	3/4 cucchiaino	2/3 cucchiaino
Zucchero	1 cucchiaino	3/4 cucchiaino	2/3 cucchiaino
Burro	4/3 cucchiaino	3/4 cucchiaino	1/2 cucchiaino
Farina	3 tazze / 440g	2 1/2 tazze / 360g	2 tazze / 290g
Lievito secco	5/4 cucchiaino	1 cucchiaino	2/3 cucchiaino

9.7. Programma 7 – Senza glutine

Ingredienti	1.000 g
Latte	310 ml
Zucchero	1 cucchiaino
Sale	1/2 cucchiaino
Olio di semi di girasole	2 cucchiaini
Farina senza glutine	480 g
Lievito secco	1 cucchiaino

9.8. Programma 8 – Mix

Ingredienti	1.000 g
Acqua	330 ml
Zucchero	1 cucchiaio
Sale	1/2 cucchiaino
Olio di semi di girasole	2 cucchiaini
Farina senza glutine	480 g
Lievito secco	1 cucchiaino

9.9. Programma 9-11 Impasto per pizza di farina integrale di grano tenero

Ingredienti	1.000 g
Acqua	380 ml
Sale	3/2 cucchiaino
Olio di semi di girasole	2 cucchiaini
Farina senza glutine	600 g

Ingredienti	1.000 g
Lievito	1/2 cucchiaino
Farina senza glutine	300 g
Olio di oliva	1 cucchiaino
Sale	1 cucchiaino
Acqua	170 ml

- ▶ Versare gli ingredienti nel cestello nella sequenza indicata in alto.
- ▶ Selezionare il programma 10 della macchina per il pane.
- ▶ Con le mani, lavorare l'impasto fino a ottenere un disco del diametro di 25 cm, o due dischi del diametro di 25 cm per una base più sottile e croccante, quindi stendere l'impasto su una teglia precedentemente imburata.
- ▶ Riscaldare in forno a 40 gradi per circa 20 minuti fino al raddoppio del volume.
- ▶ Condire la base come desiderato e cuocere in forno preriscaldato a 220 gradi per 15-20 minuti.

9.10. Programma 13 – Porridge

Ingredienti	1000 g
Acqua	900 ml
Riso	50 g
Riso senza glutine	50 g
Zucchero	60 g
Loto	20 g
Polpa di longan	20 g
Fagioli rossi	30 g
Bacche di Goji	20 g
Datteri cinesi	40 g
Arachidi	20 g

9.11. Programma 15 – Yogurt

Ingredienti	1.000 g
Latte intero	800 ml
Zucchero	40 g
Coltura per yogurt	1 g

9.12. Programma 17 – Marmellata

Ingredienti	750 g
Frutta (sminuzzata)	500 g
Zucchero gelificante 2:1	250 g

9.13. Programma 18 – Torte

Ingredienti	1.000 g
Acqua	30 ml
Uova	3
Zucchero	1/2 tazza / 70g
Olio di semi di girasole	2 cucchiaini
Farina	2 tazze / 280 g
Lievito secco	1 cucchiaino

10. Pulizia e conservazione

DE

FR

NL

ES

IT



AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica!

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

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



ATTENZIONE!

Pericolo di lesioni!

Pericolo di scottature a causa di superfici molto calde.

- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo.



AVVISO!

Pericolo di danni!

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

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

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



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 individuare la causa del problema.

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

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

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.
EE0	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

Tutti gli apparecchi usati contrassegnati con il simbolo a lato non devono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici.

Come previsto dalla direttiva 2012/19/UE, al termine del ciclo di vita dell'apparecchio occorre smaltirlo correttamente.

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

Consegnare l'apparecchio usato a un punto di raccolta per rottami di apparecchi elettrici o a un centro di riciclaggio. Prima togliere le batterie dall'apparecchio e consegnarle a un centro di riciclaggio per batterie esauste.

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 assorbita	550 Watt
Capacità	Max. 1000 g
Classe di protezione	I
Dimensioni:	ca. 240 mm x 355 mm x 305 mm (LxAxP)
Peso	circa 3,8 kg

14. Informazioni sulla conformità EU



Con la presente MEDION AG dichiara che il presente apparecchio è conforme ai requisiti basilari e alle altre disposizioni rilevanti:

- Direttiva EMC 2014/30/UE
- Direttiva bassa tensione 2014/35/UE
- Direttiva sulla progettazione ecocompatibile 2009/125/CE
- Direttiva RoHS 2011/65/UE.

15. Informazioni relative al servizio di assistenza

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

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

Italia	
Orari di apertura	Assistenza Post-Vendita
Lun.-ven.: 9.00-17.00	☎ 800 580250
Indirizzo del servizio di assistenza	
G2-DUAL S.a.S. MEDION Service Center Via Roberto Sevardi 8 42124 Reggio Emilia Italia	
Svizzera	
Orari di apertura	Assistenza Post-Vendita
Lun.-ven.: 9.00-19.00	☎ 0848 - 33 33 32
Indirizzo del servizio di assistenza	
MEDION/LENOVO Service Center Ilfangstrasse 6 8952 Schlieren Svizzera	



Queste e altre istruzioni per l'uso possono essere scaricate dal portale dell'assistenza www.medionservice.com.

È inoltre possibile effettuare una scansione del codice QR riportato a fianco e scaricare le istruzioni per l'uso dal portale dell'assistenza utilizzando un dispositivo portatile.

Note legali

Copyright © 2023

Ultimo aggiornamento: 28.02.2023

Tutti i diritti riservati.

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

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

Il copyright appartiene all'azienda:

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Germania

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

16. Informativa sulla protezione dei dati personali

Egregio cliente!

La informiamo che noi, MEDION AG, Am Zehnthof 77, D-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. 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 RGPD). Sussiste inoltre un diritto di ricorso presso un'autorità di controllo competente per la protezione dei dati (art. 77 RGPD 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, D-40212 Düsseldorf, 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.

MSN 5007 2767

