

# QUIGG

## Brotbackautomat

MD 18636



**3 Jahre**  
**HERSTELLER-  
GARANTIE**

**KUNDENSERVICE**  
☎ 0201 22099-222  
💻 [www.medion.de](http://www.medion.de)  
ART.-NR.: 9739 11/15/18

**BEDIENUNGSANLEITUNG**



29097395  
11/15/18  
9739

# Inhaltsverzeichnis

<b>1.</b>	<b>Zu dieser Bedienungsanleitung .....</b>	<b>5</b>
1.1.	Zeichenerklärung.....	5
<b>2.</b>	<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....</b>	<b>7</b>
<b>3.</b>	<b>Sicherheitshinweise .....</b>	<b>8</b>
3.1.	Das Gerät sicher aufstellen .....	8
3.2.	Netzanschluss.....	9
3.3.	Sicher mit dem Gerät umgehen .....	9
3.4.	Niemals selbst reparieren.....	11
<b>4.</b>	<b>Lieferumfang .....</b>	<b>12</b>
<b>5.</b>	<b>Übersicht .....</b>	<b>13</b>
5.1.	Bedienfeld.....	14
5.2.	Display.....	15
<b>6.</b>	<b>Vor dem ersten Gebrauch .....</b>	<b>16</b>
<b>7.</b>	<b>Vorbereitungen .....</b>	<b>17</b>
7.1.	Teigbehälter vorbereiten.....	17
7.2.	Teig vorbereiten.....	17
<b>8.</b>	<b>Bedienung.....</b>	<b>19</b>
8.1.	Inbetriebnahme.....	19
8.2.	Programm wählen .....	19
8.3.	Programmübersicht .....	21
8.4.	Programm starten .....	26
8.5.	Weitere Zutaten zufügen .....	26
8.6.	Hinweise zum Backvorgang.....	27
8.7.	Signaltöne.....	27
8.8.	Programmende.....	27
8.9.	Backwerk aus dem Gerät nehmen .....	28
8.10.	Marmelade.....	28
8.11.	Backen.....	29
8.12.	Brot nach eigenem Rezept .....	29
8.13.	Joghurtzubereitung .....	30
8.14.	Weitere Backvorgänge .....	31
<b>9.</b>	<b>Reinigung und Aufbewahrung .....</b>	<b>31</b>
9.1.	Aufbewahrung .....	32
<b>10.</b>	<b>Problembehandlung .....</b>	<b>33</b>
10.1.	Mögliche Fehlermeldungen.....	35
<b>11.</b>	<b>Entsorgung.....</b>	<b>35</b>
<b>12.</b>	<b>Technische Daten.....</b>	<b>36</b>

<b>13.</b>	<b>Konformitätsinformation.....</b>	<b>36</b>
<b>14.</b>	<b>Rezepte.....</b>	<b>37</b>
14.1.	Rezepte für das Programm 1 Basis.....	37
14.2.	Programm 2 Weißbrot.....	38
14.3.	Programm 3 Vollkornbrot.....	38
14.4.	Programm 4 Schnell-Programm 1.....	39
14.5.	Programm 5 Schnell-Programm 2.....	39
14.6.	Programm 6 Kurzprogramm.....	39
14.7.	Programm 7 Teig kneten.....	40
14.8.	Programm 8 Glutenfrei.....	40
14.9.	Programm 9 Marmelade.....	40
14.10.	Programm 12 Joghurt.....	40
<b>15.</b>	<b>Serviceinformationen.....</b>	<b>41</b>
<b>16.</b>	<b>Impressum.....</b>	<b>42</b>

# 1. Zu dieser Bedienungsanleitung



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

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

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

## 1.1. Zeichenerklärung

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



### **GEFAHR!**

Warnung vor unmittelbarer Lebensgefahr!



### **WARNUNG!**

Warnung vor möglicher Lebensgefahr und/oder schweren irreversiblen Verletzungen!



### **WARNUNG!**

Warnung vor Gefahr durch elektrischen Schlag!



### **ACHTUNG!**

Warnung vor Gefahr durch heiße Oberflächen!



### **VORSICHT!**

Warnung vor möglichen mittleren und oder leichten Verletzungen!



## HINWEIS!

Hinweise beachten, um Sachschäden zu vermeiden!



Weiterführende Informationen für den Gebrauch des Gerätes!



Hinweise in der Bedienungsanleitung beachten!

- Aufzählungspunkt / Information über Ereignisse während der Bedienung
- ▶ Auszuführende Handlungsanweisung



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



### **Geprüfte Sicherheit**

Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen die Anforderungen des Produktsicherheitsgesetzes.

## **2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch**

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

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

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

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

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

### 3. Sicherheitshinweise



#### **WARNUNG!**

#### **Verletzungsgefahr!**

Es besteht Verletzungsgefahr bei unsachgemäßem Gebrauch.

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

#### **3.1. Das Gerät sicher aufstellen**

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

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

## **3.2. Netzanschluss**

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

## **3.3. Sicher mit dem Gerät umgehen**

### **3.3.1. Allgemein**

- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.

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



### **VORSICHT!**

#### **Gesundheitsgefährdung**

Zu heißes Backen kann gesundheitsschädliche Stoffe entstehen lassen.

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

### **3.3.2. Anschlussleitung**

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

### 3.3.3. Gerät

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

### 3.4. Niemals selbst reparieren



#### **WARNUNG!**

#### **Stromschlaggefahr!**

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

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

## 4. Lieferumfang



**GEFAHR!**

**Erstickungsgefahr!**

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

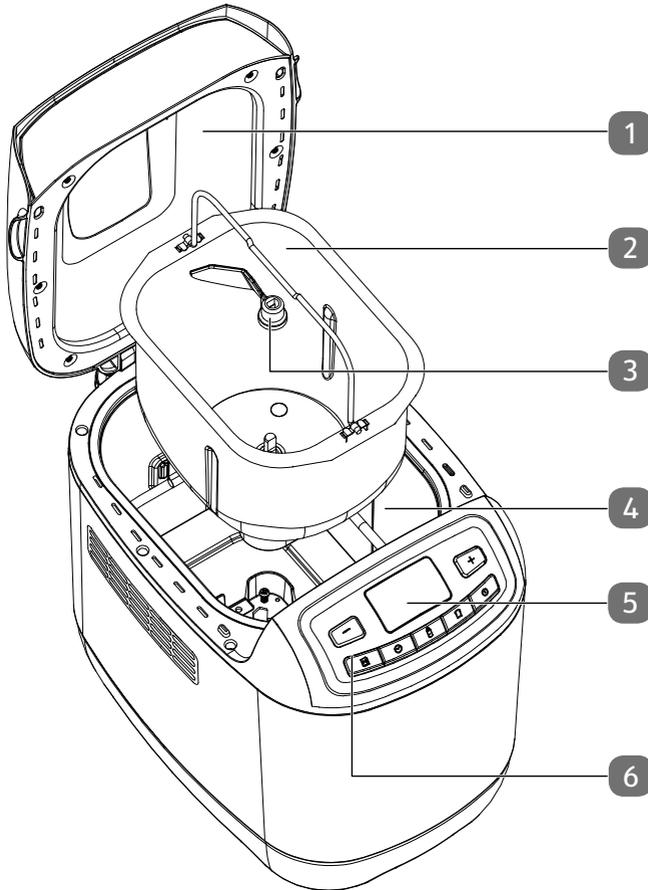
▶ Halten Sie die Verpackungsfolie von Kindern fern.

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

Mit dem von Ihnen erworbenen Paket haben Sie erhalten:

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

## 5. Übersicht

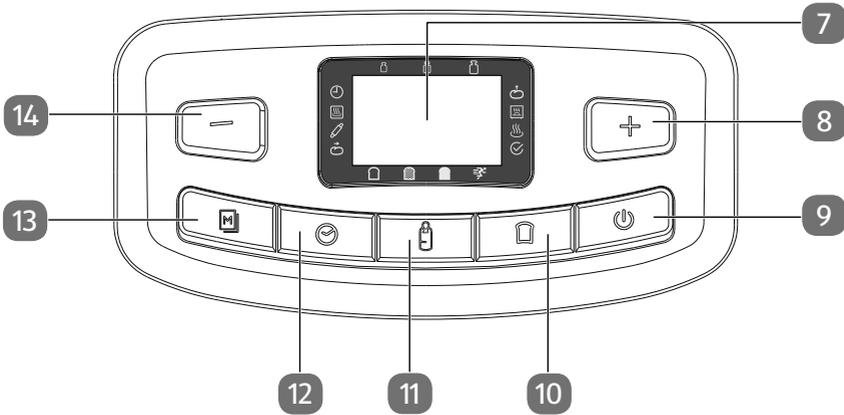


- 1) Deckel mit Sichtfenster und Griff
- 2) Teigbehälter
- 3) Knethaken
- 4) Garraum mit Heizstab
- 5) Display
- 6) Bedienfeld

ohne Abbildung

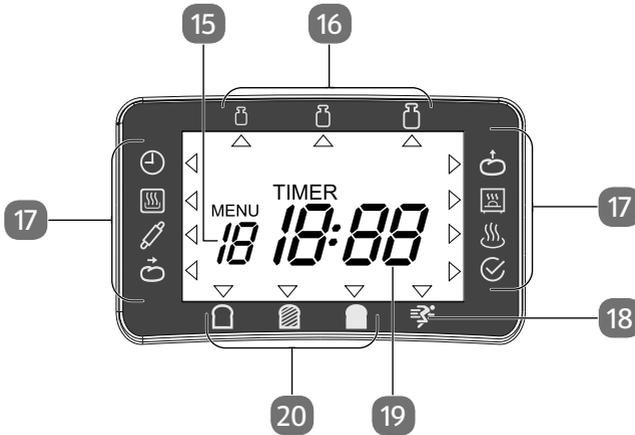
- Messlöffel (1 TL und EL)  
In den jeweiligen Gefäßen befindet sich eine Markierung für  $\frac{1}{2}$  TL bzw. EL.
- Messbecher

## 5.1. Bedienfeld



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

## 5.2. Display



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

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

Symbol	Verarbeitungsschritt
	<b>Aufgehen</b>
	<b>Backen</b>
	<b>Warmhalten</b> Nach Abschluss des Backprogramms wird das Brot für 60 Minuten warmgehalten.
	<b>Programmende</b>

## 6. Vor dem ersten Gebrauch

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



### **HINWEIS!**

#### **Möglicher Geräteschaden!**

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

- ▶ Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

## 7. Vorbereitungen

### 7.1. Teigbehälter vorbereiten

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

### 7.2. Teig vorbereiten

Der Teig wird direkt im Teigbehälter vorbereitet.

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

#### 7.2.1. Grundrezept für Brot

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

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

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

Zutaten	Großes Brot (1.000 g)	Mittleres Brot (750 g)	Kleines Brot (500 g)
Wasser	350 ml	270 ml	180 ml
Öl	2 EL	2 EL	1 1/2 EL
Salz	1 TL	3/4 TL	1/2 TL
Zucker	3 EL	2 TL	1 TL
Milchpulver	2 EL	1 EL	1 EL

Zutaten	Großes Brot (1.000 g)	Mittleres Brot (750 g)	Kleines Brot (500 g)
Mehl (max. Menge)	480 g	360 g	240 g
Trockenhefe (max. Menge)	1 TL	1 TL	1 TL

### 7.2.2. Zutaten messen

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

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



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

### 7.2.3. Reihenfolge der Backzutaten

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

### 7.2.4. Teigbehälter säubern

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



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

## 8. Bedienung

### 8.1. Inbetriebnahme

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

### 8.2. Programm wählen

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

#### Programm 1 **Basis**

Grundprogramm für normale Brotteige.

#### Programm 2 **Weißbrot**

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

#### Programm 3 **Vollkornbrot**

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

#### Programm 4 **Schnell-Programm 1**

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

#### Programm 5 **Schnell-Programm 2**

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

## **Programm 6** **Kurzprogramm**

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



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

## **Programm 7** **Teig kneten**

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

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

## **Programm 8** **Glutenfrei**

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

Die Gesamtmenge der Zutaten darf 1.000 g nicht übersteigen.

## **Programm 9** **Marmelade**

Benutzen Sie dieses Programm, um Marmelade herzustellen.

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

Kerne können die Anti-Haft Beschichtung des Teigbehälters zerkratzen.

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

## **Programm 10** **Backen**

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

## **Programm 11** **Brot nach eigenem Rezept**

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

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

## Programm 12 Joghurt

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

### 8.3. Programmübersicht

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### 8.3.1. Grundeinstellung wählen

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

### 8.3.2. Zeitverzögerung wählen

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

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

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

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



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

## 8.4. Programm starten



### WARNUNG!

#### Kurzschlussgefahr! Brandgefahr!

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

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

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

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

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

## 8.5. Weitere Zutaten zufügen

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

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

## 8.6. Hinweise zum Backvorgang

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

## 8.7. Signaltöne

Während des Backvorgangs erklingen Signaltöne:

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

## 8.8. Programmende

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

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

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

## 8.9. Backwerk aus dem Gerät nehmen

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



### **ACHTUNG, HEISSE OBERFLÄCHE!**

#### **Verletzungsgefahr durch Verbrennung!**

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

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

### 8.9.1. Knethaken lösen

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

## 8.10. Marmelade

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

## 8.11. Backen

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

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

## 8.12. Brot nach eigenem Rezept

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

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

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

### Übersicht der Einstellungen

Schritt	Programmabschnitt	Standardwert	Einstellungsbereich
1	Vorheizen 	0 min	0 - 60 min
2	Kneten 1 	10 min	0 - 10 min

Schritt	Programmabschnitt	Standardwert	Einstellungsbereich
3	Ruhen 	5 min	0 - 30 min
4	Kneten 4 	30 min	0 - 30 min
5	Aufgehen 1 	30 min	0 - 90 min
6	Kneten 5 	10 sek	0 - 59 sek
7	Aufgehen 2 	30 min	0 - 90 min
8	Kneten 6 	0 sek	0 - 59 sek
9	Aufgehen 3 	40 min	0 - 90 min
10	Backen 	60 min	0 - 90 min
11	Warmhalten 	60 min	0 - 60 min
12	Aufgehen 1 	25 °C	20 - 50 °C
13	Aufgehen 2 	30 °C	20 - 50 °C
14	Aufgehen 3 	30 °C	20 - 50 °C
15	Backen 	135 °C	70 - 160 °C

## 8.13. Joghurtzubereitung

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

## 8.14. Weitere Backvorgänge

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

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

## 9. Reinigung und Aufbewahrung



### **WARNUNG!**

#### **Stromschlaggefahr!**

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

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



### **VORSICHT!**

#### **Verletzungsgefahr!**

Es besteht die Gefahr des Verbrennens durch heiße Oberflächen.

- ▶ Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen.



## **HINWEIS!**

### **Beschädigungsgefahr!**

Gefahr von Geräteschaden durch unsachgemäßen Umgang mit empfindlichen Geräteoberflächen.

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

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

## **9.1. Aufbewahrung**

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

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

## 10. Problembehandlung

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

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

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

## 10.1. Mögliche Fehlermeldungen

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

## 11. Entsorgung



### Verpackung

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



### Gerät

Altgeräte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden.

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

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

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

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

## 12. Technische Daten

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



## 13. Konformitätsinformation

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

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

## 14. Rezepte

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

### Hinweise für die Teigvorbereitung

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

### Flüssigkeiten messen

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

### Trockene Zutaten messen

- ▶ Verwenden Sie den mitgelieferten Messbecher und Messlöffel, um Mehl, Zucker, Salz, Hefe etc. auszumessen.
- ▶ Wenn Sie den Messlöffel ganz gefüllt haben und den oberen Rand glatt streichen, um nicht mehr Menge zu verwenden als angegeben, erhalten Sie einen Teelöffel bzw. einen Esslöffel. Die Markierung im Messlöffel dient zum Abmessen einen halben Tee- bzw. Esslöffels.
- Insgesamt dürfen Sie nicht mehr als 1.000 g an trockenen Zutaten verwenden.
- Brot, das vorwiegend mit Vollkornmehl gebacken wurde oder Zutaten wie Nüsse, Kleie etc enthält, wird schwerer und kleiner als Brot aus weißem Mehl.
- Legen Sie die Hefe immer im trockenen Zustand auf das Mehl.
- Ist die zugegebene Flüssigkeit wärmer, kann schneller gebacken werden.
- Bitte beachten Sie bei der Herstellung auch die Hinweise weiter vorne in dieser Anleitung (siehe Kapitel „7.2. Teig vorbereiten“ auf Seite 17.)

## 14.1. Rezepte für das Programm 1 Basis

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

Zutaten	1.000 g	750 g	500 g
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1 TL

## 14.2. Programm 2 Weißbrot

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

## 14.3. Programm 3 Vollkornbrot

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

## 14.4. Programm 4 Schnell-Programm 1

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

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

## 14.5. Programm 5 Schnell-Programm 2

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

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

## 14.6. Programm 6 Kurzprogramm

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

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

## 14.7. Programm 7 Teig kneten

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

## 14.8. Programm 8 Glutenfrei

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

## 14.9. Programm 9 Marmelade

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

## 14.10. Programm 12 Joghurt

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

## 15. Serviceinformationen

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

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

Öffnungszeiten	Multimedia-Produkte (PC, Notebook, etc.)
Mo. - Fr.: 07:00 - 23:00 Sa. / So.: 10:00 - 18:00	☎ 0201 22099-111
	Haushalt & Heimelektronik
	☎ 0201 22099-222
	Mobiltelefon; Tablet & Smartphone
	☎ 0201 22099-333
Serviceadresse	
<b>MEDION AG</b> <b>45092 Essen</b> <b>Deutschland</b>	



Diese und viele weitere Bedienungsanleitungen stehen Ihnen über das Serviceportal [www.medion.com/de/service/start/](http://www.medion.com/de/service/start/) zum Download zur Verfügung.

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

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

## **16. Impressum**

Copyright © 2018

Stand: 23.07.2018

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.



© Copyright

Nachdruck oder Vervielfältigung (auch auszugsweise) nur mit Genehmigung der:

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Deutschland

11/15/18

Diese Druckschrift, einschließlich aller ihrer Teile, ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtes ist ohne Zustimmung der Medion AG unzulässig und strafbar.

Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeisung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Deutschland