

medion

**Bedienungsanleitung
Notice d'utilisation
Gebruiksaanwijzing**

**Manual de instrucciones
Istruzioni per l'uso
User Manual**



**XL Brotbackautomat
Machine à pain XL
XL Broodbakmachine
Panificadora XL
Macchina per il pane XL
XL Bread machine**

MEDION MD 12040

Inhaltsverzeichnis

1. Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	5
1.1. Zeichenerklärung	5
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5
3. Sicherheitshinweise	5
3.1. Das Gerät sicher aufstellen	6
3.2. Netzanschluss	6
3.3. Sicher mit dem Gerät umgehen	6
3.4. Niemals selbst reparieren	7
4. Lieferumfang	7
5. Geräteübersicht	8
5.1. Übersicht der Verarbeitungsschritte	10
6. Vor dem ersten Gebrauch	11
7. Vorbereitungen	11
7.1. Teigbehälter vorbereiten	11
7.2. Teig vorbereiten	11
8. Bedienung	12
8.1. Programm wählen	12
8.2. Zeitlicher Programmablauf	14
8.3. Programm starten	18
8.4. Weitere Zutaten zufügen	18
8.5. Hinweise zum Backvorgang	18
8.6. Signaltöne	18
8.7. Programmende	18
8.8. Backwerk aus dem Gerät nehmen	18
8.9. Marmelade	19
8.10. Backen	19
8.11. Zubereitung von Joghurt	19
8.12. Weitere Backvorgänge	19
9. Rezepte	20
9.1. Programm 1 - Soft	20
9.2. Programm 2 - French	20
9.3. Programm 3 - Whole-wheat	21
9.4. Programm 4 - Quick	21
9.5. Programm 5 - Brioche	21
9.6. Programm 6 - Sandwich	21
9.7. Programm 7 - Glutenfrei	22
9.8. Programm 8 - Mix	22
9.9. Programm 9 - 11 Weizen-Vollkorn-, Pizza- und Standardteig	22
9.10. Programm 12 - Knead	23
9.11. Programm 13 - Porridge	23
9.12. Programm 15 - Ferment	23
9.13. Programm 17 - Jam	23
9.14. Programm 18 - Kuchen	23
10. Reinigung und Aufbewahrung	24
10.1. Aufbewahrung	24
11. Problembehandlung	24
11.1. Mögliche Fehlermeldungen	25
12. Technische Daten	26
13. EU-Konformitätsinformation	26
14. Entsorgung	26
15. Serviceinformationen	27
16. Impressum	29

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 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!



WARNUNG!

Warnung vor Gefahr durch heiße Oberflächen!



VORSICHT!

Warnung vor möglichen mittleren und oder leichten Verletzungen!



HINWEIS!

Hinweise beachten, um Sachschäden zu vermeiden!



Weiterführende Informationen für den Gebrauch des Gerätes!



Hinweise in der Bedienungsanleitung beachten!

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.

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 usw.) 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 stromführenden 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.

- Alle verwendeten Verpackungsmaterialien (Plastikbeutel, Polystyrolstücke usw.) nicht in der Reichweite von Kindern lagern.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackung spielen.

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

Mit dem von Ihnen erworbenen Paket haben Sie erhalten:

- Brotbackautomat
- Backform mit Antihafbeschichtung
- 2x Knethaken
- Messlöffel
- Messbecher
- Knethakenentferner
- Kurzanleitung

5. Geräteübersicht

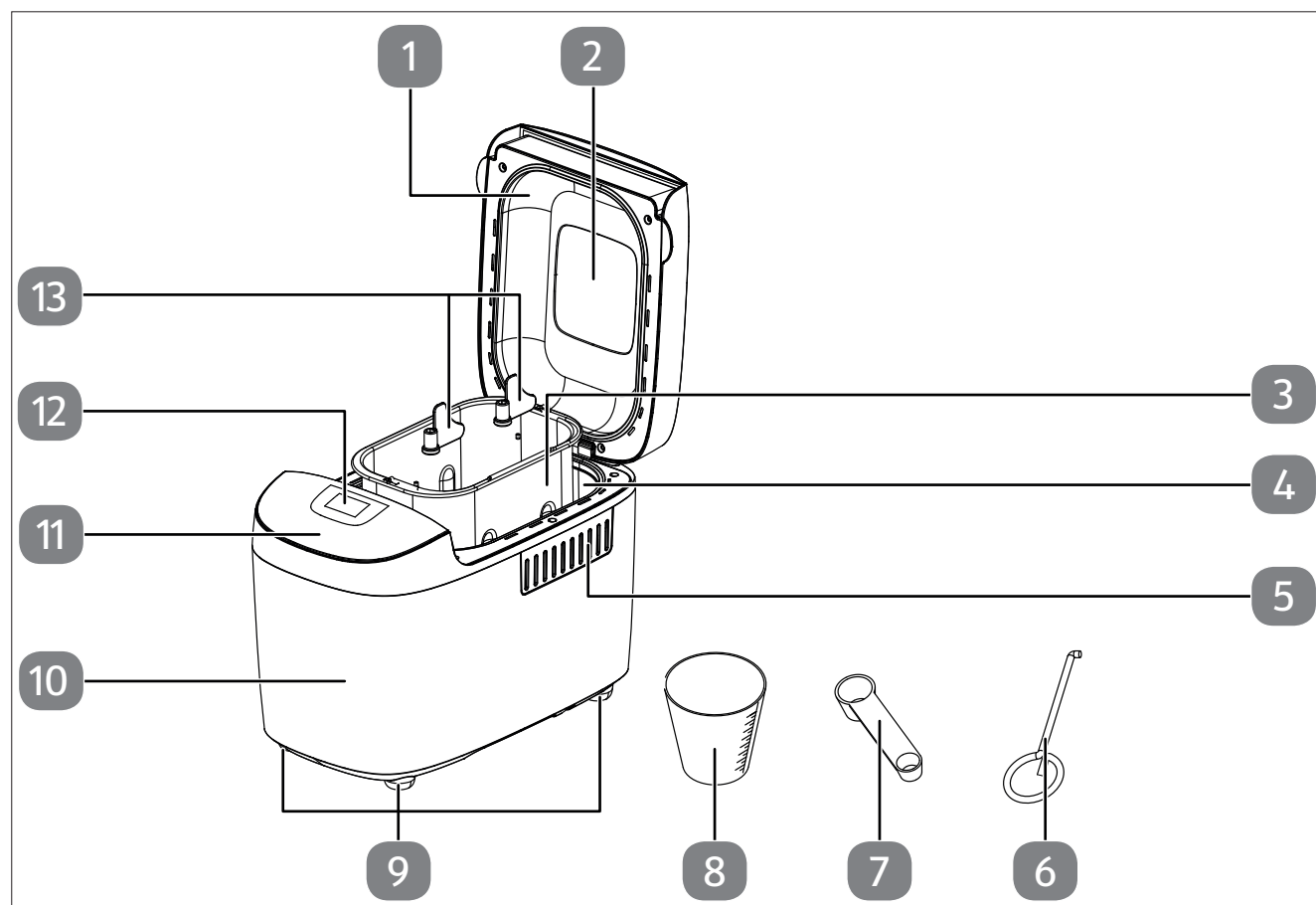


Abb. 1 – Geräteübersicht

1. Deckel
2. Sichtfenster
3. Antihafbeschichteter Teigbehälter
4. Garraum mit Heizstab
5. Lüftungsschlitze
6. Haken zum Entnehmen der Knethaken
7. Messlöffel (1 TL und EL)
In den jeweiligen Gefäßen befindet sich eine Markierung für 1/2 TL bzw. EL.
8. Messbecher
9. Standfüße
10. Gehäuse
11. Bedienfeld
12. Display
13. Knethaken

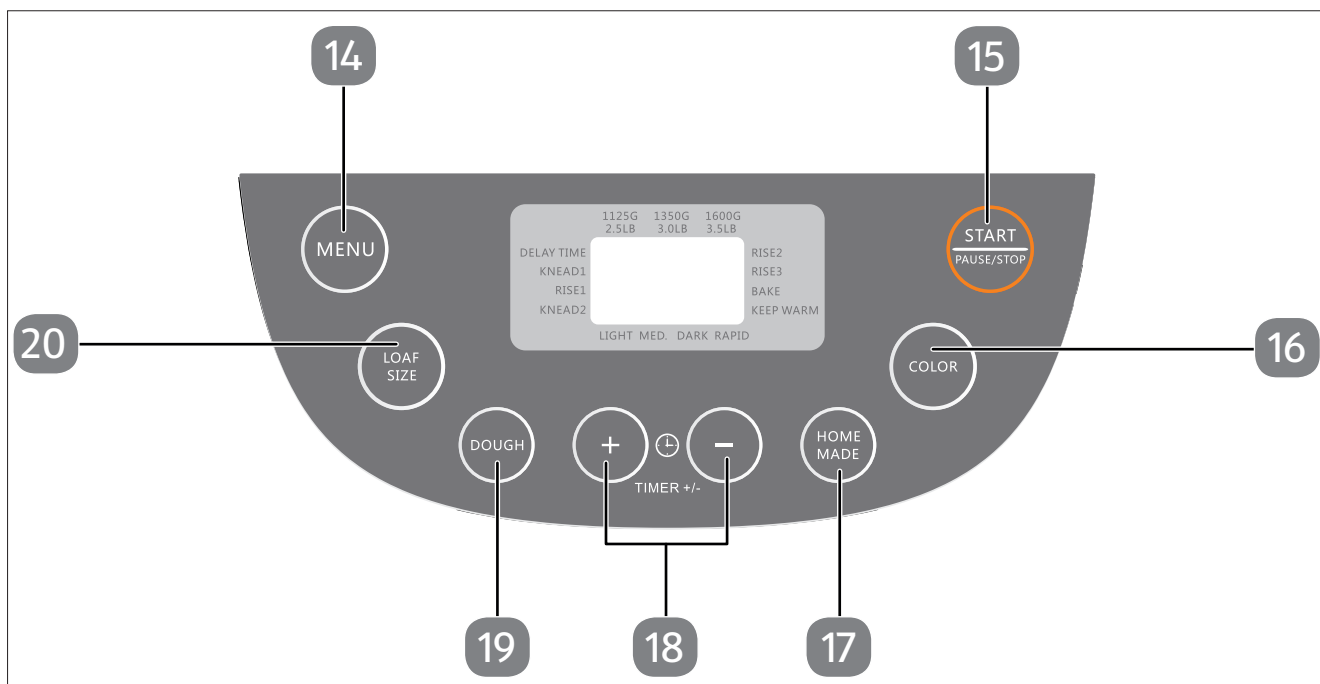


Abb. 2 – Bedienfeld

14. Taste **MENU (Menü)**: Programmauswahl
15. Taste **START/PAUSE/STOP**: Programm starten/unterbrechen
Drücken und halten: Programm abbrechen
16. Taste **COLOR (Bräunung)**: **Light (Hell)**, **Med. (Mittel)** und **Dark (Dunkel)**.
17. Taste **HOME MADE (eigene Rezepte)**: Über diese Taste können die einzelnen Arbeitsschritte ausgewählt und eingestellt werden für Brote nach eigenen Rezepten
18. Taste **TIMER (Zeitauswahl)**
19. Taste **DOUGH (Teig/nur kneten)**: Direktauswahl der Programme 8 - 12 (Programme ohne Backen)
20. Taste **LOAF SIZE (Brotgröße)**: Klein (1.125 g), mittel (1.350 g) und groß (1.600 g).

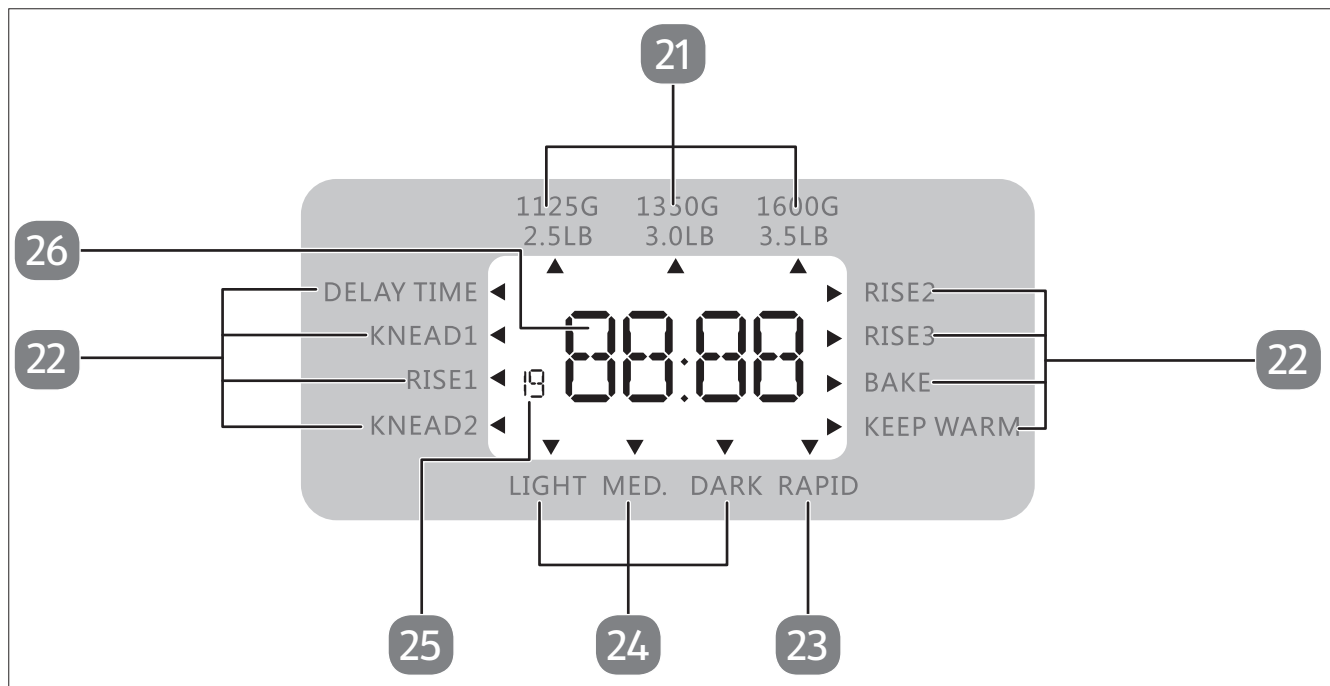


Abb. 3 – Display

- 21. Gewicht des Teiges (siehe Pfeil im Anzeigefeld)
- 22. Verarbeitungsschritte innerhalb eines Backprogramms (siehe Tabelle unten)
- 23. Anzeige für die Auswahl der Schnellbackfunktion der Programme 1 - 3
- 24. Bräunungsgrad (siehe Pfeil im Anzeigefeld)
- 25. Anzeige Programmauswahl
- 26. Restzeit des gewählten/laufenden Programms/Verzögerungszeit

5.1. Übersicht der Verarbeitungsschritte

Anzeige	Verarbeitungsschritt	Anzeige	Verarbeitungsschritt
Delay Time	Zeitvorwahl Eine Timerprogrammierung ist aktiv	Rise2	Aufgehen2 Zweite Phase der Teigruhe zwischen zwei Verarbeitungsschritten und des Aufgehens
Knead1	Kneten1 Der erste Knetvorgang ist aktiv	Rise3	Aufgehen Dritte Phase der Teigruhe zwischen zwei Verarbeitungsschritten
Rise1	Aufgehen1 Erste Phase der Teigruhe zwischen zwei Verarbeitungsschritten und des Aufgehens	Bake	Backen Der Backvorgang ist aktiv
Knead2	Kneten2 Der zweite Knetvorgang ist aktiv	Keep Warm	Warmhalten Nach Abschluss des Backprogramms wird das Brot für 60 Minuten warmgehalten

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 Tuch. 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.



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 Mehnteil 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 (1.600 g)	Mittleres Brot (1.350 g)	Kleines Brot (1.125 g)
Wasser	520 ml	460 ml	380 ml
Öl	4 EL	4 EL	3 EL
Salz	3 TL	3 TL	2 TL
Zucker	6 EL	5 EL	4 EL
Milchpulver	6 EL	5 EL	4 EL
Mehl (max. Menge)	980 g	840 g	700 g
Trockenhefe (max. Menge)	1 TL	1 TL	1/2 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 11.

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 darauf, dass die Zutaten nicht in die Backkammer gelangen und nicht die Heizspirale berühren!
- ▶ 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 usw. enthält, wird schwerer und kleiner als Brot aus weißem Mehl.

8. Bedienung

- ▶ Setzen Sie den Teigbehälter um 30° nach links versetzt in die Backkammer ein und fixieren Sie ihn mit einer Drehung im Uhrzeigersinn.
- ▶ Schließen Sie den Deckel.
- ▶ Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

Es wird ein Signalton ausgegeben. Das Programm 1 (Soft) für ein Brot (1.350 g) mit mittlerem Bräunungsgrad ist automatisch voreingestellt.

8.1. Programm wählen

- ▶ Drücken Sie die Taste **MENU (Menü)**, um das gewünschte Programm 1–20 auszuwählen.
- ▶ Drücken Sie die Taste **LOAF SIZE (Brotgröße)**, um die Brotgröße (1.125 g, 1.350 g oder 1.600 g) zu bestimmen.
- ▶ Drücken Sie die Taste **COLOR (Bräunung)**, um den Bräunungsgrad des Brotes zu bestimmen (**Light (Hell)**, **Med. (Medium)** oder **Dark (Dunkel)**).
- ▶ Drücken Sie die Taste **START/PAUSE/STOP**, um das Programm zu starten.
- ▶ Drücken Sie die Taste **START/PAUSE/STOP** während des Backvorgangs, um das Programm zu unterbrechen.

Programmübersicht	
Programm 1 Soft	Grundprogramm für normale Brotteige.
Programm 2 French	Programm für Brote aus weißem, eiweißreichem Mehl nach französischer Art und für leichte Brote mit knuspriger Kruste.
Programm 3 Whole-wheat	Programm für Teige, die einen größeren Anteil von Vollkornweizen-, -roggen-, -hafermehl oder Kleien enthalten. Dieses Programm enthält eine Vorlaufzeit, in der die groben Bestandteile quellen können. Normalerweise sind diese Brote kleiner und kompakter.
Programm 4 Quick	Schnellbackprogramm für Teige aus Allzweckmehl. Der Backvorgang ist verkürzt und das Brot hat eine etwas dichtere Textur.

Programmübersicht	
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 Gluten-free	(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 1.600 g nicht übersteigen.
Programm 8 Mix	Programm um Flüssigkeiten mit dem Mehl gründlich zu vermengen. Die Zeit für das Programm kann von 15 - 30 Minuten eingestellt werden.
Programm 9-11 Whole wheat dough - Pizza Dough -Dough	(Teig aus Vollkornmehl/Pizzateig/Standartteig) Programme für verschiedene Teige. Programmabfolge: Kneten und Aufgehen ohne Backen. Den rohen Teig können Sie entnehmen, und weiterverarbeiten um daraus Brötchen, Pizzen usw. in einem herkömmlichen Backofen zu backen. Die Zeit ist für jedes Programm voreingestellt und kann nicht verändert/angepasst werden.
Programm 12 Knead	(Kneten) Reines Knetprogramm, es erfolgt kein Back- und Aufgehvorgang. Die Knetzeit kann nach eigenen Wünschen zwischen 0:10 - 0:45 Minuten eingestellt werden.
Programm 13 Porridge	Programm zum Kneten und Dünsten von grobem Getreidebrei.
Programm 14 Defrost	(Auftauen) Programm für das Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln vor dem Garen.
Programm 15 Ferment	(Joghurt) Programm für die Zubereitung von Joghurt. Vergleichen Sie hierzu auch Kapitel „8.11. Zubereitung von Joghurt“ auf Seite 19.
Programm 16 Stir/bake	(Rühren/Backen) Programm zum Verrühren und Backen von hinzugefügten Zutaten.
Programm 17 Jam	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 Cake	Programm zum Vorbereiten von Kuchenteig. Kneten, Aufgehen und Backen.
Programm 19 Bake	Programm zum Nachbacken von Broten. Es handelt sich um einen reinen Backvorgang es erfolgt kein Kneten und Ruhevorgang.
Programm 20 Home Made	(eigene Rezepte) Programm für eigene Rezepte, die einzelnen Arbeitsschritte sind individuell auswähl- und einstellbar.

8.2. 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 Soft								
Bräunung	Light (Hell)			Med. (Mittel)			Dark (Dunkel)		
Größe	1.125 g	1.350 g	1.600 g	1.125 g	1.350 g	1.600 g	1.125 g	1.350 g	1.600 g
Gesamtdauer	2:55	3:00	3:05	2:55	3:00	3:05	2:55	3:00	3:05
Zutaten hinzu- fügen bei verblei- bender Zeit von:	2:10	2:15	2:20	2:10	2:15	2:20	2:10	2:15	2:20
Warmhalten	60 min			60 min			60 min		
max. Zeitverzöge- rung	15:00			15:00			15:00		
Schnellbackpro- gramm (RAPID)	1.125 g			1.350 g			1.600 g		
Gesamtdauer	2:15			2:20			2:25		
Zutaten hinzu- fügen bei verblei- bender Zeit von:	1:48	1:53	1:58	1:48	1:53	1:58	1:48	1:53	1:58

Programm	2 French								
Bräunung	Light (Hell)			Med. (Mittel)			Dark (Dunkel)		
Größe	1.125 g	1.350 g	1.600 g	1.125 g	1.350 g	1.600 g	1.125 g	1.350 g	1.600 g
Gesamtdauer	3:10	3:15	3:20	3:10	3:15	3:20	3:10	3:15	3:20
Zutaten hinzu- fügen bei verblei- bender Zeit von:	2:23	2:28	2:33	2:23	2:28	2:33	2:23	2:28	2:33
Warmhalten	60 min			60 min			60 min		
max. Zeitverzöge- rung	15:00			15:00			15:00		
Schnellbackpro- gramm (RAPID)	1.125 g			1.350 g			1.600 g		
Gesamtdauer	2:20			2:25			2:30		
Zutaten hinzu- fügen bei verblei- bender Zeit von:	1:53	1:58	2:03	1:53	1:58	2:03	1:53	1:58	2:03

Programm	3 Whole-wheat								
Bräunung	Light (Hell)			Med. (Mittel)			Dark (Dunkel)		
Größe	1.125 g	1.350 g	1.600 g	1.125 g	1.350 g	1.600 g	1.125 g	1.350 g	1.600 g
Gesamtdauer	3:25	3:30	3:35	3:25	3:30	3:35	3:25	3:30	3:35
Zutaten hinzu- fügen bei verblei- bender Zeit von:	2:31	2:36	2:41	2:31	2:36	2:41	2:31	2:36	2:41
Warmhalten	60 min			60 min			60 min		
max. Zeitverzöge- rung	15:00			15:00			15:00		
Schnellbackpro- gramm (RAPID)	1.125 g			1.350 g			1.600 g		
Gesamtdauer	2:25			2:30			2:35		
Zutaten hinzu- fügen bei verblei- bender Zeit von:	1:58	2:03	2:08	1:58	2:03	2:08	1:58	2:03	2:08

Programm	4 Quick								
Bräunung	Light (Hell)			Med. (Mittel)			Dark (Dunkel)		
Größe	1.125 g	1.350 g	1.600 g	1.125 g	1.350 g	1.600 g	1.125 g	1.350 g	1.600 g
Gesamtdauer	1:25	1:30	1:35	1:25	1:30	1:35	1:25	1:30	1:35
Zutaten hinzu- fügen bei verblei- bender Zeit von:	1:15	1:20	1:25	1:15	1:20	1:25	1:15	1:20	1:25
Warmhalten	60 min			60 min			60 min		
max. Zeitverzöge- rung	15:00			15:00			15:00		

Programm	5 Brioche								
Bräunung	Light (Hell)			Med. (Mittel)			Dark (Dunkel)		
Größe	1.125 g	1.350 g	1.600 g	1.125 g	1.350 g	1.600 g	1.125 g	1.350 g	1.600 g
Gesamtdauer	2:50	2:55	3:00	2:50	2:55	3:00	2:50	2:55	3:00
Zutaten hinzu- fügen bei verblei- bender Zeit von:	2:00	2:05	2:10	2:00	2:05	2:10	2:00	2:05	2:10
Warmhalten	60 min			60 min			60 min		
max. Zeitverzöge- rung	15:00			15:00			15:00		

Programm	6 Sandwich								
Bräunung	Light (Hell)			Med. (Mittel)			Dark (Dunkel)		
Größe	1.125 g	1.350 g	1.600 g	1.125 g	1.350 g	1.600 g	1.125 g	1.350 g	1.600 g
Gesamtdauer	3:05	3:10	3:15	3:05	3:10	3:15	3:05	3:10	3:15
Zutaten hinzu- fügen bei verblei- bender Zeit von:	2:23	2:28	2:33	2:23	2:28	2:33	2:23	2:28	2:33
Warmhalten	60 min			60 min			60 min		
max. Zeitverzöge- rung	15:00			15:00			15:00		

Programm	7 Gluten-free								
Bräunung	Light (Hell)			Med. (Mittel)			Dark (Dunkel)		
Größe	1.125 g	1.350 g	1.600 g	1.125 g	1.350 g	1.600 g	1.125 g	1.350 g	1.600 g
Gesamtdauer	3:30	3:35	3:40	3:30	3:35	3:40	3:30	3:35	3:40
Zutaten hinzu- fügen bei verblei- bender Zeit von:	2:48	2:53	2:58	2:48	2:53	2:58	2:48	2:53	2:58
Warmhalten	60 min			60 min			60 min		
max. Zeitverzöge- rung	15:00			15:00			15:00		

Programm	12 Knead	13 Porridge	14 Defrost	15 Ferment
Gesamtdauer	Zeit kann von 10–45 min. einge- stellt werden. Werkseinstellung: 10 min.	Zeit kann von 20–110 min. einge- stellt werden. Werkseinstellung: 40 min.	Zeit kann von 10–120 min. einge- stellt werden. Werkseinstellung: 30 min.	Zeit kann von 10 min–12 Std. ein- gestellt werden. Werkseinstellung: 8 Std.
Zutaten hinzufügen bei verbleibender Zeit von:	--	--	--	--
Warmhalten	--	--	--	--
Zeitverzögerung	--	--	--	--

Programm	16 Stir/Bake			17 Jam
Bräunungsgrad	Light (Hell)	Med. (Mittel)	Dark (Dunkel)	--
Gesamtdauer	1:40			1:20
Zutaten hinzufügen bei verbleibender Zeit von:	--			--
Warmhalten	60 min.			--
Zeitverzögerung	15:00			--

Programm	18 Cake								
Bräunung	Light (Hell)			Med. (Mittel)			Dark (Dunkel)		
Größe	1.125 g	1.350 g	1.600 g	1.125 g	1.350 g	1.600 g	1.125 g	1.350 g	1.600 g
Gesamtdauer	1:30			1:35			1:40		
Warmhalten	60 min			60 min			60 min		

Programm	19 Bake		
Bräunungsgrad	Light (Hell)	Med. (Mittel)	Dark (Dunkel)
Gesamtdauer	60 min.		
Zutaten hinzufügen bei verbleibender Zeit von:	--		
Warmhalten	60 min		
Zeitverzögerung	15:00		

Programm	20 Home Made
Im Display erscheint nicht die Programmnummer sondern die Anzeige H. Bei diesen Programm kann jeder Verarbeitungsschritt einzeln ausgewählt und eingestellt werden. ▶ Drücken Sie die Taste HOME MADE (eigene Rezepte), um das Programm auszuwählen. ▶ Drücken Sie die Taste HOME MADE (eigene Rezepte) wiederholt, um die verschiedenen Verarbeitungsschritte auszuwählen ▶ Mit dem Tasten + und - des Timers können Sie die einzelnen Verarbeitungsschritte einstellen.	

8.2.1. Grundeinstellung wählen

Für die Programme 1 - 3 können Sie die Parameter Größe, Bräunungsgrad und Schnellbackprogramm mit den entsprechenden Tasten (siehe „5.1. Übersicht der Verarbeitungsschritte“ auf Seite 10) wählen.

8.2.2. 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 1-7, 9-11, 16 und 18-20 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.



Stellen Sie die Zeitverzögerung erst nach der Auswahl des Programms, sowie des Gewichts und des Bräunungsgrades, ein.

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

8.3. 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 **START/PAUSE/STOP**, 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 **START/PAUSE/STOP**, um den Programmablauf zu starten.

Im Anzeigefeld werden je nach gewähltem Programm der jeweilige Verarbeitungsschritt durch einen Pfeil angezeigt (siehe Tabelle auf Seite 20).

8.4. Weitere Zutaten zufügen

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

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

8.5. Hinweise zum Backvorgang

- ▶ Wenn die Stromzufuhr unterbrochen wird (max. 30 Minuten), bleiben die Backeinstellungen erhalten. Der Backvorgang wird fortgesetzt ohne dass die Taste **START/PAUSE/STOP** noch einmal gedrückt werden muss.



Wenn sich der Teig bereits in die Phase des Aufgehens befindet, wenn die Stromzufuhr unterbrochen wird, dann entfernen Sie die Zutaten aus dem Teigbehälter und reinigen Sie ihn. Beginnen Sie dann mit neuen Zutaten noch einmal.

- ▶ 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.

8.6. Signaltöne

Während des Backvorgangs erklingen Signaltöne:

- bei den Programmen 1-7, 11 und 20 nach der zweiten Knetphase, um zu signalisieren, dass weitere Zutaten (Früchte, Nüsse usw.) zugegeben werden können;
- am Ende einer Backphase;
- während der Aufheizphase und am Ende des Programms (mehrere Signaltöne).

8.7. Programmende

Am Ende des Backprogramms ertönen mehrere Signaltöne und das Anzeigefeld 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 **START/PAUSE/STOP** für 3 Sekunde, bis ein Signalton ertönt, um den Warmhaltebetrieb abubrechen.



Nach Ablauf der 60 Minuten im Warmhaltebetrieb schaltet sich das Gerät automatisch in den Standby-Modus.

8.8. Backwerk aus dem Gerät nehmen

- ▶ Beenden Sie das Backprogramm durch Drücken und Halten der Taste **START/PAUSE/STOP** oder lassen Sie die Backwaren im Brotbackautomaten und nutzen Sie die Warmhaltefunktion.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker.



VORSICHT, HEISSE OBERFLÄCHE!

Verletzungsgefahr durch Verbrennung!

Die Oberflächen, 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.

8.8.1. 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.

8.9. 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 **START/PAUSE/STOP**, um das Kochprogramm zu starten.
- ▶ Am Ende des Kochvorganges beenden Sie das Programm durch drücken der Taste **START/PAUSE/STOP**. Erfolgt keine Eingabe wechselt der Brotbackautomat automatisch in die Warmhaltefunktion.
- ▶ Füllen Sie die fertige Marmelade so schnell wie möglich in die bereitgestellten Behälter.

8.10. Backen

Dieses Programm kann genutzt werden, um Backwaren aufzubacken oder vorbereitete Teige fertigzubacken. Dieses Programm backt bei 105–125°C für 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.
- ▶ Drücken Sie die Taste **START/PAUSE/STOP**, um den Backvorgang zu starten.
Nach Ablauf der Backzeit ertönen mehrere Signaltöne.
- ▶ Beenden Sie das Backprogramm durch Drücken und halten der Taste **START/PAUSE/STOP** oder lassen Sie die Backwaren im Brotbackautomaten und nutzen Sie die Warmhaltefunktion.

8.11. 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 **Ferment (Joghurt)** zur Herstellung von Joghurt.

8.12. 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 **START/PAUSE/STOP**-Taste die Meldung „HHH“ im Anzeigefeld.

- ▶ Beenden Sie in diesem Fall das laufende Programm mit der **START/PAUSE/STOP**-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 usw. 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 1.600 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 11.)

9.1. Programm 1 - Soft

Zutaten	1.600 g	1.350 g	1.125 g
Wasser	520 ml	460 ml	380 ml
Zucker	6 EL	5 EL	4 EL
Salz	3 TL	3 TL	2 TL
Sonnenblumenöl	4 EL	4 EL	3 EL
weißes Mehl	980 g	840 g	700 g
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1/2 TL



Wenn hier die Schnellbackfunktion (**Rapid**) eingestellt wird, dann erhöhen Sie die Menge der Trockenhefe um 1/2 TL.

9.2. Programm 2 - French

Zutaten	1.600 g	1.350 g	1.125 g
Wasser	520 ml	460 ml	380 ml
Zucker	5 EL	4 EL	3 EL
Salz	3 TL	3 TL	2 TL
Sonnenblumenöl	4 EL	4 EL	3 EL
weißes Mehl	980 g	840 g	700 g
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1/2 TL



Wenn hier die Schnellbackfunktion (**Rapid**) eingestellt wird, dann erhöhen Sie die Menge der Trockenhefe um 1/2 TL.

9.3. Programm 3 - Whole-wheat

Zutaten	1.600 g	1.350 g	1.125 g
Milch	520 ml	460 ml	380 ml
Zucker	4 EL	4 EL	3 EL
Salz	3 TL	3 TL	2 TL
Sonnenblumenöl	4 EL	4 EL	3 EL
Vollkornmehl	980 g	840 g	700 g
Trockenhefe	2 TL	1 1/2 TL	1 1/2 TL



Wenn hier die Schnellbackfunktion (**Rapid**) eingestellt wird, dann erhöhen Sie die Menge der Trockenhefe um 1/2 TL.

9.4. Programm 4 - Quick

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

Zutaten	1.600 g	1.350 g	1.125 g
Milch	520 ml	460 ml	380 ml
Zucker	6 EL	5 EL	4 EL
Salz	3 TL	2 1/2 TL	2 TL
Sonnenblumenöl	5 EL	5 EL	4 EL
weißes Mehl	980 g	840 g	700 g
Trockenhefe	3 TL	2 1/5 TL	2 TL

9.5. Programm 5 - Brioche

Zutaten	1.600 g	1.350 g	1.125 g
Wasser oder Milch	480 ml	430 ml	350 ml
geschmolzene Butter	5 EL	4 EL	3 EL
Salz	2 EL	1 1/2 EL	1 EL
Zucker	200 g	150 g	100 g
Mehl	980 g	840 g	700 g
Hefe	1 TL	1 TL	1/2 TL

9.6. Programm 6 - Sandwich

Zutaten	1.600 g	1.350 g	1.125 g
Wasser	520 ml	460 ml	380 ml
Salz	3 TL	2 1/2 TL	2 TL
Zucker	6 EL	5 EL	4 EL
Butter	4 EL	3 1/2 EL	3 EL
Mehl	980 g	840 g	700 g
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1/2 TL

9.7. Programm 7 - Glutenfrei

Zutaten	1.600 g	1.350 g	1.125 g
Wasser	520 ml	460 ml	380 ml
Zucker	5 EL	4 EL	3 EL
Salz	3 TL	3 TL	2 TL
Sonnenblumenöl	4 EL	4 EL	3 EL
glutenfreies Mehl	980 g	840 g	700 g
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1/2 TL

9.8. Programm 8 - Mix

Zutaten	1.600 g
Wasser	600 ml
weißes Mehl	1.000 g

9.9. Programm 9 - 11 Weizen-Vollkorn-, Pizza- und Standardteig

Zutaten Weizen-/Vollkornteig	1.600 g
Wasser	520 ml
Salz	3 TL
Sonnenblumenöl	4 EL
Vollkornmehl	980 g

Zutaten Pizzateig	1.600 g
Trockenhefe	2 TL
weißes Mehl	980 g
Olivenöl	4 EL
Salz	3 TL
Wasser	520 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.

Zutaten Standardteig	1.600 g
Wasser	520 ml
Salz	3 TL
Sonnenblumenöl	5 EL
weißes Mehl	980 g
Trockenhefe	2 TL

9.10. Programm 12 - Knead

- ▶ Geben Sie die gewünschten Zutaten in den Teigbehälter, achtet sie auch hier auf die Reihnfolge: erst die feuchten Zutaten, dann die trockenen Zutaten und zum Schluss die Hefe.
- ▶ Starten Sie das Programm und wählen Sie eine Zeit zwischen 10 und 45 Minuten aus.

9.11. Programm 13 - Porridge

Zutaten	1.600 g
Wasser	1.350 ml
Reis	75 g
Gutenfreier Reis	75 g
Zucker	80 g
Lotus	30 g
Longan Fruchtfleisch	30 g
Rote Bohnen	40 g
Chinesische Wolfsbeeren	30 g
Rote Datteln	50 g
Erdnüsse	40 g

9.12. Programm 15 - Ferment

Zutaten	1.600 g
Vollmilch	1.800 ml
Zucker	40 g
Joghurtkulturen	1 g

9.13. Programm 17 - Jam

Zutaten	1.600 g
Früchte (zerkleinert)	1.000 g
Gelierzucker 2:1	500 g

9.14. Programm 18 - Kuchen

Zutaten	1.600 g	1.350 g	1.125 g
Wasser	30 ml	30 ml	30 ml
Eier	8 Stck.	6 Stck.	4 Stck.
Zucker	200 g	160 g	120 g
Butter	2 EL	2 EL	2 EL
Mehl	560 g	420 g	280 g
Trockenhefe	1 1/5 TL	1 TL	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.	• 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 COLOR (Bräunung) die Einstellung Dark (Dunkel).
Das Brot geht nicht genug auf.	• 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.

Problem	Mögliche Ursache/Abhilfe
Das Brot geht zu stark auf.	- 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.	- Nicht genug Flüssigkeit. - Die Hefe war nicht in Ordnung.
Das Brot ist nicht gar und in der Mitte noch feucht.	- Eine zu große Menge zusätzlicher Zutaten wie Nüsse, Butter, Trockenfrüchte, Sirup usw. beigegeben. - Zu viel Fruchtsaft beigegeben.
Das Brot ist zu braun.	- Zu viel Zucker. - Bräunungsgrad zu hoch eingestellt.
Das Brot ist löchrig.	- 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.	- 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.	Zu viel Hefe. Reduzieren Sie die Hefemenge.
Der Teig wird nicht geknetet, obwohl der Motor läuft.	Die Knethaken oder der Teigbehälter sind nicht richtig eingesetzt.
Die Zutaten sind nicht glatt verrührt worden.	- 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.
EEO	Temperatursensorfehler	► Kontaktieren Sie den Service.

12. Technische Daten

Modell:	MD 12040
Inverkehrbringer:	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen Deutschland
Spannungsversorgung	220-240 V~ 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	950 W
Leistungsaufnahme im Standby-Modus	0,5 W
Fassungsvermögen	max. 1.600 g
Schutzklasse	I
Abmessungen	ca. 26,8 cm x 41 cm x 30,7 cm (B x H x T)
Gewicht	ca. 6 kg

13. 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.

14. Entsorgung



VERPACKUNG

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



Beachten Sie folgende Kennzeichnung von Verpackungsmaterialien bei der Mülltrennung mit den Abkürzungen (a) und Nummern (b):

1–7: Kunststoffe/20–22: Papier und Pappe/80–98: Verbundstoffe



(Nur für Frankreich)

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



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 Akkumulatoren, 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 Verkaufsflächen für Elektro- und Elektronikgeräte des Vertreibers als Verkaufsfläche sowie alle Lager- und Verkaufs-

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

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

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



GERÄT (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 und negative Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit vermieden.

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

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

15. 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	① 0201 22099-111
	Haushalt & Heimelektronik
	① 0201 22099-222
	Mobiltelefon; Tablet & Smartphone
	① 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)	
	📞	800 278 99
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.

Aus Gründen der Nachhaltigkeit verzichten wir auf gedruckte Garantiebedingungen, Sie finden unsere Garantiebedingungen ebenfalls in unserem Serviceportal.

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

16. Impressum

Copyright 2024

Stand: 30. Juli 2024

Alle Rechte vorbehalten.

Diese Bedienungsanleitung ist urheberrechtlich geschützt.

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

Das Copyright liegt bei der Firma:

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Deutschland

Bitte beachten Sie, dass die oben stehende Anschrift keine Retourenanschrift ist. Kontaktieren Sie zuerst immer unseren Kundenservice.

Sommaire

1. Informations concernant la présente notice d'utilisation.....	33
1.1. Explication des symboles	33
2. Utilisation conforme.....	33
3. Consignes de sécurité	33
3.1. Installation de l'appareil en toute sécurité	34
3.2. Prise de raccordement au réseau électrique	34
3.3. Manipulation de l'appareil en toute sécurité.....	34
3.4. Réparation par l'utilisateur interdite.....	35
4. Contenu de la livraison	35
5. Vue d'ensemble de l'appareil.....	36
5.1. Aperçu des étapes de préparation	38
6. Avant la première utilisation.....	39
7. Préparation	39
7.1. Préparation de la cuve.....	39
7.2. Préparation de la pâte.....	39
8. Utilisation	40
8.1. Sélection du programme	40
8.2. Déroulement et temporisation des différents programmes.....	42
8.3. Démarrage d'un programme.....	46
8.4. Ajout d'autres ingrédients	46
8.5. Remarques concernant le processus de cuisson	46
8.6. Signaux sonores	46
8.7. Fin du programme.....	46
8.8. Retrait du pain de l'appareil	46
8.9. Confiture	47
8.10. Cuisson	47
8.11. Préparation de yaourt	47
8.12. Relance d'un cycle de cuisson	47
9. Recettes.....	48
9.1. Programme 1 - Soft	48
9.2. Programme 2 - French	48
9.3. Programme 3 - Whole-wheat.....	49
9.4. Programme 4 - Quick.....	49
9.5. Programme 5 - Brioche.....	49
9.6. Programme 6 - Sandwich	49
9.7. Programme 7 - Sans gluten	50
9.8. Programme 8 - Mélanger	50
9.9. Programme 9 - 11 Pâte de blé complet, pâte à pizza et pâte standard	50
9.10. Programme 12 - Knead.....	51
9.11. Programme 13 - Porridge	51
9.12. Programme 15 - Ferment.....	51
9.13. Programme 17 - Jam	51
9.14. Programme 18 - Gâteaux	51
10. Nettoyage et stockage	52
10.1. Stockage.....	52
11. Dépannage	52
11.1. Messages d'erreur possibles	53
12. Caractéristiques techniques	54
13. Information relative à la conformité UE	54
14. Recyclage	54
15. Informations relatives au SAV	55
16. Mentions légales	56

1. Informations concernant la présente notice d'utilisation



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

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

Conservez toujours la notice d'utilisation à portée de main. Cette notice d'utilisation fait partie intégrante du produit. Si vous vendez ou donnez 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 !



AVERTISSEMENT !

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 !

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.

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 matériaux 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.

3.3.3. 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 tous les matériaux d'emballage utilisés (sachets, pièces en polystyrène, etc.) hors de portée des enfants.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'emballage.

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
- Moule à revêtement antiadhésif
- 2x crochets pétrisseurs
- Cuillère doseuse
- Gobelet doseur
- Extracteur de crochet pétrisseur
- Guide de démarrage rapide

5. Vue d'ensemble de l'appareil

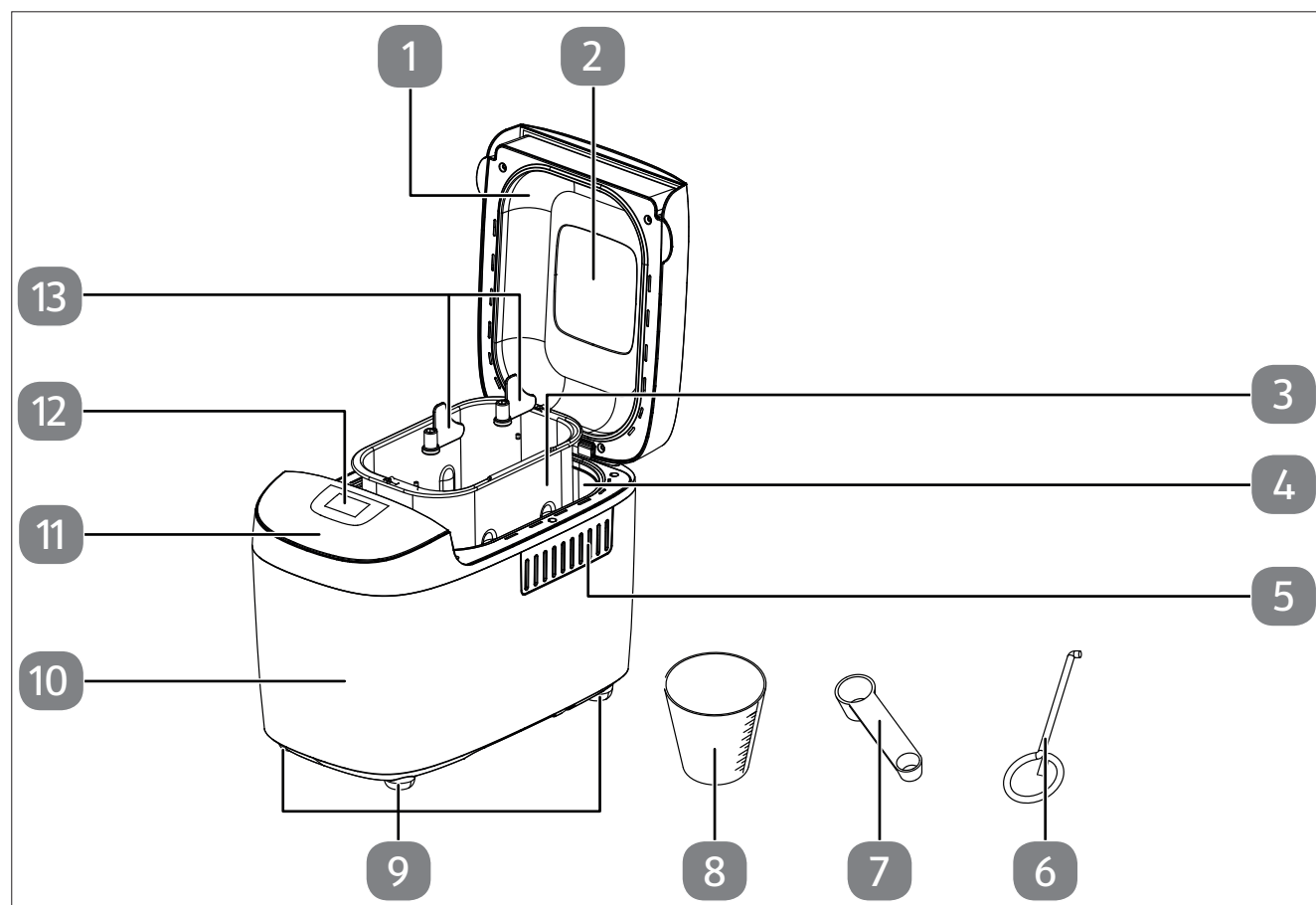


Fig. 1 – Vue d'ensemble de l'appareil

1. Couvercle
2. Vitre
3. Cuve à revêtement anti-adhésif
4. Chambre de cuisson avec résistance
5. Fentes de ventilation
6. Crochet pour retirer les crochets pétrisseurs
7. 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.
8. Gobelet doseur
9. Pieds
10. Boîtier
11. Panneau de commande
12. Écran
13. Crochet pétrisseur

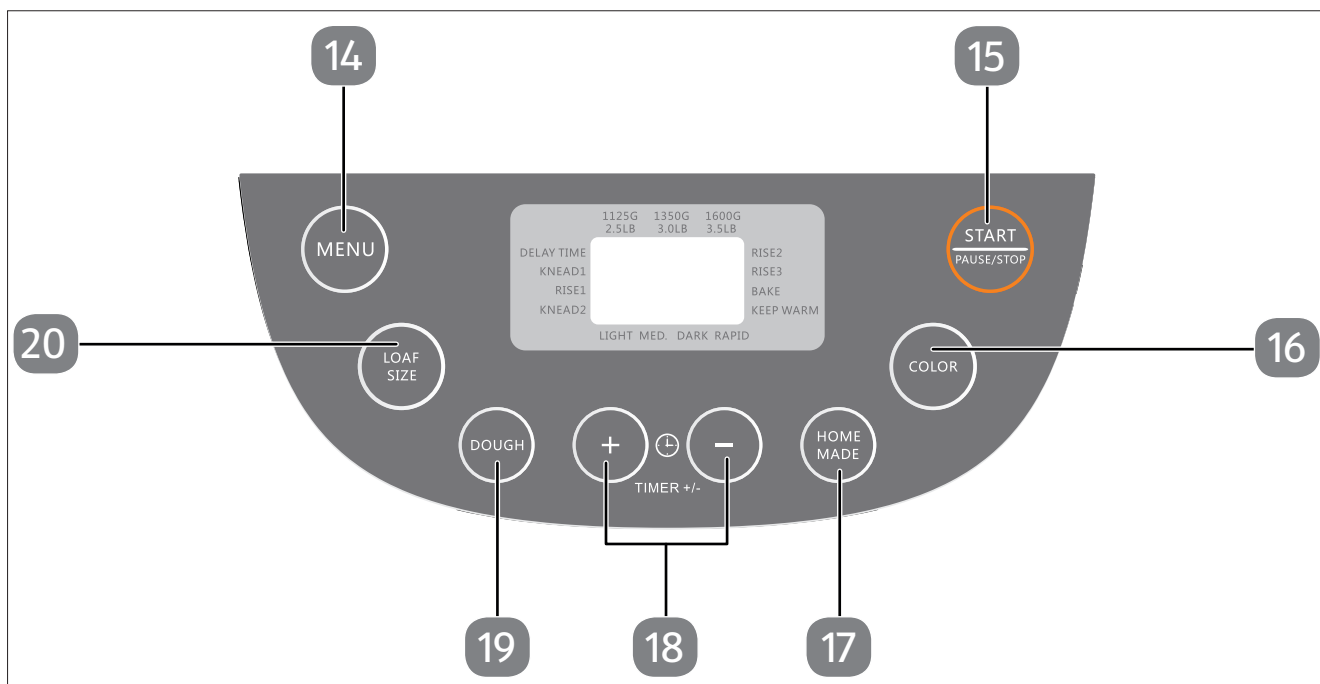


Fig. 2 – Panneau de commande

- 14. Bouton **MENU (Menu)**: sélection du programme
- 15. Bouton **START/PAUSE/STOP**: Démarrage/interruption d'un programme Appuyer et maintenir : interruption d'un programme
- 16. Bouton **COLOR (brunissement)**: **Light (Clair)**, **Med. (Moyen)** et **Dark (Foncé)**.
- 17. Bouton **HOME MADE (recettes personnelles)**: Ce bouton permet de sélectionner et de régler les différentes étapes de travail pour réaliser des pains selon vos propres recettes
- 18. Bouton **TIMER (sélection de l'heure)**
- 19. Bouton **DOUGH (pâte/pétrissage seulement)**: Sélection directe des programmes 8 - 12 (programmes sans cuisson)
- 20. Bouton **LOAF SIZE (taille du pain)**: petit (1 125 g), moyen (1 350 g) et grand (1600 g).

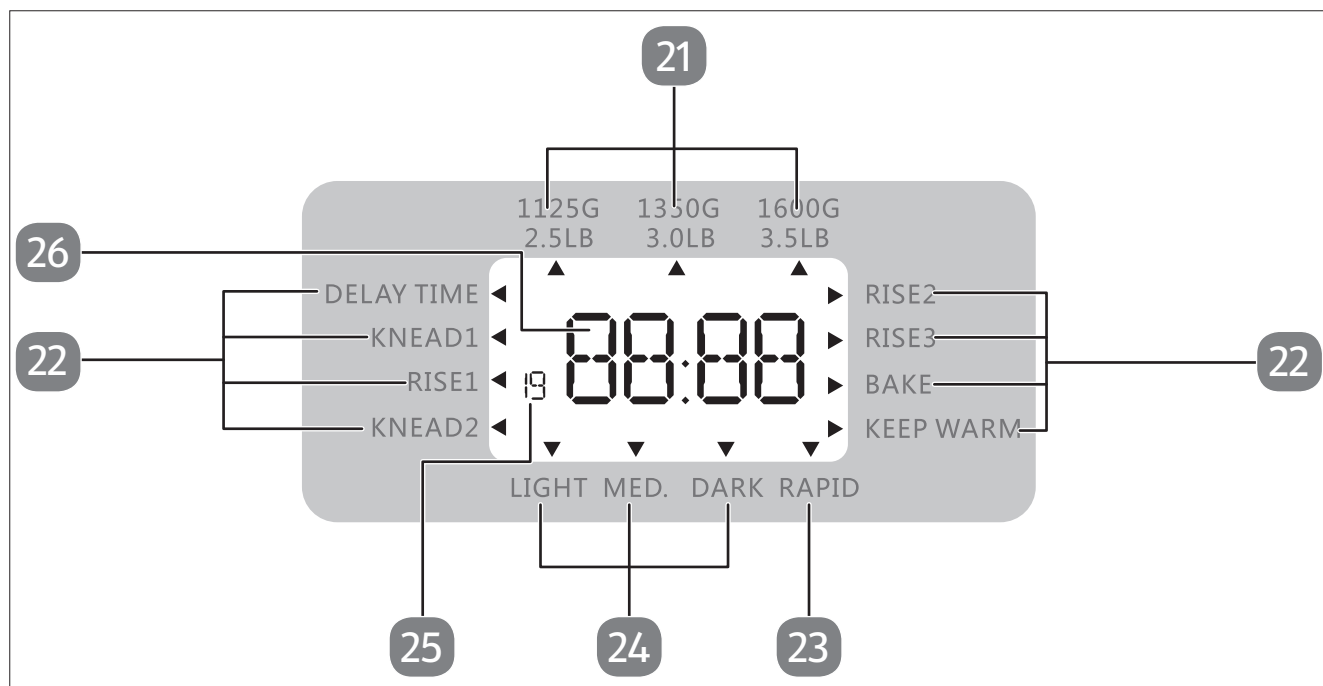


Fig. 3 – Écran

- 21. Poids de la pâte (voir flèche dans le champ d'affichage)
- 22. Étapes de réalisation d'un programme de cuisson (voir tableau ci-dessous)
- 23. Affichage pour la sélection de la fonction de cuisson rapide des programmes 1 - 3
- 24. Degré de brunissement (voir flèche dans le champ d'affichage)
- 25. Affichage du programme sélectionné
- 26. Temps restant pour le programme choisi/en cours/la temporisation

5.1. Aperçu des étapes de préparation

Voyant	Étape de fabrication	Voyant	Étape de fabrication
Delay Time	Démarrage différé Une programmation avec minuterie est activée	Rise2	Levée2 Deuxième phase de repos de la pâte entre deux étapes de préparation et de levée
Knead1	Pétrir1 Le premier pétrissage est actif	Rise3	Levée3 Troisième phase de repos de la pâte entre deux étapes de préparation
Rise1	Levée1 Première phase de repos de la pâte entre deux étapes de préparation et de levée	Bake	Cuisson Le processus de cuisson est actif
Knead2	Pétrir2 Le deuxième pétrissage est actif	Keep Warm	Maintien au chaud À la fin du programme de cuisson, le pain est maintenu au chaud pendant 60 minutes

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 l'appareil à l'aide d'un chiffon propre et humide. N'utilisez pas de détergent agressif.
- ▶ Essuyez soigneusement les éléments lavés.
- ▶ Avant la première utilisation, insérez la cuve dans l'appareil et faites-la chauffer pendant env. 5 minutes en ouvrant les fenêtres.



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 (1 600 g)	Pain moyen (1 350 g)	Petit pain (1 125 g)
Eau	520 ml	460 ml	380 ml
Huile	4 CS	4 CS	3 cs
Sel	3 cc	3 cc	2 cc
Sucre	6 CS	5 CS	4 CS
Lait en poudre	6 CS	5 CS	4 CS
Farine (quantité max.)	980 g	840 g	700 g
Levure sèche (quantité max.)	1 cc	1 cc	1/2 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 39.

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. Veillez à ce que les ingrédients ne pénètrent pas dans la chambre de cuisson et n'entrent pas en contact avec la résistance !
- ▶ 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

- ▶ 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.
- ▶ Fermez le couvercle.
- ▶ Branchez la fiche d'alimentation dans la prise de courant.

L'appareil émet un bip sonore. Le programme 1 (soft) pour un pain (1 350 g) avec un degré de brunissement moyen est automatiquement prédéfini.

8.1. Sélection du programme

- ▶ Appuyez sur le bouton **MENU (Menu)** pour sélectionner le programme souhaité 1–20.
- ▶ Appuyez sur le bouton **LOAF SIZE (taille du pain)** pour définir la taille du pain (1 125 g, 1 350 g ou 1 600 g).
- ▶ Appuyez sur le bouton **COLOR (brunissement)** pour déterminer le degré de brunissement du pain (**Light (clair)**, **Med. (Medium)** ou **Dark ((Foncé))**).
- ▶ Appuyez sur le bouton **START/PAUSE/STOP** pour démarrer le programme.
- ▶ Appuyez sur le bouton **START/PAUSE/STOP** pendant la cuisson pour interrompre le programme.

Aperçu des programmes	
Programme 1 Soft	Programme de base pour les pâtes à pain normales.
Programme 2 French	Programme pour les pains à la française à base de farine blanche riche en protéines et les pains légers à croûte croustillante.
Programme 3 Whole-wheat	Programme pour les pâtes contenant essentiellement de la farine complète au froment, au seigle, à l'avoine ou au son. Ce programme inclut une phase de préchauffage permettant aux ingrédients plus compacts de gonfler. Ces pains sont normalement plus petits et plus compacts.
Programme 4 Quick	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.

Aperçu des programmes	
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	Programme pour un pain à la consistance moelleuse, facile à couper, avec une croûte jaune doré.
Programme 7 Gluten-free	(Sans gluten) Programme pour un pain à base de farines sans gluten. En raison du raccourcissement des périodes de repos et de travail, le pain reste plus petit et la pâte plus ferme. Le poids total des ingrédients ne doit pas dépasser 1 600 g.
Programme 8 Mix	Programme pour bien mélanger les liquides avec la farine. La durée du programme peut être réglée de 15 à 30 minutes.
Programme 9-11 Whole wheat dough - Pizza Dough -Dough	(pâte à base de farine complète/pâte à pizza/pâte standard) Programme pour différentes pâtes. Séquence de programme : pétrissage et pousse sans cuisson. Vous pouvez prélever la pâte crue et la transformer en petits pains, pizzas, etc. dans un four traditionnel. Le temps est prédéfini pour chaque programme et ne peut pas être modifié/ajusté.
Programme 12 Knead	(Pétrissage) Pur programme de pétrissage, sans opération de pousse et de cuisson. Le temps de pétrissage est réglable en fonction de vos propres souhaits entre 0:10 et 0:45 minutes.
Programme 13 Porridge	Programme pour pétrir et faire blondir une bouillie de céréales grossière.
Programme 14 Defrost	(Décongélation) Programme de décongélation des aliments congelés avant cuisson.
Programme 15 Ferment	(Yaourt) Programme de préparation de yaourts. Voir également le chapitre « 8.11. Préparation de yaourt » en page 47.
Programme 16 Stir/bake	(Mélange / Cuisson) Programme de brassage et de cuisson des ingrédients ajoutés.
Programme 17 Jam	Programme pour préparer de la 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 Cake	Programme de préparation de la pâte à gâteau. Pétrir, lever et cuire.
Programme 19 Bake	Programme de poursuite de la cuisson de pains. Il s'agit d'une cuisson pure, sans pétrissage ni mise au repos.
Programme 20 Home Made	(recettes personnelles) Programme pour vos propres recettes, les différentes étapes de travail peuvent être sélectionnées et réglées individuellement.

8.2. 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 Soft								
Brunissement	Light (Clair)			Med. (Moyen)			Dark (Foncé)		
Taille	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g
Durée totale	02:55	03:00	03:05	02:55	03:00	03:05	02:55	03:00	03:05
Ajouter les ingrédients lorsque le temps restant est de :	02:10	02:15	02:20	02:10	02:15	02:20	02:10	02:15	02:20
Maintien au chaud	60 min			60 min			60 min		
Différé max.	15:00			15:00			15:00		
Programme de cuisson rapide(RAPID)	1125 g			1350 g			1600 g		
Durée totale	02:15			02:20			02:25		
Ajouter les ingrédients lorsque le temps restant est de :	01:48	01:53	01:58	01:48	01:53	01:58	01:48	01:53	01:58

Programme	2 French								
Brunissement	Light (Clair)			Med. (Moyen)			Dark (Foncé)		
Taille	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g
Durée totale	03:10	03:15	03:20	03:10	03:15	03:20	03:10	03:15	03:20
Ajouter les ingrédients lorsque le temps restant est de :	02:23	02:28	02:33	02:23	02:28	02:33	02:23	02:28	02:33
Maintien au chaud	60 min			60 min			60 min		
Différé max.	15:00			15:00			15:00		
Programme de cuisson rapide(RAPID)	1125 g			1350 g			1600 g		
Durée totale	02:20			02:25			02:30		
Ajouter les ingrédients lorsque le temps restant est de :	01:53	01:58	02:03	01:53	01:58	02:03	01:53	01:58	02:03

Programme	3 Whole-wheat								
Brunissement	Light (Clair)			Med. (Moyen)			Dark (Foncé)		
Taille	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g
Durée totale	03:25	03:30	03:35	03:25	03:30	03:35	03:25	03:30	03:35
Ajouter les ingrédients lorsque le temps restant est de :	02:31	02:36	02:41	02:31	02:36	02:41	02:31	02:36	02:41
Maintien au chaud	60 min			60 min			60 min		
Différé max.	15:00			15:00			15:00		
Programme de cuisson rapide(RAPID)	1125 g			1350 g			1600 g		
Durée totale	02:25			02:30			02:35		
Ajouter les ingrédients lorsque le temps restant est de :	01:58	02:03	02:08	01:58	02:03	02:08	01:58	02:03	02:08

Programme	4 Quick								
Brunissement	Light (Clair)			Med. (Moyen)			Dark (Foncé)		
Taille	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g
Durée totale	01:25	01:30	01:35	01:25	01:30	01:35	01:25	01:30	01:35
Ajouter les ingrédients lorsque le temps restant est de :	01:15	01:20	01:25	01:15	01:20	01:25	01:15	01:20	01:25
Maintien au chaud	60 min			60 min			60 min		
Différé max.	15:00			15:00			15:00		

Programme	5 Brioche								
Brunissement	Light (Clair)			Med. (Moyen)			Dark (Foncé)		
Taille	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g
Durée totale	02:50	02:55	03:00	02:50	02:55	03:00	02:50	02:55	03:00
Ajouter les ingrédients lorsque le temps restant est de :	02:00	02:05	02:10	02:00	02:05	02:10	02:00	02:05	02:10
Maintien au chaud	60 min			60 min			60 min		
Différé max.	15:00			15:00			15:00		

Programme	6 Sandwich								
Brunissement	Light (Clair)			Med. (Moyen)			Dark (Foncé)		
Taille	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g
Durée totale	03:05	03:10	03:15	03:05	03:10	03:15	03:05	03:10	03:15
Ajouter les ingrédients lorsque le temps restant est de :	02:23	02:28	02:33	02:23	02:28	02:33	02:23	02:28	02:33
Maintien au chaud	60 min			60 min			60 min		
Différé max.	15:00			15:00			15:00		

Programme	7 Sans gluten								
Brunissement	Light (Clair)			Med. (Moyen)			Dark (Foncé)		
Taille	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g
Durée totale	03:30	03:35	03:40	03:30	03:35	03:40	03:30	03:35	03:40
Ajouter les ingrédients lorsque le temps restant est de :	02:48	02:53	02:58	02:48	02:53	02:58	02:48	02:53	02:58
Maintien au chaud	60 min			60 min			60 min		
Différé max.	15:00			15:00			15:00		

Programme	12 Pétrissage	13 Porridge	14 Décongélation	15 Ferment
Durée totale	Le temps peut être réglé de 10 à 45 minutes. Réglage d'usine : 10 min.	Le temps peut être réglé de 20 à 110 minutes. Réglage d'usine : 40 min.	Le temps peut être réglé de 10 à 120 minutes. Réglage d'usine : 30 min.	Le temps peut être réglé de 10 min à 12 heures. Réglage d'usine : 8 h
Ajouter les ingrédients lorsque le temps restant est de :	--	--	--	--
Maintien au chaud	--	--	--	--
Démarrage différé	--	--	--	--

Programme	16 Stir/Bake			17 Confiture
Degré de brunissement	Light (Clair)	Med. (Moyen)	Dark (Foncé)	--
Durée totale	01:40			01:20
Ajouter les ingrédients lorsque le temps restant est de :	--			--
Maintien au chaud	60 min.			--
Démarrage différé	15:00			--

Programme	18 Cake								
Brunissement	Light (Clair)			Med. (Moyen)			Dark (Foncé)		
Taille	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g
Durée totale	01:30			01:35			01:40		
Maintien au chaud	60 min			60 min			60 min		

Programme	19 Bake		
Degré de brunissement	Light (Clair)	Med. (Moyen)	Dark (Foncé)
Durée totale	60 min.		
Ajouter les ingrédients lorsque le temps restant est de :	--		
Maintien au chaud	60 min		
Démarrage différé	15:00		

Programme	20 Home Made
L'écran n'affiche pas le numéro de programme mais H. Dans ce programme, chaque étape de préparation peut être sélectionnée et réglée individuellement. ▶ Appuyez sur le bouton HOME MADE (recettes personnelles) pour sélectionner le programme. ▶ Appuyez plusieurs fois sur le bouton HOME MADE (recettes personnelles) pour sélectionner les différentes étapes de préparation ▶ Les boutons + et - du minuteur permettent de régler les différentes étapes de préparation .	

8.2.1. Sélection des réglages de base

Pour les programmes 1 à 3, vous pouvez sélectionner les paramètres de taille, de degré de brunissement et du programme de cuisson rapide à l'aide des boutons correspondants (voir « 5.1. Aperçu des étapes de préparation » en page 38).

8.2.2. 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. La temporisation est disponible pour les programmes 1-7, 9-11, 16 et 18-20 .

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.

- ▶ Le bouton - permet de réduire le différé par tranches de 10 minutes, tandis que le bouton + permet de l'augmenter par tranches de 10 minutes.
- ▶ Maintenez le bouton enfoncé pour démarrer le défilement rapide.



Ne réglez la temporisation qu'après avoir sélectionné le programme, ainsi que le poids et le degré de brunissement. Ne pas utiliser la temporisation pour les recettes contenant des ingrédients frais tels que des œufs, du lait frais, de la crème ou du fromage.

8.3. 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 le bouton **START/PAUSE/STOP** et maintenez-le enfoncé pour terminer le programme. Débranchez ensuite la fiche d'alimentation de la prise de courant. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer !

- Appuyez sur le bouton **START/PAUSE/STOP** pour lancer le déroulement du programme.

En fonction du programme sélectionné, une flèche indique sur l'écran l'étape en cours (voir tableau Page 48).

8.4. 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 retombe. N'appuyez pas sur le bouton **START/PAUSE/STOP** pour ce faire, car cela interromprait le programme en cours.

8.5. Remarques concernant le processus de cuisson

- Si l'alimentation électrique est interrompue (30 minutes maximum), les réglages de cuisson sont conservés. La cuisson se poursuit sans qu'il soit nécessaire d'appuyer à nouveau sur le bouton **START/PAUSE/STOP**.



Si la pâte est déjà en train de lever lorsque l'alimentation électrique est coupée, retirez les ingrédients de la cuve et nettoyez-la. Recommencez ensuite avec de nouveaux ingrédients.

- 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.

8.6. Signaux sonores

Des signaux sonores retentissent pendant le processus de cuisson :

- pour les programmes 1, 7, 11 et 20, 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).

8.7. 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 le bouton **START/PAUSE/STOP** et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes, jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.



Une fois les 60 minutes en mode maintien au chaud écoulées, l'appareil se met automatiquement en mode veille.

8.8. Retrait du pain de l'appareil

- Appuyez sur le bouton **START/PAUSE/STOP** et maintenez-le enfoncé pour mettre fin au programme de cuisson, ou laissez les pains dans la machine et utilisez la fonction de maintien à température.
- Débranchez la fiche d'alimentation.



ATTENTION, SURFACES BRÛLANTES !

Risque de blessure par brûlure !

Les surfaces, 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.

8.8.1. 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.

8.9. 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 le bouton **START/PAUSE/STOP** pour démarrer le programme de cuisson.
- ▶ À la fin du processus de cuisson, terminez le programme en appuyant sur le bouton **START/PAUSE/STOP**. 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.

8.10. 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 à 125 °C pendant 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.
- ▶ Appuyez sur le bouton **START/PAUSE/STOP** pour démarrer la cuisson.
À la fin du temps de cuisson, plusieurs signaux sonores retentissent.
- ▶ Appuyez sur le bouton **START/PAUSE/STOP** et maintenez-le enfoncé pour mettre fin au programme de cuisson, ou laissez les pains dans la machine et utilisez la fonction de maintien à température.

8.11. 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 **Ferment (yaourt)** pour commencer la préparation des yaourts.

8.12. 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 l'appareil est encore chaud, après avoir appuyé sur le bouton **START/PAUSE/STOP**, le message « HHH » s'affiche à l'écran.

- ▶ Dans ce cas, terminez le programme en cours avec le bouton **START/PAUSE/STOP** et débranchez la fiche d'alimentation.
- ▶ 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 1 600 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 39).

9.1. Programme 1 - Soft

Ingrédients	1600 g	1350 g	1125 g
Eau	520 ml	460 ml	380 ml
Sucre	6 CS	5 CS	4 CS
Sel	3 cc	3 cc	2 cc
Huile de tournesol	4 cs	4 CS	3 cs
Farine blanche	980 g	840 g	700 g
Levure sèche	1 cc	1 cc	1/2 cc



Si la fonction de cuisson rapide(**Rapid**) est réglée ici, augmentez la quantité de levure sèche de 1/2 cuillère à café.

9.2. Programme 2 - French

Ingrédients	1600 g	1350 g	1125 g
Eau	520 ml	460 ml	380 ml
Sucre	5 CS	4 CS	3 cs
Sel	3 cc	3 cc	2 cc
Huile de tournesol	4 cs	4 CS	3 cs
Farine blanche	980 g	840 g	700 g
Levure sèche	1 cc	1 cc	1/2 cc



Si la fonction de cuisson rapide(**Rapid**) est réglée ici, augmentez la quantité de levure sèche de 1/2 cuillère à café.

9.3. Programme 3 - Whole-wheat

Ingrédients	1600 g	1350 g	1125 g
Lait	520 ml	460 ml	380 ml
Sucre	4 CS	4 CS	3 cs
Sel	3 cc	3 cc	2 cc
Huile de tournesol	4 cs	4 CS	3 cs
Farine complète	980 g	840 g	700 g
Levure sèche	2 cc	1+1/2 cc	1+1/2 cc



Si la fonction de cuisson rapide(**Rapid**) est réglée ici, augmentez la quantité de levure sèche de 1/2 cuillère à café.

9.4. Programme 4 - Quick

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

Ingrédients	1600 g	1350 g	1125 g
Lait	520 ml	460 ml	380 ml
Sucre	6 CS	5 CS	4 CS
Sel	3 cc	2+1/2 cc	2 cc
Huile de tournesol	5 CS	5 CS	4 CS
Farine blanche	980 g	840 g	700 g
Levure sèche	3 cc	2+1/5 cc	2 cc

9.5. Programme 5 - Brioche

Ingrédients	1600 g	1350 g	1125 g
Eau ou lait	480 ml	430 ml	350 ml
Beurre fondu	5 CS	4 CS	3 cs
Sel	2 CS	1+1/2 CS	1 CS
Sucre	200 g	150 g	100 g
Farine	980 g	840 g	700 g
Levure	1 cc	1 cc	1/2 cc

9.6. Programme 6 - Sandwich

Ingrédients	1600 g	1350 g	1125 g
Eau	520 ml	460 ml	380 ml
Sel	3 cc	2+1/2 cc	2 cc
Sucre	6 CS	5 CS	4 CS
Beurre	4 CS	3 1/2 CS	3 CS
Farine	980 g	840 g	700 g
Levure sèche	1 cc	1 cc	1/2 cc

9.7. Programme 7 - Sans gluten

Ingrédients	1600 g	1350 g	1125 g
Eau	520 ml	460 ml	380 ml
Sucre	5 CS	4 CS	3 cs
Sel	3 cc	3 cc	2 cc
Huile de tournesol	4 cs	4 CS	3 cs
Farine sans gluten	980 g	840 g	700 g
Levure sèche	1 cc	1 cc	1/2 cc

9.8. Programme 8 - Mélanger

Ingrédients	1600 g
Eau	600 ml
Farine blanche	1000 g

9.9. Programme 9 - 11 Pâte de blé complet, pâte à pizza et pâte standard

Ingrédients pâte de blé/ complète	1600 g
Eau	520 ml
Sel	3 cc
Huile de tournesol	4 cs
Farine complète	980 g

Ingrédients pâte à pizza	1600 g
Levure sèche	2 cc
Farine blanche	980 g
Huile d'olive	4 CS
Sel	3 cc
Eau	520 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.

Ingrédients pâte standard	1600 g
Eau	520 ml
Sel	3 cc
Huile de tournesol	5 CS
Farine blanche	980 g
Levure sèche	2 cc

9.10. Programme 12 - Knead

- ▶ Mettez les ingrédients souhaités dans la cuve, en respectant ici aussi l'ordre de pétrissage : d'abord les ingrédients humides, puis les ingrédients secs et enfin la levure.
- ▶ Démarrez le programme et choisissez une durée entre 10 et 45 minutes.

9.11. Programme 13 - Porridge

Ingrédients	1600 g
Eau	1 350 ml
Riz	75 g
Riz sans gluten	75 g
Sucre	80 g
Lotus	30 g
Pulpe de fruits de longane	30 g
Haricots rouges	40 g
Baies de goji	30 g
Dattes rouges	50 g
Cacahuètes	40 g

9.12. Programme 15 - Ferment

Ingrédients	1600 g
Lait entier	1. 800 ml
Sucre	40 g
Ferments lactiques	1 g

9.13. Programme 17 - Jam

Ingrédients	1600 g
Fruits (coupés en petits morceaux)	1000 g
Sucre gélifiant 2:1	500 g

9.14. Programme 18 - Gâteaux

Ingrédients	1600 g	1350 g	1125 g
Eau	30 ml	30 ml	30 ml
Œufs	8	6	4
Sucre	200 g	160 g	120 g
Beurre	2 CS	2 CS	2 CS
Farine	560 g	420 g	280 g
Levure sèche	1+1/5 cc	1 cc	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 additionnée de produit vaisselle. Vous pouvez essuyer la partie extérieure du boîtier avec un chiffon légèrement humide.
- ▶ Laissez sécher complètement l'appareil et les accessoires avant de les réutiliser.

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.	• 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. À l'aide du bouton COLOR (brunissement) sélectionnez le réglage Dark (foncé).
Le pain ne monte pas suffisamment.	• Quantité de levure insuffisante. • La levure n'était plus bonne. • Quantité de sucre insuffisante. • Trop de sel (détruit la levure). • Le liquide est trop chaud. • La levure est entrée en contact avec le sel ou le liquide avant la cuisson.
Le pain gonfle trop.	• 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.

Problème	Cause possible/solution
Le pain est trop sec et compact.	- Quantité de liquide insuffisante. - Problème de levure.
Le pain n'est pas assez cuit et encore humide à l'intérieur.	- 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.	- Trop de sucre. - Le degré de brunissement sélectionné est trop élevé.
Le pain est troué.	- 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.	- 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.	Trop de levure. Réduisez la quantité de levure.
Le moteur est en marche mais la pâte n'est pas pétrie.	Les crochets pétrisseurs ou la cuve ne sont pas insérés correctement.
Les ingrédients n'ont pas été mélangés correctement.	- 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.
EEO	Erreur au niveau de la sonde de température	▶ Contactez le SAV.

12. Caractéristiques techniques

Modèle :	MD 12040
Responsable de la mise sur le marché :	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen Allemagne
Alimentation électrique	220-240 V ~ 50/60 Hz
Consommation	950 W
Consommation en mode veille :	0,5 W
Capacité	1 600 g maximum
Classe de protection	I
Dimensions	environ 26,8 cm x 41 cm x 30,7 cm (L x H x T)
Poids	env. 6 kg

13. Information relative à la conformité UE



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

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

14. 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.



Tenez compte du marquage suivant des emballages pour le tri des déchets avec les abréviations (a) et numéros (b) :

1-7 : plastiques/20-22 : papier et carton/80-98 : matériaux composites



(Uniquement en France)

Le symbole « Triman » informe le consommateur que le produit est recyclable, qu'il est soumis à un système de responsabilité élargi du fabricant et, en France, à des consignes de tri.



APPAREIL

Il est interdit d'éliminer les appareils usagés portant le symbole ci-contre 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 sont ainsi recyclés, ce qui évite la pollution de l'environnement et les effets négatifs sur la santé des personnes.

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 d'élimination des déchets locale ou à la municipalité.

15. Informations relatives au SAV

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 55 66 12 45
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)
	☎ 800 278 99
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.

Dans le cadre d'un développement durable, nous renonçons à imprimer les conditions de garantie. Vous trouverez également nos conditions de garantie sur notre portail de services.

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 2024

Date : 30. juillet 2024

Tous droits réservés.

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

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

L'entreprise suivante possède les droits d'auteur :

MEDION AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Allemagne

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

Inhoudsopgave

1. Informatie over deze gebruiksaanwijzing	59
1.1. Betekenis van de symbolen	59
2. Gebruiksdoel	59
3. Veiligheidsvoorschriften	59
3.1. Het apparaat veilig opstellen	60
3.2. Netaansluiting	60
3.3. Veilig omgaan met het apparaat	60
3.4. Nooit zelf repareren	61
4. Inhoud van de levering	61
5. Overzicht van het apparaat	62
5.1. Overzicht van de verwerkingsstappen	64
6. Vóór het eerste gebruik	65
7. Voorbereidingen	65
7.1. Deegbak voorbereiden	65
7.2. Deeg voorbereiden	65
8. Bediening	66
8.1. Programma kiezen	66
8.2. Tijdsduur van het programma	68
8.3. Programma starten	72
8.4. Meer ingrediënten toevoegen	72
8.5. Instructies voor bakproces	72
8.6. Geluidssignalen	72
8.7. Einde programma	72
8.8. Baksel uit het apparaat nemen	72
8.9. Marmelade	73
8.10. Bakken	73
8.11. Bereiding van yoghurt	73
8.12. Overige bakprocessen	73
9. Recepten	74
9.1. Programma 1 - Soft	74
9.2. Programma 2 - French	74
9.3. Programma 3 - Whole-wheat	75
9.4. Programma 4 - Quick	75
9.5. Programma 5 - Brioche	75
9.6. Programma 6 - Sandwich	75
9.7. Programma 7 - Glutenvrij	76
9.8. Programma 8 - Mix	76
9.9. Programma 9 - 11 Tarwe-volkoren-, pizza- en standaarddeeg	76
9.10. Programma 12 - Knead	77
9.11. Programma 13 - Porridge	77
9.12. Programma 15 - Ferment	77
9.13. Programma 17 - Jam	77
9.14. Programma 18 - Gebak	77
10. Reinigen en opbergen	78
10.1. Opbergen	78
11. Problemen oplossen	78
11.1. Mogelijke foutmeldingen	79
12. Technische gegevens	80
13. EU-conformiteitsinformatie	80
14. Afvalverwerking	80
15. Service-informatie	81
16. Colofon	81

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 aandachtig door voordat u het product 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!



WAARSCHUWING!

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!

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.

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 ontluchtingsgleuven niet af.
- Installeer het apparaat niet in de buurt van licht ontvlambare materialen (gordijnen, vitrages, papier enz.). Er kan brand ontstaan.
- Plaats het apparaat niet direct naast een gas- of elektrisch fornuis of een 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.

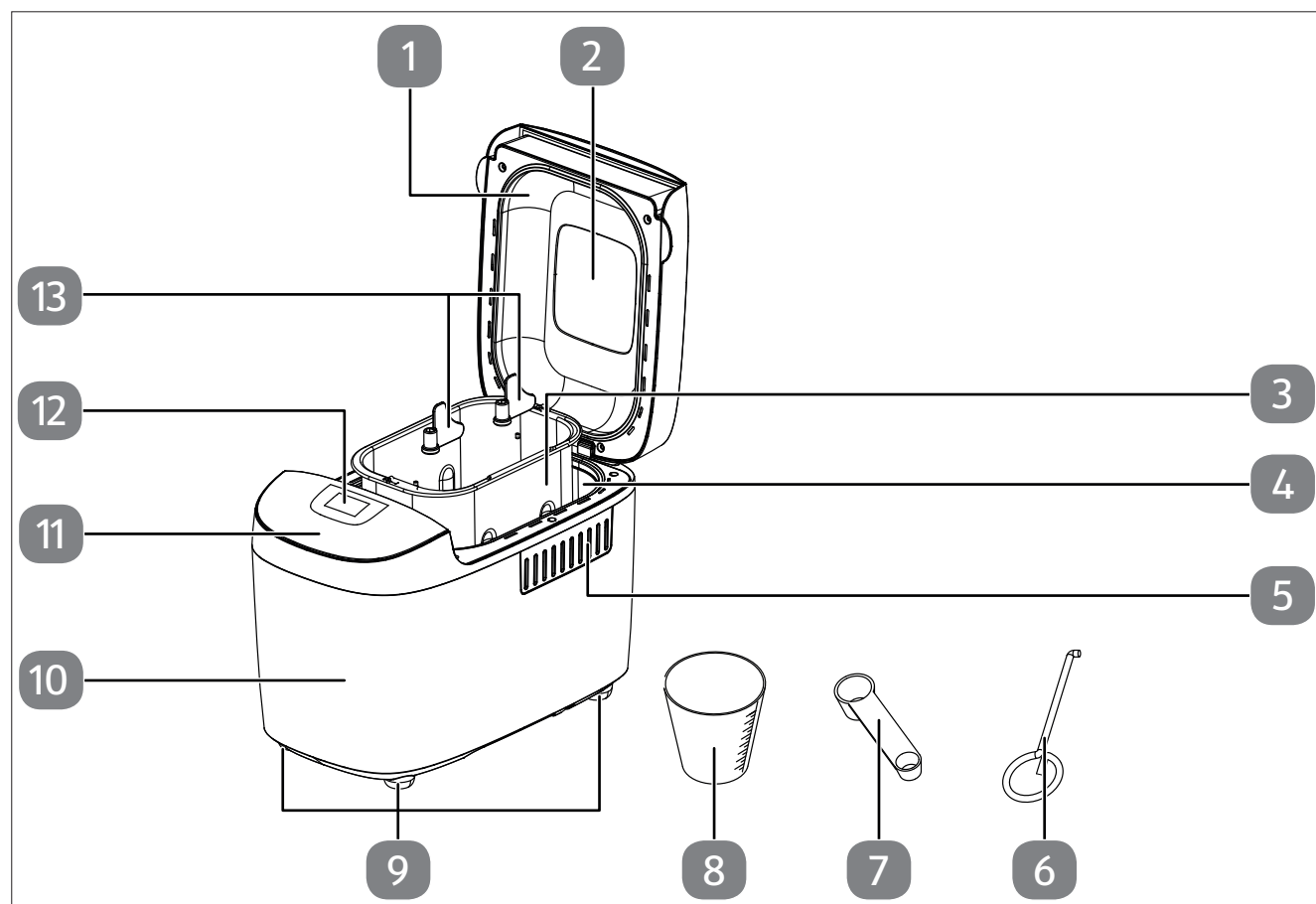
- Bewaar al het gebruikte verpakkingsmateriaal (plastic zakken, stukken polystyreen enzovoort) buiten het bereik van kinderen.
- Laat kinderen niet met de verpakking spelen.

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:

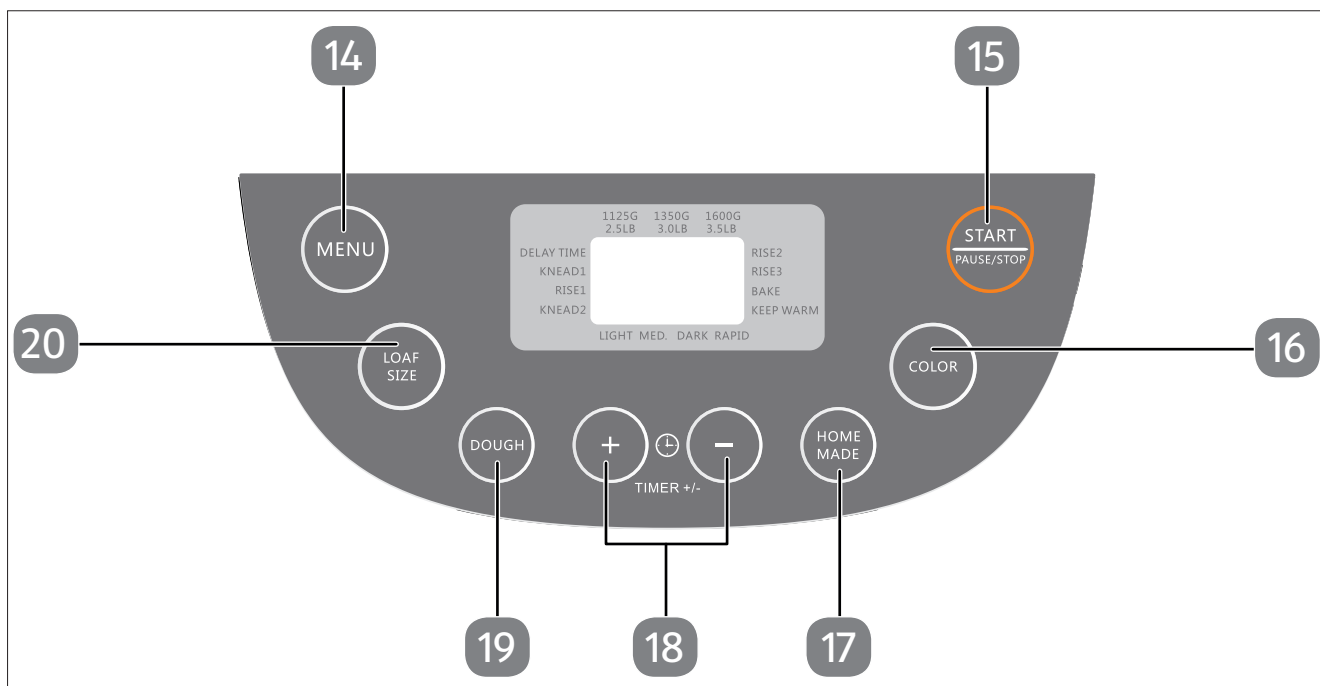
- Broodbakmachine
- Bakvorm met antiaanbaklaag
- 2x kneedhaak
- Maatlepel
- Maatbeker
- Kneedhaakverwijderaar
- Beknopte gebruiksaanwijzing

5. Overzicht van het apparaat



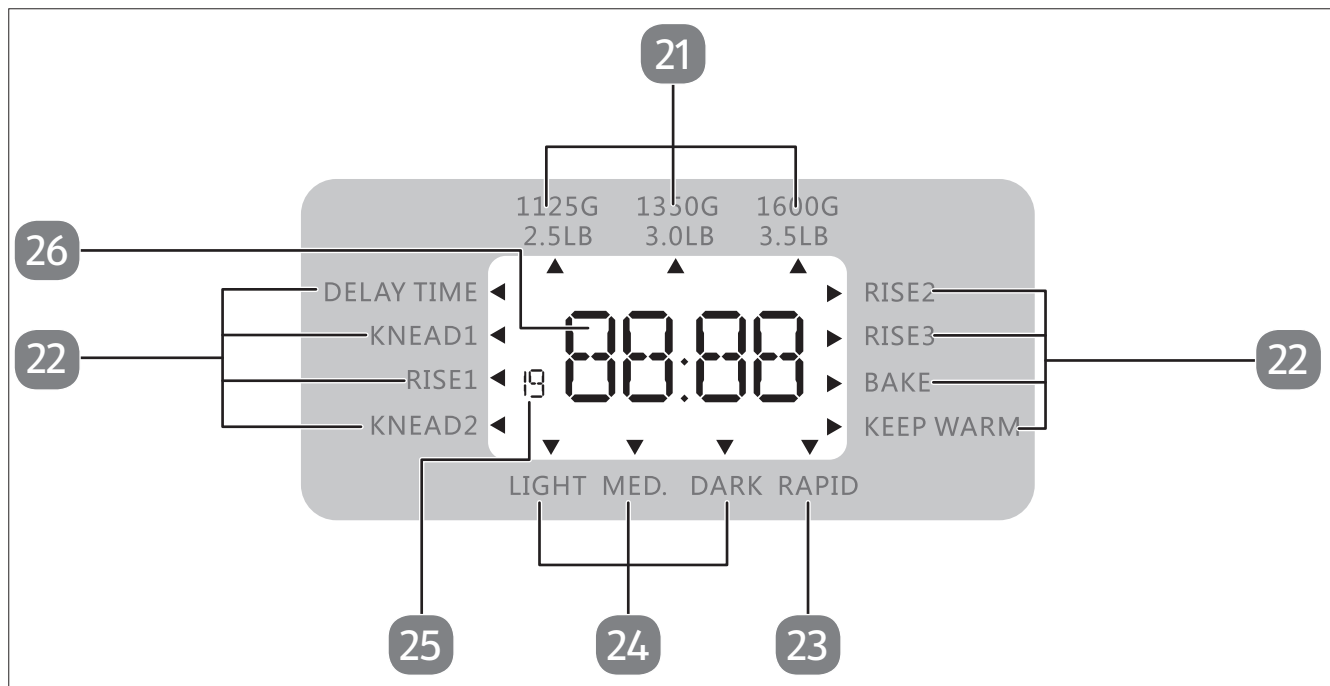
Afb. 1 – Overzicht van het apparaat

1. Deksel
2. Kijkvenster
3. Deegbak met antiaanbaklaag
4. Ovenruimte met verwarmingselement
5. Ventilatiesleuven
6. Haak voor het verwijderen van de kneedhaken
7. Maatlepels (1 tl en el)
in de betreffende maatlepels zit een markering voor 1/2 tl resp. el.
8. Maatbeker
9. Pootjes
10. Behuizing
11. Bedieningspaneel
12. Display
13. Kneedhaak



Afb. 2 – Bedieningspaneel

- 14. Toets **MENU (Menu)**: programma kiezen
- 15. Toets **START/PAUSE/STOP**: programma starten/onderbreken
Ingedrukt houden: programma onderbreken
- 16. Toets **COLOR (bruinkleuring)**: **Light (helder)**, **Med. (gemiddeld)** en **Dark (donker)**.
- 17. Toets **HOME MADE (eigen recepten)**: Met deze toets kunnen de afzonderlijke stappen worden geselecteerd en ingesteld voor broeden volgens eigen recepten
- 18. Toets **TIMER (tijdselectie)**
- 19. Toets **DOUGH (deeg/alleen kneden)**: Directe selectie van de programma's 8 - 12 (programma's zonder bakken)
- 20. Toets **LOAF SIZE (grootte van het brood)**: Klein (1125 g), gemiddeld (1350 g) en groot (1600 g).



Afb. 3 – Display

- 21. Gewicht van het deeg (zie pijl op het display)
- 22. Verwerkingsstappen binnen een bakprogramma (zie onderstaande tabel)
- 23. Display voor het selecteren van de snelbakfunctie van de programma's 1 - 3
- 24. Bruiningsgraad (zie pijl op het display)
- 25. Displayweergave programmaselectie
- 26. Resttijd van het geselecteerde/lopende programma/vertragingstijd

5.1. Overzicht van de verwerkingsstappen

Lampje	Verwerkingsstap	Lampje	Verwerkingsstap
Delay Time	Tijd vooraf instellen Een timerprogramma is actief	Rise2	Rijzen2 Tweede fase van deeg dat rust tussen twee verwerkingsstappen en het rijzen
Knead1	Kneden1 De eerste kneedbewerking is actief	Rise3	Rijzen Derde fase van deeg dat rust tussen twee verwerkingsstappen
Rise1	Rijzen1 Eerste fase van deeg dat rust tussen twee verwerkingsstappen en het rijzen	Bake	Bakken Het bakproces is actief
Knead2	Kneten2 Het tweede kneedproces is actief	Keep Warm	Warmhouden Na afronding van het bakprogramma wordt het brood gedurende 60 minuten warm gehouden

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.



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 aandrijfas 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 gistingproces 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 (1600 g)	Middelgroot brood (1350 g)	Klein brood (1125 g)
Water	520 ml	460 ml	380 ml
Olie	4 el	4 el	3 el
Zout	3 tl	3 tl	2 tl
Suiker	6 el	5 el	4 el
Melkpoeder	6 el	5 el	4 el
Meel (max. hoeveelheid)	980 g	840 g	700 g
Droge gist (max. hoeveelheid)	1 tl	1 tl	1/2 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 blz. 65.

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 1000 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 erop dat de ingrediënten niet in de bakruimte terechtkomen en niet in aanraking komen met de verwarmingsspiraal!
- ▶ 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

- ▶ Plaats de deegbak ca. 30° naar links gedraaid in de bakruimte en fixeer deze met een draaiing rechtsom.
- ▶ Sluit het deksel.
- ▶ Steek de stekker in het stopcontact.

Er klinkt een geluidssignaal. Programma 1 (Soft) voor een brood (1350 g) met een gemiddelde bruiningsgraad is automatisch ingesteld.

8.1. Programma kiezen

- ▶ Druk op de toets **MENU (menu)** om het gewenste programma 1–20 te selecteren.
- ▶ Druk op de toets **LOAF SIZE (grootte van het brood)** om de grootte van het brood (1125 g, 1350 g of 1600 g) te bepalen.
- ▶ Druk op de toets **COLOR (bruinkleuring)** om de bruiningsgraad van het brood te bepalen (**Light (helder)**, **Med. (medium)** of **Dark (donker)**).
- ▶ Druk om de toets **START/PAUSE/STOP** om het programma te starten.
- ▶ Druk tijdens het bakproces op de toets **START/PAUSE/STOP** om het programma te onderbreken.

Programma-overzicht	
Programma 1 Soft	Basisprogramma voor standaard brooddeeg.
Programma 2 French	Programma voor brood van wit, eiwitrijk meel op Franse wijze en voor licht brood met knapperige korst.
Programma 3 Whole-wheat	Programma voor deeg dat een groter aandeel volkorentarwemeel, volkorenroggemeel, volkorenhavermeel of zemelen bevat. Dit programma omvat een voorlooptijd, waarin de grove ingrediënten kunnen zwellen. Normaal gesproken zijn deze broden kleiner en compacter.
Programma 4 Quick	Snelbakprogramma voor deeg van meel voor algemeen gebruik. Het bakproces is bekort en het brood heeft een wat dichtere textuur.

Programma-overzicht	
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	Programma voor brood met een zachte, gemakkelijk te snijden consistentie en een goudgele korst.
Programma 7 Gluten-free	(glutenvrij) Programma voor brood gemaakt van glutenvrij meel. Door de verkorte rust- en draaifasen blijft het brood kleiner en is het deeg steviger. De totale hoeveelheid van de ingrediënten mag niet meer zijn dan 1600 g.
Programma 8 Mix	Programma om vloeistof goed met het meel te mengen. De tijd voor het programma kan worden ingesteld van 15 - 30 minuten.
Programma 9-11 Whole wheat dough - Pizza Dough -Dough	(deeg van volkorenmeel/pizzadeeg/standaarddeeg) Programma's voor verschillende soorten deeg. Programmavolgorde: Kneeden en rijzen zonder bakken. Je kunt het rauwe deeg eruit halen en verder verwerken tot broodjes, pizza enz. in een normale oven. De tijd is voor elk programma vooraf ingesteld en kan niet worden veranderd/aangepast.
Programma 12 Knead	(kneeden) Alleen kneedprogramma, er vindt geen bak- en rijsproces plaats. De kneedtijd kan naar wens tussen 0:10 - 0:45 minuten worden ingesteld.
Programma 13 Porridge	Programma voor het kneeden en stomen van grove granenpap.
Programma 14 Defrost	(ontdooien) Programma voor het ontdooien van bevroren levensmiddelen voor het koken.
Programma 15 Ferment	(yoghurt) Programma voor de bereiding van yoghurt. Zie hiervoor ook hoofdstuk "8.11. Bereiding van yoghurt" op blz. 73.
Programma 16 Stir/bake	(mixen/bakken) Programma voor het mixen en bakken van toegevoegde ingrediënten.
Programma 17 Jam	Programma om jam 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 Cake	Programma voor het voorbereiden van cakebeslag. Kneeden, rijzen en bakken.
Programma 19 Bake	Programma voor het nabakken van broden. In dit programma wordt er alleen gebakken, er wordt niet gekneet of gerust.
Programma 20 Home Made	(eigen recepten) Programma voor uw eigen recepten, de afzonderlijke stappen kunnen individueel worden geselecteerd en ingesteld.

8.2. 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 inplannen.

Programma	1 Soft								
Bruinkleuring	Light (helder)			Med. (gemiddeld)			Dark (donker)		
Grootte	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g
Totale tijd	2:55	3:00	3:05	2:55	3:00	3:05	2:55	3:00	3:05
Ingrediënten toevoegen bij resterende tijd van:	2:10	2:15	2:20	2:10	2:15	2:20	2:10	2:15	2:20
Warmhouden	60 min			60 min			60 min		
Max. tijdvertraging	15:00			15:00			15:00		
Snelbakprogramma (RAPID)	1125 g			1350 g			1600 g		
Totale tijd	2:15			2:20			2:25		
Ingrediënten toevoegen bij resterende tijd van:	1:48	1:53	1:58	1:48	1:53	1:58	1:48	1:53	1:58

Programma	2 French								
Bruinkleuring	Light (helder)			Med. (gemiddeld)			Dark (donker)		
Grootte	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g
Totale tijd	3:10	3:15	3:20	3:10	3:15	3:20	3:10	3:15	3:20
Ingrediënten toevoegen bij resterende tijd van:	2:23	2:28	2:33	2:23	2:28	2:33	2:23	2:28	2:33
Warmhouden	60 min			60 min			60 min		
Max. tijdvertraging	15:00			15:00			15:00		
Snelbakprogramma (RAPID)	1125 g			1350 g			1600 g		
Totale tijd	2:20			2:25			2:30		
Ingrediënten toevoegen bij resterende tijd van:	1:53	1:58	2:03	1:53	1:58	2:03	1:53	1:58	2:03

Programma	3 Whole-wheat								
Bruinkleuring	Light (helder)			Med. (gemiddeld)			Dark (donker)		
Grootte	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g
Totale tijd	3:25	3:30	3:35	3:25	3:30	3:35	3:25	3:30	3:35
Ingrediënten toevoegen bij resterende tijd van:	2:31	2:36	2:41	2:31	2:36	2:41	2:31	2:36	2:41
Warmhouden	60 min			60 min			60 min		
Max. tijdvertraging	15:00			15:00			15:00		
Snelbakprogramma (RAPID)	1125 g			1350 g			1600 g		
Totale tijd	2:25			2:30			2:35		
Ingrediënten toevoegen bij resterende tijd van:	1:58	2:03	2:08	1:58	2:03	2:08	1:58	2:03	2:08

Programma	4 Quick								
Bruinkleuring	Light (helder)			Med. (gemiddeld)			Dark (donker)		
Grootte	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g
Totale tijd	1:25	1:30	1:35	1:25	1:30	1:35	1:25	1:30	1:35
Ingrediënten toevoegen bij resterende tijd van:	1:15	1:20	1:25	1:15	1:20	1:25	1:15	1:20	1:25
Warmhouden	60 min			60 min			60 min		
Max. tijdvertraging	15:00			15:00			15:00		

Programma	5 Brioche								
Bruinkleuring	Light (helder)			Med. (gemiddeld)			Dark (donker)		
Grootte	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g
Totale tijd	2:50	2:55	3:00	2:50	2:55	3:00	2:50	2:55	3:00
Ingrediënten toevoegen bij resterende tijd van:	2:00	2:05	2:10	2:00	2:05	2:10	2:00	2:05	2:10
Warmhouden	60 min			60 min			60 min		
Max. tijdvertraging	15:00			15:00			15:00		

Programma	6 Sandwich								
Bruinkleuring	Light (helder)			Med. (gemiddeld)			Dark (donker)		
Grootte	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g
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:	2:23	2:28	2:33	2:23	2:28	2:33	2:23	2:28	2:33
Warmhouden	60 min			60 min			60 min		
Max. tijdvertraging	15:00			15:00			15:00		

Programma	7 Glutenvrij								
Bruinkleuring	Light (helder)			Med. (gemiddeld)			Dark (donker)		
Grootte	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g
Totale tijd	3:30	3:35	3:40	3:30	3:35	3:40	3:30	3:35	3:40
Ingrediënten toevoegen bij resterende tijd van:	2:48	2:53	2:58	2:48	2:53	2:58	2:48	2:53	2:58
Warmhouden	60 min			60 min			60 min		
Max. tijdvertraging	15:00			15:00			15:00		

Programma	12 Knead	13 Porridge	14 Defrost	15 Ferment
Totale tijd	Tijd kan van 10 tot 45 min. worden ingesteld. Fabrieksinstelling: 10 min.	Tijd kan van 20 tot 110 min. worden ingesteld. Fabrieksinstelling: 40 min.	Tijd kan van 10 tot 120 min. worden ingesteld. Fabrieksinstelling: 30 min.	Tijd kan van 10 min. tot 12 uur worden ingesteld. Fabrieksinstelling: 8 uur
Ingrediënten toevoegen bij resterende tijd van:	--	--	--	--
Warmhouden	--	--	--	--
Tijdvertraging	--	--	--	--

Programma	16 Stir/Bake			17 Jam
Bruiningsgraad	Light (helder)	Med. (gemiddeld)	Dark (donker)	--
Totale tijd	1:40			1:20
Ingrediënten toevoegen bij resterende tijd van:	--			--
Warmhouden	60 min.			--
Tijdvertraging	15:00			--

Programma	18 Cake								
Bruinkleuring	Light (helder)			Med. (gemiddeld)			Dark (donker)		
Grootte	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g
Totale tijd	1:30			1:35			1:40		
Warmhouden	60 min			60 min			60 min		

Programma	19 Bake		
Bruiningsgraad	Light (helder)	Med. (gemiddeld)	Dark (donker)
Totale tijd	60 min.		
Ingrediënten toevoegen bij resterende tijd van:	--		
Warmhouden	60 min		
Tijdvertraging	15:00		

Programma	20 Home Made
Op het display verschijnt niet het programmanummer, maar de indicatie H. Bij dit programma kan elke verwerkingsstap afzonderlijk worden geselecteerd en ingesteld. ▶ Druk op de toets HOME MADE (eigen recepten) om het programma te selecteren. ▶ Druk meerdere keren op de toets HOME MADE (eigen recepten) om de verschillende verwerkingsstappen te selecteren. ▶ Met de toetsen + en - van de timer kunt u de verschillende verwerkingsstappen instellen.	

8.2.1. Basisinstelling kiezen

Voor de programma's 1 tot 3 kunt u de parameters grootte, bruiningsgraad en snelbakprogramma selecteren met de betreffende toetsen (zie "5.1. Overzicht van de verwerkingsstappen" op blz. 64).

8.2.2. 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 1-7, 9-11, 16 en 18-20.

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.



Stel de tijdsvertraging pas in na het selecteren van het programma, het gewicht en de bruiningsgraad.

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

8.3. 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.**
Houd de toets **START/PAUSE/STOP** 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 **START/PAUSE/STOP** om het programma te starten.

Op het display wordt afhankelijk van het gekozen programma de momentele verwerkingsstap met een pijl weergegeven (zie tabel op Blz. 74).

8.4. 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 hierbij niet op de toets **START/PAUSE/STOP** omdat dit het lopende programma zou afbreken.

8.5. Instructies voor bakproces

- ▶ Als de stroomtoevoer wordt onderbroken (max. 30 minuten), blijven de bakinstellingen behouden. Het bakproces wordt voortgezet zonder dat de toets **START/PAUSE/STOP** opnieuw moet worden ingedrukt.



Als het deeg al in de rijzingsfase is wanneer de stroomtoevoer wordt onderbroken, verwijder dan de ingrediënten uit de deegbak en maak deze schoon. Begin dan opnieuw met nieuwe ingrediënten.

- ▶ 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.

8.6. Geluidssignalen

Tijdens het bakproces klinken geluidssignalen:

- Bij de programma's 1-7, 11 en 20 na de tweede kneedfase om te signaleren, dat er 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).

8.7. Einde programma

Aan het einde van het bakprogramma klinken meerdere signaaltönen en staat er op het display **0:00**. 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.

- ▶ Houd de toets **START/PAUSE/STOP** gedurende 3 seconden ingedrukt tot er een geluidssignaal klinkt om het warmhoudbedrijf te onderbreken.



Zodra de 60 minuten in de warmhoudmodus zijn verstreken, schakelt het apparaat automatisch over op de stand-by-modus.

8.8. Baksel uit het apparaat nemen

- ▶ Beëindig het bakprogramma door de toets **START/PAUSE/STOP** in te drukken of ingedrukt te houden of laat het baksel in de broodbakmachine en gebruik de warmhoudfunctie.
- ▶ Trek de stekker uit het stopcontact.



VOORZICHTIG, HEET OPPERVLAK!

Gevaar voor letsel door brandwonden!

De oppervlakken, de deegbak en de beugel van de deegbak zijn erg heet.

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

- ▶ 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.

8.8.1. Kneedhaak losmaken

- ▶ Wanneer de kneedhaak in het baksel blijft steken, verwijdt 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.

8.9. 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 toets **START/PAUSE/STOP** om het kookprogramma te starten.
- ▶ Aan het einde van het kookproces beëindigt u het programma door op de toets **START/PAUSE/STOP** te drukken. Wanneer geen invoer volgt, gaat de broodbakmachine automatisch naar de warmhoudfunctie.
- ▶ Vul de gereedstaande potjes zo snel mogelijk met de voorbereide marmelade.

8.10. 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 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.
- ▶ Druk op de toets **START/PAUSE/STOP** om het bakproces te starten.
Na afloop van de baktijd klinken meerdere geluidssignalen.
- ▶ Beëindig het bakprogramma door de toets **START/PAUSE/STOP** ingedrukt te houden of laat het baksel in de broodbakmachine en gebruik de warmhoudfunctie.

8.11. 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 **Ferment (yoghurt)** om yoghurt te maken.

8.12. Overige bakprocessen

U kunt na een bakproces in principe een nieuw bakproces beginnen. Het apparaat mag echter niet warmer zijn dan 40 °C. Als het apparaat nog te heet is, verschijnt na het indrukken van de toets **START/PAUSE/STOP** de melding "HHH" op het display.

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

DE

FR

NL

ES

IT

EN

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 inbegrepen 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 1600 g droge ingrediënten gebruiken.
- Brood, dat overwegend met volkorenmeel wordt gebakken of met ingrediënten zoals noten, zemelen enz., wordt zwaarder en kleiner dan brood uit wit meel.
- Plaats de gist altijd in droge toestand op het meel.
- Wanneer de toegevoegde vloeistof warmer is, kan sneller worden gebakken.
- Houd bij de bereiding ook de instructies hiervoor in deze handleiding aan (zie hoofdstuk "7.2. Deeg voorbereiden" op blz. 65).

9.1. Programma 1 - Soft

Ingrediënten	1600 g	1350 g	1125 g
Water	520 ml	460 ml	380 ml
Suiker	6 el	5 el	4 el
Zout	3 tl	3 tl	2 tl
Zonnebloemolie	4 el	4 el	3 el
Wit meel	980 g	840 g	700 g
Droge gist	1 tl	1 tl	1/2 tl



Als hier de snelbakfunctie (**Rapid**) wordt ingesteld, verhoog dan de hoeveelheid droge gist met 1/2 tl.

9.2. Programma 2 - French

Ingrediënten	1600 g	1350 g	1125 g
Water	520 ml	460 ml	380 ml
Suiker	5 el	4 el	3 el
Zout	3 tl	3 tl	2 tl
Zonnebloemolie	4 el	4 el	3 el
Wit meel	980 g	840 g	700 g
Droge gist	1 tl	1 tl	1/2 tl



Als hier de snelbakfunctie (**Rapid**) wordt ingesteld, verhoog dan de hoeveelheid droge gist met 1/2 tl.

9.3. Programma 3 - Whole-wheat

Ingrediënten	1600 g	1350 g	1125 g
Melk	520 ml	460 ml	380 ml
Suiker	4 el	4 el	3 el
Zout	3 tl	3 tl	2 tl
Zonnebloemolie	4 el	4 el	3 el
Volkorenmeel	980 g	840 g	700 g
Droge gist	2 tl	1 1/2 tl	1 1/2 tl



Als hier de snelbakfunctie (**Rapid**) wordt ingesteld, verhoog dan de hoeveelheid droge gist met 1/2 tl.

9.4. Programma 4 - Quick

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

Ingrediënten	1600 g	1350 g	1125 g
Melk	520 ml	460 ml	380 ml
Suiker	6 el	5 el	4 el
Zout	3 tl	2 1/2 tl	2 tl
Zonnebloemolie	5 el	5 el	4 el
Wit meel	980 g	840 g	700 g
Droge gist	3 tl	2 1/5 tl	2 tl

9.5. Programma 5 - Brioche

Ingrediënten	1600 g	1350 g	1125 g
Water of melk	480 ml	430 ml	350 ml
Gesmolten boter	5 el	4 el	3 el
Zout	2 el	1 1/2 el	1 el
Suiker	200 g	150 g	100 g
Meel	980 g	840 g	700 g
Gist	1 tl	1 tl	1/2 tl

9.6. Programma 6 - Sandwich

Ingrediënten	1600 g	1350 g	1125 g
Water	520 ml	460 ml	380 ml
Zout	3 tl	2 1/2 tl	2 tl
Suiker	6 el	5 el	4 el
Boter	4 el	3 1/2 el	3 el
Meel	980 g	840 g	700 g
Droge gist	1 tl	1 tl	1/2 tl

9.7. Programma 7 - Glutenvrij

Ingrediënten	1600 g	1350 g	1125 g
Water	520 ml	460 ml	380 ml
Suiker	5 el	4 el	3 el
Zout	3 tl	3 tl	2 tl
Zonnebloemolie	4 el	4 el	3 el
Glutenvrij meel	980 g	840 g	700 g
Droge gist	1 tl	1 tl	1/2 tl

9.8. Programma 8 - Mix

Ingrediënten	1600 g
Water	600 ml
Wit meel	1000 g

9.9. Programma 9 - 11 Tarwe-volkoren-, pizza- en standaarddeeg

Ingrediënten Tarwe-volkorendeeg	1600 g
Water	520 ml
Zout	3 tl
Zonnebloemolie	4 el
Volkorenmeel	980 g

Ingrediënten pizzadeeg	1600 g
Droge gist	2 tl
Wit meel	980 g
Olijfolie	4 el
Zout	3 tl
Water	520 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.

Ingrediënten standaarddeeg	1600 g
Water	520 ml
Zout	3 tl
Zonnebloemolie	5 el
Wit meel	980 g
Droge gist	2 tl

9.10. Programma 12 - Knead

- Doe de gewenste ingrediënten in de deegbak, let ook hier op de volgorde: eerst de vochtige ingrediënten, dan de droge ingrediënten en tot slot de gist.
- Start het programma en selecteer een tijd tussen 10 en 45 minuten.

9.11. Programma 13 - Porridge

Ingrediënten	1600 g
Water	1350 ml
Rijst	75 g
Glutenvrije rijst	75 g
Suiker	80 g
Lotus	30 g
Longan vruchtvlees	30 g
Kidneybonen	40 g
Gojibessen	30 g
Rode dadels	50 g
Pinda's	40 g

9.12. Programma 15 - Ferment

Ingrediënten	1600 g
Volle melk	1.800 ml
Suiker	40 g
Yoghurtculturen	1 g

9.13. Programma 17 - Jam

Ingrediënten	1600 g
Vruchten (fijngesneden)	1000 g
Geleisuiker 2:1	500 g

9.14. Programma 18 - Gebak

Ingrediënten	1600 g	1350 g	1125 g
Water	30 ml	30 ml	30 ml
Eieren	8 st.	6 st.	4 st.
Suiker	200 g	160 g	120 g
Boter	2 el	2 el	2 el
Meel	560 g	420 g	280 g
Droge gist	1 1/5 tl	1 tl	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 geaarde 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.	• 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. Selecteer met de toets COLOR (bruinkleuring) de instelling Dark (donker).
Het brood rijst niet voldoende.	• 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.

Probleem	Mogelijke oorzaak/oplossing
Het brood rijst te veel.	• 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.	• Niet voldoende vloeistof. • De gist was niet meer goed.
Het brood is niet gaar en in het midden nog vochtig.	• Een te grote hoeveelheid extra ingrediënten zoals noten, boter, gedroogde vruchten, siroop enz. toegevoegd. • Te veel vruchtensap toegevoegd.
Het brood is te bruin.	• Te veel suiker. • Bruiningsgraad te hoog ingesteld.
Het brood zit vol gaten.	• 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.	• 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.	• Te veel gist. Verminder de gisthoeveelheid.
Het deeg wordt niet gekneed, hoewel de motor loopt.	• De kneedhaak of de deegbak is niet goed geplaatst.
De ingrediënten zijn niet glad geroerd.	• 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. Technische gegevens

Model:	MD 12040
Distributeur:	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen Duitsland
Voedingsspanning	220-240 V~ 50/60 Hz
Opgenomen vermogen	950 W
Opgenomen vermogen in de stand-bymodus	0,5 W
Inhoud	max. 1600 g
Veiligheidsklasse	I
Afmetingen	ca. 26,8 cm x 41 cm x 30,7 cm (b x h x d)
Gewicht	ca. 6 kg

13. EU-conformiteitsinformatie



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

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

14. Afvalverwerking



VERPAKKING

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



Let op de volgende markering van verpakkingsmateriaal bij het scheiden van afval met de afkortingen (a) en (b):

1–7: kunststoffen/20–22: papier en karton/80–98: composietmaterialen



(Alleen voor Frankrijk)

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



APPARAAT

Gebruikte apparaten met het hiernaast afgebeelde symbool mogen niet bij het gewone huishoudelijk afval worden gedeponneerd.

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

Hierbij worden voor hergebruik geschikte stoffen in het apparaat gerecycled, zodat belasting van het milieu en negatieve gevolgen voor de menselijke gezondheid worden voorkomen.

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

Neem voor meer informatie contact op met de lokale afvalverwerkingsdienst of met uw gemeente.

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: 08.30 - 17.00 uur	① 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	① 02 - 200 61 98
	Klantenservice (Luxemburg)
	① 800 278 99
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.

Om redenen van duurzaamheid hebben wij geen gedrukte garantievoorwaarden. U vindt onze garantievoorwaarden ook in ons serviceportaal.

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

16. Colofon

Copyright 2024

Stand: 30. juli 2024

Alle rechten voorbehouden.

Deze gebruiksaanwijzing is auteursrechtelijk beschermd.

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

Het copyright berust bij de firma:

MEDION AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Duitsland

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

Índice

1. Información acerca de este manual de instrucciones	85
1.1. Explicación de los símbolos	85
2. Uso conforme a lo previsto	85
3. Indicaciones de seguridad	85
3.1. Colocación segura del aparato	85
3.2. Conexión a la red eléctrica.....	86
3.3. Manejo seguro del aparato	86
3.4. Nunca lleve a cabo reparaciones por su cuenta	87
4. Volumen de suministro.....	87
5. Vista general del aparato	88
5.1. Vista general de los pasos de procesamiento	90
6. Antes del primer uso.....	91
7. Preparativos.....	91
7.1. Preparación del recipiente de masa	91
7.2. Preparación de la masa.....	91
8. Manejo.....	92
8.1. Selección del programa	92
8.2. Secuencia temporal de los programas	94
8.3. Inicio del programa	98
8.4. Añadir más ingredientes.....	98
8.5. Indicaciones sobre el proceso de horneado	98
8.6. Pitidos.....	98
8.7. Fin del programa.....	98
8.8. Sacar el pan del aparato	98
8.9. Mermelada	99
8.10. Horneado	99
8.11. Preparación de yogur	99
8.12. Más procesos de horneado	99
9. Recetas	100
9.1. Programa 1 - Soft	100
9.2. Programa 2 - French	100
9.3. Programa 3 - Whole-wheat.....	101
9.4. Programa 4 - Quick.....	101
9.5. Programa 5 - Brioche	101
9.6. Programa 6 - Sándwich.....	101
9.7. Programa 7 - Sin gluten	102
9.8. Programa 8 - Mezcla	102
9.9. Programa 9-11 Masa de trigo integral, masa para pizza y masa estándar	102
9.10. Programa 12 - Knead (amasar).....	103
9.11. Programa 13 - Porridge (gachas)	103
9.12. Programa 15 - Ferment (yogur).....	103
9.13. Programa 17 - Jam (mermelada)	103
9.14. Programa 18 - Bizcocho.....	103
10. Limpieza y conservación.....	104
10.1. Almacenamiento.....	104
11. Resolución de problemas	104
11.1. Posibles mensajes de fallo.....	105
12. Datos técnicos	106
13. Información de conformidad UE	106
14. Eliminación	106
15. Informaciones de asistencia técnica	107
16. Aviso legal	107

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

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

1.1. Explicación de los símbolos

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.



¡ADVERTENCIA!

Advertencia de peligro por superficies calientes.



¡ATENCIÓN!

Advertencia de posibles lesiones de grado medio o leve.



¡AVISO!

Respete las indicaciones para evitar daños materiales.



Información más detallada para el uso del aparato.



Respete las indicaciones del manual de instrucciones.

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.

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.

- Guarde todos los materiales de embalaje usados (bolsas de plástico, piezas de poliestireno, etc.) fuera del alcance de los niños.
- No deje que los niños jueguen con el embalaje.

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

Con el paquete que ha adquirido recibirá lo siguiente:

- panificadora
- molde de horneado con revestimiento antiadherente
- 2 ganchos de amasar
- cuchara medidora
- vaso medidor
- paleta para retirar los restos de masa
- guía breve

5. Vista general del aparato

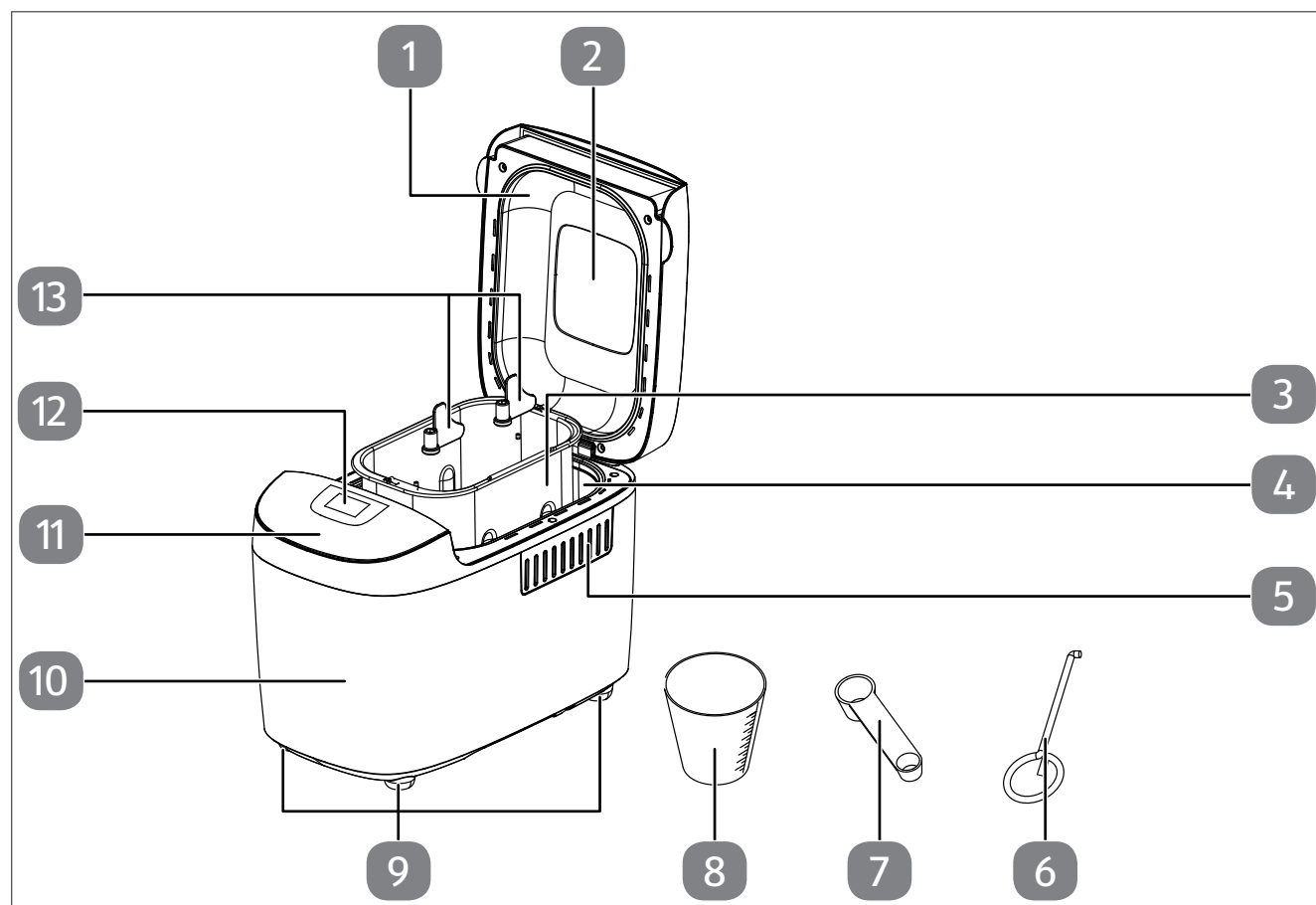


Fig. 1 – Vista general del aparato

1. Tapa
2. Ventana
3. Recipiente de masa con revestimiento antiadherente
4. Cámara de cocción con resistencia
5. Ranuras de ventilación
6. Gancho para retirar el gancho de amasar
7. Cucharas medidoras (1 cucharilla y 1 cuchara)
En ambas hay una marca que indica la cantidad correspondiente a 1/2 cucharadita o cucharada.
8. Vaso medidor
9. Patas
10. Carcasa
11. Panel de control
12. Pantalla
13. Gancho de amasar

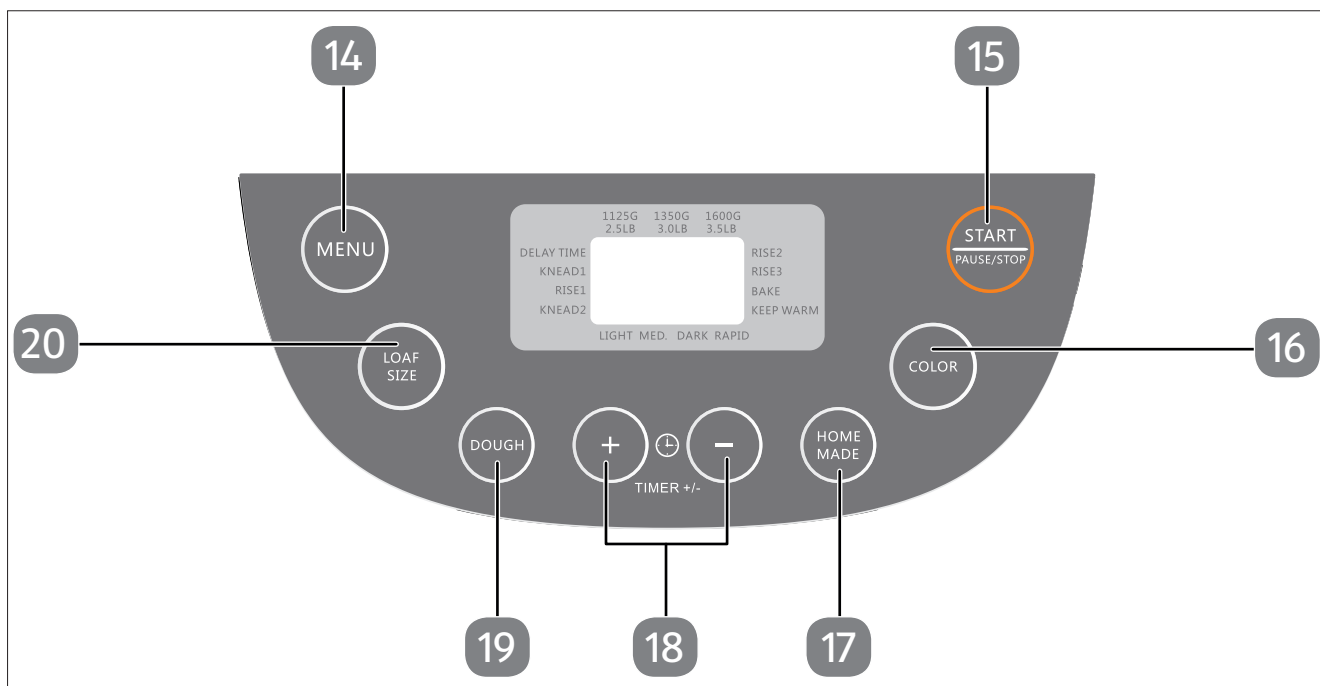


Fig. 2 – Panel de control

- 14. Botón **MENU (Menú)**: selección de programa
- 15. Botón **START/PAUSE/STOP**: iniciar/interrumpir programa
Pulsar y mantener pulsado: interrumpir el programa
- 16. Botón **COLOR (tostado)**: **Light (claro)**, **Med. (medio)** y **Dark (oscuro)**.
- 17. Botón **HOME MADE (recetas propias)**: Este botón permite seleccionar y ajustar los pasos de trabajo individuales para panes según sus propias recetas
- 18. Botón **TIMER (temporizador)**
- 19. Botón **DOUGH (masa/solo amasar)**: selección directa de los programas 8-12 (programas sin horneado)
- 20. Botón **LOAF SIZE (tamaño del pan)**: pequeño (1125 g), mediano (1350 g) y grande (1600 g).

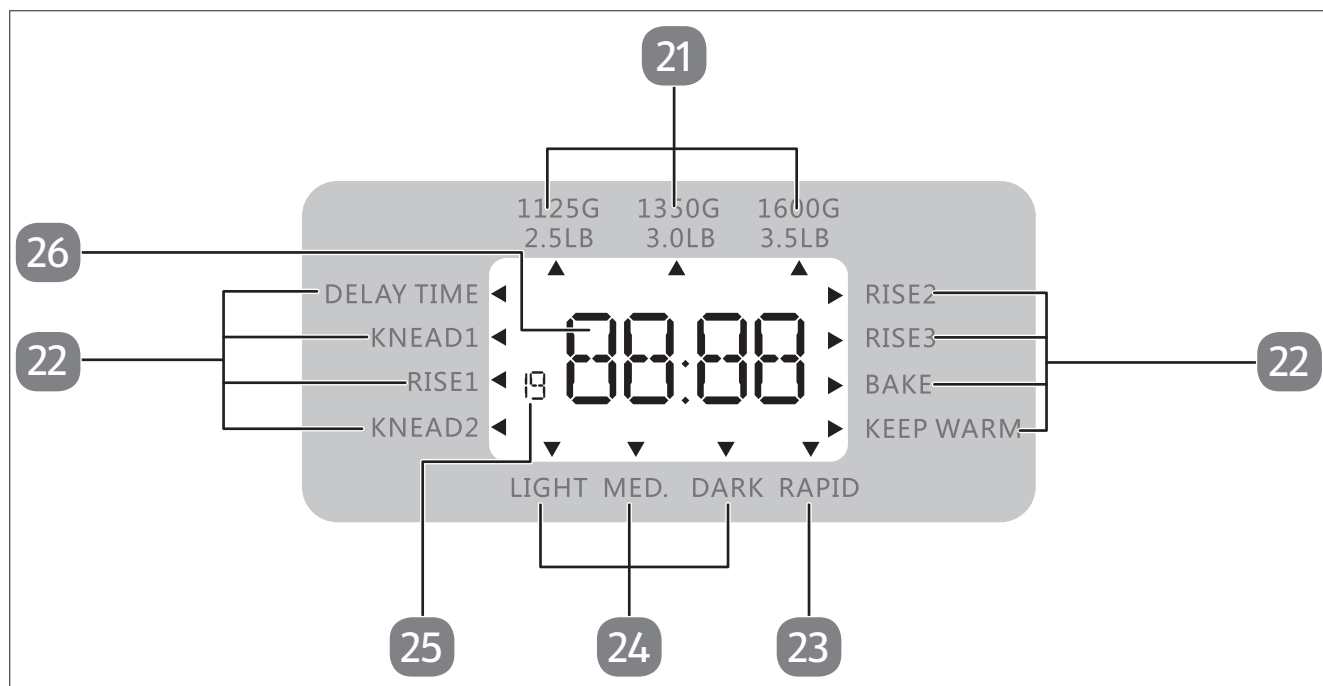


Fig. 3 – Pantalla

- 21. Peso de la masa (véase la flecha en el panel de visualización)
- 22. Pasos de procesamiento dentro de un programa de horneado (véase la tabla de abajo)
- 23. Pantalla para seleccionar la función de horneado rápido de los programas 1-3
- 24. Grado de tostado (véase la flecha en el panel de visualización)
- 25. Selección de programa
- 26. Tiempo restante del programa seleccionado/en curso / retardo

5.1. Vista general de los pasos de procesamiento

Indicación	Paso de procesamiento	Indicación	Paso de procesamiento
Delay Time	Retardo Hay programado un temporizador	Rise2	Fermentar2 Segunda fase de reposo de la masa entre dos pasos de procesamiento y la fermentación
Knead1	Amasar1 El primer proceso de amasado está activo	Rise3	Fermentar Tercera fase de reposo de la masa entre dos pasos de procesamiento
Rise1	Fermentar1 Primera fase de reposo de la masa entre dos pasos de procesamiento y la fermentación	Bake	Hornear El proceso de horneado está activo
Knead2	Amasar2 El segundo proceso de amasado está activo	Keep Warm	Mantener caliente Una vez finalizado el programa de horneado, el pan se mantiene caliente durante 60 minutos

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.



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 adáptela a sus preferencias si lo desea.

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

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

Ingredientes	Pan grande (1600 g)	Pan mediano (1350 g)	Pan pequeño (1125 g)
Agua	520 ml	460 ml	380 ml
Aceite	4 cucharadas	4 cucharadas	3 cucharadas
Sal	3 cucharaditas	3 cucharaditas	2 cucharaditas
Azúcar	6 cucharadas	5 cucharadas	4 cucharadas
Leche en polvo	6 cucharadas	5 cucharadas	4 cucharadas
Harina (cantidad máx.)	980 g	840 g	700 g
Levadura seca (cantidad máx.)	1 cucharadita	1 cucharadita	1/2 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 91.

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 distribuirlas 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. ¡Asegúrese de que no caiga ningún ingrediente en el interior de la cámara de cocción para impedir que entre en contacto con la resistencia!
- ▶ 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

- ▶ 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.
- ▶ Cierre la tapa.
- ▶ Enchufe la clavija en la toma de corriente.

Se escucha una señal acústica. El programa 1 (Soft) para un pan (1350 g) con un grado medio de tostado está preajustado automáticamente.

8.1. Selección del programa

- ▶ Pulse el botón **MENU (Menú)** para seleccionar el programa deseado 1-20.
- ▶ Pulse el botón **LOAF SIZE (tamaño del pan)** para determinar el tamaño del pan (1125 g, 1350 g o 1600 g).
- ▶ Pulse el botón **COLOR (tostado)** para determinar el grado de horneado del pan (**Light (claro)**, **Med. (medio)** o **Dark (oscuro)**).
- ▶ Pulse el botón **START/PAUSE/STOP** para iniciar el programa.
- ▶ Pulse el botón **START/PAUSE/STOP** durante el proceso de horneado para interrumpir el programa.

Resumen de programas	
Programa 1 Soft	Programa básico para masas de pan normales.
Programa 2 French	Programa para panes de harina blanca rica en proteínas al estilo francés y para panes ligeros con corteza crujiente.
Programa 3 Whole-wheat	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 Quick	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.

Resumen de programas	
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 Sandwich	Programa para un pan de consistencia suave, fácil de cortar y corteza de color amarillo dorado.
Programa 7 Gluten-free	(sin gluten) Programa para un pan hecho de harinas sin gluten. Dado que los tiempos de reposo y fermentación son más cortos, el pan queda más pequeño y la masa más firme. La cantidad total de los ingredientes no debe superar los 1600 g.
Programa 8 Mix	Programa para mezclar bien los líquidos con la harina. El tiempo del programa puede ajustarse entre 15 y 30 minutos.
Programa 9-11 Whole wheat dough - Pizza Dough -Dough	(masa de harina integral/masa para pizza/masa estándar) Programas para diferentes masas. Secuencia de programa: amasado y fermentado, sin horneado. Puede extraer la masa cruda y trabajarla a mano para hornear panecillos, pizzas, etc., en un horno convencional. El tiempo está predefinido para cada programa y no se puede modificar/adaptar.
Programa 12 Knead	(amasar) Programa solo para amasar; no incluye proceso de horneado ni fase de fermentación. El tiempo de amasado se puede ajustar entre 0:10 y 0:45 minutos.
Programa 13 Porridge	Programa para amasar y cocer gachas de cereal no molido.
Programa 14 Defrost	(descongelar) Programa para descongelar alimentos congelados antes de cocinarlos.
Programa 15 Ferment	(yogur) Programa para elaborar yogur. Compare al respecto también el capítulo «8.11. Preparación de yogur» en la página 99.
Programa 16 Stir/bake	(remover/hornear) Programa para remover y hornear ingredientes añadidos.
Programa 17 Jam	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 Cake	Programa para la preparación de masa para tartas. Amasar, fermentar y hornear.
Programa 19 Bake	Programa para volver a hornear panes. Se trata de un proceso de horneado puro, sin amasado ni fase de fermentación.
Programa 20 Home Made	(recetas propias) Programa para sus propias recetas, los pasos de trabajo pueden seleccionarse y ajustarse individualmente.

8.2. 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 Soft								
Tostado	Light (claro)			Med. (medio)			Dark (oscuro)		
Tamaño	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g
Duración total	2:55	3:00	3:05	2:55	3:00	3:05	2:55	3:00	3:05
Añadir ingredien- tes cuando quede un tiempo de:	2:10	2:15	2:20	2:10	2:15	2:20	2:10	2:15	2:20
Mantener caliente	60 min			60 min			60 min		
Retardo máximo	15:00			15:00			15:00		
Programa de horneado rápi- do (RAPID)	1125 g			1350 g			1600 g		
Duración total	2:15			2:20			2:25		
Añadir ingredien- tes cuando quede un tiempo de:	1:48	1:53	1:58	1:48	1:53	1:58	1:48	1:53	1:58

Programa	2 French								
Tostado	Light (claro)			Med. (medio)			Dark (oscuro)		
Tamaño	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g
Duración total	3:10	3:15	3:20	3:10	3:15	3:20	3:10	3:15	3:20
Añadir ingredien- tes cuando quede un tiempo de:	2:23	2:28	2:33	2:23	2:28	2:33	2:23	2:28	2:33
Mantener caliente	60 min			60 min			60 min		
Retardo máximo	15:00			15:00			15:00		
Programa de horneado rápi- do (RAPID)	1125 g			1350 g			1600 g		
Duración total	2:20			2:25			2:30		
Añadir ingredien- tes cuando quede un tiempo de:	1:53	1:58	2:03	1:53	1:58	2:03	1:53	1:58	2:03

Programa	3 Whole-wheat								
Tostado	Light (claro)			Med. (medio)			Dark (oscuro)		
Tamaño	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g
Duración total	3:25	3:30	3:35	3:25	3:30	3:35	3:25	3:30	3:35
Añadir ingredien- tes cuando quede un tiempo de:	2:31	2:36	2:41	2:31	2:36	2:41	2:31	2:36	2:41
Mantener caliente	60 min			60 min			60 min		
Retardo máximo	15:00			15:00			15:00		
Programa de horneado rápi- do (RAPID)	1125 g			1350 g			1600 g		
Duración total	2:25			2:30			2:35		
Añadir ingredien- tes cuando quede un tiempo de:	1:58	2:03	2:08	1:58	2:03	2:08	1:58	2:03	2:08

Programa	4 Quick								
Tostado	Light (claro)			Med. (medio)			Dark (oscuro)		
Tamaño	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g
Duración total	1:25	1:30	1:35	1:25	1:30	1:35	1:25	1:30	1:35
Añadir ingredien- tes cuando quede un tiempo de:	1:15	1:20	1:25	1:15	1:20	1:25	1:15	1:20	1:25
Mantener caliente	60 min			60 min			60 min		
Retardo máximo	15:00			15:00			15:00		

Programa	5 Brioche								
Tostado	Light (claro)			Med. (medio)			Dark (oscuro)		
Tamaño	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g
Duración total	2:50	2:55	3:00	2:50	2:55	3:00	2:50	2:55	3:00
Añadir ingredien- tes cuando quede un tiempo de:	2:00	2:05	2:10	2:00	2:05	2:10	2:00	2:05	2:10
Mantener caliente	60 min			60 min			60 min		
Retardo máximo	15:00			15:00			15:00		

Programa	6 Sandwich								
Tostado	Light (claro)			Med. (medio)			Dark (oscuro)		
Tamaño	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g
Duración total	3:05	3:10	3:15	3:05	3:10	3:15	3:05	3:10	3:15
Añadir ingredien- tes cuando quede un tiempo de:	2:23	2:28	2:33	2:23	2:28	2:33	2:23	2:28	2:33
Mantener caliente	60 min			60 min			60 min		
Retardo máximo	15:00			15:00			15:00		

Programa	7 Gluten-free								
Tostado	Light (claro)			Med. (medio)			Dark (oscuro)		
Tamaño	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g
Duración total	3:30	3:35	3:40	3:30	3:35	3:40	3:30	3:35	3:40
Añadir ingredien- tes cuando quede un tiempo de:	2:48	2:53	2:58	2:48	2:53	2:58	2:48	2:53	2:58
Mantener caliente	60 min			60 min			60 min		
Retardo máximo	15:00			15:00			15:00		

Programa	12 Knead (amasar)	13 Porridge (gachas)	14 Defrost (descongelar)	15 Ferment (yogur)
Duración total	El tiempo puede ajustarse entre 10 y 45 minutos. Ajuste de fábrica: 10 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 10 minutos y 12 horas. Ajuste de fábrica: 8 horas
Añadir ingredientes cuando quede un tiempo de:	--	--	--	--
Mantener caliente	--	--	--	--
Retardo	--	--	--	--

Programa	16 Stir/Bake (remover/hornear)			17 Jam (mermelada)
Grado de tostado	Light (claro)	Med. (medio)	Dark (oscuro)	--
Duración total	1:40			1:20
Añadir ingredientes cuando quede un tiempo de:	--			--
Mantener caliente	60 min			--
Retardo	15:00			--

Programa	18 Cake (bizcocho)								
Tostado	Light (claro)			Med. (medio)			Dark (oscuro)		
Tamaño	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g
Duración total	1:30			1:35			1:40		
Mantener caliente	60 min			60 min			60 min		

Programa	19 Bake (hornear)		
Grado de tostado	Light (claro)	Med. (medio)	Dark (oscuro)
Duración total	60 min		
Añadir ingredientes cuando quede un tiempo de:	--		
Mantener caliente	60 min		
Retardo	15:00		

Programa	20 Home Made (recetas propias)
La pantalla muestra H en lugar del número de programa. En este programa, cada paso de procesamiento puede seleccionarse y ajustarse individualmente. ▶ Pulse el botón HOME MADE (recetas propias) para seleccionar el programa. ▶ Pulse repetidamente el botón HOME MADE (recetas propias) para seleccionar los distintos pasos de procesamiento ▶ Con los botones + y - del temporizador puede ajustar los distintos pasos de procesamiento.	

8.2.1. 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 los botones correspondientes (véase «5.1. Vista general de los pasos de procesamiento» en la página 90).

8.2.2. 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 1-7, 9-11, 16 y 18-20.

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



Ajuste el retardo solo después de haber seleccionado el programa, así como el peso y el grado de tostado.

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

8.3. 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. Mantenga pulsado el botón **START/PAUSE/STOP** para finalizar el programa. Después, desenchufe la clavija de la toma de corriente. ¡Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo!

- ▶ Pulse el botón **START/PAUSE/STOP** para iniciar la secuencia del programa.

Según el programa seleccionado, en el panel de visualización se indica el correspondiente paso del programa mediante una flecha (véase la tabla en Página 100).

8.4. 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 el botón **START/PAUSE/STOP**, ya que se cancelaría el programa en curso.

8.5. Indicaciones sobre el proceso de horneado

- ▶ Si se interrumpe la alimentación eléctrica (máx. 30 minutos), se conservan los ajustes de horneado. El proceso de horneado continúa sin necesidad de volver a pulsar el botón **START/PAUSE/STOP**.



Si la masa ya está en fase de fermentación cuando se interrumpe la alimentación eléctrica, retire los ingredientes del recipiente de la masa y límpielo. A continuación, vuelva a empezar con nuevos ingredientes.

- ▶ 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.

8.6. Pitidos

Durante el proceso de horneado se escuchan los siguientes pitidos:

- en los programas 1, 7, 11 y 20 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).

8.7. Fin del programa

Al finalizar el programa de horneado se escuchan varios pitidos y en el panel de visualización 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 pulsado el botón **START/PAUSE/STOP** durante 3 segundos hasta que se escuche el pitido para cancelar el modo de mantener caliente.



Una vez transcurridos los 60 minutos en el modo de mantener caliente, el aparato pasa automáticamente al modo de espera.

8.8. Sacar el pan del aparato

- ▶ Finalice el programa de horneado pulsando y manteniendo pulsado el botón **START/PAUSE/STOP** o deje el pan en la panificadora en el modo de mantener caliente.
- ▶ Desenchufe el aparato.



¡CUIDADO, SUPERFICIE CALIENTE!

¡Peligro de lesiones por quemaduras!

Las superficies, 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.

8.8.1. 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.

8.9. 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 el botón **START/PAUSE/STOP** para iniciar el programa de cocción.
- ▶ Al final del proceso de cocción, finalice el programa pulsando el botón **START/PAUSE/STOP**. 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.

8.10. 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 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.
- ▶ Pulse el botón **START/PAUSE/STOP** 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 pulsado el botón **START/PAUSE/STOP** o deje el pan en la panificadora en el modo de mantener caliente.

8.11. 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 **Ferment (yogur)** para elaborar yogur.

8.12. 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 el botón **START/PAUSE/STOP** se muestra el mensaje «HHH» en el panel de visualización.

- ▶ En este caso, finalice el programa en curso con el botón **START/PAUSE/STOP** y extraiga 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 las cucharas medidoras 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 1600 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 91.)

9.1. Programa 1 - Soft

Ingredientes	1600 g	1350 g	1125 g
Agua	520 ml	460 ml	380 ml
Azúcar	6 cucharadas	5 cucharadas	4 cucharadas
Sal	3 cucharaditas	3 cucharaditas	2 cucharaditas
Aceite de girasol	4 cucharadas	4 cucharadas	3 cucharadas
Harina blanca	980 g	840 g	700 g
Levadura en polvo	1 cucharadita	1 cucharadita	1/2 cucharadita



Si aquí se ajusta la función de horneado rápido (**Rapid**), aumente la cantidad de levadura seca en 1/2 cucharadita.

9.2. Programa 2 - French

Ingredientes	1600 g	1350 g	1125 g
Agua	520 ml	460 ml	380 ml
Azúcar	5 cucharadas	4 cucharadas	3 cucharadas
Sal	3 cucharaditas	3 cucharaditas	2 cucharaditas
Aceite de girasol	4 cucharadas	4 cucharadas	3 cucharadas
Harina blanca	980 g	840 g	700 g
Levadura en polvo	1 cucharadita	1 cucharadita	1/2 cucharadita



Si aquí se ajusta la función de horneado rápido (**Rapid**), aumente la cantidad de levadura seca en 1/2 cucharadita.

9.3. Programa 3 - Whole-wheat

Ingredientes	1600 g	1350 g	1125 g
Leche	520 ml	460 ml	380 ml
Azúcar	4 cucharadas	4 cucharadas	3 cucharadas
Sal	3 cucharaditas	3 cucharaditas	2 cucharaditas
Aceite de girasol	4 cucharadas	4 cucharadas	3 cucharadas
Harina integral	980 g	840 g	700 g
Levadura en polvo	2 cucharaditas	1 1/2 cucharaditas	1 1/2 cucharaditas



Si aquí se ajusta la función de horneado rápido (**Rapid**), aumente la cantidad de levadura seca en 1/2 cucharadita.

9.4. Programa 4 - Quick

Utilice líquido a 30-35 °C de temperatura.

Ingredientes	1600 g	1350 g	1125 g
Leche	520 ml	460 ml	380 ml
Azúcar	6 cucharadas	5 cucharadas	4 cucharadas
Sal	3 cucharaditas	2 1/2 cucharaditas	2 cucharaditas
Aceite de girasol	5 cucharadas	5 cucharadas	4 cucharadas
Harina blanca	980 g	840 g	700 g
Levadura en polvo	3 cucharaditas	2 1/5 cucharaditas	2 cucharaditas

9.5. Programa 5 - Brioche

Ingredientes	1600 g	1350 g	1125 g
Agua o leche	480 ml	430 ml	350 ml
Mantequilla derretida	5 cucharadas	4 cucharadas	3 cucharadas
Sal	2 cucharadas	1 1/2 cucharadas	1 cucharada
Azúcar	200 g	150 g	100 g
Harina	980 g	840 g	700 g
Levadura	1 cucharadita	1 cucharadita	1/2 cucharadita

9.6. Programa 6 - Sándwich

Ingredientes	1600 g	1350 g	1125 g
Agua	520 ml	460 ml	380 ml
Sal	3 cucharaditas	2 1/2 cucharaditas	2 cucharaditas
Azúcar	6 cucharadas	5 cucharadas	4 cucharadas
Mantequilla	4 cucharadas	3 1/2 cucharadas	3 cucharadas
Harina	980 g	840 g	700 g
Levadura en polvo	1 cucharadita	1 cucharadita	1/2 cucharadita

9.7. Programa 7 - Sin gluten

Ingredientes	1600 g	1350 g	1125 g
Agua	520 ml	460 ml	380 ml
Azúcar	5 cucharadas	4 cucharadas	3 cucharadas
Sal	3 cucharaditas	3 cucharaditas	2 cucharaditas
Aceite de girasol	4 cucharadas	4 cucharadas	3 cucharadas
Harina sin gluten	980 g	840 g	700 g
Levadura en polvo	1 cucharadita	1 cucharadita	1/2 cucharadita

9.8. Programa 8 - Mezcla

Ingredientes	1600 g
Agua	600 ml
Harina blanca	1000 g

9.9. Programa 9-11 Masa de trigo integral, masa para pizza y masa estándar

Ingredientes Masa de trigo/integral	1600 g
Agua	520 ml
Sal	3 cucharaditas
Aceite de girasol	4 cucharadas
Harina integral	980 g

Ingredientes Masa de pizza	1600 g
Levadura en polvo	2 cucharaditas
Harina blanca	980 g
Aceite de oliva	4 cucharadas
Sal	3 cucharaditas
Agua	520 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.

Ingredientes Masa estándar	1600 g
Agua	520 ml
Sal	3 cucharaditas
Aceite de girasol	5 cucharadas
Harina blanca	980 g
Levadura en polvo	2 cucharaditas

9.10. Programa 12 - Knead (amasar)

- ▶ Añada los ingredientes deseados en el recipiente de la masa, prestando atención a la secuencia de mezcla: primero los ingredientes húmedos, luego los secos y, por último, la levadura.
- ▶ Inicie el programa y seleccione un tiempo entre 10 y 45 minutos.

9.11. Programa 13 - Porridge (gachas)

Ingredientes	1600 g
Agua	1350 ml
Arroz	75 g
Arroz sin gluten	75 g
Azúcar	80 g
Semillas de loto	30 g
Pulpa de longan	30 g
Judías rojas	40 g
Bayas de goji	30 g
Dátiles rojos	50 g
Cacahuets	40 g

9.12. Programa 15 - Ferment (yogur)

Ingredientes	1600 g
Leche entera	1. 800 ml
Azúcar	40 g
Cultivo de yogur	1 g

9.13. Programa 17 - Jam (mermelada)

Ingredientes	1600 g
Fruta (en trocitos)	1000 g
Azúcar gelificante 2:1	500 g

9.14. Programa 18 - Bizcocho

Ingredientes	1600 g	1350 g	1125 g
Agua	30 ml	30 ml	30 ml
Huevos	8 unidades	6 unidades	4 unidades
Azúcar	200 g	160 g	120 g
Mantequilla	2 cucharadas	2 cucharadas	2 cucharadas
Harina	560 g	420 g	280 g
Levadura en polvo	1 1/5 cucharaditas	1 cucharadita	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.	• 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 el botón COLOR (tostado) el ajuste Dark (oscuro).
El pan no sube lo suficiente.	• 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.	• La humedad o temperatura ambiente son demasiado altas. (Si no fuera posible cambiar las condiciones ambientales, intente, de manera excepcional, procesar ingredientes fríos y no utilice la función de retardo.) • Demasiada levadura. • Demasiado líquido o líquido demasiado caliente. • Falta de harina. • Falta de sal.

Problema	Posible causa / Solución
El pan está demasiado seco y denso.	- Falta de líquido. - La levadura estaba caducada.
El pan no se ha cocido bien y en el centro sigue húmedo.	- 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.	- Demasiada azúcar. - Ajuste demasiado alto del grado de tostado.
El pan tiene agujeros.	- 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.	- 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.	Demasiada levadura. Reduzca la cantidad de levadura.
La masa no se amasa, aunque el motor está funcionando.	El gancho de amasar o el recipiente de masa no están bien colocados.
Los ingredientes no se han mezclado de manera uniforme.	- 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.
EEO	Fallo del sensor de temperatura	Póngase en contacto con el servicio técnico.

12. Datos técnicos

Modelo:	MD 12040
Distribuidor:	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen Alemania
Alimentación de tensión	220-240 V~ 50/60 Hz
Consumo de potencia	950 W
Consumo de potencia en modo de espera	0,5 W
Capacidad	máx. 1600 g
Clase de protección	I
Dimensiones	aprox. 26,8 cm × 41 cm × 30,7 cm (An × Al × P)
Peso	aprox. 6 kg

13. Información de conformidad UE



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

Directiva CEM 2014/30/UE - Directiva de baja tensión 2014/35/UE - Directiva de diseño ecológico 2009/125/CE - Directiva RoHS 2011/65/UE.

14. Eliminación



EMBALAJE

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



Observe la siguiente indicación de los materiales de embalaje al separar los residuos con las abreviaturas (a) y los números (b):

1-7: plásticos/20-22: papel y cartón/80-98: materiales compuestos



(Solo para Francia)

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



APARATO

Los residuos eléctricos o electrónicos marcados con este símbolo 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 evitar la contaminación del medioambiente y los efectos negativos en la salud de las personas.

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

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

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.

Por motivos de sostenibilidad, prescindimos de las condiciones de garantía impresas; también encontrará nuestras condiciones de garantía en nuestro portal de servicio posventa.

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 2024

Versión: 30. julio 2024

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.

Indice

1. Informazioni relative a queste istruzioni per l'uso	113
1.1. Spiegazione dei simboli.....	113
2. Utilizzo conforme	113
3. Indicazioni di sicurezza	113
3.1. Installazione sicura dell'apparecchio	113
3.2. Collegamento alla rete elettrica.....	114
3.3. Utilizzo sicuro dell'apparecchio	114
3.4. Non effettuare mai riparazioni autonomamente	115
4. Contenuto della confezione	115
5. Panoramica del prodotto	116
5.1. Panoramica delle fasi di lavorazione	118
6. Prima del primo utilizzo	119
7. Operazioni preliminari	119
7.1. Preparazione del cestello.....	119
7.2. Preparazione dell'impasto	119
8. Uso	120
8.1. Selezione dei programmi	120
8.2. Sequenza temporale dei programmi	122
8.3. Avvio del programma	126
8.4. Aggiunta di altri ingredienti	126
8.5. Avvisi sul ciclo di cottura.....	126
8.6. Segnali acustici.....	126
8.7. Fine del programma	126
8.8. Estrazione del pane dall'apparecchio	126
8.9. Marmellata	127
8.10. Cottura	127
8.11. Preparazione dello yogurt	127
8.12. Altri cicli di cottura.....	127
9. Ricette	128
9.1. Programma 1 - Soft	128
9.2. Programma 2 - French	128
9.3. Programma 3 - Whole-wheat.....	129
9.4. Programma 4 - Quick.....	129
9.5. Programma 5 - Brioche.....	129
9.6. Programma 6 - Pane per tramezzini.....	129
9.7. Programma 7 - Senza glutine	130
9.8. Programma 8 - Mix	130
9.9. Programma 9 - 11 Impasto con farina integrale, impasto per pizza, impasto standard	130
9.10. Programma 12 - Knead	131
9.11. Programma 13 - Porridge.....	131
9.12. Programma 15 - Ferment	131
9.13. Programma 17 - Jam	131
9.14. Programma 18 - Torte	131
10. Pulizia e conservazione.....	132
10.1. Conservazione	132
11. Risoluzione dei problemi	132
11.1. Possibili messaggi d'errore.....	133
12. Dati tecnici.....	134
13. Informazioni sulla conformità UE.....	134
14. Smaltimento	134
15. Informazioni relative al servizio di assistenza	135
16. Note legali	135

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

Tenere le istruzioni per l'uso sempre a portata di mano. Esse sono parte integrante 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!



AVVERTENZA!

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!

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. Qualsiasi 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.

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, friggitrice), 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 tutti i materiali di imballaggio utilizzati (sacchetti, pezzi di polistirolo ecc.) fuori dalla portata dei bambini.
- Non lasciare che i bambini giochino con gli imballaggi.

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

La confezione acquistata include:

- Macchina per il pane
- Stampo antiaderente
- 2x pala impastatrice
- Cucchiaino dosatore
- Misurino
- Rimozione della pala impastatrice
- Guida rapida

5. Panoramica del prodotto

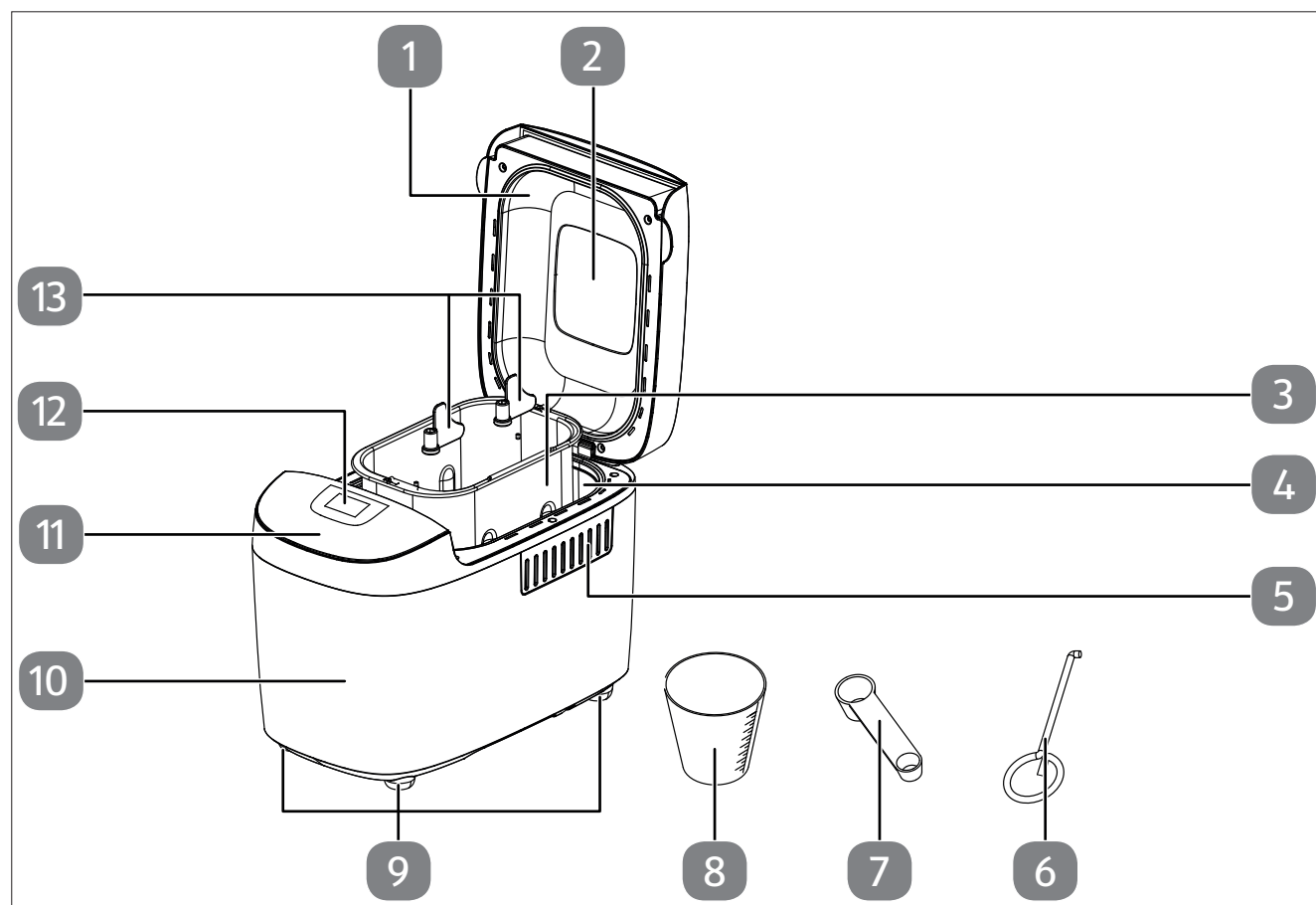


Fig. 1 – Panoramica del prodotto

1. Coperchio
2. Finestra
3. Cestello con rivestimento antiaderente
4. Vano cottura con barra riscaldante
5. Fessure di aerazione
6. Gancio per la rimozione della pala impastatrice
7. Cucchiaino dosatore (1 cucchiaino e 1 cucchiaino)
I recipienti sono contrassegnati con una tacca di dosaggio per 1/2 cucchiaino o cucchiaino.
8. Misurino
9. Piedini d'appoggio
10. Corpo della macchina
11. Pannello di controllo
12. Display
13. Pala impastatrice

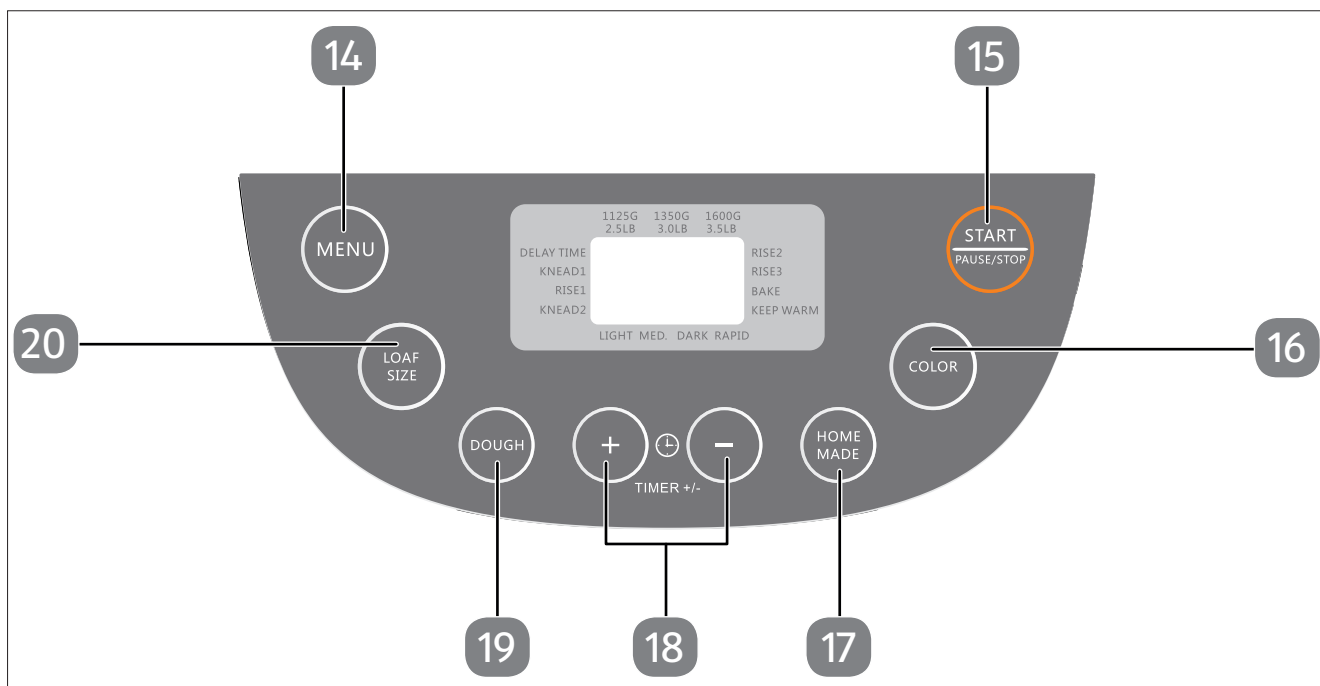


Fig. 2 – Pannello di controllo

- 14. Tasto **MENU (Menu)**: Selezione del programma
- 15. Tasto **START/PAUSE/STOP**: Avvio/interruzione del programma
Tenere premuto: interruzione del programma
- 16. Tasto **COLOR (Doratura)**: **Light (Leggera)**, **Med. (Media)** e **Dark (Scura)**.
- 17. Tasto **HOME MADE (Ricette proprie)**: Con questo tasto è possibile selezionare e impostare le singole fasi di lavorazione del pane secondo le proprie ricette
- 18. Tasto **TIMER (Selezione del tempo)**
- 19. Tasto **DOUGH (Impasto/impastare soltanto)**: Selezione diretta dei programmi 8 - 12 (programmi senza cottura)
- 20. Tasto **LOAF SIZE (Dimensioni pane)**: Piccolo (1.125 g), medio (1.350 g) e grande (1600 g).

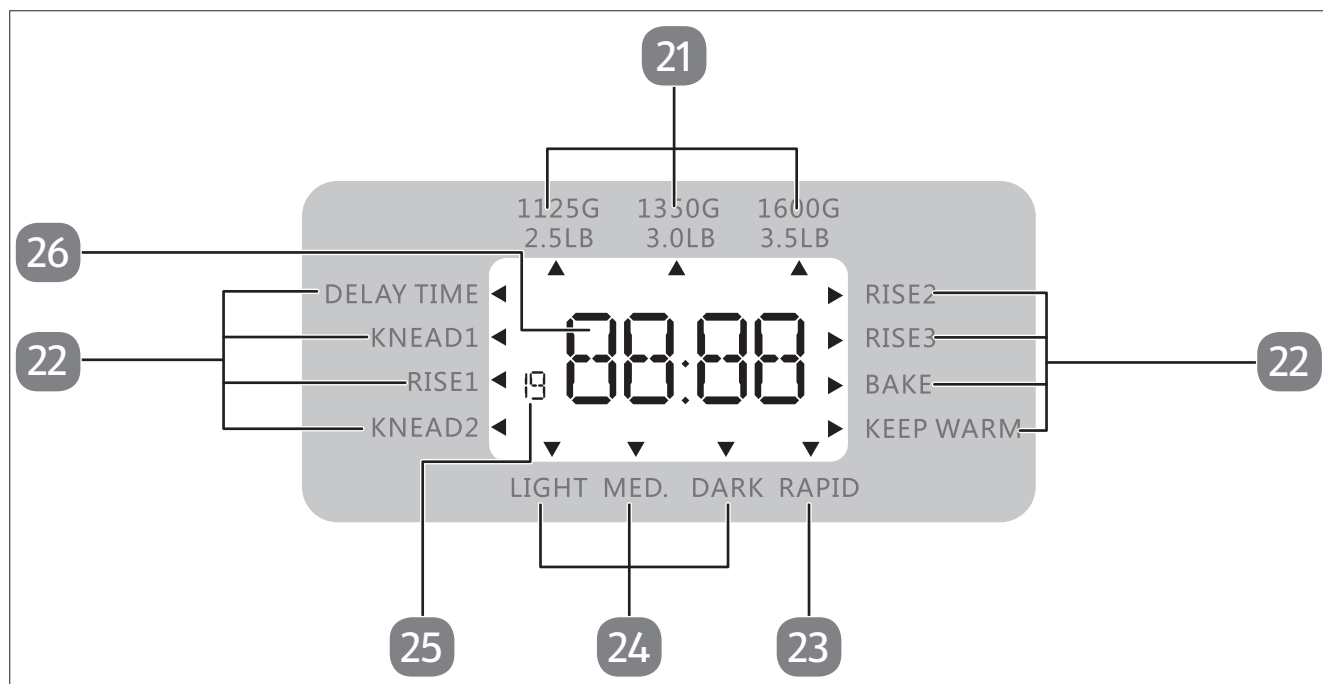


Fig. 3 – Display

- 21. Peso dell'impasto (vedere la freccia nel campo di visualizzazione)
- 22. Fasi di lavorazione all'interno di un programma di cottura (vedere la tabella sottostante)
- 23. Display di selezione della funzione di cottura rapida dei programmi 1 - 3
- 24. Grado di doratura (vedere la freccia nel campo di visualizzazione)
- 25. Display di selezione del programma
- 26. Tempo residuo del programma selezionato/in corso / tempo di ritardo

5.1. Panoramica delle fasi di lavorazione

Indicatore	Fase di preparazione	Indicatore	Fase di preparazione
Delay Time	Posticipo avvio Una programmazione timer è attiva	Rise2	Lievitazione2 Seconda fase di riposo dell'impasto tra due fasi di lavorazione e lievitazione
Knead1	Impasto1 Il primo processo di impasto è attivo	Rise3	Lievitazione Terza fase di riposo dell'impasto tra due fasi di lavorazione
Rise1	Lievitazione1 Prima fase di riposo dell'impasto tra due fasi di lavorazione e lievitazione	Bake	Cottura Il ciclo di cottura è attivo
Knead2	Impasto2 Il secondo processo di impasto è attivo	Keep Warm	Mantenimento in caldo Una volta concluso il programma di cottura, il pane viene tenuto in caldo per 60 minuti

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.



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 (1600 g)	Pane medio (1350 g)	Pane piccolo (1.125 g)
Acqua	520 ml	460 ml	380 ml
Olio	4 cucchiaini	4 cucchiaini	3 cucchiaini
Sale	3 cucchiaini	3 cucchiaini	2 cucchiaini
Zucchero	6 cucchiaini	5 cucchiaini	4 cucchiaini
Latte in polvere	6 cucchiaini	5 cucchiaini	4 cucchiaini
Farina (quantità max.)	980 g	840 g	700 g
Lievito secco (quantità max.)	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1/2 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 119.

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. Assicurarsi che gli ingredienti non finiscano nel vano cottura e che non vengano a contatto con la spirale riscaldante!
- ▶ 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

- ▶ Inserire il cestello orientato di 30° verso sinistra nel vano cottura e fissarlo ruotandolo in senso orario.
- ▶ Chiudere il coperchio.
- ▶ Inserire la spina nella presa elettrica.

Viene emesso un segnale acustico. Il programma 1 (Soft) per un pane (1.350 g) con grado di doratura medio è preimpostato automaticamente.

8.1. Selezione dei programmi

- ▶ Premere il tasto **MENU (Menu)** per selezionare il programma desiderato da 1 a 20.
- ▶ Premere il tasto **LOAF SIZE (Dimensioni pane)** per selezionare la dimensione del pane (1.125 g, 1.350 g o 1.600 g).
- ▶ Premere il tasto **COLOR (Doratura)** per selezionare il grado di doratura del pane (**Light (Leggera)**, **Med. (Media)** o **Dark (Scura)**).
- ▶ Premere il tasto **START/PAUSE/STOP** per avviare il programma.
- ▶ Premere il tasto **START/PAUSE/STOP** durante il ciclo di cottura per interrompere il programma.

Panoramica dei programmi	
Programma 1 Soft	Programma di base per impasti per pane normali.
Programma 2 French	Programma per pane di farina bianca, ricca di proteine, di tipo francese e per pane leggero con crosta croccante.
Programma 3 Whole-wheat	Programma per impasti contenenti un'elevata quantità di farina integrale di frumento, segale, avena o di crusca. Questo programma prevede un ciclo di preparazione in cui le parti integrali possono gonfiarsi. Di norma, i pani con questi tipi di farina sono più piccoli e compatti.
Programma 4 Quick	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.

Panoramica dei programmi	
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 Sandwich	Programma per un pane dalla consistenza morbida, semplice da tagliare e con una crosta dorata.
Programma 7 Gluten-free	(Senza glutine) Programma per un pane a base di farine 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 1600 g.
Programma 8 Mix	Programma per amalgamare alla perfezione i liquidi e la farina. La durata del programma può essere impostata tra i 15 e i 30 minuti.
Programma 9-11 Whole wheat dough - Pizza Dough -Dough	(Impasto con farina integrale/impasto per pizza/impasto standard) 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 Knead	(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 0:10 e 0:45 minuti.
Programma 13 Porridge	Programma per impastare e cuocere una porridge di cereali.
Programma 14 Defrost	(Scongellamento) Programma per scongelare gli alimenti surgelati prima della cottura.
Programma 15 Ferment	(Yogurt) Programma per preparare lo yogurt. A riguardo si veda anche il capitolo "8.11. Preparazione dello yogurt" a pagina 127.
Programma 16 Stir/bake	(Mescolare/cuocere) Programma per mescolare e cuocere gli ingredienti.
Programma 17 Jam	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 Cake	Programma per la preparazione dell'impasto della torta. Impasto, lievitazione e cottura.
Programma 19 Bake	Programma per la cottura del pane. Si tratta di un semplice ciclo di cottura, senza impasto e riposo.
Programma 20 Home Made	(Ricette proprie) Programma per l'esecuzione di ricette personali, le singole fasi di lavorazione possono essere selezionate e impostate singolarmente.

8.2. 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 Soft								
Grado di doratura	Light (Leggera)			Med. (Media)			Dark (Scura)		
Dimensione	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g
Durata totale	2:55	3:00	3:05	2:55	3:00	3:05	2:55	3:00	3:05
Aggiungere gli ingredienti con tempo residuo di:	2:10	2:15	2:20	2:10	2:15	2:20	2:10	2:15	2:20
Mantenimento in caldo	60 min			60 min			60 min		
Ritardo di avvio max.	15:00			15:00			15:00		
Programma di cottura rapida (RAPID)	1125 g			1350 g			1600 g		
Durata totale	2:15			2:20			2:25		
Aggiungere gli ingredienti con tempo residuo di:	1:48	1:53	1:58	1:48	1:53	1:58	1:48	1:53	1:58

Programma	2 French								
Grado di doratura	Light (Leggera)			Med. (Media)			Dark (Scura)		
Dimensione	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g
Durata totale	3:10	3:15	3:20	3:10	3:15	3:20	3:10	3:15	3:20
Aggiungere gli ingredienti con tempo residuo di:	2:23	2:28	2:33	2:23	2:28	2:33	2:23	2:28	2:33
Mantenimento in caldo	60 min			60 min			60 min		
Ritardo di avvio max.	15:00			15:00			15:00		
Programma di cottura rapida (RAPID)	1125 g			1350 g			1600 g		
Durata totale	2:20			2:25			2:30		
Aggiungere gli ingredienti con tempo residuo di:	1:53	1:58	2:03	1:53	1:58	2:03	1:53	1:58	2:03

Programma	3 Whole-wheat								
Grado di doratura	Light (Leggera)			Med. (Media)			Dark (Scura)		
Dimensione	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g
Durata totale	3:25	3:30	3:35	3:25	3:30	3:35	3:25	3:30	3:35
Aggiungere gli ingredienti con tempo residuo di:	2:31	2:36	2:41	2:31	2:36	2:41	2:31	2:36	2:41
Mantenimento in caldo	60 min			60 min			60 min		
Ritardo di avvio max.	15:00			15:00			15:00		
Programma di cottura rapida (RAPID)	1125 g			1350 g			1600 g		
Durata totale	2:25			2:30			2:35		
Aggiungere gli ingredienti con tempo residuo di:	1:58	2:03	2:08	1:58	2:03	2:08	1:58	2:03	2:08

Programma	4 Quick								
Grado di doratura	Light (Leggera)			Med. (Media)			Dark (Scura)		
Dimensione	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g
Durata totale	1:25	1:30	1:35	1:25	1:30	1:35	1:25	1:30	1:35
Aggiungere gli ingredienti con tempo residuo di:	1:15	1:20	1:25	1:15	1:20	1:25	1:15	1:20	1:25
Mantenimento in caldo	60 min			60 min			60 min		
Ritardo di avvio max.	15:00			15:00			15:00		

Programma	5 Brioche								
Grado di doratura	Light (Leggera)			Med. (Media)			Dark (Scura)		
Dimensione	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g
Durata totale	2:50	2:55	3:00	2:50	2:55	3:00	2:50	2:55	3:00
Aggiungere gli ingredienti con tempo residuo di:	2:00	2:05	2:10	2:00	2:05	2:10	2:00	2:05	2:10
Mantenimento in caldo	60 min			60 min			60 min		
Ritardo di avvio max.	15:00			15:00			15:00		

Programma	6 Sandwich								
Grado di doratura	Light (Leggera)			Med. (Media)			Dark (Scura)		
Dimensione	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g
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:	2:23	2:28	2:33	2:23	2:28	2:33	2:23	2:28	2:33
Mantenimento in caldo	60 min			60 min			60 min		
Ritardo di avvio max.	15:00			15:00			15:00		

Programma	7 Gluten-free								
Grado di doratura	Light (Leggera)			Med. (Media)			Dark (Scura)		
Dimensione	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g
Durata totale	3:30	3:35	3:40	3:30	3:35	3:40	3:30	3:35	3:40
Aggiungere gli ingredienti con tempo residuo di:	2:48	2:53	2:58	2:48	2:53	2:58	2:48	2:53	2:58
Mantenimento in caldo	60 min			60 min			60 min		
Ritardo di avvio max.	15:00			15:00			15:00		

Programma	12 Impasto	13 Porridge	14 Scongellamento	15 Ferment
Durata totale	Il tempo può essere impostato da 10 a 45 minuti. Impostazione di fabbrica: 10 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 10 minuti a 12 ore. Impostazione di fabbrica: 8 ore.
Aggiungere gli ingredienti con tempo residuo di:	--	--	--	--
Mantenimento in caldo	--	--	--	--
Ritardo di avvio	--	--	--	--

Programma	16 Stir/Bake			17 Jam
Grado di doratura	Light (Leggera)	Med. (Media)	Dark (Scura)	--
Durata totale	1:40			1:20
Aggiungere gli ingredienti con tempo residuo di:	--			--
Mantenimento in caldo	60 min.			--
Ritardo di avvio	15:00			--

Programma	18 Cake								
Grado di doratura	Light (Leggera)			Med. (Media)			Dark (Scura)		
Dimensione	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g
Durata totale	1:30			1:35			1:40		
Mantenimento in caldo	60 min			60 min			60 min		

Programma	19 Bake		
Grado di doratura	Light (Leggera)	Med. (Media)	Dark (Scura)
Durata totale	60 min.		
Aggiungere gli ingredienti con tempo residuo di:	--		
Mantenimento in caldo	60 min		
Ritardo di avvio	15:00		

Programma	20 Home Made
Il display visualizza H al posto del numero del programma. In questo programma, ogni fase di lavorazione può essere selezionata e impostata singolarmente. ▶ Premere il tasto HOME MADE (Ricette proprie) per selezionare il programma. ▶ Premere ripetutamente il tasto HOME MADE (Ricette proprie) per selezionare le varie fasi di lavorazione ▶ È possibile impostare le singole fasi di lavorazione utilizzando i tasti + e - del timer.	

8.2.1. 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. Panoramica delle fasi di lavorazione" a pagina 118).

8.2.2. 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 1-7, 9-11, 16 e 18-20. 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.



Impostare il ritardo solo dopo aver selezionato il programma, il peso e il grado di doratura.

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

8.3. 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 **START/PAUSE/STOP** per terminare il programma. In seguito staccare la spina dalla presa elettrica. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo!

- ▶ Premere il tasto **START/PAUSE/STOP** per avviare l'esecuzione del programma.

A seconda del programma selezionato, nel campo di visualizzazione è indicata con una freccia la fase di preparazione (vedere tabella a Pagina 128).

8.4. 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 **START/PAUSE/STOP** in quanto verrebbe interrotto il programma in esecuzione.

8.5. Avvisi sul ciclo di cottura

- ▶ In caso di interruzione dell'alimentazione elettrica (max. 30 minuti), le impostazioni di cottura vengono memorizzate. Il ciclo di cottura continuerà senza che sia necessario premere nuovamente il tasto **START/PAUSE/STOP**.



Se l'impasto è già in fase di lievitazione quando viene interrotta l'alimentazione elettrica, rimuovere gli ingredienti dal cestello e pulirlo. Ricominciare quindi con nuovi ingredienti.

- ▶ 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.

8.6. Segnali acustici

Durante il ciclo di cottura vengono emessi segnali acustici:

- nei programmi 1-7, 11 e 20 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).

8.7. Fine del programma

Alla fine del programma di cottura vengono emessi diversi segnali acustici e nel campo di visualizzazione 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 **START/PAUSE/STOP** per 3 secondi finché non viene emesso un segnale acustico.



Una volta trascorsi i 60 minuti in modalità di mantenimento in caldo, l'apparecchio passa automaticamente in modalità standby.

8.8. Estrazione del pane dall'apparecchio

- ▶ Terminare il programma di cottura tenendo premuto il tasto **START/PAUSE/STOP** o lasciare il pane nella macchina e utilizzare la funzione di mantenimento in caldo.
- ▶ Estrarre la spina di alimentazione dalla presa di corrente.



ATTENZIONE: SUPERFICI MOLTO CALDE!

Pericolo di ustioni!

Le superfici, il cestello e la relativa staffa 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.

8.8.1. 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.

8.9. 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 **START/PAUSE/STOP** per avviare il programma di cottura.
- ▶ Al termine del ciclo di cottura, terminare il programma premendo il tasto **START/PAUSE/STOP**. 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.

8.10. Cottura

Questo programma può essere utilizzato per cuocere prodotti da forno o per completare la cottura di impasti precotti. Questo programma cuoce a 105–125 °C per 60 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.
- ▶ Premere il tasto **START/PAUSE/STOP** 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 **START/PAUSE/STOP** o lasciare il pane nella macchina e utilizzare la funzione di mantenimento in caldo.

8.11. 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 **Ferment (Yogurt)** per la preparazione dello yogurt.

8.12. 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 **START/PAUSE/STOP**, nel campo di visualizzazione viene visualizzata l'indicazione "HHH".

- ▶ In questo caso, terminare il programma in corso con il tasto **START/PAUSE/STOP** e scollegare la spina di alimentazione.
- ▶ 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 cucchiaino. La tacca di dosaggio sul cucchiaino serve a misurare un mezzo cucchiaino da te o cucchiaino da minestra.
- In totale, non si possono utilizzare più di 1600 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 119.)

9.1. Programma 1 - Soft

Ingredienti	1600 g	1350 g	1125 g
Acqua	520 ml	460 ml	380 ml
Zucchero	6 cucchiaini	5 cucchiaini	4 cucchiaini
Sale	3 cucchiaini	3 cucchiaini	2 cucchiaini
Olio di semi di girasole	4 cucchiaini	4 cucchiaini	3 cucchiaini
Farina bianca	980 g	840 g	700 g
Lievito secco	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1/2 cucchiaino



Se è impostata la funzione di cottura rapida (**Rapid**), aumentare la quantità di lievito secco di 1/2 cucchiaino.

9.2. Programma 2 - French

Ingredienti	1600 g	1350 g	1125 g
Acqua	520 ml	460 ml	380 ml
Zucchero	5 cucchiaini	4 cucchiaini	3 cucchiaini
Sale	3 cucchiaini	3 cucchiaini	2 cucchiaini
Olio di semi di girasole	4 cucchiaini	4 cucchiaini	3 cucchiaini
Farina bianca	980 g	840 g	700 g
Lievito secco	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1/2 cucchiaino



Se è impostata la funzione di cottura rapida (**Rapid**), aumentare la quantità di lievito secco di 1/2 cucchiaino.

9.3. Programma 3 - Whole-wheat

Ingredienti	1600 g	1350 g	1125 g
Latte	520 ml	460 ml	380 ml
Zucchero	4 cucchiaini	4 cucchiaini	3 cucchiaini
Sale	3 cucchiaini	3 cucchiaini	2 cucchiaini
Olio di semi di girasole	4 cucchiaini	4 cucchiaini	3 cucchiaini
Farina integrale	980 g	840 g	700 g
Lievito secco	2 cucchiaini	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini



Se è impostata la funzione di cottura rapida (**Rapid**), aumentare la quantità di lievito secco di 1/2 cucchiaino.

9.4. Programma 4 - Quick

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

Ingredienti	1600 g	1350 g	1125 g
Latte	520 ml	460 ml	380 ml
Zucchero	6 cucchiaini	5 cucchiaini	4 cucchiaini
Sale	3 cucchiaini	2,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Olio di semi di girasole	5 cucchiaini	5 cucchiaini	4 cucchiaini
Farina bianca	980 g	840 g	700 g
Lievito secco	3 cucchiaini	2 1/5 cucchiaini	2 cucchiaini

9.5. Programma 5 - Brioche

Ingredienti	1600 g	1350 g	1125 g
Acqua o latte	480 ml	430 ml	350 ml
Burro fuso	5 cucchiaini	4 cucchiaini	3 cucchiaini
Sale	2 cucchiaini	1,5 cucchiaini	1 cucchiaino
Zucchero	200 g	150 g	100 g
Farina	980 g	840 g	700 g
Lievito	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1/2 cucchiaino

9.6. Programma 6 - Pane per tramezzini

Ingredienti	1600 g	1350 g	1125 g
Acqua	520 ml	460 ml	380 ml
Sale	3 cucchiaini	2,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Zucchero	6 cucchiaini	5 cucchiaini	4 cucchiaini
Burro	4 cucchiaini	3,5 cucchiaini	3 cucchiaini
Farina	980 g	840 g	700 g
Lievito secco	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1/2 cucchiaino

9.7. Programma 7 – Senza glutine

Ingredienti	1600 g	1350 g	1125 g
Acqua	520 ml	460 ml	380 ml
Zucchero	5 cucchiaini	4 cucchiaini	3 cucchiaini
Sale	3 cucchiaini	3 cucchiaini	2 cucchiaini
Olio di semi di girasole	4 cucchiaini	4 cucchiaini	3 cucchiaini
Farina senza glutine	980 g	840 g	700 g
Lievito secco	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1/2 cucchiaino

9.8. Programma 8 – Mix

Ingredienti	1600 g
Acqua	600 ml
Farina bianca	1000 g

9.9. Programma 9 – 11 Impasto con farina integrale, impasto per pizza, impasto standard

Ingredienti Impasto con farina integrale	1600 g
Acqua	520 ml
Sale	3 cucchiaini
Olio di semi di girasole	4 cucchiaini
Farina integrale	980 g

Ingredienti Impasto della pizza	1600 g
Lievito secco	2 cucchiaini
Farina bianca	980 g
Olio di oliva	4 cucchiaini
Sale	3 cucchiaini
Acqua	520 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.

Ingredienti Impasto standard	1600 g
Acqua	520 ml
Sale	3 cucchiaini
Olio di semi di girasole	5 cucchiaini

Ingredienti Impasto standard	1600 g
Farina bianca	980 g
Lievito secco	2 cucchiaini

9.10. Programma 12 - Knead

- ▶ Mettere gli ingredienti desiderati nel cestello, facendo attenzione alla sequenza di miscelazione: prima gli ingredienti umidi, poi quelli secchi e infine il lievito.
- ▶ Avviare il programma e selezionare un tempo compreso tra 10 e 45 minuti.

9.11. Programma 13 – Porridge

Ingredienti	1600 g
Acqua	1.350 ml
Riso	75 g
Riso senza glutine	75 g
Zucchero	80 g
Loto	30 g
Polpa di longan	30 g
Fagioli rossi	40 g
Bacche di Goji	30 g
Datteri cinesi	50 g
Arachidi	40 g

9.12. Programma 15 - Ferment

Ingredienti	1600 g
Latte intero	1.800 ml
Zucchero	40 g
Coltura per yogurt	1 g

9.13. Programma 17 - Jam

Ingredienti	1600 g
Frutta (sminuzzata)	1000 g
Zucchero gelificante 2:1	500 g

9.14. Programma 18 – Torte

Ingredienti	1600 g	1350 g	1125 g
Acqua	30 ml	30 ml	30 ml
Uova	8	6	4
Zucchero	200 g	160 g	120 g
Burro	2 cucchiaini	2 cucchiaini	2 cucchiaini
Farina	560 g	420 g	280 g
Lievito secco	1 1/5 cucchiaini	1 cucchiaino	1 cucchiaino

10. Pulizia e conservazione

AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica!

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

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

ATTENZIONE!

Pericolo di lesioni!

Pericolo di scottature a causa di superfici molto calde.

- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo.

AVVISO!

Pericolo di danni!

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

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

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

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.	• 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 COLOR (Doratura) selezionare l'impostazione Dark (Scura).
Il pane non lievita abbastanza.	• 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.

Problema	Cause/rimedi possibili
Il pane lievita troppo.	• 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.	• Liquido insufficiente. • Il lievito non era di buona qualità.
Il pane non è cotto e al centro è ancora umido.	• 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.	• Troppo zucchero. • Grado di doratura impostato troppo alto.
Il pane è pieno di buchi.	• 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.	• 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.	• Troppo lievito. Ridurre la quantità di lievito.
L'impasto non si amalgama anche se il motore è in funzione.	• La pala impastatrice o il cestello non sono posizionati correttamente.
Gli ingredienti non sono stati mescolati adeguatamente.	• 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.
EEO	Errore del sensore di temperatura	► Contattare il servizio di assistenza.

12. Dati tecnici

Modello:	MD 12040
Distributore:	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen Germania
Alimentazione elettrica	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potenza assorbita	950 W
Potenza assorbita in modalità standby	0,5 W
Capienza	max. 1.600 g
Classe di protezione	I
Dimensioni	ca. 26,8 cm x 41 cm x 30,7 cm (L x A x P)
Peso	ca. 6 kg

13. Informazioni sulla conformità UE



MEDION AG dichiara che l'apparecchio è conforme ai requisiti essenziali e alle altre disposizioni vigenti in materia:

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

14. 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.



Fare attenzione all'indicazione dei materiali di imballaggio per la raccolta differenziata dei rifiuti. Fare riferimento alle seguenti abbreviazioni (a) e codici numerici (b):

1-7: plastiche/20-22: carta e cartone/80-98: materiali compositi



(Solo per la Francia)

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



APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE

Tutti i dispositivi usati contrassegnati con il simbolo riportato qui a lato non devono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici.

Come previsto dalla direttiva 2012/19/UE, al termine del suo ciclo di vita l'apparecchio deve essere smaltito correttamente.

In questo modo i materiali contenuti nell'apparecchio verranno riciclati, riducendo l'impatto ambientale e gli effetti negativi sulla salute umana.

Conferire il vecchio apparecchio presso un punto di raccolta per rifiuti elettronici o un centro di riciclaggio. Per ulteriori informazioni, rivolgersi all'azienda locale di smaltimento o all'amministrazione comunale.

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
Svizzera		
Orari di apertura	Assistenza Post-Vendita	
Lun.-ven.: 9.00-19.00	☎	0848 - 33 33 32
Indirizzo del servizio di assistenza		
MEDION/LENOVO Service Center Ifangstrasse 6 8952 Schlieren Svizzera		



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

Per ragioni di sostenibilità abbiamo deciso di non stampare le condizioni di garanzia: le nostre condizioni di garanzia sono reperibili sul nostro portale dell'assistenza.

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

16. Note legali

Copyright 2024

Ultimo aggiornamento: 30. luglio 2024

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.

Contents

1. Information about this user manual	139
1.1. Explanation of symbols	139
2. Proper use	139
3. Safety instructions	139
3.1. Setting up the appliance safely	139
3.2. Mains connection	140
3.3. Handle the appliance with care.....	140
3.4. Never carry out repairs yourself.....	141
4. Package contents	141
5. Appliance overview	142
5.1. Overview of the processing steps.....	144
6. Before using the appliance for the first time.....	145
7. Preparations.....	145
7.1. Prepare dough containers	145
7.2. Prepare dough	145
8. Operation	146
8.1. Choose programme	146
8.2. Timing of the programme.....	148
8.3. Start the programme	151
8.4. Add other ingredients.....	152
8.5. Notes on the baking process	152
8.6. Acoustic signals.....	152
8.7. End of programme	152
8.8. Removing the baked goods from the appliance	152
8.9. Jam	153
8.10. Baking	153
8.11. Making yoghurt	153
8.12. Other baking processes	153
9. Recipes	153
9.1. Programme 1 – Soft	154
9.2. Programme 2 – French	154
9.3. Programme 3 – Whole-wheat	154
9.4. Programme 4 – Quick.....	155
9.5. Programme 5 – Brioche.....	155
9.6. Programme 6 – Sandwich.....	155
9.7. Programme 7 – Gluten-free.....	155
9.8. Programme 8 – Mix	156
9.9. Programme 9–11 Wholemeal wheat, pizza and standard dough	156
9.10. Programme 12 – Knead	156
9.11. Programme 13 – Porridge	157
9.12. Programme 15 – Ferment	157
9.13. Programme 17 – Jam.....	157
9.14. Programme 18 – Cake	157
10. Cleaning and storage	158
10.1. Storage.....	158
11. Troubleshooting	158
11.1. Possible error messages	159
12. Technical specifications.....	160
13. EU declaration of conformity.....	160
14. Disposal.....	160
15. Service information.....	161
16. Legal notice	161

1. Information about this user manual



Thank you for choosing our product. We hope you enjoy using this appliance.

Read the safety instructions carefully before using the appliance for the first time. Note the warnings on the appliance and in the user manual.

Always keep the user manual close to hand. If you sell the appliance or give it away, please ensure that you also pass on this user manual. It is an essential component of the product.

1.1. Explanation of symbols

If a block of text is marked with one of the warning symbols listed below, the hazard described in that text must be avoided to prevent the potential consequences described there from occurring.



DANGER!

Warning: risk of fatal injury!



WARNING!

Warning: risk of possible fatal injury and/or serious irreversible injuries!



WARNING!

Warning: risk of electric shock!



WARNING!

Warning: danger due to hot surfaces!



CAUTION!

Warning: risk of minor and/or moderate injuries!



NOTICE!

Follow these instructions to prevent damage to the appliance!



More detailed information about using the appliance!



Follow the instructions in the user manual!

2. Proper use

Use your bread machine only for baking bread and making jams or yoghurt at home. Do not use the appliance to dry food or other items. Do not use the bread machine outdoors.

This appliance is designed for use in private households. The appliance is not intended for commercial or industrial use.

Please note that we shall not be liable in cases of improper use:

- ▶ Do not modify the appliance without our consent and do not use any auxiliary equipment that we have not approved or supplied.
- ▶ Only use replacement parts or accessories that we have supplied or approved.
- ▶ Comply with all the information in this user manual, especially the safety instructions. Any other use is considered improper and can cause personal injury or property damage.

3. Safety instructions



WARNING!

Risk of injury!

Risk of injury due to improper use.

- Keep the appliance and its accessories out of the reach of children.
- This appliance can be used by children over the age of 8 and by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or by those without experience and/or knowledge, if they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and have understood the dangers that result from it.
- Children must not be allowed to play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children, unless they are aged 8 or over and are supervised.
- Children younger than 8 should be kept away from the appliance, mains adapter and mains cable.

3.1. Setting up the appliance safely

- Place the appliance on a heat-resistant, sturdy and level surface.
- Never place the appliance on the edge of a table – it could tip over and fall. Allow at least 10 cm clearance from the wall and from other appliances (rear and side). Do not cover the vents.
- Do not set up the appliance near easily flammable materials (curtains, drapes, paper etc.). This poses a risk of fire.

- Do not position the appliance close to a gas or electric cooker or to another hot oven.
- Never place the appliance above a hot-plate or other heat-producing appliances (grill, deep fryer); this applies even if an extraction fan is installed above it.
- Do not allow moisture to get inside the housing. There is a risk of electric shock.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not expose the appliance to extreme conditions. Avoid:
 - high humidity or wet conditions
 - extremely high or low temperatures
 - direct sunlight
 - naked flames

3.2. Mains connection

- Only connect the appliance to a properly installed and easily accessible socket that is close to where you are using the appliance. The local mains voltage must correspond to the technical specifications for the appliance.
- The power socket must be easily accessible so that you can unplug the appliance from the mains quickly if necessary.

3.3. Handle the appliance with care

3.3.1. General information

- Never leave the appliance unattended while it is in use.
- Do not use the appliance if it is damaged or if you notice damage to the connection line or plug.
- **DANGER!** Never touch the appliance, connection line and plug with wet hands. This creates a risk of electric shock.
- Never immerse the appliance, the connection cable or the plug in water or other liquids.
- Do not operate the appliance with an external timer switch or externally controlled system (e.g. a remote-controlled power socket).
- Please note the filling quantities given. Never use more than 480 g of flour.

- The total quantity in the dough container must not exceed 1,000 g.
- Do not use more than 1 tsp. raising agent (baking powder or other leavening agents).



CAUTION!

Risk to health

Baking at excessive temperatures may produce substances that are harmful to health.

- Do not overbrown the food.
- Remove burnt residues from the food.

3.3.2. Connection cable

- The connection cable must not be wrapped around the appliance during operation. It must not touch hot surfaces. This could damage the cable.
- Do not kink or crush the connection cable.
- When unplugging the connection cable from the socket, always take hold of the plug itself rather than the cable.
- Before disconnecting the plug, switch off the appliance.

3.3.3. Appliance

- The viewing windows and the dough container become very hot during operation. Use oven gloves when removing the dough container or dough hook from the baked bread.
- Do not move the appliance while it is in operation.
- Do not use the dough container to store items.
- Use the appliance only when the dough container has been filled. Operating without dough can lead to overheating.
- When putting ingredients in the dough container, remove the container from the appliance to prevent contamination of the baking chamber.
- Use only the original accessories.

3.4. Never carry out repairs yourself



WARNING!

Risk of electric shock!

There is a risk of electric shock due to live parts.

- If the plug, connection cable or appliance is damaged, immediately unplug the appliance from the socket.
- If there is damage to the connection cable on this appliance, it must be replaced by the manufacturer, its customer service department or another similarly qualified person. This is necessary to avoid hazards.
- Never, under any circumstances, attempt to open and/or repair the appliance yourself. There is a risk of electric shock. In the event of a fault, contact our Service Centre or another suitable professional repair workshop.

4. Package contents



DANGER!

Risk of choking and suffocation!

There is a risk of choking and suffocation due to swallowing or inhaling small parts or plastic wrap.

- Keep all packaging materials used (plastic bags, pieces of polystyrene etc.) out of the reach of children.
- Do not allow children to play with the packaging material.

Please check the package contents to ensure that all items are included. If anything is missing, please contact us within 14 days of purchase.

The following items are supplied with your product:

- Bread machine
- Baking tin with non-stick coating
- 2x dough hook
- Measuring spoon
- Measuring cup
- Dough hook remover
- Short manual

5. Appliance overview

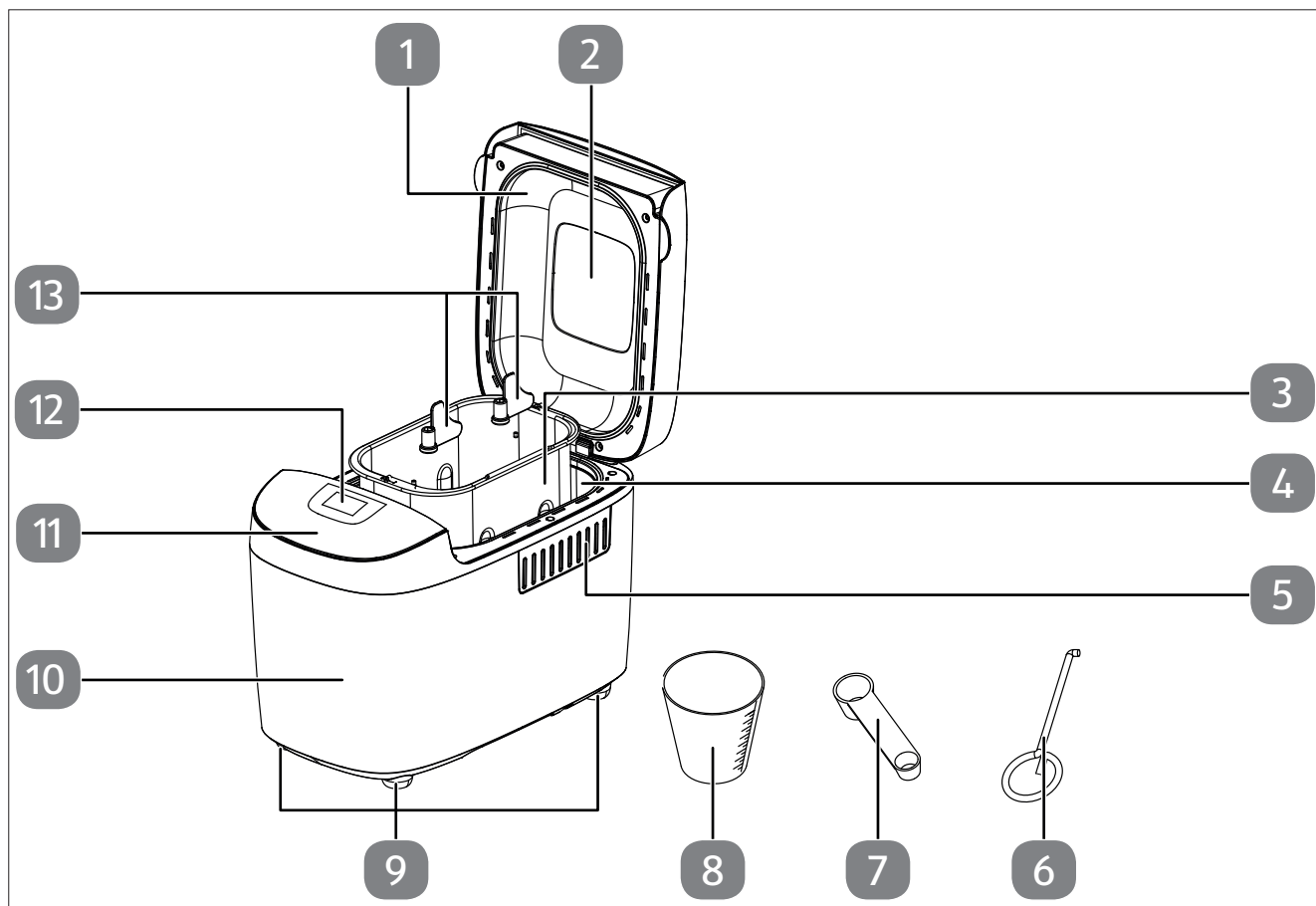


Abb. 1 – Appliance overview

1. Lid
2. Viewing window
3. Non-stick coated dough container
4. Cooking chamber with heating element
5. Ventilation slots
6. Hook for removing the dough hooks
7. Measuring spoon (1 tsp. and tbsp.)
There is a mark for 1/2 tsp. or tbsp. on the respective receptacles.
8. Measuring cup
9. Feet
10. Housing
11. Control panel
12. Display
13. Dough hook

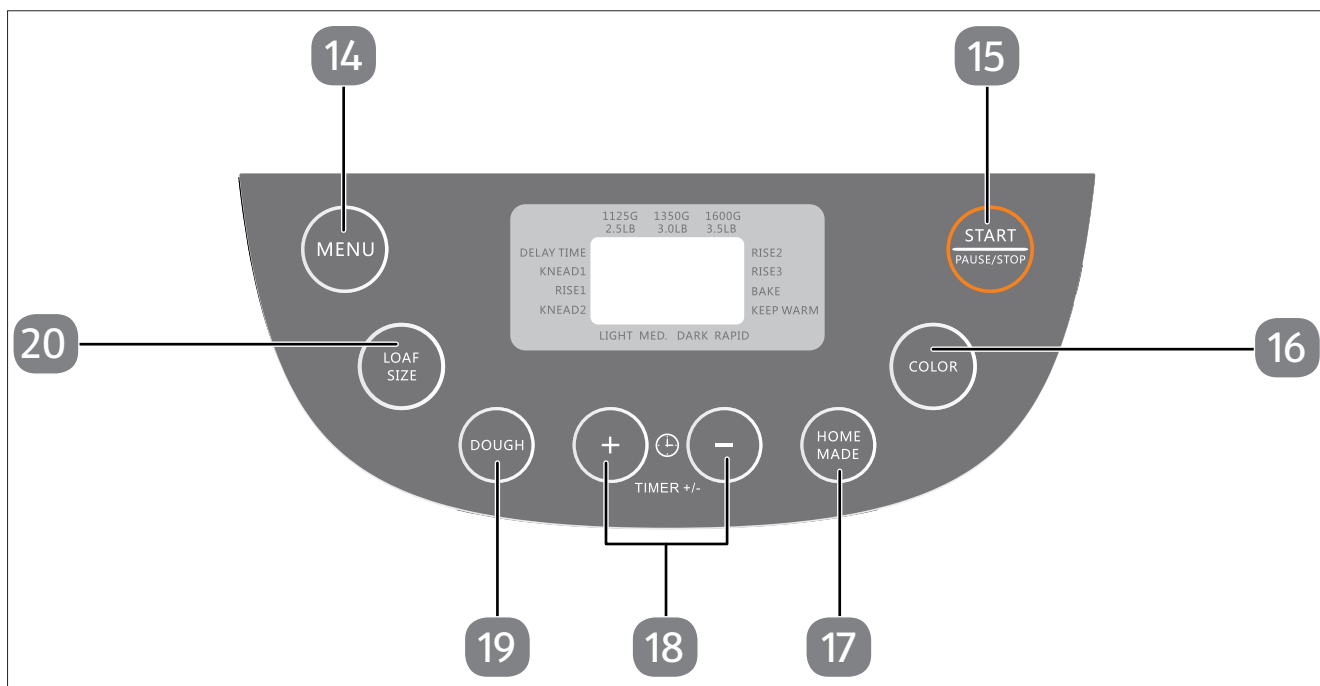


Abb. 2 – Control panel

- 14. **MENU** button: Programme selection
- 15. **START/PAUSE/STOP** button: Start/pause programme
Press and hold: Cancelling a programme
- 16. **COLOR** button: **Light**, **Med.** and **Dark**.
- 17. **HOME MADE** button: This button can be used to select and set the individual work steps for breads according to your own recipes
- 18. **TIMER** button
- 19. Taste **DOUGH (KNEAD ONLY)** button: Direct selection of programmes 8–12 (programmes without baking)
- 20. Taste **LOAF SIZE** button: Small (1,125 g), medium (1,350 g) and large (1,600 g).

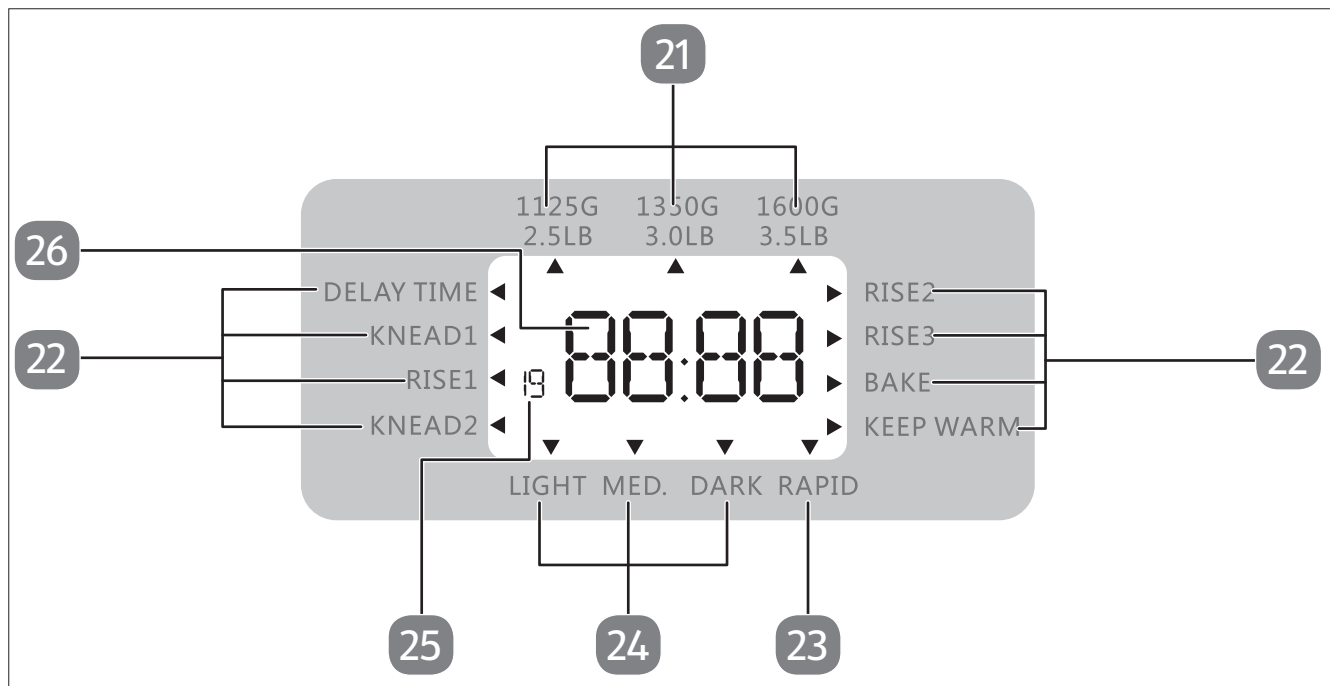


Abb. 3 – Display

- 21. Dough weight (see arrow in the display panel)
- 22. Processing steps within a baking programme (see table below)
- 23. Display for selecting the quick-bake function of programmes 1–3
- 24. Degree of browning (see arrow in the display panel)
- 25. Display programme selection
- 26. Remaining time of the selected/running programme/delay time

5.1. Overview of the processing steps

Display	Processing step	Display	Processing step
Delay time	A timer programme is active	Rise2	Second phase of resting the dough between two processing steps and rising
Knead1	The first kneading process is active	Rise3	Third phase of resting the dough between two processing steps
Rise1	First phase of resting the dough between two processing steps and rising	Bake	The baking process is active
Knead2	The second kneading process is active	Keep Warm	After completion of the baking programme, the bread is kept warm for 60 minutes

6. Before using the appliance for the first time

- ▶ Remove the packaging material.
- ▶ Check the appliance for visible damage. In the event of damage of any kind, the appliance must not be used under any circumstances.
- ▶ Remove any protective plastic wrap adhering to the housing.
- ▶ Before first use, clean the dough container, the dough hooks and the appliance housing with a clean, damp cloth. Do not use caustic detergents.
- ▶ Dry the cleaned parts carefully.
- ▶ Before first use, heat up the appliance with the baking container inserted for about 5 minutes with your windows open.



During manufacture, it is necessary to lightly grease some parts of the appliance. This leads to a slight smell during initial operation. This smell is normal and is not a sign of a malfunctioning appliance.

- ▶ Ensure that there is adequate ventilation.

7. Preparations

7.1. Prepare dough containers

- ▶ Turn the dough container counter-clockwise up to the stop to release it from the motor and remove the container from the cooking chamber.
- ▶ Place the dough hook on the drive shaft in the dough container.

7.2. Prepare dough

The dough is prepared directly in the dough container.

- ▶ All liquids should be at room temperature. The optimum temperature is between 18 °C and 23 °C for normal baking programmes.
For quick baking programmes, the temperature of the ingredients should be between 30 °C and 35 °C.
- ▶ Please use only dry yeast to make the dough. Fresh yeast is not suitable for preparation in a bread machine.
- ▶ If you are baking with rye flour, keep in mind that this flour hardly rises. The flour content should therefore consist of no more than seven parts of rye flour and no less than three parts of wheat flour.
- ▶ If you live in a higher region (over 900 metres above sea level) or use very soft water, the yeast fermentation process is intensified and the dough rises more. In this case, reduce the amount of yeast by about a quarter of the stated amount.

7.2.1. Basic recipe for bread

Use this basic recipe and adapt it to your wishes if necessary.

If you use other recipes, make sure they are suitable for bread machines. The maximum quantities for this appliance must not be exceeded.

If you use a baking mixture instead, follow the instructions on the packaging of the baking mixture.

Ingredients	Large loaf (1,600 g)	Medium loaf (1,350 g)	Small loaf (1,125 g)
Water	520 ml	460 ml	380 ml
Oil	4 tbsp.	4 tbsp.	3 tbsp.
Salt	3 tsp.	3 tsp.	2 tsp.
Sugar	6 tbsp.	5 tbsp.	4 tbsp.
Milk powder	6 tbsp.	5 tbsp.	4 tbsp.
Flour (max. quantity)	980 g	840 g	700 g
Dried yeast (max. quantity)	1 tsp.	1 tsp.	1/2 tsp.

7.2.2. Measuring ingredients

Measure the ingredients accurately. Follow the amounts given, especially for the basic recipe. For more information, please refer to the section "7.2.1. Basic recipe for bread" on page 145.

It is best to use the supplied measuring cup and measuring spoon to measure the ingredients. When you have filled the measuring spoon completely (1 tsp. or 1 tbsp.), level it off so that you do not use more than indicated. For easy dosing, the measuring spoon also has markings for 1/2 teaspoon and 1/2 tablespoon size.



If you do not use a baking mixture and mix the dough yourself, make sure that the total weight of the ingredients does not exceed 1,000 g.

7.2.3. Order of baking ingredients

- ▶ Place the dough ingredients into the dough container as follows:
First the liquid, then the flour. Sugar and salt are best added at the edge of the flour. Make a small well in the flour for the dry yeast.
The ingredients will only mix properly if they have been added in this order.
- ▶ Please note that the yeast must not come into contact with liquid or salt.

7.2.4. Clean dough containers

- ▶ Clean the dough containers, including the outside, before inserting. Make sure that the ingredients do not get into the baking chamber and do not touch the heating coil!
- ▶ Follow the precise quantities given. In particular, do not use more than the quantities given.



Bread made mainly with wholemeal flour or with ingredients such as nuts, bran etc. turns out heavier and smaller than bread made with white flour.

8. Operation

- ▶ Place the dough container rotated 30° to the left in the baking chamber and fix it in place with a clockwise turn.
- ▶ Close the lid.
- ▶ Plug the mains plug into the socket.

An acoustic signal will sound. Programme 1 (soft) for a loaf (1,350 g) with medium browning is automatically pre-set.

8.1. Choose programme

- ▶ Press the **MENU** button to select the desired programme 1–20.
- ▶ Press the **LOAF SIZE** button to determine the loaf size (1,125 g, 1,350 g or 1,600 g).
- ▶ Press the **COLOR** to determine the degree of browning of the bread (**Light**, **Med.** or **Dark**).
- ▶ Press the **START/PAUSE/STOP** button to start the program.
- ▶ Press the **START/PAUSE/STOP** button during the baking process to pause the programme.

Programme guide	
Programme 1 Soft	Basic programme for ordinary bread doughs.
Programme 2 French	Programme for French-style loaves made from white high-protein flour and for light loaves with a crisp crust.
Programme 3 Whole-wheat	Programme for dough with a higher wholemeal wheat, rye, oat flour or bran content. This programme includes a waiting period during which the main components can rise. Usually these loaves are smaller and more compact.
Programme 4 Quick	Quick baking programme for doughs made from all-purpose flour. The baking process is shortened and the bread has a slightly denser texture.
Programme 5 Brioche	Brioche is made in the same basic way as bread, but has the richer character of pastry due to the addition of eggs, butter, liquid (milk, water, cream etc.) and occasionally a little sugar. Sweet loaves are usually made with additional ingredients such as fruit juices, coconut shavings, raisins, dried fruits, chocolate or added sugar. A longer rising phase makes the loaf light and airy.

Programme guide	
Programme 6 Sandwich	Programme for loaf with a soft, easy-to-slice texture and a golden yellow crust.
Programme 7 Gluten-free	Programme for loaf made from gluten-free flours. Due to the shorter resting and rising periods, the loaf stays smaller, and the texture is firmer. The total quantity of ingredients must not exceed 1,600 g.
Programme 8 Mix	Programme to thoroughly mix liquids with flour. The set time for the programme be changed from 15 - 30 minutes..
Programme 9–11 Whole wheat dough - Pizza Dough -Dough	Programmes for different doughs. Programme sequence: Kneading and rising without baking. The raw dough can be removed and further worked to make rolls, pizzas etc. in a conventional oven. The time is pre-set for each programme and cannot be changed/adjusted.
Programme 12 Knead	Kneading programme only; there is no baking and rising process. The kneading time can be set between 0:10 – 0:45 minutes according to your wishes.
Programme 13 Porridge	Programme for kneading and steaming c porridge from rolled oats.
Programme 14 Defrost	Programme for thawing frozen foods before cooking.
Programme 15 Ferment	Programme for making yoghurt. See also section "8.11. Making yoghurt" on page 153.
Programme 16 Stir/bake	Programme for mixing and baking added ingredients.
Programme 17 Jam	Programme for making jam. Make sure that you only put pitted fruit into the dough container. Kernels can scratch the anti-stick coating of the dough container. After the "cooking" process, the jam cools down in the appliance. Once the jam has cooled, a beep sounds.
Programme 18 Cake	Programme for preparing cake batter. Kneading, rising and baking.
Programme 19 Bake	Programme for baking bread. This is purely a baking process, there is no kneading and resting process.
Programme 20 Home Made	Programme for your own recipes, the individual work steps can be selected and set individually.

8.2. Timing of the programme

See the following programme overview for the basic settings as well as the timing/sequence of the baking and kneading programmes in order to be able to plan the baking process.

Programme	1 Soft								
Browning	Light			Med.			Dark		
Size	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g
Total duration	2:55	3:00	3:05	2:55	3:00	3:05	2:55	3:00	3:05
Add ingredients when time remaining is:	2:10	2:15	2:20	2:10	2:15	2:20	2:10	2:15	2:20
Keeping warm	60 min.			60 min.			60 min.		
max. time delay	15:00			15:00			15:00		
RAPID Programme	1125 g			1350 g			1600 g		
Total duration	2:15			2:20			2:25		
Add ingredients when time remaining is:	1:48	1:53	1:58	1:48	1:53	1:58	1:48	1:53	1:58

Program	2 French								
Browning	Light			Med.			Dark		
Size	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g
Total duration	3:10	3:15	3:20	3:10	3:15	3:20	3:10	3:15	3:20
Add ingredients when time remaining is:	2:23	2:28	2:33	2:23	2:28	2:33	2:23	2:28	2:33
Keeping warm	60 min.			60 min.			60 min.		
max. time delay	15:00			15:00			15:00		
RAPID Programme	1125 g			1350 g			1600 g		
Total duration	2:20			2:25			2:30		
Add ingredients when time remaining is:	1:53	1:58	2:03	1:53	1:58	2:03	1:53	1:58	2:03

Program	3 Whole-wheat								
Browning	Light			Med.			Dark		
Size	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g
Total duration	3:25	3:30	3:35	3:25	3:30	3:35	3:25	3:30	3:35
Add ingredients when time remaining is:	2:31	2:36	2:41	2:31	2:36	2:41	2:31	2:36	2:41
Keeping warm	60 min.			60 min.			60 min.		
max. time delay	15:00			15:00			15:00		
RAPID Programme	1125 g			1350 g			1600 g		
Total duration	2:25			2:30			2:35		
Add ingredients when time remaining is:	1:58	2:03	2:08	1:58	2:03	2:08	1:58	2:03	2:08

Program	4 Quick								
Browning	Light			Med.			Dark		
Size	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g
Total duration	1:25	1:30	1:35	1:25	1:30	1:35	1:25	1:30	1:35
Add ingredients when time remaining is:	1:15	1:20	1:25	1:15	1:20	1:25	1:15	1:20	1:25
Keeping warm	60 min.			60 min.			60 min.		
max. time delay	15:00			15:00			15:00		

Programme	5 Brioche								
Browning	Light			Med.			Dark		
Size	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g
Total duration	2:50	2:55	3:00	2:50	2:55	3:00	2:50	2:55	3:00
Add ingredients when time remaining is:	2:00	2:05	2:10	2:00	2:05	2:10	2:00	2:05	2:10
Keeping warm	60 min.			60 min.			60 min.		
max. time delay	15:00			15:00			15:00		

Programme	6 Sandwich								
Browning	Light			Med.			Dark		
Size	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g
Total duration	3:05	3:10	3:15	3:05	3:10	3:15	3:05	3:10	3:15
Add ingredients when time remaining is:	2:23	2:28	2:33	2:23	2:28	2:33	2:23	2:28	2:33
Keeping warm	60 min.			60 min.			60 min.		
max. time delay	15:00			15:00			15:00		

Programme	7 Gluten-free								
Browning	Light			Med.			Dark		
Size	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g
Total duration	3:30	3:35	3:40	3:30	3:35	3:40	3:30	3:35	3:40
Add ingredients when time remaining is:	2:48	2:53	2:58	2:48	2:53	2:58	2:48	2:53	2:58
Keeping warm	60 min.			60 min.			60 min.		
max. time delay	15:00			15:00			15:00		

Programme	12 Knead	13 Porridge	14 Defrost	15 Ferment
Total duration	Time can be set from 10–45 min. Factory default: 10 min.	Time can be set from 20–110 min. Factory default: 40 min.	Time can be set from 10–120 min. Factory default: 30 min.	Time can be set from 10 min to 12 hours. Factory default: 8 hours
Add ingredients when time remaining is:	--	--	--	--
Keeping warm	--	--	--	--
Time delay	--	--	--	--

Programme	16 Stir/Bake			17 Jam
Degree of browning	Light	Med.	Dark	--
Total duration	1:40			1:20
Add ingredients when time remaining is:	--			--
Keeping warm	60 min.			--
Time delay	15:00			--

Programme	18 Cake								
Browning	Light			Med.			Dark		
Size	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g	1125 g	1350 g	1600 g
Total duration	1:30			1:35			1:40		
Keeping warm	60 min.			60 min.			60 min.		

Program	19 Bake		
Degree of browning	Light	Med.	Dark
Total duration	60 min.		
Add ingredients when time remaining is:	--		
Keeping warm	60 min.		
Time delay	15:00		

Programme	20 Home Made
The display shows H instead of the programme number. With this programme, each processing step can be selected and set individually. ▶ Press the HOME MADE button to select the programme. ▶ Press the HOME MADE button repeatedly to select the various processing steps ▶ You can set the individual processing steps using the + and - buttons on the timer.	

8.2.1. Selecting the default setting

For programmes 1 – 3, you can select the parameters size, browning degree and quick baking programme with the corresponding buttons (see “5.1. Overview of the processing steps” on page 144).

8.2.2. Selecting time delay

You can start a baking programme with a time delay. This enables the appliance to be finished at a certain time. You can set a time delay for baking of up to 15 hours. This delay is possible for programmes 1 – 7, 9 - 11, 16 and 18 – 20.

Determine the time to the desired completion of the bread. This is the time delay to be set.

Example: It is 8.30 pm and you would like the bread to be ready the next morning at 7 am (i.e. in 10 hours and 30 minutes). Set a time delay of 10:30.

- ▶ Use the **-** button to count downwards in 10-minute steps from the baking time, and the **+** button to count upwards in 10-minute steps.
- ▶ Holding down the button starts fast mode.



Only set the time delay after selecting the programme, weight and degree of browning.

Do not use the time delay for recipes that contain fresh ingredients such as eggs, fresh milk, cream or cheese.

8.3. Start the programme



WARNING!

Short circuit hazard! Risk of fire!

There is a risk of short circuit or fire if the appliance is handled incorrectly.

- Never under any circumstances use water to extinguish smouldering dough in the appliance!
- Never cover the vents!
- Smoke can be produced when dough rises over the edge of the dough container and touches the heating coil.
- If smoke comes out of the baking chamber because dough has come into contact with the heating coil, it is important to keep the lid closed to prevent flames or to quench existing flames.
Press and hold the **START/PAUSE/STOP** button to end the programme. Then pull the mains plug out of the mains socket. Allow the appliance to cool before you clean it!

- ▶ Press the **START/PAUSE/STOP** button to start the programme sequence.

Depending on the programme selected, the respective processing step is displayed by an arrow in the display panel (see table on Page 153).

8.4. Add other ingredients

Depending on the programme selected, a signal will be heard after the second kneading stage reminding you that you can add other ingredients (raisins, nuts etc.).

However, only open the lid briefly to prevent the dough from collapsing. Do not press the **START/PAUSE/STOP** button, as this would cancel the current programme.

8.5. Notes on the baking process

- ▶ If the power supply is interrupted (max. 30 minutes), the baking settings are retained. The baking process continues without the **START/PAUSE/STOP** button having to be pressed again.



If the dough is already in the rising phase when the power supply is interrupted, remove the ingredients from the dough container and clean it. Then start again with new ingredients.

- ▶ It is perfectly normal for the viewing window to fog up at the beginning of the baking process. After some time, the condensation will escape through the ventilation vents.
- ▶ During the kneading phases, the appliance can vibrate noisily. This is not a sign that the appliance is defective.

8.6. Acoustic signals

During the baking process, acoustic signals will sound:

- in the case of programmes 1-7, 11 and 20, after the second kneading phase, to indicate that additional ingredients (fruit, nuts etc.) can be added;
- at the end of a baking phase;
- during the warm-up phase and at the end of the programme (several acoustic signals).

8.7. End of programme

At the end of the baking programme, several acoustic signals are heard and the display panel shows **0:00**. The appliance automatically switches into keep-warm mode. You can leave the baked goods in the appliance for up to 60 minutes, depending on the programme chosen; circulating air keeps it warm.

The baked goods must be removed from the appliance no later than 60 minutes after the end of the programme.

- ▶ To stop the keep-warm function, press and hold the **START/PAUSE/STOP** button for 3 second until you hear an acoustic tone.



At the end of the 60 minutes in keep-warm mode, the appliance automatically switches to standby mode.

8.8. Removing the baked goods from the appliance

- ▶ Finish the baking programme by pressing and holding the **START/PAUSE/STOP** button or leave the baked goods in the bread machine and use the keep-warm function.
- ▶ Unplug the mains plug.



CAREFUL, HOT SURFACE!

Risk of burns!

The surfaces, the dough container and the handle of the container are very hot.

- Always use oven gloves or cloths to remove the dough container.

- ▶ Turn the dough container counter-clockwise and lift it out by the handle.
- ▶ Using a wooden spatula, gently loosen the baked goods from the edge of the dough container. Metal can damage the coating of the dough container. Do not use knives or similar metal objects to loosen the baked goods. Turn the dough container upside down. Tap the base gently to loosen the baked goods. Let them cool on a rack.

8.8.1. Releasing the dough hook

- ▶ If the dough hook gets stuck in the baked goods, use the supplied hook to remove it, but only after the dough has cooled.
- ▶ If the dough hook remains in the dough container and will not release easily, pour warm or hot water into the container and wait up to 30 minutes if necessary.

8.9. Jam

- ▶ Remove the dough container.
- ▶ Put the ingredients into the dough container.
When adding fruit, make sure to cut it as small as possible.
- ▶ Insert the dough container into the bread machine.
- ▶ Close the bread machine and press the **START/PAUSE/STOP** button to start the cooking programme.
- ▶ At the end of the cooking process, end the programme by pressing the **START/PAUSE/STOP** button. If there is no input, the bread machine automatically switches to the keep-warm function.
- ▶ Pour the finished jam into the containers provided as soon as possible.

8.10. Baking

This programme can be used to crisp up baked goods or to finish baking prepared doughs. This programme bakes at 105–125 °C for 60 minutes.

- ▶ Insert the dough container into the bread machine without the dough hook.
- ▶ Place the baked goods or dough into the dough container and close the bread machine.
If necessary, position the baked goods in such a way that they are evenly exposed to heat.
- ▶ Press the **START/PAUSE/STOP** button to start the baking process.
After the baking time has elapsed, several acoustic tones are heard.
- ▶ Finish the baking programme by pressing and holding the **START/PAUSE/STOP** button or leave the baked goods in the bread machine and use the keep-warm function.

8.11. Making yoghurt

- ▶ Put the ingredients for the yoghurt into appropriate heat-resistant jars or pots.
- ▶ Stir the ingredients a few times and place the containers in the dough container.
- ▶ Pour a glass of water (approx. 200 ml) into the dough container.
- ▶ Now start programme 15 **Ferment** to make yoghurt.

8.12. Other baking processes

In general, you can start a new baking process after a baking process. However, the appliance must not be at over 40 °C. If the appliance is still too hot, the message “**HHH**” appears in the display panel after pressing the **START/PAUSE/STOP** button.

- ▶ In this case, end the running programme with the **START/PAUSE/STOP** button and unplug the mains plug.
- ▶ Open the appliance lid and remove the baking container. Allow the appliance to cool.

9. Recipes

Here you will find a selection of recipes for bread, cake, bread roll dough, pasta dough, pizza dough.

Instructions for dough preparation

- ▶ Be sure to add the ingredients in the order indicated. This is the only way to mix the ingredients properly.
- ▶ In particular, the yeast must not come into contact with salt or liquids.
- ▶ Follow the precise quantities given. In particular, do not use more than the quantities given.

Measuring liquids

- ▶ Use the supplied measuring cup to measure the liquids.
- ▶ Make sure that the measuring cup is level and fill it with liquid exactly to the mark.

Measuring dry ingredients

- ▶ Use the supplied measuring cup and measuring spoon to measure flour, sugar, salt, yeast etc.
- ▶ Once you have filled the measuring spoon completely and levelled off the top so that you do not use more than indicated, you will have one teaspoon or one tablespoon. The marking on the measuring spoon is for measuring half a teaspoon or tablespoon.
- In total, you must not use more than 1,600 g of dry ingredients.
- Bread made mainly with whole meal flour or with ingredients such as nuts, bran etc. comes out heavier and smaller than bread made with white flour.
- Always place the yeast on the flour in a dry state.
- If the added liquid is warmer, it can be baked more quickly.
- Please also observe the instructions at the beginning of this manual during baking (see section “7.2. Prepare dough” on page 145).

9.1. Programme 1 – Soft

Ingredients	1600 g	1350 g	1125 g
Water	520 ml	460 ml	380 ml
Sugar	6 tbsp.	5 tbsp.	4 tbsp.
Salt	3 tsp.	3 tsp.	2 tsp.
Sunflower oil	4 tbsp.	4 tbsp.	3 tbsp.
White flour	980 g	840 g	700 g
Dried yeast	1 tsp.	1 tsp.	1/2 tsp.



If the quick baking function (**Rapid**) is set here, increase the amount of dry yeast by 1/2 tsp.

9.2. Programme 2 – French

Ingredients	1600 g	1350 g	1125 g
Water	520 ml	460 ml	380 ml
Sugar	5 tbsp.	4 tbsp.	3 tbsp.
Salt	3 tsp.	3 tsp.	2 tsp.
Sunflower oil	4 tbsp.	4 tbsp.	3 tbsp.
White flour	980 g	840 g	700 g
Dried yeast	1 tsp.	1 tsp.	1/2 tsp.



If the quick baking function (**Rapid**) is set here, increase the amount of dry yeast by 1/2 tsp.

9.3. Programme 3 – Whole-wheat

Ingredients	1600 g	1350 g	1125 g
Milk	520 ml	460 ml	380 ml
Sugar	4 tbsp.	4 tbsp.	3 tbsp.
Salt	3 tsp.	3 tsp.	2 tsp.
Sunflower oil	4 tbsp.	4 tbsp.	3 tbsp.
Wholemeal flour	980 g	840 g	700 g
Dried yeast	2 tsp.	1 1/2 tsp.	1 1/2 tsp.



If the quick baking function (**Rapid**) is set here, increase the amount of dry yeast by 1/2 tsp.

9.4. Programme 4 – Quick

Use liquid that is at 30 to 35 °C.

Ingredients	1600 g	1350 g	1125 g
Milk	520 ml	460 ml	380 ml
Sugar	6 tbsp.	5 tbsp.	4 tbsp.
Salt	3 tsp.	2 1/2 tsp.	2 tsp.
Sunflower oil	5 tbsp.	5 tbsp.	4 tbsp.
White flour	980 g	840 g	700 g
Dried yeast	3 tsp.	2 1/5 tsp.	2 tsp.

9.5. Programme 5 – Brioche

Ingredients	1600 g	1350 g	1125 g
Water or milk	480 ml	430 ml	350 ml
Melted butter	5 tbsp.	4 tbsp.	3 tbsp.
Salt	2 tbsp.	1 1/2 tbsp.	1 tbsp.
Sugar	200 g	150 g	100 g
Flour	980 g	840 g	700 g
Yeast	1 tsp.	1 tsp.	1/2 tsp.

9.6. Programme 6 – Sandwich

Ingredients	1600 g	1350 g	1125 g
Water	520 ml	460 ml	380 ml
Salt	3 tsp.	2 1/2 tsp.	2 tsp.
Sugar	6 tbsp.	5 tbsp.	4 tbsp.
Butter	4 tbsp.	3 1/2 tbsp.	3 tbsp.
Flour	980 g	840 g	700 g
Dried yeast	1 tsp.	1 tsp.	1/2 tsp.

9.7. Programme 7 – Gluten-free

Ingredients	1600 g	1350 g	1125 g
Water	520 ml	460 ml	380 ml
Sugar	5 tbsp.	4 tbsp.	3 tbsp.
Salt	3 tsp.	3 tsp.	2 tsp.
Sunflower oil	4 tbsp.	4 tbsp.	3 tbsp.
Gluten-free flour	980 g	840 g	700 g
Dried yeast	1 tsp.	1 tsp.	1/2 tsp.

9.8. Programme 8 – Mix

Ingredients	1600 g
Water	600 ml
White flour	1000 g

9.9. Programme 9–11 Wholemeal wheat, pizza and standard dough

Ingredients Wheat/ wholemeal dough	1600 g
Water	520 ml
Salt	3 tsp.
Sunflower oil	4 tbsp.
Wholemeal flour	980 g

Ingredients Pizza dough	1600 g
Dried yeast	2 tsp.
White flour	980 g
Olive oil	4 tbsp.
Salt	3 tsp.
Water	520 ml

- ▶ Add the ingredients to the bread pan in the order listed above.
- ▶ Select programme 10 on the bread machine.
- ▶ Shape the dough into a 25 cm circle or two 25 cm circles for a thin, crispy bottom and spread the dough out on a greased baking tray.
- ▶ Let the dough rise at 40 degrees for about 20 minutes in the oven until the dough has doubled in size.
- ▶ Top the dough with toppings of your choice and bake in a preheated oven at 220 degrees for 15 – 20 minutes.

Ingredients Standard dough	1600 g
Water	520 ml
Salt	3 tsp.
Sunflower oil	5 tbsp.
White flour	980 g
Dried yeast	2 tsp.

9.10. Programme 12 – Knead

- ▶ Place the desired ingredients in the dough container, paying attention to the mixing sequence: first the wet ingredients, then the dry ingredients and finally the yeast.
- ▶ Start the programme and select a time between 10 and 45 minutes.

9.11. Programme 13 – Porridge

Ingredients	1600 g
Water	1,350 ml
Rice	75 g
Gluten-free rice	75 g
Sugar	80 g
Lotus	30 g
Longan pulp	30 g
Red beans	40 g
Chinese wolf berries	30 g
Red dates	50 g
Peanuts	40 g

9.12. Programme 15 – Ferment

Ingredients	1600 g
Whole milk	1. 800 ml
Sugar	40 g
Yoghurt cultures	1 g

9.13. Programme 17 – Jam

Ingredients	1600 g
Fruit (chopped up)	1000 g
Gelling sugar 2:1	500 g

9.14. Programme 18 – Cake

Ingredients	1600 g	1350 g	1125 g
Water	30 ml	30 ml	30 ml
Eggs	8	6	4
Sugar	200 g	160 g	120 g
Butter	2 tbsp.	2 tbsp.	2 tbsp.
Flour	560 g	420 g	280 g
Dried yeast	1 1/5 tsp.	1 tsp.	1 tsp.

10. Cleaning and storage

WARNING!

Risk of electric shock!

There is a risk of electric shock due to live parts.

- Never immerse the appliance in water or other liquids!
- Unplug the plug from the earthed mains outlet before cleaning the appliance.

CAUTION!

Risk of injury!

There is a risk of burns from hot surfaces.

- Allow the appliance to cool down completely before cleaning.

NOTICE!

Risk of damage!

Risk of damage to appliance surfaces due to improper use of the appliance.

The dough container and accessories (measuring cup, measuring spoon, dough hook and hook) are not dishwasher-safe.

- Do not use caustic or abrasive detergents or products that could cause scratches. Do not use steel wool, petrol, thinners or detergents that contain alcohol.
 - The heating coil must not come into contact with water! Wipe the heating coil with a dry cloth.
- ▶ The dough container and the accessories (measuring cup, measuring spoon, dough hook and hook) can be washed off in water containing a little detergent. You can wipe the outside of the housing with a slightly damp cloth.
 - ▶ Before using again, allow the appliance and accessories to dry completely.

10.1. Storage

To store the appliance, unplug the power plug from the socket.

- ▶ Before placing the cleaned appliance in a cupboard, allow it to dry and cool completely.

11. Troubleshooting

If the baking result is not of the desired quality, the following overview can help you find the cause.

Problem	Possible cause/remedy
The bread sinks in the middle.	• Too much liquid and too hot. (The liquid should be at between 18 and 23 °C – between 30 and 35 °C for quick baking programmes.) • Not enough salt. • Too much yeast. • The humidity or room temperature is too high. • The lid has been opened too long during baking. • The rising time was too long. Use the COLOR button to select Dark.
The bread doesn't rise enough.	• Not enough yeast added. • The yeast was no longer good. • Not enough sugar added. • Adding too much salt (harms the yeast). • The liquid is too warm. • The yeast has come into contact with salt or liquid before baking.
The bread rises too much.	• The humidity or room temperature is too high. (If the ambient controls cannot be changed, try as an exception to process chilled ingredients and do not apply the time delay). • Too much yeast. • Too much liquid or too hot. • Not enough flour. • Not enough salt.

Problem	Possible cause/remedy
The bread is too dry and dense.	• Not enough liquid. • The yeast wasn't okay.
The bread is not cooked and still moist in the middle.	• Too many extra ingredients such as nuts, butter, dried fruit, syrup etc. added. • Too much fruit juice added.
The bread is too brown.	• Too much sugar. • Degree of browning set too high.
There are holes in the bread.	• The water is too hot. • Too much liquid. • Too much yeast. • The humidity or room temperature is too high.
The bread crust is sticky or the bread too wet.	• The bread has remained in the appliance too long after baking was finished. Condensation formed that could not escape, and soaked the bread. • Dry and wet ingredients were in the wrong mixing ratio. Reduce the liquid or yeast a little if necessary.
The bread forms air holes on the crust.	• Too much yeast. Reduce the amount of yeast.
The dough is not being kneaded even though the motor is running.	• The dough hooks or the dough container are not inserted correctly.
The ingredients have not been mixed till smooth.	• The ingredients were added in the wrong order. • The dough was too heavy or too dry. • The dough hooks are not inserted correctly.

11.1. Possible error messages

Error message	Meaning	Solution
HHH	Temperature inside the appliance is too high	▶ Disconnect the appliance from the mains and allow it to cool before next use.
EEO	Temperature sensor error	▶ Contact our Service Centre.

12. Technical specifications

Model:	MD 12040
Distributor:	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen Germany
Power supply	220–240 V ~ 50/60 Hz
Power consumption	950 W
Power consumption in standby	0.5 W
Capacity	Max. 1,600 g
Protection class	I
Dimensions	Approx. 26,8 cm x 41 cm x 30,7 cm (W x H x D)
Weight	Approx. 6 kg

13. EU declaration of conformity



MEDION AG hereby declares that this appliance complies with the fundamental requirements and the other relevant provisions of:

EMC Directive 2014/30/EU Low Voltage Directive 2014/35/EU Ecodesign Directive 2009/125/EC RoHS Directive 2011/65/EU.

14. Disposal



PACKAGING

Your appliance has been packaged to protect it from damage in transit. The packaging is made of materials that can be disposed of in an environmentally friendly manner and recycled properly.



Observe the following labels on the packaging materials regarding waste separation with the abbreviations (a) and numbers (b):

1–7: plastics/20–22: paper and cardboard/80–98: composite materials



(France only)

The “Triman” symbol tells the consumer that the product can be recycled, is covered by an extended system of manufacturer’s responsibility and must be sorted by material type in France.



DEVICE

Old appliances that carry the symbol illustrated must not be disposed of in ordinary household waste.

In accordance with Directive 2012/19/EU, these appliances must be disposed of correctly at the end of their service life.



This involves separating the materials in the appliance for the purpose of recycling as well as minimising the environmental impact and negative effects on human health.

Take the old appliance to a collection point for electrical scrap or a recycling centre.

Contact your local waste disposal company or your local authority for more information on this subject.

15. Service information

16. Legal notice

DE

FR

NL

ES

IT

EN

