

# MEDION®

## Bedienungsanleitung



## Edelstahl Brotbackautomat

MEDION® MD 10241

---

# Inhaltsverzeichnis

<b>1.</b>	<b>Zu dieser Bedienungsanleitung .....</b>	<b>4</b>
1.1.	Zeichenerklärung.....	4
<b>2.</b>	<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....</b>	<b>5</b>
<b>3.</b>	<b>Sicherheitshinweise .....</b>	<b>6</b>
3.1.	Das Gerät sicher aufstellen .....	7
3.2.	Netzanschluss.....	8
3.3.	Sicher mit dem Gerät umgehen .....	8
3.4.	Niemals selbst reparieren.....	9
<b>4.</b>	<b>Lieferumfang .....</b>	<b>10</b>
<b>5.</b>	<b>Geräteübersicht.....</b>	<b>11</b>
5.1.	Display.....	14
<b>6.</b>	<b>Vor dem ersten Gebrauch .....</b>	<b>15</b>
<b>7.</b>	<b>Vorbereitungen .....</b>	<b>15</b>
7.1.	Teig vorbereiten.....	15
7.2.	Grundrezept für Brot.....	16
<b>8.</b>	<b>Bedienung .....</b>	<b>17</b>
8.1.	Inbetriebnahme.....	17
8.2.	Programm wählen .....	18
8.3.	Programm/-Rezeptübersicht .....	21
8.4.	Bräunungsgrad wählen.....	26
8.5.	Zeitverzögerung wählen .....	26
<b>9.</b>	<b>Programm starten .....</b>	<b>27</b>
9.1.	Weitere Zutaten zufügen .....	27
9.2.	Hinweise zum Backvorgang.....	27
9.3.	Signaltöne.....	28
9.4.	Programmende.....	28
9.5.	Backwerk aus dem Gerät nehmen .....	28
<b>10.</b>	<b>Reinigung und Aufbewahrung .....</b>	<b>29</b>
10.1.	Aufbewahrung .....	30
<b>11.</b>	<b>Problembehandlung .....</b>	<b>31</b>
11.1.	Mögliche Fehlermeldungen.....	32
<b>12.</b>	<b>Entsorgung.....</b>	<b>33</b>
<b>13.</b>	<b>Technische Daten.....</b>	<b>33</b>
<b>14.</b>	<b>Konformitätsinformation.....</b>	<b>33</b>
<b>15.</b>	<b>Serviceinformationen .....</b>	<b>34</b>
<b>16.</b>	<b>Impressum.....</b>	<b>35</b>
<b>17.</b>	<b>Datenschutzerklärung .....</b>	<b>36</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



### **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!

- 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.



Gerät /Verpackung umweltgerecht entsorgen „12. Entsorgung“ auf Seite 34



### **Symbol Schutzerdung (Bei Schutzklasse I)**

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

---

## **2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch**

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

Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Privathaushalt und ähnlichen Haushaltsanwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise

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

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

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

---

## 3. Sicherheitshinweise



### **WARNUNG!**

#### **Verletzungsgefahr!**

Es besteht Verletzungsgefahr bei unsachgemäßem Gebrauch.

- Gerät und Zubehör an einem für Kinder unerreichbaren Platz aufbewahren.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- 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 Elekt-

---

roherd 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 Fernwirksystem (z. B. an einer Funksteckdose) betrieben werden.
- Nicht mehr als 500 g Mehl verwenden.
- Nicht mehr als 8 g Backtriebmittel verwenden.

### **3.3.2. Anschlussleitung**

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

### **3.3.3. Gerät**

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



---

### 3.4. Niemals selbst reparieren



#### **GEFAHR!**

#### **Stromschlaggefahr!**

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

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

---

## 4. Lieferumfang



### **GEFAHR!**

#### **Erstickungsgefahr!**

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

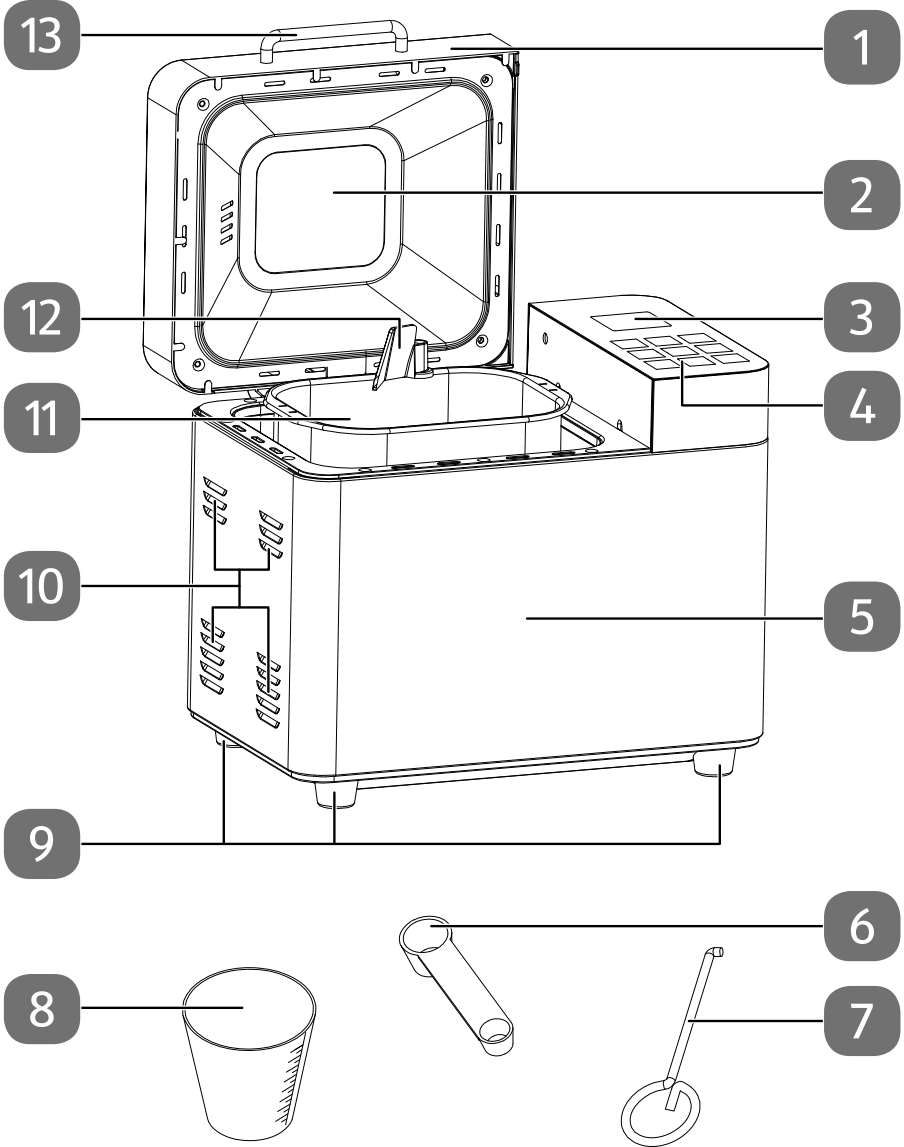
- Halten Sie die Verpackungsfolie von Kindern fern.

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:





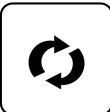




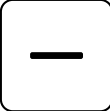
- Brotbackautomat
- Backform mit Antihafbeschichtung
- 1x Knethaken
- 1x Hakenspieß (zur Entfernung des Knethaken)
- Messlöffel
- Messbecher
- Bedienungsanleitung und Garantiedokumente

# 5. Geräteübersicht

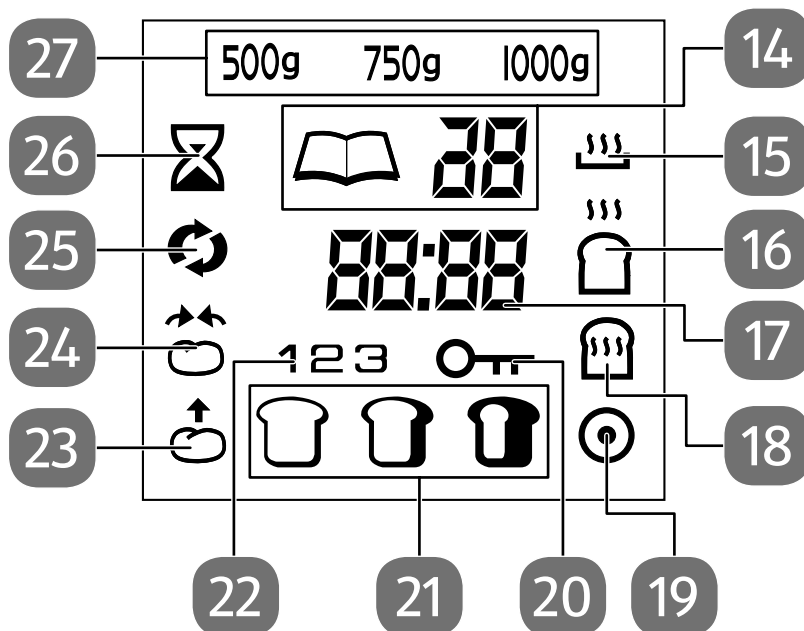


- 1) Deckel
- 2) Sichtfenster
- 3) Display
- 4) Bedienfeld (Die Tastenerklärung entnehmen Sie bitte der untenstehenden Tabelle)
- 5) Backautomat
- 6) Messlöffel
- 7) Hakenspieß (zur Entfernung des Knethaken)
- 8) Messbecher
- 9) Gummifüße
- 10) Belüftungsöffnungen
- 11) Backform
- 12) Knethaken
- 13)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

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

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

## 5.1. Display



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

---

## 6. Vor dem ersten Gebrauch

- ▶ Entfernen Sie das gesamte 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. Teig vorbereiten

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

---

## 7.2. Grundrezept für Brot

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

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

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

Zutaten	Kleines Brot 500 g	Mittleres Brot 750g	Großes Brot 1000g
Wasser	100 ml	190 ml	280 ml
Öl	1 TL	1 1/2 TL	2 1/3 TL
Salz	1/2 TL	3/4 TL	1 TL
Zucker	1/2 TL	3/4 TL	1 TL
Mehl (max. Menge)	220 g	340 g	500 g
Trockenhefe (max. Menge)	1 TL	1 2/3 TL	2 1/3 TL

### 7.2.1. Zutaten messen

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

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



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

### 7.2.2. Reihenfolge der Backzutaten

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



---

### 7.2.3. Teigbehälter säubern

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



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

## 8. Bedienung

### 8.1. Inbetriebnahme

- ▶ Stecken Sie den gereinigten Knethaken auf die Antriebswellen im Teigbehälter.
- ▶ Bereiten Sie den Teig im Teigbehälter vor.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass die Außenseite des Teigbehälters vor dem Einsetzen sauber ist.
- ▶ Setzen Sie den Teigbehälter in die Halterung in der Backkammer und drücken Sie diese fest nach unten, so dass die Spannfedern beider Seiten hörbar einrasten.
- ▶ Achten Sie darauf, dass die Zutaten nicht in die Backkammer gelangen und nicht die Heizspirale berühren!
- ▶ Schließen Sie den Deckel.
- ▶ Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- ▶ Es ertönt ein Signalton. Das Gerät stellt sich jetzt auf das Grundprogramm und die Normalzeit ein.

---

## 8.2. Programm wählen

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

### Programm 1 Basic

Grundprogramm für normale Brotteige.

### Programm 2 Weißbrot (French)

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

### Programm 3 Vollkornbrot (Whole wheat)

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

### Programm 4 Süßes Gebäck (Sweet)

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

### Programm 5 Glutenfreies Brot (Gluten Free)

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

### Programm 6 Schnell-Programm (Quick)

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



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

### Programm 7 Kuchen (Cake)

Nutzen Sie dieses Programm, um einen Kuchenteig zu backen.

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

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

### Programm 8 Dessert

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

Bevor Sie den Backvorgang starten, geben Sie alle Zutaten in die Backform und rüh-

---

ren einmal gut durch. So erhalten Sie das optimale Backergebnis.

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Programm 13 Porridge**

Programm zur Erstellung von Porridge-Brei.

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

Programm zur Herstellung von klebrigem Reis.

### **Programm 15 Mix**

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



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

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

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

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

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

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

---

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

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

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

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

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

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

Benutzen Sie dieses Programm, um Marmelade herzustellen. Achten Sie darauf, dass Sie nur entkernte Früchte in die Backform geben. Kerne können die Anti-Haft-Beschichtung der Backform zerkratzen. Nach dem „Kochvorgang“ kühlt die Marmelade im Gerät ab.

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

Programm zum Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln vor dem eigentlichen Kochvorgang.

### **Programm 22 (Stir-fry)**

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

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

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

### **Programm 24 Backen (Bake)**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### 8.3. Programm/-Rezeptübersicht

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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





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

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

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

---

## 8.4. Bräunungsgrad wählen




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

## 8.5. Zeitverzögerung wählen

Sie können ein Backprogramm zeitversetzt starten. Damit ist es möglich, dass das Gerät zu einem bestimmten Zeitpunkt fertig ist. Sie können um bis zu 15 Stunden zeitversetzt backen. Diese Zeitverzögerung ist bei den Programmen 1-5, 8 und 9 möglich.

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

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

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

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

---

## 9. Programm starten





### WARNUNG!

#### Kurzschlussgefahr! Brandgefahr!

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


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

Drücken Sie die -Taste und schalten Sie das Gerät ab. Ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen!

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

### 9.1. Weitere Zutaten zufügen

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

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

### 9.2. Hinweise zum Backvorgang

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

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

### 9.3. Signaltöne

Während des Backvorgangs erklingen Signaltöne:


- bei den Programmen 1, 2, 3, 4, 5 und 6 nach der zweiten Knetphase, um zu signalisieren, dass weitere Zutaten (Früchte, Nüsse etc.) zugegeben werden können;
- am Ende einer Backphase;
- während der Aufheizphase und am Ende des Programms (mehrere Signaltöne).

### 9.4. Programmende

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

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

### 9.5. Backwerk aus dem Gerät nehmen

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



#### **VORSICHT, HEISSE OBERFLÄCHE!**

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

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


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


- ▶ Lösen Sie das Backwerk vorsichtig mithilfe eines Holzspatels vom Rand des Teigbehälters. Metall kann die Beschichtung des Teigbehälters beschädigen.
- ▶ Verwenden Sie zum Lösen des Backwerks keine Messer oder ähnliche Gegenstände.
- ▶ Drehen Sie den Teigbehälter um. Klopfen Sie vorsichtig auf den Boden, um das Backwerk zu lösen. Lassen Sie es auf einem Rost auskühlen.

---

### 9.5.1. Knethaken lösen

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

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

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

## 10. Reinigung und Aufbewahrung



### WARNUNG!

#### Stromschlaggefahr!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

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



### VORSICHT!

#### Verletzungsgefahr!

Es besteht die Gefahr des Verbrennens durch heiße Oberflächen.

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen.



## **HINWEIS!**

### **Beschädigungsgefahr!**

Gefahr von Geräteschaden durch unsachgemäßen Umgang mit empfindlichen Geräteoberflächen.

Die Zubehörteile (Messbecher, Messlöffel) sind nicht spülmaschinengeeignet.

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


## **10.1. Aufbewahrung**

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

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

# 11. Problembehandlung

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

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

## 11.1. Mögliche Fehlermeldungen

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



---

## 12. Entsorgung



### Verpackung

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



### Gerät

Altgeräte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden.

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

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

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

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

## 13. Technische Daten

Spannungsversorgung	220-240V~ 50/60Hz
Heizleistung	500 Watt
Motorleistung	100 Watt
Fassungsvermögen	Max. 1.000 g
Schutzklasse	I
Abmessungen	ca. 355 mm x 275 mm x 293 mm (BxTxH)
Gewicht	ca. 5,9 kg



## 14. Konformitätsinformation



Hiermit erklärt die Medion AG, dass das Produkt MD 10241 mit den folgenden europäischen Anforderungen übereinstimmt:

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

## 15. Serviceinformationen

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

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

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

### Deutschland



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 © 2021

Stand: 24.06.2021

Alle Rechte vorbehalten.

Diese Bedienungsanleitung ist urheberrechtlich geschützt.

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

Das Copyright liegt bei der Firma:

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

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

---

## 17. Datenschutzerklärung

Sehr geehrter Kunde!

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

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

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

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

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

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



