

# Brotbackautomat **micromaxx**<sup>®</sup>

## Machine à pain

## Macchina del pane

## Bread machine

## Broodbakautomaat

MICROMAXX<sup>®</sup> MD 14752

---



Bedienungsanleitung  
Mode d'emploi  
Istruzioni per l'uso  
Instruction Manual  
Handleiding

# Inhalt

<b>1.</b>	<b>Zu dieser Anleitung .....</b>	<b>4</b>
1.1.	In dieser Anleitung verwendete Warnsymbole und Signalwörter .....	4
<b>3.</b>	<b>Lieferumfang.....</b>	<b>5</b>
<b>4.</b>	<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....</b>	<b>6</b>
<b>5.</b>	<b>Sicherheitshinweise.....</b>	<b>6</b>
5.1.	Eingeschränkter Personenkreis .....	6
5.2.	Nicht zugelassener Personenkreis.....	6
5.3.	Das Gerät sicher aufstellen .....	7
5.4.	Netzanschluss .....	7
5.5.	Sicher mit dem Gerät umgehen .....	8
5.6.	Niemals selbst reparieren .....	9
<b>6.</b>	<b>Übersicht .....</b>	<b>10</b>
6.1.	Das Gerät.....	10
6.2.	Das Bedienfeld .....	11
6.3.	Das Display.....	12
<b>7.</b>	<b>Vor dem ersten Gebrauch .....</b>	<b>13</b>
<b>8.</b>	<b>Vorbereitungen.....</b>	<b>13</b>
8.1.	Teig vorbereiten .....	13
<b>9.</b>	<b>Bedienung .....</b>	<b>15</b>
9.1.	Inbetriebnahme .....	15
9.2.	Programm wählen.....	15
9.3.	Programmübersicht.....	17
9.4.	Programm starten.....	19
9.5.	Weitere Zutaten zufügen .....	19
9.6.	Hinweise zum Backvorgang.....	19
9.7.	Signaltöne .....	19
9.8.	Programmende.....	20
9.9.	Backwerk aus dem Gerät nehmen.....	20
9.10.	Weitere Backvorgänge.....	21
<b>10.</b>	<b>Reinigung und Aufbewahrung .....</b>	<b>21</b>
10.1.	Reinigung .....	21
10.2.	Aufbewahrung.....	21
<b>11.</b>	<b>Problembehandlung .....</b>	<b>22</b>
11.1.	Mögliche Fehlermeldungen .....	23
<b>12.</b>	<b>Entsorgung.....</b>	<b>24</b>
<b>13.</b>	<b>Technische Daten.....</b>	<b>24</b>
<b>14.</b>	<b>Impressum.....</b>	<b>25</b>

DE

FR

IT

EN

NL

DE

AT

CH

BE

FR

UK


# 1. Zu dieser Anleitung



Bitte lesen Sie vor dem erstmaligen Gebrauch des Gerätes diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und befolgen Sie insbesondere die Sicherheitshinweise! Dieses Gerät sollte nur so gebraucht oder behandelt werden, wie es in der Bedienungsanleitung beschrieben ist. Bitte heben Sie diese Anleitung für späteren Gebrauch an einem sicheren Ort auf. Legen Sie bitte diese Bedienungsanleitung bei, wenn Sie das Gerät an Dritte abgeben wollen.

## 1.1. In dieser Anleitung verwendete Warnsymbole und Signalwörter

	<b>GEFAHR!</b> <b>Warnung vor unmittelbarer Lebensgefahr!</b> <b>WARNUNG!</b> <b>Warnung vor möglicher Lebensgefahr und/oder schweren irreversiblen Verletzungen!</b>
	<b>VORSICHT!</b> <i>Hinweise beachten, um Verletzungen und Sachschäden zu vermeiden!</i> <b>ACHTUNG!</b> <i>Hinweise beachten, um Sachschäden zu vermeiden!</i>
	<b>HINWEIS!</b> Weiterführende Informationen für den Gebrauch des Gerätes!
	<b>HINWEIS!</b> Hinweise in der Bedienungsanleitung beachten!
	<b>WARNUNG!</b> <b>Warnung vor Gefahr durch elektrischen Schlag!</b>

	<p><b>WARNUNG!</b> <b>Warnung vor Gefahr durch heiße Oberflächen!</b></p>
<p>•</p>	<p>Aufzählungszeichen</p>
<p>▶</p>	<p>Auszuführende Handlungsanweisungen</p>

### 3. Lieferumfang

Vergewissern Sie sich nach dem Auspacken, dass folgende Teile mitgeliefert worden sind:

- Brotbackautomat
- Backform mit Antihafbeschichtung
- 1x Kneithaken
- Messlöffel
- Messbecher
- Bedienungsanleitung und Garantiedokumente

---

## 4. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Ihr Gerät bietet Ihnen vielfältige Möglichkeiten der Nutzung:

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. Das Gerät ist nur für den privaten und nicht für den industriellen/kommerziellen 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.
- Nutzen Sie das Gerät nicht unter extremen Umgebungsbedingungen.

## 5. Sicherheitshinweise

### 5.1. Eingeschränkter Personenkreis

### 5.2. Nicht zugelassener Personenkreis

- Bewahren Sie das Gerät und das Zubehör an einem für Kinder unerreichtbaren Platz auf.
- 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 der Anschlussleitung ferngehalten werden.



**WARNUNG!**

**Halten Sie auch die Verpackungsfolien von Kindern fern. Es besteht Erstickungsgefahr!**

### 5.3. 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.

### 5.4. Netzanschluss

- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte und gut erreichbare Schutzkontakt-Steckdose 230 V ~ 50 Hz an, die sich in der Nähe des Aufstellortes befindet. Für den Fall, dass Sie das Gerät schnell vom Netz nehmen müssen, muss die Steckdose frei zugänglich sein.

---

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

### **5.5.1. 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.

### **5.5.2. 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.

### **5.5.3. 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-Zubehöreile.

---

## 5.6. Niemals selbst reparieren



### **WARNUNG!**

***Stromführende Teile. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags.***

***Befolgen Sie daher folgende Hinweise:***

- 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.

DE

FR

IT

EN

NL

DE

AT

CH

BE

FR

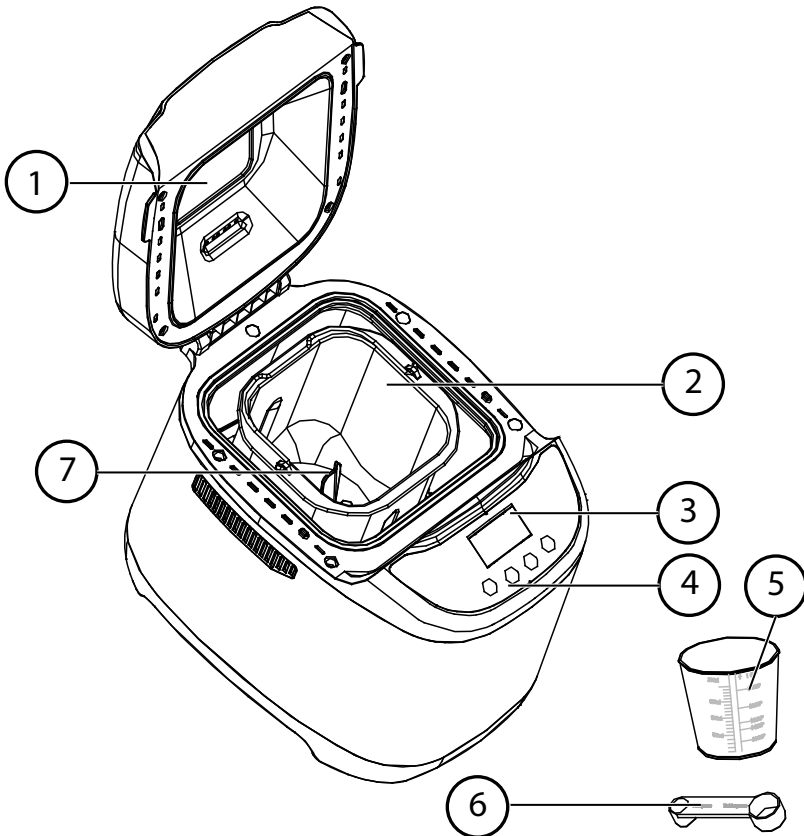
UK



---

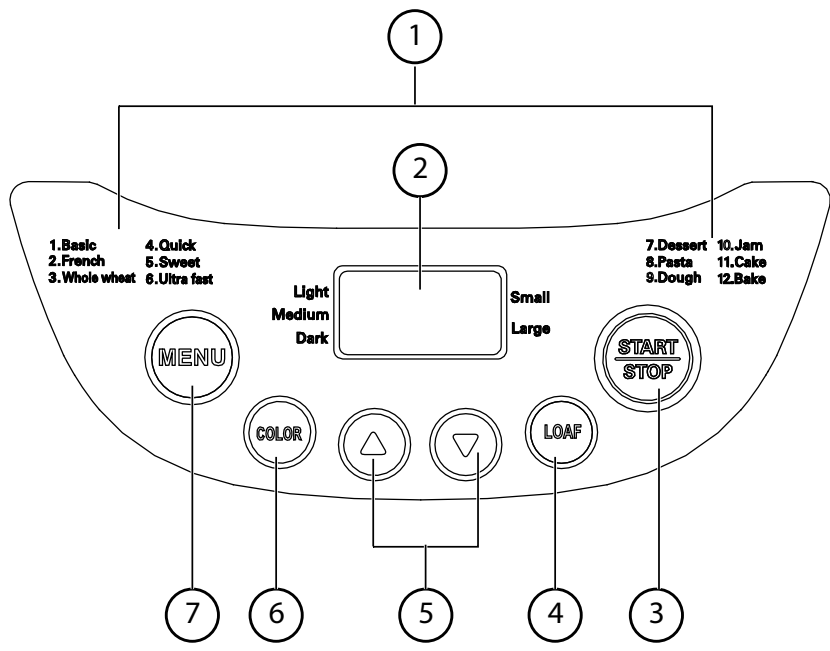
## 6. Übersicht

### 6.1. Das Gerät



- 1) Deckel mit Sichtfenster und Griff
- 2) Backform
- 3) Display
- 4) Bedienfeld
- 5) Messbecher
- 6) Messlöffel
- 7) Knethaken

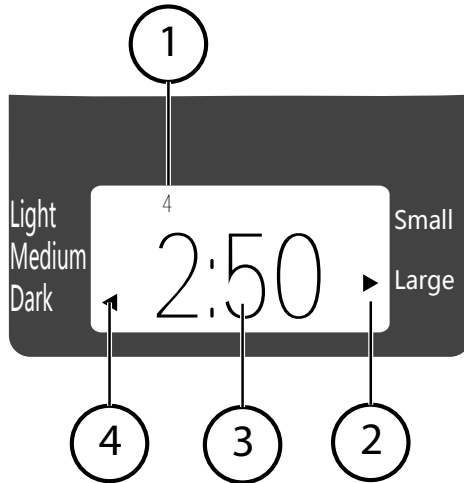
## 6.2. Das Bedienfeld



- 1) Liste der Backprogramme
- 2) Display
- 3) Start/Stop  
Mit der Taste **START/STOP** starten und stoppen Sie ein Programm.
- 4) Die Taste **LOAF** (Brotgröße) ermöglicht bei den Brotbackprogrammen 1-4 die Wahl zwischen zwei Brotgrößen: **SMALL** (Klein) = 750 g, **LARGE** (Groß) = 1.000 g. Dabei werden die Programmzeiten an die verwendete Teigmenge angepasst.
- 5) Time (▲/▼)  
Mit den Tasten (▲/▼) können Sie eine Zeitverzögerung wählen, mit der ein gewähltes Programm starten soll. Dies ist für die Programme 1-5, 8 und 9 möglich. Mit jedem Tastendruck auf ▲ oder ▼ zählen Sie die Zeitverzögerung um 10 Minuten nach oben bzw. nach unten. Die maximale Zeitverzögerung sind 13 Stunden.
- 6) Mit der Taste **COLOR** (Bräunung) stellen Sie die Bräunung ein. Bei den Programmen 1-7 sowie 11 und 12 können Sie zwischen den drei Bräunungsgraden wählen: **LIGHT** (Hell), **MEDIUM** (Mittel) und **DARK** (Dunkel).
- 7) Mit der Taste **MENU** (Menü) können Sie eins der zwölf Programme entsprechend der Programmliste (1) rechts und links des Displays auswählen.

---

## 6.3. Das Display



- 1) Gewähltes Programm
- 2) Gewicht des Teiges (ein Pfeil im Display zeigt das gewählte Gewicht an)
- 3) Restzeit des gewählten / laufenden Programmes/Verzögerungszeit
- 4) Bräunungsgrad (ein Pfeil im Display zeigt den gewählten Bräunungsgrad an)

## 7. 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.



### **ACHTUNG!**

***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.***

## 8. Vorbereitungen

### 8.1. 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.

#### 8.1.1. 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 (LARGE) 900 g	Kleines Brot (SMALL) 680 g
Wasser	330 ml	280 ml
Öl	2 EL	2 EL
Salz	1 TL	3/4 TL
Zucker	3 EL	1 1/2 EL
Milchpulver	2 EL	1 EL
Mehl (max. Menge)	440 g	360 g
Trockenhefe (max. Menge)	1 TL	1 TL

### 8.1.2. Zutaten messen

Messen Sie die Zutaten genau. Halten Sie sich insbesondere beim Grundrezept genau an die angegebenen Werte. Angaben dazu finden Sie im Kapitel „Grundrezept für Brot“ auf Seite 13.

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.



#### HINWEIS

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

### 8.1.3. 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.

### 8.1.4. 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.



#### HINWEIS

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

## 9. Bedienung

### 9.1. 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.

### 9.2. Programm wählen

Wählen Sie mit der Taste **MENU** das gewünschte Programm (1-12).

#### **Programm 1: Basic (Basis)**

Grundprogramm für normale Brotteige.

#### **Programm 2: French (Weißbrot)**

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

#### **Programm 3: Whole wheat (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: Quick (Schnell-Programm)**

Programm für Teige, die mit Backpulver oder Backsoda enthalten: Kneten, aufgehen lassen, backen.

---

## **Programm 5: Sweet (Süßes Brot)**

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



### **HINWEIS**

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

## **Programm 6: Ultra fast (Kurzprogramm)**

Benutzen Sie dieses Programm, um ein luftiges weißes Brot, zum Beispiel um Sandwiches zu backen.

## **Programm 7: Dessert**

Nutzen Sie dieses Programm, um einen Biskuit-Kuchen bzw. Nachtisch zu backen. Bevor Sie den Backvorgang starten, geben Sie alle Zutaten in die Backform und rühren einmal gut durch. So erhalten Sie das optimale Backergebnis.

## **Programm 8: Pasta**

Benutzen Sie dieses Programm, um Nudelteig zu kneten.

## **Programm 9: Dough (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 10: Marmelade**

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. Ist die Marmelade abgekühlt, ertönt ein Piepton.

## **Programm 11: Kuchen**

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 12: Backen**

Dieses Programm backt vorgebackenen Teig (z. B. für den Fall, dass ein Brot nicht ganz durchgebacken ist).

## 9.3. Programmübersicht

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

Programm Phase	1 Basic		2 French		3 Whole wheat	
	2:50 (large)	2:48 (small)	3:20 (large)	3:18 (small)	3:30 (large)	3:28 (small)
Kneten1	10 min	10 min	14 min	14 min	11 min	11 min
Aufgehen1	20 min	20 min	30 min	30 min	30 min	30 min
Kneten 2	13 min	13 min	12 min	12 min	15 min	15 min
Aufgehen2	25 min	25 min	29 min	29 min	42 min	42 min
Aufgehen3	40 min	40 min	40 min	40 min	50 min	50 min
Backen	62 min	60 min	75 min	73 min	62 min	60 min
Warmhalten	60 min		60 min		60 min	
Zutaten hinzufügen bei verbleibender Zeit von:	2:12 Std.	2:10 Std.	2:29 Std.	2:27 Std.	2:44 Std.	2:42 Std.
Verzögerungszeit	13:00 Std.		13:00 Std.		13:00 Std.	

Programm Phase	4 Quick		5 Sweet		6 Ultra fast		7 Dessert
	1:58 (large)	1:55 (small)	2:53 (large)	2:51 (small)	1:15 (large)	0:59 (small)	1:20
Kneten1	8 min	8 min	11 min	11 min	12 min	11 min	20 min
Aufgehen1	5 min	5 min	25 min	25 min	–	–	–
Kneten 2	15 min	15 min	14 min	14 min			–
Aufgehen2	10 min	10 min	27 min	27 min		–	–
Aufgehen3	–	–	40 min	40 min	20 min	20 min	–
Backen	80 min	77 min	56 min	54 min	43 min	43 min	60 min
Warmhalten	60 min		60 min		60 min	60 min	60 min
Zutaten hinzufügen bei verbleibender Zeit von:	1:35 Std.	1:32 Std.	2:11 Std.	2:09 Std.	1:10 Std.	0:54 Std.	–
Verzögerungszeit	13:00 Std.		13:00 Std.		–	–	13:00 Std.

DE  
FR  
IT  
EN  
NL

(DE)  
(AT)  
(CH)  
(BE)  
(FR)  
(UK)



Programm	8 Pasta	9 Dough	10 Jam	11 Cake	12 Bake
Phase	0:15	1:30	1:20	1:38	0:10
Kneten1	15 min	20 min	–	18 min	–
Aufgehen1	–	–	15 min	5 min	–
Kneten 2	–			–	–
Aufgehen2	–			–	–
Aufgehen3	–		65 min	75 min	–
Backen	–				–
Warmhalten	–	–	60 min	60 min	60 min
Zutaten hinzufügen bei verbleibender Zeit von:	–	–	–	–	–
Verzögerungszeit	13:00 Std.	–	–	–	–

### 9.3.1. Bräunungsgrad wählen

Drücken Sie die Taste **COLOR** (Bräunung) wiederholt, um zwischen den Bräunungsgraden **LIGHT** (Hell), **MEDIUM** (Mittel) und **DARK** (Dunkel) zu wählen. Diese Einstellung ist bei den Programmen 1-7 sowie 11 und 12 verfügbar.

### 9.3.2. 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 13 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 **TIME** ▲/▼.
- ▶ 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.

## 9.4. Programm starten

- ▶ Drücken Sie die Taste **START/STOP**, um den Programmablauf zu starten.

## 9.5. 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 **STOP**, da dies das laufende Programm abbrechen würde.

## 9.6. 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.

## 9.7. 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).



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



## **VORSICHT!**

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

### **9.8. 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 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.

### **9.9. Backwerk aus dem Gerät nehmen**

- ▶ Schalten Sie das Gerät nach dem Programmende am Ein-/Ausschalter ab und öffnen Sie den Deckel.
- ▶ Heben Sie den Teigbehälter an den Bügeln heraus.



## **VORSICHT, HEISSE OBERFLÄCHE!**

**Der Backkasten, der Teigbehälter und der Bügel des Behälters sind sehr heiß. Benutzen Sie zur Entnahme des Teigbehälters immer Topfhandschuhe oder -lappen, um Verbrennungen zu vermeiden!**

- ▶ 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.

#### **9.9.1. 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.

## 9.10. 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/STOP**-Taste die Meldung „**HHH**“ im Display.

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

## 10. Reinigung und Aufbewahrung

### 10.1. Reinigung



#### **ACHTUNG!**

**Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.**

**Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit (Stromschlaggefahr)!**

Der Teigbehälter und die Zubehörteile (Messbecher, Messlöffel, Knethaken und Holzspatel) sind nicht spülmaschinengeeignet. Sie können in spülmittelhaltigem Wasser abgewaschen werden. Das Gehäuse können Sie außen mit einem leicht angefeuchteten Lappen abwischen.

Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel bzw. Produkte, die Kratzspuren verursachen könnten. Verwenden Sie keinesfalls Stahlwolle, Benzin, Verdüner oder alkoholhaltige Reinigungsmittel.

Die Heizspirale darf nicht mit Wasser in Berührung kommen! Wischen Sie die Heizspirale deshalb mit einem trockenen Tuch ab.

Vor Wiederinbetriebnahme lassen Sie das Gerät und die Zubehörteile vollständig trocknen.

### 10.2. Aufbewahrung

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

Bevor Sie das 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 <b>COLOR</b> die Einstellung „<b>DARK</b>“.</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>

Problem	Mögliche Ursache/Abhilfe
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>
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 verührt 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>

## 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.
LLL	Die Temperatur im Geräteinneren ist zu niedrig	Wählen Sie einen höher gelegenen Aufstellungsort.
EE0	Temperatursensorfehler	Kontaktieren Sie den Service.
EE1	Temperatursensorfehler	Kontaktieren Sie den Service.

---

## 12. Entsorgung



### Verpackung

Ihr Gerät befindet sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung. Verpackungen sind Rohstoffe und somit wieder verwendungsfähig oder können dem Rohstoffkreislauf zurückgeführt werden.



### Gerät

Werfen Sie den Gerät am Ende seiner Lebenszeit keinesfalls in den normalen Hausmüll. Erkundigen Sie sich in Ihrer Stadt- oder Gemeindeverwaltung nach Möglichkeiten einer umwelt- und sachgerechten Entsorgung.

## 13. Technische Daten

Spannungsversorgung	230 - 240 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme	580 Watt
Fassungsvermögen	Max. 1.000 g
Schutzklasse	I
Abmessungen	ca. 426 mm x 300 mm x 280 mm (BxTxH)
Gewicht	ca. 7 kg

### Technische Änderungen vorbehalten!



Hiermit erklärt die Medion AG, dass das Gerät mit den Anforderungen der europäischen EMV-Richtlinie 2004/108/EG und der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG), der Öko-Design Richtlinie 2009/125/EG und der RoHS-Richtlinie 2011/65/EU übereinstimmt.

---

# 14. Impressum

Copyright © 2013

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

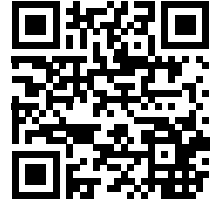
Am Zehnthof 77

45307 Essen

Deutschland

Die Anleitung kann über die Service Hotline nachbestellt werden und steht über das Serviceportal [www.medionservice.de](http://www.medionservice.de) zum Download zur Verfügung.

Sie können auch den oben stehenden QR Code scannen und die Anleitung über das Serviceportal auf Ihr mobiles Endgerät laden.



DE

FR

IT

EN

NL

DE

AT

CH

BE

FR

UK





---

# Sommaire

<b>1.</b>	<b>À propos de ce mode d'emploi .....</b>	<b>4</b>
1.1.	Symboles et avertissements utilisés dans ce mode d'emploi .....	4
<b>2.</b>	<b>Contenu de la livraison.....</b>	<b>5</b>
<b>3.</b>	<b>Utilisation conforme.....</b>	<b>6</b>
<b>4.</b>	<b>Consignes de sécurité.....</b>	<b>6</b>
4.1.	Catégories de personnes restreintes .....	6
4.2.	Catégories de personnes non autorisées.....	6
4.3.	Installation de l'appareil en toute sécurité.....	7
4.4.	Raccordement au secteur.....	7
4.5.	Manipulation sûre de l'appareil.....	8
4.6.	Ne jamais réparer soi-même l'appareil .....	9
<b>5.</b>	<b>Vue d'ensemble.....</b>	<b>10</b>
5.1.	L'appareil.....	10
5.2.	Le panneau de commande .....	11
5.3.	L'écran .....	12
<b>6.</b>	<b>Avant la première utilisation .....</b>	<b>13</b>
<b>7.</b>	<b>Préparatifs .....</b>	<b>13</b>
7.1.	Préparer la pâte .....	13
<b>8.</b>	<b>Utilisation .....</b>	<b>15</b>
8.1.	Mise en service .....	15
8.2.	Sélectionner un programme .....	15
8.3.	Tableau des programmes .....	16
8.4.	Démarrer un programme.....	19
8.5.	Ajouter d'autres ingrédients .....	19
8.6.	Remarques concernant le cycle de cuisson .....	19
8.7.	Signaux sonores .....	19
8.8.	Fin du programme.....	20
8.9.	Enlever le produit cuit de l'appareil .....	20
8.10.	Autres cycles de cuisson.....	21
<b>9.</b>	<b>Nettoyage et stockage .....</b>	<b>21</b>
9.1.	Nettoyage.....	21
9.2.	Stockage .....	21
<b>10.</b>	<b>Dépannage .....</b>	<b>22</b>
10.1.	Messages d'erreur possibles .....	24
<b>11.</b>	<b>Recyclage.....</b>	<b>25</b>
<b>12.</b>	<b>Caractéristiques techniques .....</b>	<b>25</b>
<b>13.</b>	<b>Mentions légales.....</b>	<b>26</b>

DE

FR

IT

EN

NL

DE

AT

CH

BE

FR

UK


# 1. À propos de ce mode d'emploi



Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, lisez attentivement le présent mode d'emploi et respectez en particulier les consignes de sécurité ! Cet appareil ne doit être utilisé et manipulé que comme décrit dans le présent mode d'emploi. Veuillez conserver le présent mode d'emploi dans un endroit sûr pour pouvoir vous y référer ultérieurement. Pensez à joindre ce mode d'emploi à l'appareil si vous le donnez ou le vendez à des tiers.

## 1.1. Symboles et avertissements utilisés dans ce mode d'emploi

	<b>DANGER !</b> <b>Avertissement d'un risque vital immédiat !</b> <b>AVERTISSEMENT !</b> <b>Avertissement d'un risque vital possible et/ou de blessures graves irréversibles !</b>
	<b>PRUDENCE !</b> <i>Respecter les consignes pour éviter toute blessure et tout dommage matériel !</i> <b>ATTENTION !</b> <i>Respecter les consignes pour éviter tout dommage matériel !</i>
	<b>REMARQUE !</b> Informations supplémentaires pour l'utilisation de l'appareil !
	<b>REMARQUE !</b> Respecter les consignes du mode d'emploi !
	<b>AVERTISSEMENT !</b> <b>Avertissement d'un risque d'électrocution !</b>

	<b>AVERTISSEMENT !</b> <b><i>Avertissement d'un risque dû à des surfaces brûlantes !</i></b>
•	Puces
▶	Actions à exécuter

## 2. Contenu de la livraison

Au cours du déballage, assurez-vous que les éléments suivants ont bien été livrés :

- Machine à pain automatique
- Cuve à pâte à revêtement anti-adhésif
- 1 crochet à pétrir
- Cuillère doseuse
- Gobelet gradué
- Mode d'emploi et documents relatifs à la garantie

---

### **3. Utilisation conforme**

Votre appareil vous offre des possibilités d'utilisation variées :

Vous pouvez avec cette machine à pain automatique cuire du pain, des confitures et des pâtes à gâteau ainsi que pétrir des pâtes à nouilles et gâteau dans le domaine domestique. N'utilisez pas l'appareil pour sécher des aliments ou objets. N'utilisez pas l'appareil en plein air.

L'appareil est destiné exclusivement à un usage privé et non à une utilisation industrielle/commerciale.

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

- Ne transformez pas l'appareil sans notre accord et n'utilisez pas d'appareils supplémentaires autres que ceux que nous avons nous-mêmes autorisés ou livrés.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange et accessoires que nous avons livrés ou autorisés.
- Tenez compte de toutes les informations contenues dans le présent mode d'emploi, en particulier des consignes de sécurité. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut entraîner des dommages corporels ou matériels.
- N'utilisez pas l'appareil dans des conditions ambiantes extrêmes.

### **4. Consignes de sécurité**

#### **4.1. Catégories de personnes restreintes**

#### **4.2. Catégories de personnes non autorisées**

- Conservez l'appareil et les accessoires dans un endroit hors de la portée des enfants.
- Le présent appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou manquant d'expériences 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. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance de l'appareil par l'utilisateur ne

---

doivent pas être exécutés par des enfants, sauf si ceux-ci sont âgés de 8 ans et plus et sont surveillés.

- Conservez l'appareil hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.



### **AVERTISSEMENT !**

**Conservez également les films d'emballage hors de la portée des enfants : risque d'asphyxie !**

## **4.3. Installation de l'appareil en toute sécurité**

- Installez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur, stable et plane.
- Ne posez pas l'appareil sur le bord d'une table : il risquerait de basculer et de tomber. Laissez un espace minimum de 10 cm (derrière et sur les côtés) entre la machine à pain, le mur et d'autres appareils. N'obstruez pas les fentes d'aération.
- Ne posez pas l'appareil à proximité de matières facilement inflammables (voilages, rideaux, papier, etc.). 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 qu'aucune humidité ne pénètre à l'intérieur du boîtier. Risque d'électrocution !
- N'utilisez pas l'appareil en plein air.

## **4.4. Raccordement au secteur**

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de terre réglementaire et facilement accessible de 230 V ~ 50 Hz située à proximité du lieu d'installation de l'appareil. La prise doit rester accessible s'il devait s'avérer nécessaire de débrancher rapidement l'appareil.

---

## **4.5. Manipulation sûre de l'appareil**

### **4.5.1. 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 et la fiche d'alimentation 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 dans tout autre liquide.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé tel qu'une prise radiocommandée.

### **4.5.2. Cordon d'alimentation**

- Lorsque l'appareil fonctionne, le cordon d'alimentation ne doit pas être enroulé autour de l'appareil ni entrer en contact avec des surfaces chaudes. Cela pourrait l'endommager.
- Évitez de plier ou de coincer le cordon d'alimentation.
- Lorsque vous débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant, ne tirez jamais sur le cordon lui-même, mais toujours au niveau de la fiche.
- Éteignez l'appareil avant de débrancher le cordon d'alimentation.

### **4.5.3. Appareil**

- Le hublot de contrôle et la cuve à pâte chauffent fortement pendant le fonctionnement. Utilisez donc des maniques lorsque vous enlevez la cuve à pâte de l'appareil.
- Ne bougez pas l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- N'utilisez pas la cuve à pâte pour conserver des objets.
- Ne mettez l'appareil en marche que lorsque la cuve à pâte est remplie. Un fonctionnement sans pâte peut entraîner une surchauffe de l'appareil.
- Afin de ne pas salir la chambre de cuisson, enlevez la cuve à pâte de l'appareil pour la remplir.
- Utilisez uniquement les accessoires d'origine fournis.

---

## 4.6. Ne jamais réparer soi-même l'appareil



### **AVERTISSEMENT !**

***Pièces conductrices de courant. Risque d'électrocution !  
Respectez donc les consignes suivantes :***

- Si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil est endommagé, débranchez immédiatement la fiche de la prise.
- En cas de dommage du cordon d'alimentation de cet appareil, faites-le remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- N'essayez 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 centre de service après-vente ou à un autre atelier spécialisé.

DE  
FR  
IT  
EN  
NL

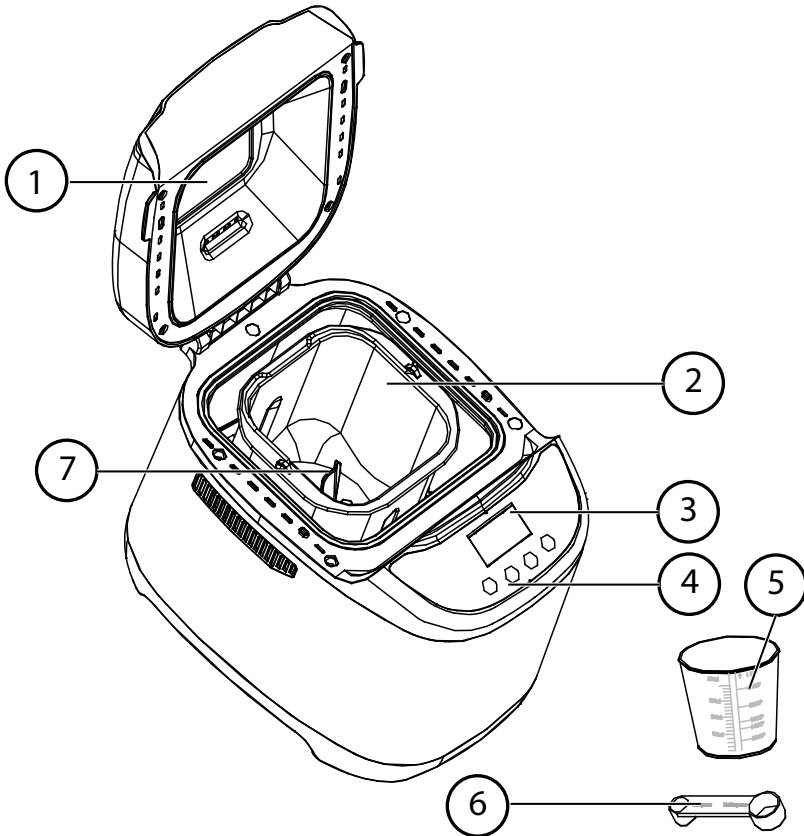
DE  
AT  
CH  
BE  
FR  
UK



---

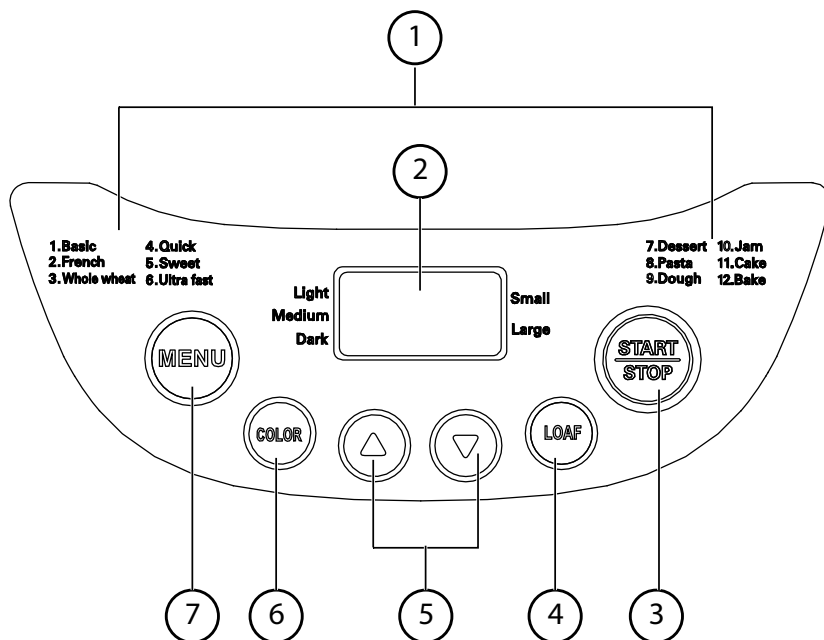
## 5. Vue d'ensemble

### 5.1. L'appareil



- 1) Couvercle avec hublot de contrôle et poignée
- 2) Cuve à pâte
- 3) Écran
- 4) Panneau de commande
- 5) Gobelet gradué
- 6) Cuillère doseuse
- 7) Crochet à pétrir

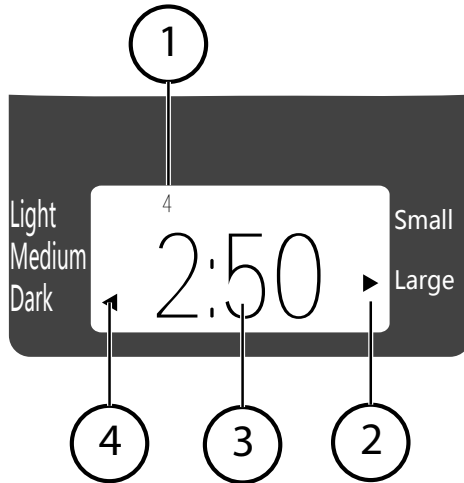
## 5.2. Le panneau de commande



- 1) Liste des programmes de cuisson
- 2) Écran
- 3) Marche/arrêt  
Avec la touche **START/STOP**, vous démarrez et arrêtez un programme.
- 4) La touche **LOAF** (taille du pain) vous permet de choisir entre deux tailles de pain différentes avec les programmes de cuisson de pain 1 à 4 : **SMALL** (petit) = 750 g, **LARGE** (grand) = 1000 g. La durée des programmes est alors adaptée en fonction de la quantité de pâte utilisée.
- 5) Time (▲/▼)  
Avec les touches (▲/▼), vous pouvez régler un démarrage différé pour un programme de cuisson sélectionné. Cette fonction est possible avec les programmes 1 à 5, 8 et 9. Chaque fois que vous appuyez sur la touche ▲ ou ▼, le démarrage différé du programme est retardé ou avancé de 10 minutes. Le démarrage d'un programme peut être différé jusqu'à 13 heures.
- 6) La touche **COLOR** (dorage) vous permet de régler le niveau de dorage. Avec les programmes 1 à 7 ainsi que 11 et 12, vous pouvez sélectionner un des trois niveaux de dorage suivants : **LIGHT** (clair), **MEDIUM** (moyen) ou **DARK** (foncé).
- 7) Avec la touche **MENU**, vous pouvez sélectionner un des douze programmes correspondant à la liste des programmes (1) à droite et à gauche de l'écran.

---

## 5.3. L'écran



- 1) Programme sélectionné
- 2) Poids de la pâte (une flèche sur l'écran indique le poids sélectionné)
- 3) Temps restant du programme sélectionné/en cours/du démarrage différé
- 4) Niveau de dorage (une flèche sur l'écran indique le niveau de dorage sélectionné)

## 6. Avant la première utilisation

- ▶ Retirez les emballages.
- ▶ Vérifiez que l'appareil ne présente pas de dommages visibles. Si vous constatez le moindre dommage, ne mettez en aucun cas l'appareil en service.
- ▶ Enlevez le cas échéant les films protecteurs du boîtier.
- ▶ Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez la cuve à pâte, le crochet à pétrir et le boîtier de l'appareil avec un chiffon propre et légèrement humide. N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs.
- ▶ Essayez soigneusement les pièces nettoyées avec un torchon sec.
- ▶ Avant la première utilisation, ouvrez les fenêtres et laissez l'appareil chauffer 5 minutes avec cuve à pâte insérée.



### **ATTENTION !**

***Lors de la fabrication, il est nécessaire de graisser légèrement quelques pièces de l'appareil. Ce dernier dégage donc 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. Préparatifs

### 7.1. Préparer la pâte

- ▶ Tous les liquides doivent être à température ambiante. Pour les programmes normaux, la température optimale est de 18° C à 23° C.
- ▶ Pour préparer la pâte, veuillez utiliser uniquement de la levure sèche. La levure fraîche ne convient pas à la préparation en machine à pain automatique.
- ▶ Si vous utilisez de la farine de seigle, songez que cette farine ne lève pratiquement pas. La quantité de farine doit donc se composer au maximum de sept parts de farine de seigle et d'au moins trois parts de farine de blé.
- ▶ Si vous vivez dans une région située à plus de 900 m au-dessus du niveau de la mer ou si vous utilisez de l'eau très douce, la fermentation de la levure est plus intense et la pâte lève davantage. Dans ce cas, réduisez d'un quart environ la quantité de levure indiquée.

#### 7.1.1. Recette de base du pain

Utilisez cette recette de base en l'adaptant le cas échéant à votre goût.

Si vous vous servez d'autres recettes, veillez à ce qu'elles conviennent à la cuisson en machine à pain. Les quantités maximales spécifiées pour cet appareil ne doivent pas être dépassées.

Si vous utilisez un mélange tout prêt (vendu en paquet dans le commerce), suivez les instructions indiquées sur l'emballage.

Ingrédients	Grand pain (LARGE) 900 g	Petit pain (SMALL) 680 g
Eau	330 ml	280 ml
Huile	2 CS	2 CS
Sel	1 CC	3/4 CC
Sucre	3 CS	1 1/2 CS
Lait en poudre	2 CS	1 CS
Farine (quantité max.)	440 g	360 g
Levure sèche (quantité max.)	1 CC	1 CC

### 7.1.2. Mesurer les ingrédients

Mesurez précisément les ingrédients. Respectez exactement les valeurs indiquées en particulier avec la recette de base. Vous trouverez des informations à ce sujet au chapitre „Grundrezept für Brot“ auf Seite 37.

Nous vous conseillons d'utiliser le gobelet gradué et la cuillère doseuse fournis pour mesurer les ingrédients. Avec la cuillère doseuse, les quantités indiquées correspondent à une cuillère rase et non bombée.



#### REMARQUE

Si vous n'utilisez pas de mélange tout prêt, mais préparez vous-même la pâte, veillez à ce que le poids total des ingrédients ne dépasse pas 1000 g.

### 7.1.3. Ordre des ingrédients

- ▶ Mettez les ingrédients dans la cuve à pâte dans l'ordre suivant :  
Tout d'abord le liquide puis la farine. Répartissez de préférence le sucre et le sel sur le bord de la farine. Faites un puits au milieu de la farine pour la levure sèche. Les ingrédients ne peuvent être ensuite mélangés correctement que s'ils sont mis dans la cuve à pâte dans cet ordre.
- ▶ Veuillez veiller à ce que la levure n'entre pas en contact avec le liquide ou le sel.

### 7.1.4. Nettoyage de la cuve à pâte

- ▶ Nettoyez aussi l'extérieur de la cuve à pâte avant de l'utiliser. Lorsque vous mettez les ingrédients dans la cuve à pâte, veillez à ne pas salir la chambre de cuisson. La spirale chauffante ne doit pas entrer en contact avec la pâte !
- ▶ Respectez exactement les quantités indiquées. N'utilisez en particulier pas de quantités plus importantes qu'indiqué.



#### REMARQUE

Si le pain cuit contient essentiellement de la farine complète ou des ingrédients tels que noix, noisettes, son, etc., il sera plus lourd et plus petit que le pain se composant de farine blanche.

## 8. Utilisation

### 8.1. Mise en service

- ▶ Mettez le crochet à pétrir nettoyé sur les arbres d'entraînement dans la cuve à pâte.
- ▶ Préparez la pâte dans la cuve à pâte.
- ▶ Vérifiez que l'extérieur de la cuve à pâte est bien propre avant de l'insérer.
- ▶ Mettez la cuve à pâte dans le support dans la chambre de cuisson et enfoncez-la bien de manière à ce que les ressorts de tension s'enclenchent distinctement sur les deux côtés.
- ▶ Veillez à ce que les ingrédients ne débordent pas dans la chambre de cuisson et n'entrent pas en contact avec la spirale chauffante !
- ▶ Fermez le couvercle.
- ▶ Branchez la fiche d'alimentation dans la prise de courant.
- ▶ Un signal sonore retentit. L'appareil se règle alors sur le programme de base et le temps normal.

### 8.2. Sélectionner un programme

Sélectionnez le programme souhaité (1 à 12) avec la touche **MENU**.

#### **Programme 1 : Basic (de base)**

Programme de base pour pâtes à pain normales.

#### **Programme 2 : French (pain français)**

Programme pour pains blancs français se composant de farine blanche riche en protéines et pains légers à croûte croustillante.

#### **Programme 3 : Whole wheat (pain complet)**

Programme pour pâtes contenant une plus grande part de farine de blé, de seigle et d'avoine complète ou de son. Ce programme comprend un temps de préchauffage durant lequel les ingrédients grossiers peuvent gonfler. Les pains cuits avec ce programme sont normalement plus petits et plus compacts.

#### **Programme 4 : Quick (programme rapide)**

Programme pour pâtes contenant de la levure chimique ou du bicarbonate de soude : pétrissage, levage, cuisson.

#### **Programme 5 : Sweet (pain sucré)**

Programme pour biscuits, gâteaux, pain sucré ou pour pâtes à pain auxquelles du sucre, des raisins secs ou du chocolat doivent être ajoutés.



## REMARQUE

Veillez noter que l'eau ajoutée doit avoir une température de 30 à 35° C. Doublez pour cela la quantité de levure.

### **Programme 6 : Ultra fast (programme express)**

Utilisez ce programme pour cuire un pain blanc aéré, p. ex. pour des sandwiches.

### **Programme 7 : Dessert**

Utilisez ce programme pour cuire une génoise ou un dessert.

Avant de démarrer le cycle de cuisson, mettez tous les ingrédients dans la cuve à pâte et mélangez-les bien une fois. Vous obtenez ainsi des résultats de cuisson parfaits.

### **Programme 8 : Pasta (nouilles)**

Utilisez ce programme pour pétrir une pâte à nouilles.

### **Programme 9 : Dough (pétrir de la pâte)**

Utilisez ce programme pour préparer une pâte levée pour petits pains, brioches tressées ou encore pizzas.

La pâte est chauffée pour qu'elle puisse lever, mais pas cuite. Après le pétrissage, vous pouvez étendre la pâte comme vous en avez l'habitude et la cuire dans un four normal.

### **Programme 10 : Jam (confiture)**

Utilisez ce programme pour cuire de la confiture.

Veillez à utiliser dans la cuve à pâte uniquement des fruits dénoyautés.

Les noyaux pourraient sinon rayer le revêtement anti-adhésif de la cuve à pâte.

Une fois la confiture cuite, l'appareil la refroidit. Un signal sonore retentit lorsque la confiture est refroidie.

### **Programme 11 : Cake (gâteau)**

Utilisez ce programme pour cuire une pâte à gâteau.

La pâte est cuite, mais ne lève pas autant qu'une pâte à pain.

Avant de démarrer le cycle de cuisson, mettez tous les ingrédients dans la cuve à pâte et mélangez-les bien une fois. Vous obtenez ainsi des résultats de cuisson parfaits.

### **Programme 12 : Bake (cuisson)**

Ce programme cuit de la pâte précuite (p. ex. lorsqu'un pain n'est pas assez cuit).

## **8.3. Tableau des programmes**

Le tableau des programmes suivant vous indique la durée des différents programmes de cuisson et de pétrissage afin que vous puissiez mieux prévoir le temps de préparation nécessaire.

Programme	1 Basic		2 French		3 Whole wheat	
	2:50 (large)	2:48 (small)	3:20 (large)	03:18 (small)	03:30 (large)	03:28 (small)
Pétrissage1	10 min	10 min	14 min	14 min	11 min	11 min
Levage1	20 min	20 min	30 min	30 min	30 min	30 min
Pétrissage2	13 min	13 min	12 min	12 min	15 min	15 min
Levage2	25 min	25 min	29 min	29 min	42 min	42 min
Levage3	40 min	40 min	40 min	40 min	50 min	50 min
Cuisson	62 min	60 min	75 min	73 min	62 min	60 min
Maintien au chaud	60 min		60 min		60 min	
Ajouter des ingrédients lorsque le temps restant est de :	2h12	2h10	2h29	2h27	2h44	2h42
Temps de démarrage différé	13h00		13h00		13h00	

Programme	4 Quick		5 Sweet		6 Ultra fast		7 Dessert
	01:58 (large)	01:55 (small)	02:53 (large)	02:51 (small)	01:15 (large)	00:59 (small)	01:20
Pétrissage1	8 min	8 min	11 min	11 min	12 min	11 min	20 min
Levage1	5 min	5 min	25 min	25 min	–	–	–
Pétrissage2	15 min	15 min	14 min	14 min			–
Levage2	10 min	10 min	27 min	27 min		–	–
Levage3	–	–	40 min	40 min	20 min	20 min	–
Cuisson	80 min	77 min	56 min	54 min	43 min	43 min	60 min
Maintien au chaud	60 min		60 min		60 min	60 min	60 min
Ajouter des ingrédients lorsque le temps restant est de :	1h35	1h32	2h11	2h09	1h10	0h54	–
Temps de démarrage différé	13h00		13h00		–	–	13h00



Programme	8 Pasta	9 Dough	10 Jam	11 Cake	12 Bake
Phase	00:15	01:30	01:20	01:38	00:10
Pétrissage1	15 min	20 min	–	18 min	–
Levage1	–	–	15 min	5 min	–
Pétrissage2	–			–	–
Levage2	–			–	–
Levage3	–		65 min	75 min	–
Cuisson	–				–
Maintien au chaud	–	–	60 min	60 min	60 min
Ajouter des ingrédients lorsque le temps restant est de :	–	–	–	–	–
Temps de démarrage différé	13h00	–	–	–	–

### 8.3.1. Sélectionner le niveau de dorage

Appuyez plusieurs fois sur la touche **COLOR** (dorage) pour sélectionner le niveau de dorage **LIGHT** (clair), **MEDIUM** (moyen) ou **DARK** (foncé). Ce réglage est disponible avec les programmes 1 à 7 ainsi que 11 et 12.

### 8.3.2. Régler le démarrage différé d'un programme

Cette machine à pain vous offre une fonction de démarrage différé des programmes de cuisson. Grâce à cette fonction, votre pain est prêt à être dégusté au moment voulu. Vous pouvez régler un démarrage différé de jusqu'à 13 heures. Cette fonction est possible avec les programmes 1 à 5, 8 et 9.

Calculez le temps nécessaire jusqu'à ce que le pain soit prêt. Il s'agit alors du temps de démarrage différé à régler (le temps de cuisson correspondant au programme sélectionné est inclus).

Exemple : il est 20h30 et vous voulez avoir du pain frais demain matin à 7 heures, soit dans 10 heures et 30 minutes. Réglez alors un démarrage différé de 10h30.

- ▶ Appuyez pour cela plusieurs fois sur la touche **TIME** ▲ / ▼ .
- ▶ Les touches ▲ et ▼ vous permettent, partant du temps de cuisson, de reculer ou d'avancer le démarrage du programme par paliers de 10 minutes.
- ▶ Pour avancer rapidement, maintenez la touche enfoncée.

N'utilisez pas cette fonction avec les recettes contenant des ingrédients périssables tels qu'œufs, lait frais, crème ou fromage.

## 8.4. Démarrer un programme

- ▶ Appuyez sur la touche **START/STOP** pour démarrer un programme.

## 8.5. Ajouter d'autres ingrédients

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

N'ouvrez cependant le couvercle que brièvement pour empêcher que la pâte ne retombe. N'appuyez pas à cette occasion sur la touche **STOP**, le programme en cours serait alors arrêté.

## 8.6. Remarques concernant le cycle de cuisson

- ▶ Si une courte panne d'électricité (5 minutes max.) survient pendant la phase de démarrage différé ou de préchauffage, les réglages sélectionnés restent mémorisés. Le cycle de cuisson est cependant complètement arrêté si une coupure de courant se produit à partir de la première phase de pétrissage.
- ▶ Il est tout à fait normal que le hublot de contrôle s'embue au début d'un cycle de cuisson. L'eau de condensation est évacuée au bout d'un certain temps par les fentes d'aération.
- ▶ Il est possible que l'appareil vibre bruyamment pendant les phases de pétrissage. Il ne s'agit pas ici d'un défaut de l'appareil.

## 8.7. Signaux sonores

Des signaux sonores retentissent pendant le cycle de cuisson :

- Avec les programmes 1, 2, 3, 4, 5 et 6 après la deuxième phase de pétrissage pour vous signaler que vous pouvez ajouter d'autres ingrédients (fruits, noix, noisettes, etc.).
- À la fin d'une phase de cuisson.
- Pendant la phase de préchauffage et à la fin d'un programme (plusieurs signaux sonores).



**PRUDENCE !**

***Ne recouvrez jamais les fentes d'aération !***

- ▶ Une formation de fumée est possible si la pâte déborde de la cuve à pâte et entre en contact avec la spirale chauffante. Si de la fumée s'échappe de la chambre de cuisson parce que de la pâte est entrée en contact avec la spirale chauffante, laissez impérativement le couvercle fermé pour éviter la formation de flammes ou étouffer toute flamme éventuelle. Appuyez sur la touche **STOP** et éteignez l'appareil. Puis débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer !



### **PRUDENCE !**

**Ne versez en aucun cas de l'eau sur une pâte brûlant dans la chambre de cuisson pour en éteindre les flammes !**

## **8.8. Fin du programme**

Lorsqu'un programme de cuisson est terminé, plusieurs signaux sonores retentissent et **0:00** s'affiche sur l'écran. L'appareil passe automatiquement en mode de maintien au chaud. Vous pouvez laisser le produit cuit jusqu'à 60 minutes dans l'appareil : il est maintenu au chaud par de l'air circulant.

Enlevez le produit de l'appareil au plus tard 60 minutes après la fin du programme de cuisson.

## **8.9. Enlever le produit cuit de l'appareil**

- ▶ Une fois le programme terminé, éteignez l'appareil avec la touche de marche/arrêt et ouvrez le couvercle.
- ▶ Soulevez la cuve à pâte par ses étriers.



### **PRUDENCE : SURFACE TRÈS CHAUDE !**

**La chambre de cuisson ainsi que la cuve à pâte et ses étriers sont très chauds. Afin d'éviter toute brûlure, utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine pour enlever la cuve à pâte de l'appareil !**

- ▶ Décollez prudemment le produit cuit de la paroi de la cuve à pâte à l'aide d'une spatule en bois. Les accessoires en métal pourraient endommager le revêtement de la cuve. N'utilisez pas de couteaux ni d'objets similaires pour démouler le produit cuit.
- ▶ Retournez la cuve à pâte. Tapotez prudemment sur le fond pour démouler le produit cuit. Puis laissez ce dernier refroidir sur une grille.

### **8.9.1. Enlever le crochet à pétrir**

- ▶ Si le crochet à pétrir reste pris dans le produit cuit, ne l'enlevez qu'une fois que la pâte a refroidi.
- ▶ Si le crochet à pétrir reste dans la cuve à pâte et ne s'enlève pas facilement, plongez la cuve à pâte pendant 30 minutes dans de l'eau chaude ou très chaude.

## 8.10. Autres cycles de cuisson

Vous pouvez par principe démarrer un nouveau cycle de cuisson dès qu'un programme est terminé. La température de l'appareil ne doit cependant pas être supérieure à 40° C. Si l'appareil est encore trop chaud, lorsque vous appuyez sur la touche **START/STOP**, vous voyez « **HHH** » s'afficher sur l'écran.

- ▶ Dans ce cas, arrêtez le programme en cours en appuyant sur la touche **START/STOP** et débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.
- ▶ Ouvrez le couvercle de l'appareil et enlevez la cuve à pâte. Laissez l'appareil refroidir.

## 9. Nettoyage et stockage

### 9.1. Nettoyage



#### **ATTENTION !**

***Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir complètement.***

***Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide (risque d'électrocution) !***

La cuve à pâte et les accessoires (gobelet gradué, cuillère doseuse, crochet à pétrir) ne sont pas compatibles lave-vaisselle. Ils peuvent être lavés dans de l'eau additionnée de produit vaisselle. Vous pouvez essuyer l'extérieur du boîtier avec un chiffon légèrement humide.

N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs ou abrasifs ni de produits pouvant provoquer des rayures. N'utilisez en aucun cas laine d'acier, essence, diluants ou nettoyants à base d'alcool.

La spirale chauffante ne doit pas entrer en contact avec de l'eau ! Essayez-la donc uniquement avec un chiffon sec.

Laissez l'appareil et les accessoires sécher entièrement avant de vous en resservir.

### 9.2. Stockage

Pour stocker l'appareil, débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant. Laissez l'appareil sécher et refroidir entièrement avant de le ranger dans un meuble.

DE

AT

CH

BE

FR

UK

## 10. Dépannage

Si les résultats de cuisson n'ont pas la qualité souhaitée, le tableau suivant peut vous aider à en établir la cause.

Problème	Cause possible/solution
Le pain s'affaisse au milieu.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Trop de liquide et liquide trop chaud (la température du liquide doit être de 21 à 28° C – et de 30 à 35° C avec les programmes de cuisson rapide).</li><li>• Pas assez de sel.</li><li>• Trop de levure.</li><li>• L'humidité de l'air ou la température ambiante est trop élevée.</li><li>• Le couvercle est resté ouvert trop longtemps pendant la cuisson.</li><li>• Le temps de levage était trop long. Sélectionnez avec la touche <b>COLOR</b> le réglage « <b>DARK</b> ».</li></ul>
Le pain ne lève pas suffisamment.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pas assez de levure ajoutée.</li><li>• La levure utilisée n'était plus bonne.</li><li>• Pas assez de sucre ajouté.</li><li>• Trop de sel ajouté (le sel annule l'effet de la levure).</li><li>• Le liquide utilisé était trop chaud.</li><li>• La levure est entrée en contact avec du sel ou du liquide avant la cuisson.</li></ul>
Le pain lève trop.	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'humidité de l'air ou la température ambiante est trop élevée (si les conditions ambiantes ne peuvent pas être modifiées, préparez la pâte exceptionnellement avec des ingrédients froids et n'utilisez pas la fonction de démarrage différé).</li><li>• Trop de levure.</li><li>• Trop de liquide ou liquide trop chaud.</li><li>• Pas assez de farine.</li><li>• Pas assez de sel.</li></ul>
Le pain est trop sec et dense.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pas assez de liquide.</li><li>• La levure utilisée n'était pas bonne.</li></ul>

<b>Problème</b>	<b>Cause possible/solution</b>
Le pain n'est pas cuit et encore humide au milieu.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Trop grande quantité d'ingrédients supplémentaires tels que noisettes, beurre, fruits secs, sirop, etc., ajoutée.</li><li>• Trop de jus de fruit ajouté.</li></ul>
Le pain est trop foncé.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Trop de sucre.</li><li>• Niveau de dorage réglé trop haut.</li></ul>
Le pain a des trous.	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'eau utilisée était trop chaude.</li><li>• Trop de liquide.</li><li>• Trop de levure.</li><li>• L'humidité de l'air ou la température ambiante est trop élevée.</li></ul>
La croûte du pain est collante ou le pain trop humide.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le pain est resté trop longtemps dans l'appareil après la cuisson. De l'eau de condensation formée n'a pas pu s'échapper et a imbibé le pain.</li><li>• Trop d'ingrédients humides utilisés par rapport à ingrédients secs (réduisez le cas échéant un peu la quantité de liquide ou de levure).</li></ul>
Des trous d'air se sont formés sur la croûte du pain.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Trop de levure. Réduisez la quantité de levure.</li></ul>
La pâte n'est pas pétrie bien que le moteur tourne.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le crochet à pétrir ou la cuve à pâte n'est pas placé correctement.</li></ul>
Les ingrédients n'ont pas été mélangés en une pâte lisse.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Les ingrédients n'ont pas été mis dans la cuve à pâte dans le bon ordre.</li><li>• La pâte était trop lourde ou trop sèche.</li><li>• Le crochet à pétrir n'est pas placé correctement dans la cuve à pâte.</li></ul>

---

## 10.1. 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 secteur et laissez-le refroidir avant de le réutiliser.
LLL	La température à l'intérieur de l'appareil est trop basse	Placez l'appareil à un endroit plus élevé.
EE0	Capteur de température défectueux	Contactez le service après-vente.
EE1	Capteur de température défectueux	Contactez le service après-vente.

## 11. Recyclage



### Emballage

Votre appareil se trouve dans un emballage de protection afin d'éviter qu'il ne soit endommagé au cours du transport. Les emballages sont des matières premières et peuvent être recyclés ou réintégrés dans le circuit des matières premières.



### Appareil

Une fois l'appareil arrivé en fin de vie, ne le jetez en aucun cas avec les déchets domestiques. Informez-vous auprès de votre municipalité des possibilités de recyclage écologique et adapté.



## 12. Caractéristiques techniques

Tension d'alimentation	230 - 240 V ~ 50 Hz
Consommation	580 watts
Capacité	1000 g max.
Classe de protection	I
Dimensions	Env. 426 mm x 300 mm x 280 mm (l x P x H)
Poids	Env. 7 kg

### Sous réserve de modifications techniques !



Par la présente, la société Medion AG déclare que cet appareil est conforme aux exigences de la directive européenne CEM 2004/108/CE et de la directive « Basse tension » 2006/95/CE, de la directive sur l'écoconception 2009/125/CE et de la directive RoHS 2011/65/UE.



---

## 13. Mentions légales

Copyright © 2013

Tous droits réservés.

Le présent mode d'emploi est protégé par le copyright.

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

Le copyright est la propriété de la société :

**Medion AG**

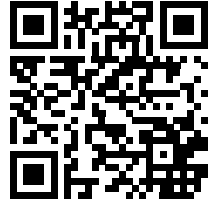
**Am Zehnthof 77**

**45307 Essen**

**Allemagne**

Le mode d'emploi peut être à nouveau commandé via la hotline de service et téléchargé sur le portail de service [www.medion.com/fr/service/accueil/](http://www.medion.com/fr/service/accueil/).

Vous pouvez aussi scanner le code QR ci-dessus et charger le mode d'emploi sur votre terminal mobile via le portail de service.



# Sommario

<b>1.</b>	<b>Informazioni relative al presente manuale .....</b>	<b>52</b>
1.1.	Parole e simboli di avvertimento utilizzati nel manuale.....	52
<b>2.</b>	<b>Contenuto della confezione.....</b>	<b>53</b>
<b>3.</b>	<b>Utilizzo conforme.....</b>	<b>54</b>
<b>4.</b>	<b>Indicazioni di sicurezza .....</b>	<b>55</b>
4.1.	Utilizzo riservato a determinate persone.....	55
4.2.	Persone non autorizzate .....	55
4.3.	Posizionamento sicuro dell'apparecchio .....	55
4.4.	Collegamento alla rete elettrica .....	56
4.5.	Utilizzo sicuro dell'apparecchio.....	56
4.6.	Non effettuare mai riparazioni autonomamente.....	57
<b>5.</b>	<b>Panoramica.....</b>	<b>58</b>
5.1.	Apparecchio.....	58
5.2.	Il quadro dei comandi.....	59
5.3.	Display .....	60
<b>6.</b>	<b>Prima di iniziare a utilizzare l'apparecchio.....</b>	<b>61</b>
<b>7.</b>	<b>Preparazioni .....</b>	<b>61</b>
7.1.	Preparazione dell'impasto .....	61
<b>8.</b>	<b>Utilizzo.....</b>	<b>63</b>
8.1.	Messa in funzione.....	63
8.2.	Selezione dei programmi.....	63
8.3.	Riepilogo dei programmi.....	65
8.4.	Avvio del programma .....	67
8.5.	Aggiunta di ingredienti .....	67
8.6.	Istruzioni sul processo di cottura .....	67
8.7.	Segnali acustici .....	67
8.8.	Fine del programma .....	68
8.9.	Estrazione dell'alimento dall'apparecchio .....	68
8.10.	Successive cotture.....	69
<b>9.</b>	<b>Pulizia e conservazione .....</b>	<b>69</b>
9.1.	Pulizia .....	69
9.2.	Conservazione .....	69
<b>10.</b>	<b>Risoluzione dei problemi .....</b>	<b>70</b>
10.1.	Possibili messaggi di errore.....	72
<b>11.</b>	<b>Smaltimento.....</b>	<b>72</b>
<b>12.</b>	<b>Dati tecnici.....</b>	<b>73</b>
<b>13.</b>	<b>Note legali .....</b>	<b>74</b>

DE

FR

IT

EN

NL

DE

AT

CH

BE

FR

UK


# 1. Informazioni relative al presente manuale



Prima di mettere in funzione l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per l'uso e attenersi in particolare alle indicazioni di sicurezza. Utilizzare e conservare l'apparecchio esclusivamente come descritto nelle istruzioni per l'uso. Conservare il manuale in un luogo sicuro per poterlo consultare quando necessario. In caso di vendita o cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare anche il manuale di istruzioni.

## 1.1. Parole e simboli di avvertimento utilizzati nel manuale

	<p><b>PERICOLO!</b> <i>Avviso di pericolo letale immediato!</i></p> <p><b>AVVERTENZA!</b> <i>Avviso di un possibile pericolo letale e/o del pericolo di gravi lesioni irreversibili!</i></p>
	<p><b>ATTENZIONE!</b> <i>Seguire le indicazioni al fine di evitare lesioni alle persone e danni alle cose!</i></p> <p><b>ATTENZIONE!</b> <i>Seguire le indicazioni al fine di evitare danni alle cose!</i></p>
	<p><b>NOTA!</b> Ulteriori informazioni sull'utilizzo dell'apparecchio.</p>
	<p><b>NOTA!</b> Osservare le note nelle istruzioni per l'uso!</p>
	<p><b>AVVERTENZA!</b> <i>Segnalazione di pericolo di scosse elettriche!</i></p>

	<b>AVVERTENZA!</b> <b>Segnalazione di pericolo dovuto a superfici che scottano!</b>
•	Punto elenco
▶	Istruzioni da eseguire

## 2. Contenuto della confezione

Dopo avere aperto la confezione, assicurarsi che contenga le seguenti parti:

- Macchina per il pane
- Stampo con rivestimento antiaderente
- 1 gancio impastatore
- Cucchiaino dosatore
- Bicchiere graduato
- Istruzioni per l'uso e documenti di garanzia

---

### **3. Utilizzo conforme**

L'apparecchio offre molteplici possibilità di utilizzo:

Utilizzare la macchina per il pane solo per la cottura del pane e la preparazione di marmellate e confetture in ambito domestico. Non utilizzare l'apparecchio per asciugare cibi e oggetti. Non utilizzare la macchina per il pane all'aperto.

L'apparecchio è destinato esclusivamente a un utilizzo privato e non industriale o commerciale.

Attenzione, in caso di utilizzo non conforme, la garanzia decade:

- Non apportare modifiche all'apparecchio senza la nostra autorizzazione e non utilizzare apparecchi ausiliari non approvati né forniti da noi.
- Utilizzare esclusivamente parti di ricambio e accessori forniti o approvati da noi.
- Attenersi a tutte le indicazioni fornite dalle presenti istruzioni per l'uso, in particolare alle indicazioni di sicurezza. Qualsiasi altro utilizzo è considerato non conforme e può provocare danni a persone o cose.
- Non utilizzare l'apparecchio in condizioni ambientali estreme.

## 4. Indicazioni di sicurezza

### 4.1. Utilizzo riservato a determinate persone

### 4.2. Persone non autorizzate

- Tenere l'apparecchio e gli accessori fuori dalla portata dei bambini.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o intellettive ridotte o con carenza di esperienza e/o di conoscenze, a condizione che siano sorvegliati o istruiti circa l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei pericoli che ne derivano. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione spettante all'utilizzatore non devono essere eseguite da bambini, a meno che questi abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.



#### **AVVERTENZA!**

***Tenere le pellicole d'imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Pericolo di soffocamento!***

### 4.3. Posizionamento sicuro dell'apparecchio

- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e resistente alle alte temperature.
- Non posizionare l'apparecchio su uno spigolo del tavolo in quanto potrebbe ribaltarsi e cadere. La parte posteriore e i lati dell'apparecchio devono distare almeno 10 cm dalla parete e da altri apparecchi. Non coprire le prese di aerazione.
- Non posizionare l'apparecchio in prossimità di materiali facilmente infiammabili (tende, tessuti, carta e altro). Pericolo di incendio.
- Non posizionare l'apparecchio nelle immediate vicinanze di fornelli a gas, cucine elettriche o forni.
- Non posizionare mai l'apparecchio sopra un fornello o altri dispositivi che generano calore (griglie, friggitorici), anche se sopra è installata una cappa aspirante.
- Evitare che all'interno dell'alloggiamento si possa formare umidità. Pericolo di scossa elettrica!
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

---

## **4.4. Collegamento alla rete elettrica**

- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa con messa a terra da 230 V ~ 50 Hz, installata a norma, ben accessibile e posta in prossimità del luogo di installazione. La presa deve essere liberamente accessibile per consentire di scollegare rapidamente l'apparecchio dalla rete elettrica in caso di emergenza.

## **4.5. Utilizzo sicuro dell'apparecchio**

### **4.5.1. Informazioni generali**

- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Non utilizzare mai l'apparecchio se danneggiato o se presenta danni al cavo di alimentazione o alla spina.
- **PERICOLO!** Non toccare mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione e 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 in altri liquidi.
- Non utilizzare l'apparecchio con un timer esterno, né con un sistema di telecomando separato, ad esempio una presa con radiocomando.

### **4.5.2. Cavo di alimentazione**

- Durante l'utilizzo, fare in modo che il cavo di alimentazione non si avvolga intorno all'apparecchio, né entri in contatto con superfici calde, perché in tal caso l'apparecchio potrebbe subire danni.
- Non piegare né schiacciare il cavo di alimentazione.
- Estrarre sempre il cavo di alimentazione dalla presa elettrica afferandolo dalla spina e non tirando il cavo.
- Prima di estrarre la spina, spegnere l'apparecchio.

### **4.5.3. Apparecchio**

- Durante il funzionamento la finestra di ispezione e il contenitore dell'impasto diventano molto caldi. Utilizzare guanti da forno per estrarre il contenitore dell'impasto.
- Non spostare l'apparecchio quando è in funzione.
- Non utilizzare il contenitore dell'impasto per riporvi oggetti.
- Mettere in funzione l'apparecchio solo dopo avere riempito il con-

---

tenitore. L'utilizzo dell'apparecchio con il contenitore vuoto può causare un surriscaldamento.

- Estrarre il contenitore dall'apparecchio prima di riempirlo per evitare di sporcare il vano cottura.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.

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



##### **AVVERTENZA!**

***Parti sotto tensione. Pericolo di scossa elettrica!***

***Attenersi pertanto alle seguenti indicazioni:***

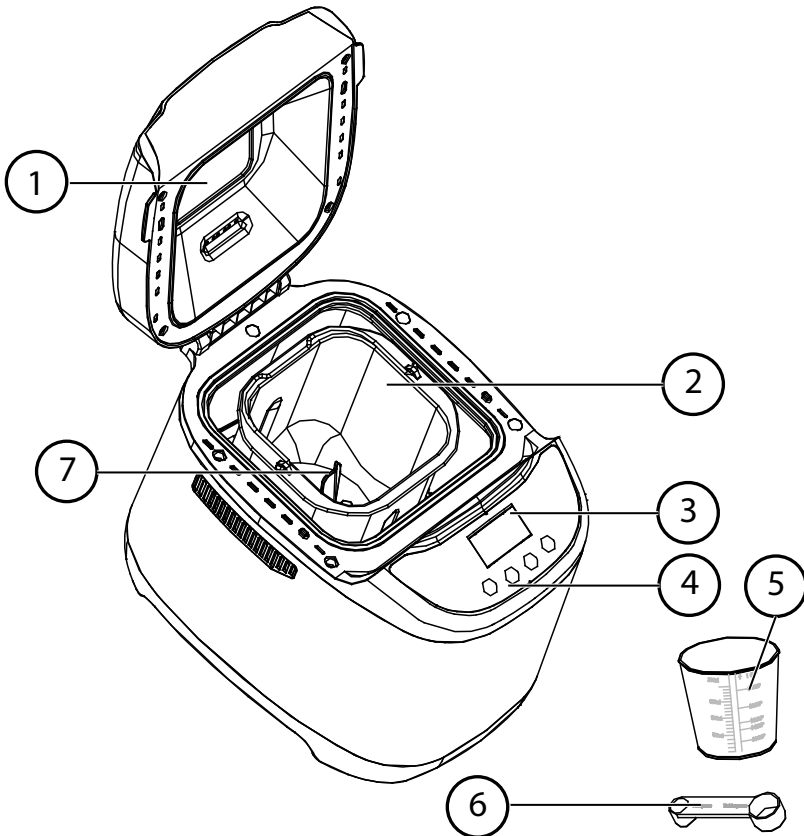
- In caso di danni alla spina, al cavo di alimentazione o all'apparecchio, staccare immediatamente la spina dalla presa.
- In caso di danni al cavo di alimentazione dell'apparecchio, al fine di evitare pericoli la sostituzione dovrà essere eseguita dal produttore, dall'assistenza clienti o da personale tecnico qualificato.
- Non tentare in nessun caso di aprire e/o riparare l'apparecchio autonomamente. Pericolo di scossa elettrica! In caso di guasto rivolgersi al nostro centro di assistenza o a un altro laboratorio specializzato.



---

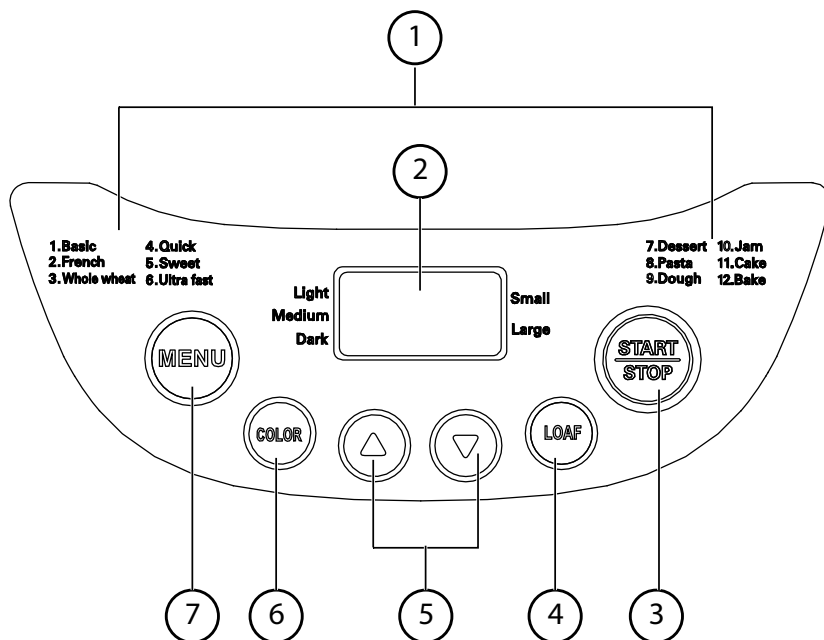
## 5. Panoramica

### 5.1. Apparecchio



- 1) Coperchio con finestra di ispezione e maniglia
- 2) Stampo per cottura
- 3) Display
- 4) Quadro dei comandi
- 5) Bicchiere graduato
- 6) Cucchiaino dosatore
- 7) Gancio impastatore

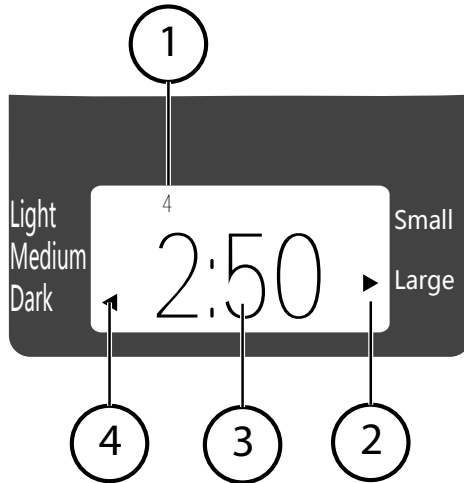
## 5.2. Il quadro dei comandi



- 1) Elenco dei programmi di cottura
- 2) Display
- 3) Avvio/Arresto  
Il tasto **START/STOP** consente di avviare e arrestare i programmi.
- 4) Il tasto **LOAF** (Formato del pane) consente di selezionare due formati di pane per i programmi di cottura 1-4: **SMALL** (Piccolo) = 750 g, **LARGE** (Grande) = 1.000 g. I tempi di cottura vengono regolati in base alla quantità dell'impasto.
- 5) Time (▲/▼)  
Con i tasti (▲/▼) è possibile impostare l'avvio differito del programma desiderato. Opzione possibile per i programmi 1-5, 8 e 9. A ogni pressione dei tasti ▲ o ▼ il tempo impostato per l'avvio differito aumenta o diminuisce in passi di 10 minuti. È possibile differire l'avvio di un programma fino a un massimo di 13 ore.
- 6) Il tasto **COLOR** (Doratura) consente di impostare la doratura. Per i programmi 1-7, 11 e 12 è possibile selezionare tre gradi di doratura: **LIGHT** (Chiaro), **MEDIUM** (Medio) e **DARK** (Scuro).
- 7) Il tasto **MENU** (Menu) consente di selezionare uno dei dodici programmi elencati (1) a destra e a sinistra del display.

---

## 5.3. Display



- 1) Programma selezionato
- 2) Peso dell'impasto (una freccia sul display indica il peso selezionato)
- 3) Tempo residuo del programma selezionato/in corso/Avvio differito
- 4) Grado di doratura (una freccia sul display indica il grado di doratura selezionato)

## 6. Prima di iniziare a utilizzare l'apparecchio

- ▶ Rimuovere il materiale di imballaggio.
- ▶ Verificare che l'apparecchio non presenti danni visibili. Se si riscontra un danno di qualsiasi tipo, l'apparecchio non deve essere messo in funzione.
- ▶ Rimuovere eventuali pellicole di protezione applicate sul corpo macchina.
- ▶ Prima di mettere in funzione l'apparecchio, pulire il contenitore dell'impasto, i ganci impastatori e il corpo macchina con un panno pulito e umido. Non utilizzare detergenti aggressivi.
- ▶ Asciugare accuratamente le parti pulite.
- ▶ Prima di mettere in funzione l'apparecchio, farlo riscaldare con il contenitore inserito in un ambiente ben aerato per circa 5 minuti.



### **ATTENZIONE!**

***Durante la produzione alcune parti dell'apparecchio sono state lubrificate. Ciò può causare l'emissione di odori durante la prima messa in funzione. L'emissione di odori è pertanto una condizione normale e non costituisce un difetto dell'apparecchio. Garantire un'aerazione sufficiente.***

## 7. Preparazioni

### 7.1. Preparazione dell'impasto

- ▶ È consigliabile utilizzare gli ingredienti liquidi a temperatura ambiente. La temperatura ottimale degli ingredienti liquidi per i programmi normali è compresa tra 18° C e 23° C.
- ▶ Per la preparazione dell'impasto utilizzare esclusivamente lievito secco. Il lievito fresco non è idoneo alle preparazioni eseguite con la macchina per il pane.
- ▶ Se si utilizza farina di segale, tenere presente che questo tipo di farina è soggetta a una scarsa lievitazione. La miscela dovrà pertanto consistere in non più di sette parti di farina di segale e almeno tre parti di farina di frumento.
- ▶ Se il luogo in cui viene utilizzato l'apparecchio si trova a un'altitudine superiore a 900 m o se si utilizza acqua molto dolce, il processo di fermentazione del lievito sarà più efficace e l'impasto lieviterà maggiormente. In questo caso ridurre di circa un quarto la quantità di lievito indicata.

#### 7.1.1. Ricetta di base per il pane

Utilizzare questa ricetta di base, eventualmente adattandola alle proprie esigenze. Se si utilizzano altre ricette, fare attenzione che siano adatte alla macchina per il pane. Le quantità massime indicate per questo apparecchio non devono essere superate.

Se si utilizza una miscela pronta, seguire le istruzioni riportate sulla confezione.

<b>Ingredienti</b>	<b>Pane di formato grande (LARGE) 900 g</b>	<b>Pane di formato piccolo (SMALL) 680 g</b>
Acqua	330 ml	280 ml
Olio	2 cucchiaini	2 cucchiaini
Sale	1 cucchiaino	3/4 di cucchiaino
Zucchero	3 cucchiaini	1 cucchiaino e 1/2
Latte in polvere	2 cucchiaini	1 cucchiaino
Farina (quantità max.)	440 g	360 g
Lievito secco (quantità max.)	1 cucchiaino	1 cucchiaino

### 7.1.2. Misurazione degli ingredienti

Misurare con precisione gli ingredienti. Attenersi scrupolosamente alle dosi indicate, in particolare per la ricetta di base. Ulteriori indicazioni sono reperibili nel capitolo „Grundrezept für Brot“ auf Seite 61.

Per misurare gli ingredienti utilizzare preferibilmente il bicchiere graduato e il cucchiaino dosatore. Dopo avere riempito completamente il cucchiaino dosatore, livellare la superficie per eliminare la quantità in eccesso.



#### NOTA

Se non si utilizza la miscela, ma si prepara l'impasto manualmente, fare in modo che il peso complessivo degli ingredienti non superi i 1.000 g.

### 7.1.3. Sequenza di inserimento degli ingredienti

- ▶ Inserire gli ingredienti nel recipiente osservando il seguente ordine: versare prima i liquidi, poi la farina. Distribuire lo zucchero e il sale sulla farina preferibilmente vicino ai bordi del contenitore. Formare una piccola conca nella farina per il lievito secco. Solo rispettando questa sequenza di inserimento degli ingredienti sarà possibile miscelarli correttamente.
- ▶ Tenere presente che il lievito non deve entrare in contatto né con i liquidi né con il sale.

### 7.1.4. Pulizia del contenitore dell'impasto

- ▶ Prima dell'utilizzo pulire il contenitore anche esternamente. Inserire gli ingredienti facendo attenzione a non versarli nel vano cottura. La spirale riscaldante non deve entrare in contatto con l'impasto.
- ▶ Attenersi scrupolosamente alle quantità indicate. In particolare, non utilizzare quantità superiori a quelle indicate.



## NOTA

Il pane preparato prevalentemente con farina integrale o contenente ingredienti come noci, crusca e altro, una volta cotto, è più pesante e più piccolo rispetto al pane di farina bianca.

DE

FR

IT

EN

NL

## 8. Utilizzo

### 8.1. Messa in funzione

- ▶ Innestare il gancio impastatore pulito sull'albero motore nel contenitore dell'impasto.
- ▶ Preparare l'impasto nel contenitore.
- ▶ Prima di utilizzare il contenitore assicurarsi che sia pulito anche all'esterno.
- ▶ Inserire il contenitore nell'alloggiamento del vano cottura e spingerlo verso il basso fino a udire lo scatto di innesto delle molle di tensione.
- ▶ Fare in modo che gli ingredienti non vengano versati nel vano cottura e non entrino in contatto con la spirale riscaldante.
- ▶ Chiudere il coperchio.
- ▶ Inserire la spina nella presa elettrica.
- ▶ Viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio ora è impostato sul programma di base e sul tempo di preparazione normale.

### 8.2. Selezione dei programmi

Selezionare il programma desiderato (1-12) con il tasto **MENU**.

#### **Programma 1: Basic (Base)**

Programma di base per pasta di pane normale.

#### **Programma 2: French (Pane bianco)**

Programma per pane di farina bianca ad alto contenuto proteico di tipo francese e pane leggero con crosta croccante.

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

Programma per impasti contenenti una maggiore percentuale di farina di frumento integrale, farina di segale integrale, farina d'avena integrale o crusche. Questo programma include un tempo di preriscaldamento per ammorbidire i componenti di consistenza più grossa. In genere, questo pane è più piccolo e più compatto.

#### **Programma 4: Quick (Programma rapido)**

Programma per impasti contenenti lievito in polvere o bicarbonato di sodio: impasto, lievitazione, cottura.

DE

AT

CH

BE

FR

UK

---

## **Programma 5: Sweet (Pane dolce)**

Programma per impasti dolci, torte, pane dolce o impasti ai quali si aggiunge zucchero, uvetta o cioccolato.



### **NOTA**

Tenere presente che la temperatura dell'acqua da aggiungere deve essere di 30-35° C. Raddoppiare la quantità di lievito quando si seleziona questo programma.

## **Programma 6: Ultra fast (Programma breve)**

Utilizzare questo programma per cuocere un pane bianco leggero, adatto ad esempio per i sandwich.

## **Programma 7: Dessert**

Selezionare questo programma per preparare un pan di Spagna o un dolce da dessert.

Prima di avviare la cottura, inserire tutti gli ingredienti nello stampo e mescolarli in modo omogeneo. In questo modo si otterrà un risultato di cottura ottimale.

## **Programma 8: Pasta**

Selezionare questo programma per ottenere l'impasto per la pasta.

## **Programma 9: Dough (Impasto)**

Selezionare questo programma per ottenere un impasto lievitato per panini, trecce e pizza.

L'impasto viene riscaldato per consentire la lievitazione ma non cotto. Una volta lievitato, l'impasto può essere prelevato, preparato nella forma desiderata e cotto in un normale forno.

## **Programma 10: Marmellata**

Selezionare questo programma per preparare marmellate.

Fare attenzione a inserire nello stampo solo frutti denocciolati.

I noccioli possono graffiare il rivestimento antiaderente dello stampo.

Al termine del processo di cottura la marmellata viene lasciata raffreddare nell'apparecchio. Quando la marmellata è raffreddata, viene emesso un segnale acustico.

## **Programma 11: Dolci**

Selezionare questo programma per preparare un impasto per dolci.

L'impasto è sodo ma non raggiunge la stessa altezza di lievitazione dell'impasto per il pane.

Prima di avviare la cottura, inserire tutti gli ingredienti nello stampo e mescolarli in modo omogeneo. In questo modo si otterrà un risultato di cottura ottimale.

## **Programma 12: Cottura**

Questo programma esegue la ricottura di un impasto già cotto in precedenza (viene

selezionato, ad esempio, per completare la cottura di un pane precotto).

### 8.3. Riepilogo dei programmi

Il seguente riepilogo dei programmi indica i tempi di cottura e di preparazione dell'impasto e consente di pianificare il processo di cottura.

Programma	1 Basic		2 French		3 Whole wheat	
	2:50 (large)	2:48 (small)	3:20 (large)	3:18 (small)	3:30 (large)	3:28 (small)
Impasto1	10 min	10 min	14 min	14 min	11 min	11 min
Lievitazione1	20 min	20 min	30 min	30 min	30 min	30 min
Impasto 2	13 min	13 min	12 min	12 min	15 min	15 min
Lievitazione2	25 min	25 min	29 min	29 min	42 min	42 min
Lievitazione3	40 min	40 min	40 min	40 min	50 min	50 min
Cottura	62 min	60 min	75 min	73 min	62 min	60 min
Mantenimento in caldo	60 min		60 min		60 min	
Aggiunta di ingredienti quando il tempo residuo è:	2:12 ore	2:10 ore	2:29 ore	2:27 ore	2:44 ore	2:42 ore
Tempo impostato per l'avvio differito	13:00 ore		13:00 ore		13:00 ore	

Programma	4 Quick		5 Sweet		6 Ultra fast		7 Dessert
	1:58 (large)	1:55 (small)	2:53 (large)	2:51 (small)	1:15 (large)	0:59 (small)	1:20
Impasto1	8 min	8 min	11 min	11 min	12 min	11 min	20 min
Lievitazione1	5 min	5 min	25 min	25 min	-	-	-
Impasto 2	15 min	15 min	14 min	14 min			-
Lievitazione2	10 min	10 min	27 min	27 min		-	-
Lievitazione3	-	-	40 min	40 min	20 min	20 min	-
Cottura	80 min	77 min	56 min	54 min	43 min	43 min	60 min
Mantenimento in caldo	60 min		60 min		60 min	60 min	60 min

DE  
FR  
IT  
EN  
NL

(DE)  
(AT)  
(CH)  
(BE)  
(FR)  
(UK)



Programma	4 Quick		5 Sweet		6 Ultra fast		7 Dessert
	1:58 (large)	1:55 (small)	2:53 (large)	2:51 (small)	1:15 (large)	0:59 (small)	1:20
Aggiunta di ingredienti quando il tempo residuo è:	1:35 ore	1:32 ore	2:11 ore	2:09 ore	1:10 ore	0:54 ore	–
Tempo impostato per l'avvio differito	13:00 ore		13:00 ore		–	–	13:00 ore

Programma	8 Pasta	9 Dough	10 Jam	11 Cake	12 Bake
	0:15	1:30	1:20	1:38	0:10
Impasto1	15 min	20 min	–	18 min	–
Lievitazione1	–	–	15 min	5 min	–
Impasto 2	–			–	–
Lievitazione2	–			–	–
Lievitazione3	–		65 min	75 min	–
Cottura	–				–
Mantenimento in caldo	–	–	60 min	60 min	60 min
Aggiunta di ingredienti quando il tempo residuo è:	–	–	–	–	–
Tempo impostato per l'avvio differito	13:00 ore	–	–	–	–

### 8.3.1. Selezione del grado di doratura

Premere più volte il tasto **COLOR** (Doratura) per selezionare i gradi di doratura **LIGHT** (Chiaro), **MEDIUM** (Medio) e **DARK** (Scuro). Impostazione disponibile per i programmi 1-7, 11 e 12.

### 8.3.2. Selezione della funzione di avvio differito

È possibile programmare l'avvio differito di un programma di cottura impostando l'ora in cui la cottura dovrà essere completata. È possibile differire la cottura fino a un massimo di 13 ore. Impostazione disponibile per i programmi 1-5, 8 e 9.

Stabilire l'ora in cui si desidera sia pronto il pane: l'intervallo tra l'ora corrente e l'ora stabilita corrisponderà al tempo da impostare per l'avvio differito.

Esempio: sono le 20:30 e si desidera che il pane sia pronto il mattino dopo alle 7, quindi dopo 10 ore e 30 minuti. Impostare un tempo di avvio differito di 10:30.

- ▶ Per impostare l'avvio differito, premere più volte il tasto **TIME** ▲/▼.
- ▶ Con il tasto ▲ è possibile aumentare il tempo impostato per la cottura differita a intervalli di 10 minuti, con il tasto ▼ è possibile ridurlo a intervalli di 10 minuti.
- ▶ Tenere premuto il tasto per accelerare l'operazione.

Non utilizzare la funzione di avvio differito per ricette che prevedono l'utilizzo di ingredienti freschi, quali uova, latte fresco, panna o formaggio.

## 8.4. Avvio del programma

- ▶ Premere il tasto **START/STOP**, per avviare il programma.

## 8.5. Aggiunta di ingredienti

In base al programma selezionato, dopo la seconda fase di impasto viene emesso un segnale acustico per avvertire che è possibile aggiungere ingredienti (uvetta, noci e altro).

Aprire il coperchio solo per il tempo necessario all'inserimento degli ingredienti per evitare che l'impasto si sgonfi. Non premere il tasto **STOP**, che causerebbe l'interruzione del programma.

## 8.6. Istruzioni sul processo di cottura

- ▶ Se durante la fase di cottura differita o di riscaldamento avviene un'interruzione di corrente elettrica (max- 5 minuti), le impostazioni relative alla cottura vengono mantenute. Il processo di cottura si interrompe invece completamente se l'interruzione di corrente si verifica durante la prima fase di impasto.
- ▶ È normale che la finestra di ispezione si appanni all'inizio della cottura. Dopo un po' la condensa evapora attraverso le prese di aerazione.
- ▶ Durante le fasi di impasto l'apparecchio può vibrare in modo rumoroso: non si tratta di un difetto dell'apparecchio.

## 8.7. Segnali acustici

Durante la cottura vengono emessi diversi segnali acustici:

- nei programmi 1, 2, 3, 4, 5 e 6, dopo la seconda fase di impasto, per segnalare che è possibile aggiungere ingredienti (frutta, noci e altro);
- al termine di una fase di cottura;
- durante la fase di riscaldamento e al termine del programma (più segnali acustici).



**ATTENZIONE!**

***Non coprire mai le prese di aerazione!***

- 
- ▶ Se l'impasto fuoriesce dal bordo del contenitore ed entra in contatto con la spirale riscaldante, è possibile un'emissione di fumo. Se esce del fumo dal vano di cottura, in quanto l'impasto è entrato in contatto con la spirale riscaldante, tenere chiuso il coperchio per evitare la formazione di fiamme o per soffocare le fiamme già generate.

Premere il tasto **STOP** e spegnere l'apparecchio. Staccare quindi la spina dalla presa elettrica. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.



### **ATTENZIONE!**

***Non versare assolutamente acqua sui residui di pasta ad alta temperatura presenti nell'apparecchio!***

## **8.8. Fine del programma**

Al termine del programma di cottura vengono emessi più segnali acustici e il display visualizza **0:00**. L'apparecchio passa automaticamente alla modalità di mantenimento in caldo. È possibile lasciare l'alimento nell'apparecchio per un massimo di 60 minuti; verrà mantenuto caldo dall'aria che circola nel vano cottura.

L'alimento deve essere estratto dall'apparecchio entro 60 minuti dalla fine del programma.

## **8.9. Estrazione dell'alimento dall'apparecchio**

- ▶ Al termine del programma spegnere l'apparecchio con l'interruttore generale e aprire il coperchio.
- ▶ Afferrare i manici ed estrarre il contenitore.



### **ATTENZIONE: LE SUPERFICI SCOTTANO!**

***Il vano cottura, il contenitore e i manici sono molto caldi. Estrarre il contenitore utilizzando sempre guanti da forno o presine per evitare di scottarsi.***

- ▶ Staccare con cura l'alimento dalle pareti del contenitore con l'aiuto di una spatola in legno. Utensili in metallo possono danneggiare il rivestimento del contenitore. Non utilizzare coltelli od oggetti simili per staccare l'alimento dal contenitore.
- ▶ Capovolgere il contenitore. Battere leggermente contro il fondo per staccare l'alimento. Lasciarlo raffreddare su una griglia.

### **8.9.1. Estrazione del gancio impastatore**

- ▶ Se il gancio impastatore resta inserito nell'alimento, procedere all'estrazione solo dopo che l'impasto si è raffreddato.
- ▶ Se i ganci impastatori non si staccano facilmente dal contenitore, immergere il contenitore in acqua tiepida o calda per 30 minuti al massimo.

## 8.10. Successive cotture

Di norma, al termine di una cottura è possibile avviarne un'altra. Tuttavia, la temperatura dell'apparecchio non deve superare i 40° C. Se l'apparecchio è ancora troppo caldo, premendo il tasto **START/STOP** viene visualizzato il messaggio "HHH".

- ▶ In questo caso, terminare il programma con il tasto **START/STOP** e staccare la spina.
- ▶ Aprire il coperchio ed estrarre il contenitore. Lasciare raffreddare l'apparecchio.

## 9. Pulizia e conservazione

### 9.1. Pulizia



#### **ATTENZIONE!**

***Staccare la spina dalla presa elettrica e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.***

***Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi (pericolo di scossa elettrica).***

Il contenitore e gli accessori (bicchiere graduato, cucchiaino dosatore, gancio impastatore e spatola in legno) non sono idonei al lavaggio in lavastoviglie. È possibile lavarli con acqua e detersivo. L'esterno del corpo macchina può essere pulito con un panno leggermente umido.

Non utilizzare detersivi o prodotti aggressivi o abrasivi che potrebbero graffiare la superficie. Non utilizzare assolutamente lana d'acciaio, benzina, diluente o detersivi alcolici.

L'elemento riscaldante non deve entrare in contatto con l'acqua. Pertanto, pulire l'elemento riscaldante con un panno asciutto.

Prima di rimettere in funzione l'apparecchio e i relativi accessori, attendere che si siano asciugati completamente.

### 9.2. Conservazione

Per una buona conservazione dell'apparecchio, non lasciarlo collegato alla presa elettrica quando non lo si utilizza.

Prima di riporre l'apparecchio in un armadio, lasciarlo asciugare e raffreddare completamente.

## 10. Risoluzione dei problemi

Se il risultato della cottura non fosse della qualità desiderata, esaminare il seguente elenco per ricercare l'eventuale causa.

Problema	Possibile causa/Rimedi
Il pane si affloscia al centro.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Troppo liquido o liquido troppo caldo. (La temperatura del liquido deve essere di 21-28° C oppure di 30-35° C per i programmi rapidi).</li><li>• Troppo poco sale.</li><li>• Troppo lievito.</li><li>• L'umidità dell'aria o la temperatura dell'ambiente sono troppo elevate.</li><li>• Il coperchio è rimasto aperto troppo a lungo durante la cottura.</li><li>• Tempo di lievitazione troppo lungo. Selezionare con il tasto <b>COLOR</b> l'impostazione "<b>DARK</b>".</li></ul>
Il pane non lievita a sufficienza.	<ul style="list-style-type: none"><li>• È stata aggiunta una quantità di lievito insufficiente.</li><li>• È stato utilizzato lievito vecchio.</li><li>• È stato aggiunto troppo poco zucchero.</li><li>• È stato aggiunto troppo sale che ha danneggiato il lievito.</li><li>• Il liquido era troppo caldo.</li><li>• Il lievito è entrato in contatto con il sale o con il liquido prima della cottura.</li></ul>
Il pane lievita troppo.	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'umidità dell'aria o la temperatura dell'ambiente sono troppo elevate. (Se non è possibile modificare le condizioni ambientali, provare eccezionalmente a utilizzare ingredienti refrigerati e non utilizzare la cottura differita).</li><li>• Troppo lievito.</li><li>• Troppo liquido o liquido troppo caldo.</li><li>• Troppa poca farina.</li><li>• Troppo poco sale.</li></ul>
Il pane è troppo asciutto e compatto.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Quantità di liquido insufficiente.</li><li>• Il lievito utilizzato non era più attivo.</li></ul>

<b>Problema</b>	<b>Possibile causa/Rimedi</b>
Il pane non è cotto ed è ancora umido nel centro.	<ul style="list-style-type: none"><li>• È stata aggiunta quantità eccessiva di ingredienti quali noci, burro, frutta secca, sciroppo e altro.</li><li>• È stata aggiunta quantità eccessiva di succo di frutta.</li></ul>
Il pane è troppo scuro.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Troppo zucchero.</li><li>• Il grado di doratura impostato è troppo alto.</li></ul>
Il pane è bucherellato.	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'acqua è troppo calda.</li><li>• Troppo liquido.</li><li>• Troppo lievito.</li><li>• L'umidità dell'aria o la temperatura dell'ambiente sono troppo elevate.</li></ul>
La crosta del pane è appiccicosa o il pane è troppo umido.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Il pane è restato troppo a lungo nell'apparecchio al termine della cottura. Si è formata della condensa che non è evaporata e ha impregnato il pane.</li><li>• Ingredienti secchi e umidi miscelati in percentuale non corretta. (Ridurre leggermente le parti di liquido o di lievito.)</li></ul>
Il pane presenta bolle d'aria nella crosta.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Troppo lievito. Ridurre la quantità di lievito.</li></ul>
L'impasto non viene mescolato nonostante il motore sia in funzione.	<ul style="list-style-type: none"><li>• I ganci impastatori o il contenitore non sono inseriti correttamente.</li></ul>
Gli ingredienti non sono stati miscelati in modo omogeneo.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gli ingredienti sono stati aggiunti seguendo un ordine errato.</li><li>• L'impasto era troppo pesante o troppo asciutto.</li><li>• I ganci impastatori non sono montati correttamente.</li></ul>

DE

AT

CH

BE

FR

UK

## 10.1. Possibili messaggi di errore

Messaggio di errore	Significato	Soluzione
HHH	Temperatura all'interno dell'apparecchio troppo elevata	Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica e lasciarlo raffreddare prima di riutilizzarlo.
LLL	Temperatura all'interno dell'apparecchio troppo bassa	Collocare l'apparecchio in una posizione più alta.
EE0	Errore del sensore di temperatura	Contattare il servizio di assistenza.
EE1	Errore del sensore di temperatura	Contattare il servizio di assistenza.

## 11. Smaltimento



### Imballaggio

L'imballaggio protegge l'apparecchio da eventuali danni durante il trasporto. Le confezioni sono costituite da materie prime e quindi sono riutilizzabili e riciclabili.



### Apparecchio

Al termine del ciclo di vita dell'apparecchio, non smaltirlo in nessuno caso tra i normali rifiuti domestici. Informarsi presso l'amministrazione comunale sulle possibilità di smaltimento eco-compatibili.

---

## 12. Dati tecnici

Tensione di alimentazione	230-240 V ~ 50 Hz
Potenza assorbita:	580 watt
Capacità	max. 1.000 g
Classe di protezione	I
Dimensioni	circa 426 mm x 300 mm x 280 mm (LxPxH)
Peso	circa 7 kg

### Con riserva di modifiche tecniche.



Medion AG dichiara che l'apparecchio è conforme ai requisiti della direttiva europea EMC 2004/108/CE e della direttiva per i dispositivi a bassa tensione 2006/95/CE, alla direttiva sulla progettazione ecocompatibile 2009/125/CE e alla direttiva sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose 2011/65/CE.



---

## 13. Note legali

Copyright © 2013

Tutti i diritti riservati.

Il presente manuale di istruzioni è protetto 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**

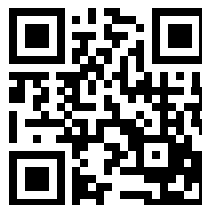
**Am Zehnthof 77**

**45307 Essen**

**Germania**

Il manuale può essere ordinato alla hotline dell'assistenza e scaricato dal portale <http://www.medion.it/>.

È inoltre possibile effettuare una scansione del codice QR riportato sopra e scaricare il manuale dal portale dell'assistenza utilizzando un dispositivo portatile.



# Contents

<b>1.</b>	<b>About these instructions</b> .....	<b>4</b>
1.1.	Warning symbols and key words used in these instructions.....	4
<b>2.</b>	<b>Package contents</b> .....	<b>5</b>
<b>3.</b>	<b>Proper use</b> .....	<b>6</b>
<b>4.</b>	<b>Safety advice</b> .....	<b>6</b>
4.1.	People with reduced capacities.....	6
4.2.	People not permitted to use this appliance.....	6
4.3.	Setting up the appliance safely .....	7
4.4.	Mains connection .....	7
4.5.	Handling the appliance safely.....	7
4.6.	Never carry out repairs yourself .....	8
<b>5.</b>	<b>Overview</b> .....	<b>9</b>
5.1.	The appliance.....	9
5.2.	Operating panel .....	10
5.3.	The display .....	11
<b>6.</b>	<b>Before use</b> .....	<b>12</b>
<b>7.</b>	<b>Preparations</b> .....	<b>12</b>
7.1.	Preparing dough.....	12
<b>8.</b>	<b>Operation</b> .....	<b>13</b>
8.1.	Initial operation .....	13
8.2.	Programme selection .....	14
8.3.	Programme overview.....	15
8.4.	Start programme .....	18
8.5.	Add further ingredients.....	18
8.6.	Notes on the baking process.....	18
8.7.	Acoustic signals.....	18
8.8.	End of programme .....	19
8.9.	Remove baked goods from the appliance .....	19
8.10.	Other baking processes.....	20
<b>9.</b>	<b>Cleaning and storage</b> .....	<b>20</b>
9.1.	Cleaning .....	20
9.2.	Storage .....	20
<b>10.</b>	<b>Dealing with problems</b> .....	<b>21</b>
10.1.	Possible error messages .....	22
<b>11.</b>	<b>Disposal</b> .....	<b>23</b>
<b>12.</b>	<b>Technical data</b> .....	<b>23</b>
<b>13.</b>	<b>Legal information</b> .....	<b>24</b>

DE

FR

IT

EN

NL

DE

AT

CH

BE

FR

UK


# 1. About these instructions



Before using this appliance for the first time, please read these operating instructions carefully, taking particular note of the safety instructions. This appliance is only to be used or handled as specified in these operating instructions. Please store these instructions somewhere safe in case you need them later. If you pass this appliance on to a third party, please include these operating instructions.

## 1.1. Warning symbols and key words used in these instructions

	<p><b>DANGER!</b> <i>Warning: immediate mortal danger!</i></p> <p><b>WARNING!</b> <i>Warning: possible mortal danger and/or serious irreversible injuries!</i></p>
	<p><b>ATTENTION!</b> <i>Please follow the guidelines to avoid injuries and/or property damage.</i></p> <p><b>CAUTION!</b> <i>Please follow the guidelines to avoid property damage.</i></p>
	<p><b>NOTE!</b> Additional information on using the appliance.</p>
	<p><b>NOTE!</b> Please follow the guidelines in the operating instructions.</p>
	<p><b>WARNING!</b> <i>Warning: danger of electric shock!</i></p>

	<b>WARNING!</b> <b>Warning: danger due to hot surfaces!</b>
•	Bullet points
▶	Tasks to be performed

## 2. Package contents

After unpacking, ensure that the following parts have been supplied:

- Bread machine
- Baking tin with non-stick coating
- 1 x dough hook
- Measuring spoon
- Measuring beaker
- Operating instructions and warranty documents

---

### **3. Proper use**

Your appliance offers a number of options for usage:

Only use your bread machine for baking bread as well as cooking jams and preserves at home. Do not use the appliance for drying foods or other objects. Do not use the bread machine outside.

The appliance is intended for private use only and not for industrial/commercial use.

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

- Do not modify the appliance without our approval and do not use any auxiliary equipment which we have not approved or supplied.
- Use only spare parts and accessories which we have supplied or approved.
- Follow all the instructions in these operating instructions, especially the safety information. Any other use is deemed improper and can cause personal injury or damage to the product.
- Do not use the appliance in extreme environmental conditions.

### **4. Safety advice**

#### **4.1. People with reduced capacities**

#### **4.2. People not permitted to use this appliance**

- Keep the appliance and its accessories out of reach of children.
- This appliance may 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 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 and the mains cable.



### **WARNING!**

**Keep plastic packaging out of the reach of children. There is a risk of suffocation.**

## **4.3. Setting up the appliance safely**

- Place the appliance on a heat-resistant, sturdy, level surface.
- Never place the appliance on the edge of a table, it could tip off and fall down. The appliance should always be set up at least 10 cm from the wall and other appliances (rear and sides). Do not cover the air vents.
- Do not set up the appliance near easily flammable materials (curtains, drapes, paper, etc.). There is a risk of fire.
- Do not place the appliance directly next to a gas or electric stove or next to another hot oven.
- Never set up the appliance over a hotplate or other heat-generating appliances (grill, deep fat fryer); this applies even if an extraction fan is installed above it.
- Do not permit moisture to penetrate the casing. There is a risk of electric shock.
- Do not use the appliance out-of-doors.

## **4.4. Mains connection**

- Connect the appliance only to a power socket (230 V ~ 50 Hz) that is easy to reach and close to the set-up location. The socket outlet must be freely accessible, so that you can unplug the appliance from the mains quickly if necessary.

## **4.5. Handling the appliance safely**

### **4.5.1. General**

- Never leave the appliance unattended during operation.
- Never use the appliance if it has been damaged or if the mains cable or plug show signs of damage.
- DANGER! Never touch the appliance, mains cable or plug with wet hands. There is a risk of electric shock.
- Never immerse the appliance, the mains cable or the plug in water or other liquids.

- 
- The appliance may not be operated on an external timer or a separate remote control system (e.g. a remote-controlled mains socket).

#### **4.5.2. Mains cable**

- The mains cable must not be wrapped around the appliance during use. It must not touch any hot surfaces. This could damage it.
- Do not kink or pinch the mains cable.
- Always remove the mains cable from the mains socket by holding the plug - do not pull the cable itself.
- Before unplugging the mains cable, switch off the appliance.

#### **4.5.3. Appliance**

- The viewing window and the dough container will become very hot during operation. Use oven gloves when removing the dough container.
- Do not move the appliance when in use.
- Do not use the dough container as storage for other objects.
- Only operate the appliance when the dough container is filled. Operation without dough can result in overheating.
- Take the dough container out of the appliance when you fill it to avoid dirtying the baking chamber.
- Use only the original accessories.

### **4.6. Never carry out repairs yourself**



#### ***WARNING!***

***Live components There is a risk of electric shock.  
Therefore, follow the instructions below:***

- If the plug, cable or appliance itself is damaged, disconnect the appliance from the mains immediately.
- In order to prevent exposure to danger, damaged mains cables should be replaced by the manufacturer or the manufacturer's customer service department or a similarly qualified person.
- Never try 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.

## 5. Overview

### 5.1. The appliance

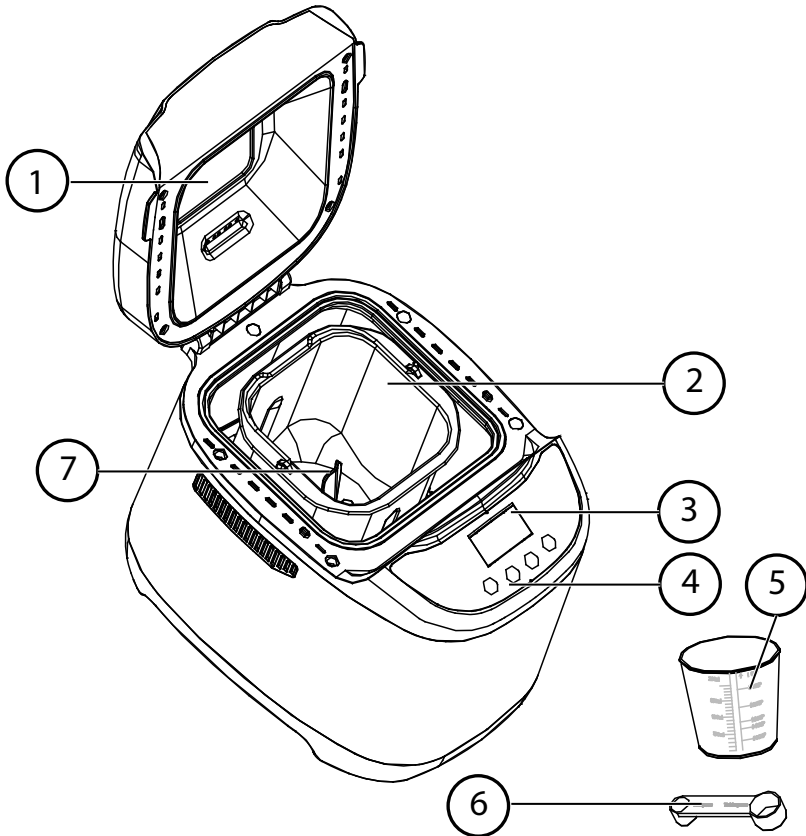
DE

FR

IT

EN

NL



- 1) Lid with viewing window and handle
- 2) Baking tin
- 3) Display
- 4) Operating field
- 5) Measuring beaker
- 6) Measuring spoon
- 7) Dough hook

DE

AT

CH

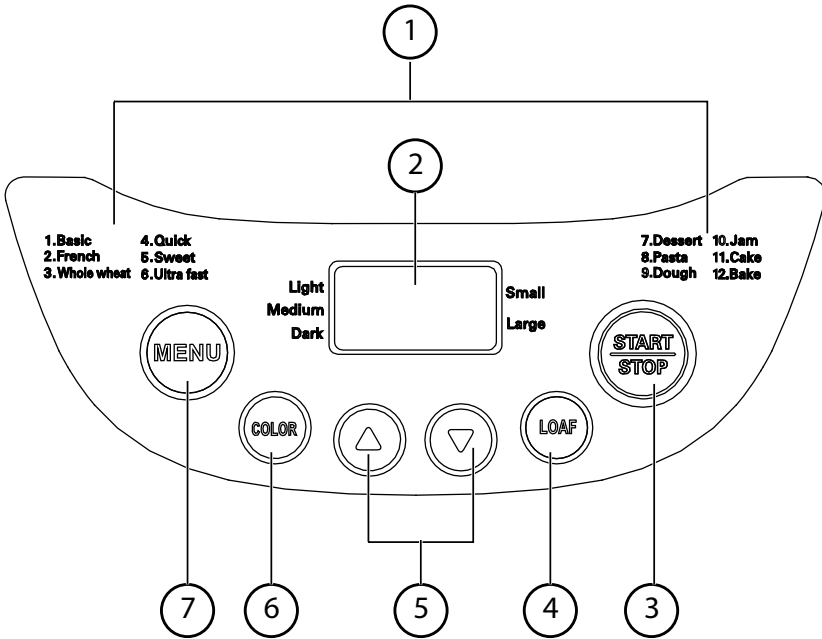
BE

FR

UK

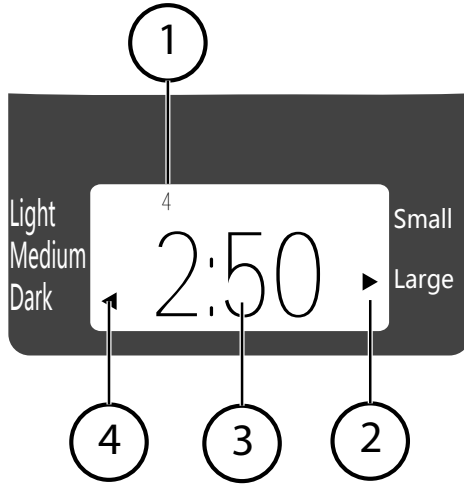


## 5.2. Operating panel



- 1) List of baking programmes
- 2) Display
- 3) Start/Stop  
Use the **START/STOP** button to start and stop a programme.
- 4) The **LOAF** (bread size) button allows a choice between two bread sizes in the baking programmes 1–4: **SMALL** = 750 g, **LARGE** = 1,000 g. The programme lengths are adjusted in accordance with the amount of dough used.
- 5) Time (▲ / ▼)  
Use the buttons (▲ / ▼) to choose a delay time after which a selected programme should start. This is possible for programmes 1–5, 8 and 9. Each time you press the ▲ or ▼ keys, the delay is adjusted up or down by 10 minutes. The maximum delay is 13 hours.
- 6) Use the **COLOR** button to select the degree of browning. In the programmes 1–7 and also 11 and 12, you can choose between three browning levels: **LIGHT**, **MEDIUM** and **DARK**.
- 7) Use the **MENU** button to select from one of the twelve programmes from the programme list (1) on the right and left of the display.

### 5.3. The display



- 1) Selected programme
- 2) Amount of dough (an arrow on the display shows the selected weight)
- 3) Remaining time in the selected/running programme or delay time
- 4) Browning level (an arrow on the display shows the selected browning level)

---

## 6. Before use

- ▶ Remove all packing materials.
- ▶ Check the appliance for visible damage. Do not use the appliance if there is damage of any kind.
- ▶ Remove any protective sheets attached to the casing.
- ▶ Before using for the first time, wash the dough container, the dough hooks and the appliance casing with a clean, moist cloth. Do not use any strong detergents.
- ▶ Carefully dry the cleaned parts.
- ▶ Before using for the first time let the appliance heat up with the baking container inserted and the window open for around 5 minutes.



### **CAUTION!**

***During manufacture it is necessary to lightly grease some parts of the appliance. This can lead 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. Preparing dough

- ▶ All liquids should be at room temperature. The ideal temperature for normal programmes is between approx. 18°C and 23°C.
- ▶ Only use dry yeast for making the dough. Fresh yeast is not suitable for use in the bread machine.
- ▶ If you bake with rye flour, bear in mind that this flour only rises a little. For this reason, the flour should contain a maximum of seven parts rye and at least three parts wheat flour.
- ▶ If you live at a higher altitude (over 900 m above sea level) or use very soft water, the fermenting process of the yeast is increased and the dough will rise higher. In this case, decrease the amount of yeast by approx. one fourth of the specified amount.

#### 7.1.1. Basic bread recipe

Use this basic recipe and adapt it to suit your personal preferences.

If you use other recipes, ensure that they are suitable for bread machines. Do not exceed the maximum quantities for this appliance.

If you decide to use a pre-prepared bread mix, follow the instructions on the bread mix packet.

Ingredients	Large loaf (LARGE) 900 g	Small loaf (SMALL) 680 g
Water	330 ml	280 ml
Oil	2 tbsp	2 tbsp
Salt	1 tsp	3/4 tsp
Sugar	3 tbsp	1 1/2 tsp
Milk powder	2 tbsp	1 tbsp
Flour (max. quantity)	440 g	360 g
Dried yeast (max. quantity)	1 tsp	1 tsp

### 7.1.2. Measuring ingredients

Measure the ingredients precisely. Adhere exactly to the quantities specified in the basic recipe. You will find more information on this in the section “Basic bread recipe” on page 84.

Use the measuring cup and measuring spoon supplied to measure the ingredients. Do not heap the ingredients on the measuring spoon; smooth out the ingredients so that they are level with the edge to avoid using more than specified.



#### NOTE

If you use a bread mix and mix the dough yourself, ensure that the total weight of the ingredients does not exceed 1,000 g.

### 7.1.3. Ingredient order

- ▶ Add the dough ingredients to the dough container as follows:  
First the liquids, then the flour. Distribute sugar and salt around the edge of the flour. Make a small hollow in the flour for the dry yeast.  
The ingredients will only be mixed properly if they are added in this order.
- ▶ Please note that the yeast must not touch the liquid or the salt.

### 7.1.4. Cleaning the dough container

- ▶ Clean the outside of the dough container before insertion. When filling the ingredients, make sure that nothing drips into the baking chamber. The heating element must not come into contact with dough!
- ▶ Adhere exactly to the specified amounts. In particular do not add larger amounts than those specified.



#### NOTE

Bread that is mostly baked with wholemeal flour or with ingredients such as nuts, bran, etc. will be heavier and smaller than bread made of white flour.

---

## 8. Operation

### 8.1. Initial operation

- ▶ Insert the clean dough hooks onto the drive shaft in the dough container.
- ▶ Prepare the dough in the dough container.
- ▶ Make sure that the outside of the dough container is clean before insertion.
- ▶ Place the dough container in the brackets in the baking chamber and press down firmly so that the tension springs on both sides click audibly into place.
- ▶ Make sure that the ingredients do not drip into the baking chamber and do not touch the heating element!
- ▶ Close the lid.
- ▶ Plug the appliance into the mains.
- ▶ A beep sounds. The appliance now sets itself to the basic programme and the normal time.

### 8.2. Programme selection

Use the **MENU** button to select the desired programme (1–12).

#### **Programme 1 Basic**

Basic programme for normal bread dough.

#### **Programme 2 French (white bread)**

Programme for breads made of white, protein-enhanced flour in the French style and light breads with a crispy crust.

#### **Programme 3 Whole wheat**

Programme for doughs containing a larger portion of wholemeal wheat flour, rye flour, oatmeal or bran. This programme includes a delay in which the coarse ingredients can soak. These breads are usually smaller and more compact.

#### **Programme 4 Quick**

Programme for doughs containing baking powder or baking soda: knead, rise, bake.

---

## Programme 5 Sweet (sweet bread)

Programme for pastry, cakes, sweet breads or for bread dough with additional sugar, raisins or chocolate.



### NOTE

Please note that the added water must be heated to 30-35°C. Double the amount of yeast.

## Programme 6 Ultra fast (short programme)

Use this programme to bake a light white bread, for instance for making sandwiches.

## Programme 7 Dessert

Use this programme to bake sponge cake or desserts.

Before starting the baking process, add all ingredients to the baking tin and stir everything thoroughly. This will provide the optimum result.

## Programme 8 Pasta

Use this programme to knead pasta dough.

## Programme 9 Dough (kneading dough)

Use this programme to produce yeast dough for rolls, twists or pizza bases.

The dough is heated so that it can rise, but not baked. After kneading you can form the dough as usual and bake it in a normal baking oven.

## Programme 10 Jam

Use this programme to make jam.

Ensure that you only use seedless fruits in the baking tin.

Seeds can damage the baking tin's non-stick coating.

After the "cooking process", the jam cools off in the appliance. Once the jam has cooled, you will hear a beep.

## Programme 11 Cake

Use this programme to bake sponge cakes.

The dough is firm but does not rise as much as a bread dough.

Before starting the baking process, add all ingredients to the baking tin and stir everything thoroughly. This will provide the optimum result.

## Programme 12 Baking

This programme bakes pre-baked dough (e.g. if bread is not completely baked).

## 8.3. Programme overview

See the following programme overview for a list of all the baking and kneading times so you can plan your baking process.

DE

AT

CH

BE

FR

UK

Programme	1 Basic		2 French		3 Whole wheat	
	2:50 (large)	2:48 (small)	3:20 (large)	3:18 (small)	3:30 (large)	3:28 (small)
Knead1	10 min	10 min	14 min	14 min	11 min	11 min
Rise1	20 min	20 min	30 min	30 min	30 min	30 min
Knead2	13 min	13 min	12 min	12 min	15 min	15 min
Rise2	25 min	25 min	29 min	29 min	42 min	42 min
Rise3	40 min	40 min	40 min	40 min	50 min	50 min
Bake	62 min	60 min	75 min	73 min	62 min	60 min
Keep warm	60 min		60 min		60 min	
Add ingredients at a remaining time of:	2:12 hrs	2:10 hrs	2:29 hrs	2:27 hrs	2:44 hrs	2:42 hrs
Delay time	13:00 hrs		13:00 hrs		13:00 hrs	

Programme	4 Quick		5 Sweet		6 Ultra fast		7 Dessert
	1:58 (large)	1:55 (small)	2:53 (large)	2:51 (small)	1:15 (large)	0:59 (small)	1:20
Knead1	8 min	8 min	11 min	11 min	12 min	11 min	20 min
Rise1	5 min	5 min	25 min	25 min	-	-	-
Knead2	15 min	15 min	14 min	14 min			-
Rise2	10 min	10 min	27 min	27 min		-	-
Rise3	-	-	40 min	40 min	20 min	20 min	-
Baking	80 min	77 min	56 min	54 min	43 min	43 min	60 min
Keep warm	60 min		60 min		60 min	60 min	60 min
Add ingredients at a remaining time of:	01:35 hrs	01:32 hrs	02:11 hrs	02:09 hrs	01:10 hrs	00:54 hrs	-
Delay time	13:00 hrs		13:00 hrs		-	-	13:00 hrs

Programme	8 Pasta	9 Dough	10 Jam	11 Cake	12 Bake
Phase	0:15	1:30	1:20	1:38	0:10
Knead1	15 min	20 min	–	18 min	–
Rise1	–	–	15 min	5 min	–
Knead2	–			–	–
Rise2	–			–	–
Rise3	–		65 min	75 min	–
Bake	–				–
Keep warm	–	–	60 min	60 min	60 min
Add ingredients at a remaining time of:	–	–	–	–	–
Delay time	13:00 hrs	–	–	–	–

### 8.3.1. Select browning level

Press the **COLOR** button repeatedly to select between the **LIGHT**, **MEDIUM** and **DARK** browning levels. This setting is available for programmes 1-7, 11 and 12.

### 8.3.2. Select time delay

You can delay the start of a baking programme. This allows you to set the time at which the appliance finishes the baking. You can delay the baking time by up to 13 hours. This time delay setting is available for programmes 1-5, 8 and 9.

Calculate the desired time at which you want the bread to be ready. This gives you the time delay that you wish to set.

Example: It is 20.30 and you would like the bread to be ready at 7.00 tomorrow morning (i.e. in 10 hours and 30 minutes). Set the timer to 10:30.

- ▶ To set the time delay press the **TIME** ▲/▼ button repeatedly.
- ▶ Pressing the ▲ button adds a delay to the baking time in steps of 10 minutes, and the ▼ button reduces this in 10 minute steps.
- ▶ If you keep the button pressed down the time will fast forward.

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



---

## 8.4. Start programme

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

## 8.5. Add further ingredients

Depending on the selected programme, an acoustic signal will sound after the second kneading phase to remind you that you may now add further ingredients (raisins, nuts, etc.).

However, lift the lid up only briefly to prevent the dough from collapsing. Do not press the **STOP** button as this will cancel the current programme.

## 8.6. Notes on the baking process

- ▶ The baking settings are maintained if the mains supply is interrupted for a short period (max. 5 minutes) during the time delay or heating period. However, if the mains power is interrupted after the first kneading phase, the baking process is stopped completely.
- ▶ It is completely normal for the viewing window to cloud over at the beginning of the baking process. After a while condensation will escape through the vents.
- ▶ The appliance may vibrate somewhat noisily during the kneading phase. This does not mean that the appliance is malfunctioning.

## 8.7. Acoustic signals

Acoustic signals are emitted during the baking process:

- for programmes 1, 2, 3, 4, 5 and 6 a beep will sound after the second kneading phase to remind you that you may now add further ingredients (fruit, nuts, etc.);
- at the end of a baking phase;
- during the heating phase and at the end of the programme (several beeps).



**WARNING!**

***Never cover up the vents!***

- ▶ The appliance may start to give off smoke if the dough rises over the edge of the dough container and touches the heating element. If smoke emerges from the baking chamber because dough has dropped onto the heating element, keep the lid closed to avoid the formation of flames or to extinguish flames that have already formed.

Press the **STOP** key and switch the appliance off. Unplug the mains power supply. Allow the appliance to cool down completely before cleaning it!

**WARNING!**

***Never ever extinguish smouldering dough in the appliance with water!***

## 8.8. End of programme

At the end of the set baking time, several acoustic signals will sound and the display will show **0:00**. The appliance switches automatically to Keep Warm mode. You can leave the baked goods in the appliance for up to 60 minutes; they are kept warm by the circulating air.

After 60 minutes following completion of the programme, at the latest, the baked goods must be removed from the appliance.

## 8.9. Remove baked goods from the appliance

- ▶ Switch off the appliance after the programme is complete using the on/off switch and open the lid.
- ▶ Lift out the dough container using the handle.

**CAUTION! HOT SURFACE!**

***The baking container, the dough container and the wire handle of the container are very hot. When removing the dough container, always use oven gloves or a cloth to avoid burns!***

- ▶ Carefully loosen the bread from the edge of the dough container using a wooden spatula. A metal implement can damage the coating of the dough container. Do not use a knife or similar implement to loosen the baked goods.
- ▶ Turn over the dough container. Carefully tap the bottom to release the baked goods. Allow to cool off on a wire rack.

### 8.9.1. Release dough hooks

- ▶ If the dough hook gets caught in the baked goods, remove only after the dough has cooled off.
- ▶ If the dough hooks remain in the dough container and cannot be removed easily, immerse the container in warm or hot water for up to 30 minutes as necessary.

---

## 8.10. Other baking processes

A new baking process can be started as soon as the previous one has completed. The appliance should not be over 40°C when starting, however. If the appliance is still too hot, when you press **START/STOP** the message **HHH** will appear in the display.

- ▶ If this occurs, terminate the current programme by pressing **START/STOP** and pull the plug from the mains socket.
- ▶ Open the appliance lid and remove the baking container. Allow the appliance to cool down.

## 9. Cleaning and storage

### 9.1. Cleaning



#### **ATTENTION!**

***Pull the plug from the mains socket and allow the appliance to cool down completely.***

***Never immerse the appliance in water or other liquid (risk of electrical shock)!***

The dough container and accessories (measuring cup, measuring spoon, dough hooks and wooden spatula) are not suitable for dishwashers. They can be washed in water with washing up liquid. The casing can be wiped with a slightly moist cloth. Do not use any sharp or abrasive cleaning solutions or products that could create scratches. Never use steel wool, petrol, thinners or cleaning materials that contain alcohol.

The heating element must not come into contact with water! Therefore, if required wipe the heating element with a dry cloth.

Allow the appliance to dry completely before using it again.

### 9.2. Storage

Before storing the appliance pull the plug out of the mains socket.

Before placing the appliance in a cupboard, make sure it is completely cool and dry.

## 10. Dealing with problems

If the baking result does not have the desired quality, the following overview should help to find the cause.

Problem	Possible cause/solutions
The bread sags in the middle.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Liquid – too much and too warm. (The liquid should be between 21 and 28°C – for fast baking programmes between 30 and 35°C.)</li> <li>• Too little salt.</li> <li>• Too much yeast.</li> <li>• The humidity or room temperature is too high.</li> <li>• The lid was opened for too long during baking.</li> <li>• The rising period is too long. Use the <b>COLOR</b> button to select the “<b>DARK</b>” setting.</li> </ul>
The bread did not rise enough.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Not enough yeast was added.</li> <li>• The yeast was off.</li> <li>• Not enough sugar was added.</li> <li>• Too much salt was added (affects the yeast).</li> <li>• The liquid is too warm.</li> <li>• The yeast came into contact with salt or liquid before baking.</li> </ul>
The bread rises too much.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The humidity or room temperature is too high. (If the environmental conditions cannot be changed, try using cooled ingredients and do not use the time delay.)</li> <li>• Too much yeast.</li> <li>• Liquid - too much or too warm.</li> <li>• Too little flour.</li> <li>• Too little salt.</li> </ul>
The bread is too dry and dense.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Not enough liquids.</li> <li>• The yeast was off.</li> </ul>
The bread is not done and still moist in the centre.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Too many additional ingredients, such as nuts, butter, dried fruits, syrup, etc., were added.</li> <li>• Too much fruit juice was added.</li> </ul>
The bread is too brown.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Too much sugar.</li> <li>• Browning level set too high.</li> </ul>

<b>Problem</b>	<b>Possible cause/solutions</b>
The bread is full of holes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The water is too hot.</li> <li>• Too much liquid.</li> <li>• Too much yeast.</li> <li>• The humidity or room temperature is too high.</li> </ul>
The bread crust is sticky, or the bread is too wet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• After finishing baking, the bread remained in the appliance far too long. Condensation formed that could no longer escape and soaked the bread.</li> <li>• Dry and wet ingredients were mixed in the wrong ratio. (Reduce the liquids or the yeast somewhat, as necessary.)</li> </ul>
The bread forms air bubbles on the crust.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Too much yeast. Reduce the amount of yeast.</li> </ul>
The dough is not being kneaded even though the motor is running.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The dough hooks or the dough container were not inserted correctly.</li> </ul>
The ingredients were not kneaded smoothly.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The ingredients were added in the wrong order.</li> <li>• The dough was too heavy or too dry.</li> <li>• The dough hooks were not inserted correctly.</li> </ul>

## 10.1. Possible error messages

<b>Error message</b>	<b>Meaning</b>	<b>Solution</b>
HHH	Temperature inside the appliance is too high	Unplug the appliance and allow it to cool down before using it again.
LLL	Temperature inside the appliance is too low	Try setting up the appliance at a higher location.
EE0	Temperature sensor error	Contact Customer Service.
EE1	Temperature sensor error	Contact Customer Service.

## 11. Disposal



### Packaging

Your appliance has been packaged to protect it against transportation damage. Packaging materials are primary products and can therefore be reused or recycled.



### Device

At the end of its service life, the appliance should not be disposed of with the household rubbish. Ask your local authority about suitable environmentally friendly disposal facilities.



## 12. Technical data

Power supply	230–240 V~, 50 Hz
Power consumption	580 watt
Capacity	max. 1,000 g
Protection class	1
Dimensions	approx. 426 mm x 300 mm x 280 mm (WxDxH)
Weight	approx. 7 kg

**Subject to technical modifications.**



Medion AG hereby declares that this appliance complies with the requirements of the European EMC Directive 2004/108/EC, the Low Voltage Directive 2006/95/EC, the Ecodesign Directive 2009/125/EC and the RoHS Directive 2011/65/EU.

---

## 13. Legal notice

Copyright © 2013

All rights reserved.

This operating manual is protected by copyright.

Mechanical, electronic and any other form of reproduction is prohibited without the written permission of the manufacturer

Copyright is owned by the company:

**Medion AG**

**Am Zehnthof 77**

**45307 Essen**

**Germany**

The operating manual can be reordered via the service hotline and is available for download via the service portal at [www.medion.com/gb/service/start/](http://www.medion.com/gb/service/start/).

You can also scan the QR code above and download the operating manual onto your mobile device via the service portal.



# Inhoud

<b>1.</b>	<b>Over deze handleiding .....</b>	<b>98</b>
1.1.	In deze handleiding gebruikte waarschuwingspictogrammen en -woorden .....	98
<b>2.</b>	<b>Inhoud van de verpakking .....</b>	<b>99</b>
<b>3.</b>	<b>Gebruik voor het beoogde doel .....</b>	<b>100</b>
<b>4.</b>	<b>Veiligheidsadviezen .....</b>	<b>100</b>
4.1.	Personen met beperkingen .....	100
4.2.	Onbevoegde personen.....	100
4.3.	Het apparaat veilig opstellen .....	101
4.4.	Netaansluiting.....	101
4.5.	Veilig met het apparaat omgaan .....	101
4.6.	Repareer het apparaat nooit zelf.....	102
<b>5.</b>	<b>Overzicht .....</b>	<b>104</b>
5.1.	Het apparaat.....	104
5.2.	Het bedieningspaneel.....	105
5.3.	Het display.....	106
<b>6.</b>	<b>Vóór het eerste gebruik.....</b>	<b>107</b>
<b>7.</b>	<b>Vorbereidingen.....</b>	<b>107</b>
7.1.	Deeg voorbereiden .....	107
<b>8.</b>	<b>Bediening .....</b>	<b>109</b>
8.1.	Ingebruikname .....	109
8.2.	Programma kiezen .....	109
8.3.	Programmaoverzicht.....	111
8.4.	Programma starten .....	113
8.5.	Verdere ingrediënten toevoegen.....	113
8.6.	Opmerkingen over het bakproces .....	113
8.7.	Waarschuwingsgeluiden.....	113
8.8.	Einde van programma .....	114
8.9.	Bakproducten uit het apparaat halen .....	114
8.10.	Verdere bakprocessen.....	115
<b>9.</b>	<b>Reinigen en opbergen .....</b>	<b>115</b>
9.1.	Reiniging.....	115
9.2.	Opbergen .....	115
<b>10.</b>	<b>Probleemoplossing .....</b>	<b>116</b>
10.1.	Mogelijke foutmeldingen.....	117
<b>11.</b>	<b>Afvoer .....</b>	<b>118</b>
<b>12.</b>	<b>Technische gegevens.....</b>	<b>118</b>
<b>13.</b>	<b>Impressum.....</b>	<b>119</b>

DE  
FR  
IT  
EN  
NL

DE  
AT  
CH  
BE  
FR  
UK




# 1. Over deze handleiding



Lees deze handleiding aandachtig door voordat u het apparaat de eerste keer gebruikt, en respecteer in het bijzonder alle veiligheidsaanwijzingen! Het apparaat mag alleen gebruikt worden zoals beschreven in de handleiding. Bewaar deze handleiding op een veilige plaats zodat u deze later nog eens kunt raadplegen. Als u het apparaat aan anderen overdraagt, lever deze handleiding dan mee.

## 1.1. In deze handleiding gebruikte waarschuwingspictogrammen en -woorden

	<b>GEVAAR!</b> <i>Waarschuwing voor direct levensgevaar!</i> <b>WAARSCHUWING!</b> <i>Waarschuwing voor mogelijk levensgevaar en/of ernstig onherstelbaar letsel!</i>
	<b>VOORZICHTIG!</b> <i>Neem alle aanwijzingen in acht om letsel en materiële schade te voorkomen!</i> <b>LET OP!</b> <i>Neem de aanwijzingen in acht om materiële schade te voorkomen!</i>
	<b>OPMERKING!</b> Aanvullende informatie over het gebruik van dit apparaat!
	<b>OPMERKING!</b> Neem de aanwijzingen in de handleiding in acht!
	<b>WAARSCHUWING!</b> <i>Waarschuwing voor het risico op elektrische schokken!</i>

	<b>WAARSCHUWING!</b> <b>Waarschuwing voor het risico op hete oppervlakken!</b>
•	Opsommingstekens
▶	Aanwijzingen voor uit te voeren handelingen

## 2. Inhoud van de verpakking

Controleer na het uitpakken of de navolgende onderdelen zijn meegeleverd:

- Broodbakmachine
- Bakvorm met antiaanbaklaag
- 1x deeghaak
- Maatlepel
- Maatbeker
- Gebruikshandleiding en garantiepapieren

---

### **3. Gebruik voor het beoogde doel**

Uw machine biedt vele gebruiksmogelijkheden:

Gebruik uw broodbakmachine uitsluitend voor het maken van brood en het vervaardigen van marmelade of jam in een huiselijke omgeving. Gebruik het apparaat niet voor het drogen van levensmiddelen of voorwerpen. Gebruik de broodbakmachine niet in de open lucht. Het apparaat is alleen bedoeld voor particulier gebruik en is niet geschikt voor industrieel/commercieel gebruik.

Houd er rekening mee dat de garantie vervalt wanneer het apparaat voor oneigenlijke en/of onvoorziene doeleinden wordt gebruikt:

- Wijzig niets aan uw apparaat zonder onze toestemming en gebruik geen randapparatuur die niet door ons is goedgekeurd of geleverd.
- Gebruik alleen door ons geleverde of goedgekeurde onderdelen en toebehoren.
- Neem alle informatie in deze handleiding in acht, in het bijzonder de veiligheidsvoorschriften. Elke andere toepassing wordt beschouwd als ondoelmatig gebruik en kan leiden tot letsel of materiële schade.
- Gebruik dit product niet onder extreme omgevingsomstandigheden.

## 4. Veiligheidsadviezen

### 4.1. Personen met beperkingen

### 4.2. Onbevoegde personen

- Berg het apparaat en de accessoires buiten bereik van kinderen op.
- Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met onvoldoende ervaring en/of kennis, mits deze personen onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd in het gebruik van het apparaat zodat zij de daarmee samenhangende gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en door gebruikers uit te voeren onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij deze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
- Kinderen die jonger zijn dan 8 jaar moeten bij het apparaat en het aansluitsnoer vandaan gehouden worden.



#### **WAARSCHUWING!**

***Houd ook de plastic verpakkingen buiten bereik van kinderen. Hierbij bestaat gevaar voor verstikking.***

### 4.3. Het apparaat veilig opstellen

- Plaats het apparaat op een hittebestendige, stevige en vlakke ondergrond.
- Plaats het apparaat niet aan de rand van een tafel omdat het daar kan kantelen en op de grond vallen. De afstand van het apparaat tot de muur en tot andere apparaten moet ten minste 10 cm bedragen (achter en opzij). Dek de ventilatieopeningen niet af.
- Plaats het apparaat niet in de directe omgeving van brandbare materialen (gordijnen, vitrages, papier enz.). Er bestaat gevaar voor brand.
- Plaats het apparaat niet vlak naast een elektrische of gashaard of een andere hete oven.
- Plaats het apparaat nooit boven een kookplaat of andere apparaten die hitte genereren (grill, friteuse), zelfs niet als er een afzuigkap boven is geïnstalleerd.

- 
- Er mag geen vocht in de behuizing komen. Er is dan kans op elektrische schokken.
  - Het apparaat mag niet in de open lucht worden gebruikt.

#### **4.4. Netaansluiting**

- Sluit het apparaat alleen aan op een reglementair geïnstalleerd en goed bereikbaar geaard stopcontact van 230 V ~ 50 Hz in de buurt van de plek waar het gebruikt wordt. Om het apparaat zo nodig snel spanningsvrij te kunnen maken, moet het stopcontact steeds vrij toegankelijk zijn.

#### **4.5. Veilig met het apparaat omgaan**

##### **4.5.1. Algemeen**

- Laat het apparaat tijdens gebruik nooit zonder toezicht werken.
- Gebruik het apparaat in geen geval als het beschadigd is of bij schade aan aansluitsnoer of stekker.
- GEVAAR! Raak het apparaat, het aansluitsnoer en de stekker nooit met vochtige handen aan. Er is dan kans op een elektrische schok.
- Dompel het apparaat, het aansluitsnoer of de stekker nooit in water of andere vloeistoffen.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt met een externe schakelklok of een aparte afstandsbediening (bijvoorbeeld op een stopcontact met afstandsbediening).

##### **4.5.2. Aansluitsnoer**

- Als het apparaat is ingeschakeld mag het aansluitsnoer er niet omheen gewikkeld zijn. Het aansluitsnoer mag niet in contact komen met hete oppervlakken. Anders kan het beschadigd raken.
- Knik of beschadig het aansluitsnoer niet.
- Trek het aansluitsnoer steeds aan de stekker uit het stopcontact, niet aan het snoer zelf.
- Schakel het apparaat uit voordat u de stekker uit het stopcontact haalt.

##### **4.5.3. Apparaat**

- Het kijkvenster en het deegcompartiment worden zeer heet tijdens het gebruik. Gebruik keukenhandschoenen als u het deeg-

---

compartiment verwijderd.

- Verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.
- Gebruik het deegcompartiment niet op voorwerpen in op te bergen.
- Neem het apparaat alleen in gebruik als het deegcompartiment gevuld is. Als het zonder deeg wordt gebruikt, kan dit tot oververhitting leiden.
- Verwijder het deegcompartiment uit het apparaat als u het vult om te vermijden dat het bakgedeelte vuil wordt.
- Gebruik uitsluitend de meegeleverde accessoires.

## 4.6. Repareer het apparaat nooit zelf



### **WAARSCHUWING!**

***Spanningvoerende onderdelen. Er bestaat kans op elektrische schokken.***

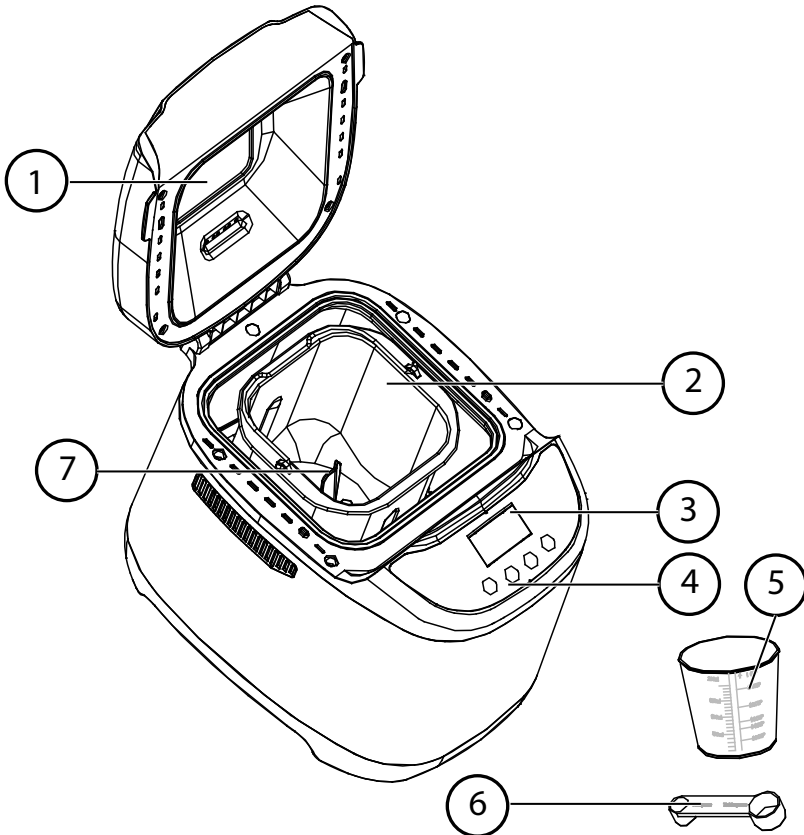
***Neem absoluut de volgende aanwijzingen in acht:***

- Trek bij beschadiging van de stekker, het aansluitsnoer of het apparaat zelf, meteen de stekker uit het stopcontact.
- Als het aansluitsnoer van dit apparaat beschadigd is geraakt moet dit, om gevaar te voorkomen, worden vervangen door de klantenservice van de fabrikant of een ander deskundig persoon.
- Probeer in geen geval het apparaat zelf te openen en/of te repareren. Daardoor loopt u gevaar op elektrische schokken. Neem bij storingen contact op met ons Service Center of een andere geschikte reparatiedienst.

---

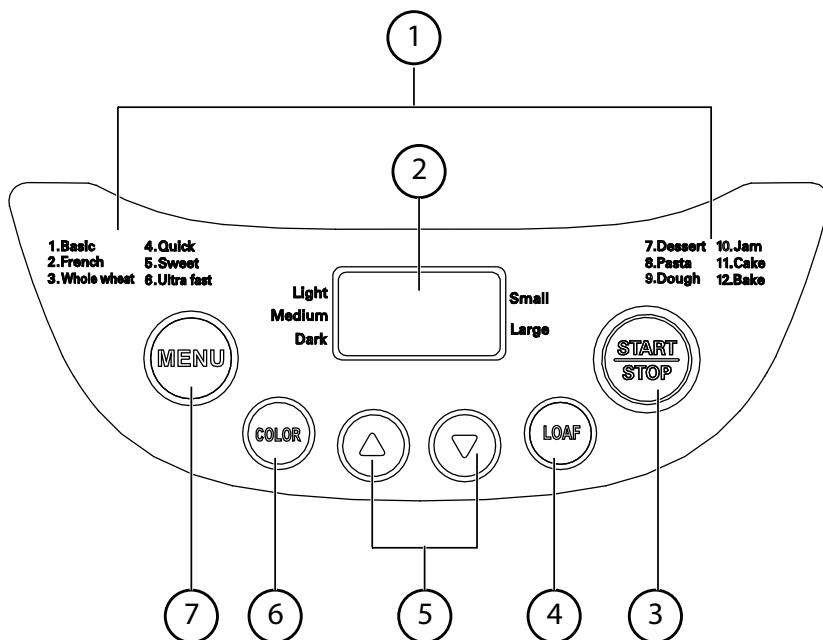
## 5. Overzicht

### 5.1. Het apparaat



- 1) Deksel met kijkvenster het handgreep
- 2) Bakvorm
- 3) Display
- 4) Bedieningspaneel
- 5) Maatbeker
- 6) Maatlepel
- 7) Deeghaak

## 5.2. Het bedieningspaneel

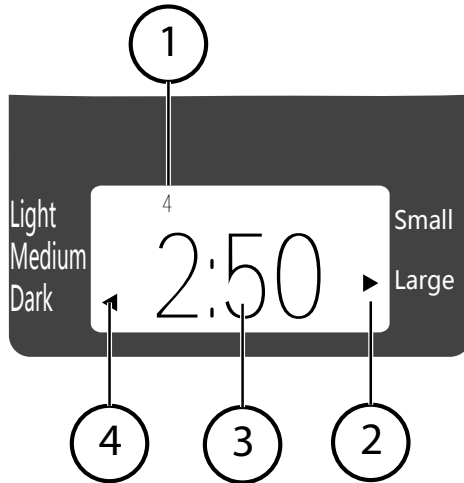


- 1) Lijst van bakprogramma's
- 2) Display
- 3) Starten/stoppen  
Met de toets **START/STOP** start en stopt u een programma.
- 4) De toets **LOAF** (broodformaat) maakt het mogelijk om bij broodbakprogramma's 1-4 te kiezen uit twee broodformaten: **SMALL** (Klein) = 750 g, **LARGE** (Groot) = 1.000 g Daarbij worden de programmatijden aangepast aan de gebruikte hoeveelheid deeg.
- 5) Time (▲/▼)  
Met de toetsen (▲/▼) kunt u een tijdvertraging selecteren waarmee een geselecteerd programma moet worden gestart. Dit is alleen mogelijk voor programma's 1-5, 8 en 9. Met elke druk op de toets ▲ of ▼ wordt de tijdvertraging met 10 minuten verlengd resp. verkort. De maximale tijdvertraging is 13 uur.
- 6) Met de toets **COLOR** (Bruining) stelt u de bruining in. Bij de programma's 1-7 alsmede 11 en 12 kunt u kiezen uit drie bruiningsgraden: **LIGHT** (Licht), **MEDIUM** (Middel) en **DARK** (Donker).
- 7) Met de toets **MENU** kunt u een van de twaalf programma's in de programmalijst (1) rechts en links van het display selecteren.



---

### 5.3. Het display



- 1) Geselecteerd programma
- 2) Gewicht van het deeg (een pijl op het display geeft het geselecteerde gewicht aan)
- 3) Resterende tijd van het geselecteerde/lopende programma/vertragingstijd
- 4) Bruiningsgraad (een pijl op het display geeft de geselecteerde bruiningsgraad aan)

## 6. Vóór het eerste gebruik

- ▶ Verwijder het verpakkingsmateriaal.
- ▶ Controleer het apparaat op zichtbare schade. Bij schade van welke aard dan ook mag het apparaat in geen geval in gebruik worden genomen.
- ▶ Verwijder eventuele de op de behuizing aangebrachte hechtfolie.
- ▶ Reinig vóór het eerste gebruik het deegcompartiment, de deeghaak en de behuizing van het apparaat met een schone, vochtige doek. Gebruik geen bijtende schoonmaakmiddelen.
- ▶ Droog de schoongemaakte onderdelen zorgvuldig af.
- ▶ Laat het apparaat vóór het eerste gebruik met geplaatste binnenpan en open ramen ca. 5 minuten voorverwamen.



### **LET OP!**

***Bij de productie is het nodig enkele onderdelen van het apparaat lichtjes in te vetten. Hierdoor treedt er geurvorming op tijdens het eerste gebruik. Dit is normaal en wijst er niet op dat de machine defect is. Zorg voor voldoende ventilatie.***

## 7. Voorbereidingen

### 7.1. Deeg voorbereiden

- ▶ Alle vloeistoffen moeten op kamertemperatuur zijn. De optimale temperatuur ligt tussen 18°C en 23°C bij normale programma's.
- ▶ Gebruik uitsluitend droge gist voor het vervaardigen van het deeg. Verse gist is niet geschikt voor gebruik in broodbakmachines.
- ▶ Als u met roggemeel bakt, moet u er rekening mee houden dat dit meel nauwelijks rijst. Het meelaandeel dient derhalve voor maximaal zeven delen uit roggemeel en minimaal drie delen uit tarwemeel bestaan.
- ▶ Als u in een hooggelegen gebied woont (boven 900 m boven de zeespiegel) of zeer zacht water gebruikt, wordt de werking van de gist versterkt en rijst het deeg hoger. Verminder in dat geval de hoeveelheid gist met ongeveer een kwart van de aangegeven hoeveelheid.

#### 7.1.1. Basisrecept voor brood

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

Als u andere recepten gebruikt, moet u erop letten of dit geschikt is voor broodbakmachines. De maximale hoeveelheden voor dit apparaat mogen niet worden overschreden.

Als u als alternatief een bakmix gebruikt, volgt u de aanwijzingen op de verpakking van het bakmix.

<b>Ingrediënten</b>	<b>Groot brood (LARGE) 900 g</b>	<b>Klein brood (SMALL) 680 g</b>
Water	330 ml	280 ml
Olie	2 eetlepels	2 eetlepels
Zout	1 theelepel	3/4 theelepel
Suiker	3 eetlepels	1 1/2 eetlepel
Melkpoeder	2 eetlepels	1 eetlepels
Meel (max. hoeveelheid)	440 g	360 g
Droge gist (max. hoeveelheid)	1 theelepel	1 theelepel

### 7.1.2. Ingrediënten afmeten

Meet de ingrediënten op nauwkeurige wijze af. Houd u met name bij het basisrecept precies aan de aangegeven hoeveelheden. Meer informatie hierover vindt u in het hoofdstuk "Basisrecept voor brood" op pagina 107.

Gebruik bij voorkeur de meegeleverde maatbeker en maatlepel voor het afmeten van de ingrediënten. Als u de maatlepel helemaal hebt gevuld, strijkt u de bovenrand glad om geen grotere hoeveelheid te gebruiken dan aangegeven.



#### OPMERKING

Als u geen bakmix gebruikt en het deeg zelf mengt, moet u erop letten dat het totale gewicht van de ingrediënten niet meer dan 1.000 g bedraagt.

### 7.1.3. Volgorde van de ingrediënten bij het bakken

- ▶ Doe de ingrediënten als volgt in het deegcompartiment:  
Eerst de vloeistof, dan het meel. Suiker en zout verspreidt u het beste aan de rand van het meel. Vorm een klein kuiltje in het meel voor de droge gist. Alleen als de ingrediënten in deze volgorde worden toegevoegd, kunnen zij op de juiste wijze worden gemengd.
- ▶ Let erop dat de gist niet in contact mag komen met vloeistof en met zout.

### 7.1.4. Deegcompartiment schoonmaken

- ▶ Maak het deegcompartiment schoon voordat u dit plaatst. Ook de buitenkant moet worden gereinigd. Let er bij het toevoegen van de ingrediënten op dat er niets in het bakgedeelte terecht komt. De verwarmingsspiraal mag niet in aanraking komen met deeg!
- ▶ Houd u precies aan de aangegeven hoeveelheden. Gebruik met name geen grotere hoeveelheden dan aangegeven.



#### OPMERKING

Brood dat hoofdzakelijk uit volkorenmeel bestaat of dat ingrediënten als noten, zemelen enz. bevat, wordt zwaarder en kleiner dan brood van witmeel.

---

## 8. Bediening

### 8.1. Ingebruikname

- ▶ Plaats de gereinigde deeghaak op de aandrijfas in het deegcompartiment.
- ▶ Bereid het deeg voor in het deegcompartiment.
- ▶ Controleer of de buitenkant van het deegcompartiment schoon is voordat u dit plaatst.
- ▶ Plaats het deegcompartiment in de houder in het bakgedeelte en druk het stevig naar beneden totdat de spanveren aan beide kanten hoorbaar vastklikken.
- ▶ Let er daarbij op dat de ingrediënten niet in het bakgedeelte terechtkomen en niet de verwamingsspiraal aanraken!
- ▶ Sluit het deksel.
- ▶ Steek de netstekker in het stopcontact.
- ▶ Er klinkt dan een signaal. Het apparaat wordt ingesteld op het basisprogramma en de normale tijd.

### 8.2. Programma kiezen

Kies met de toets **MENU** het gewenste programma (1-12).

#### **Programma 1: Basic (Basis)**

Basisprogramma voor normaal brooddeeg.

#### **Programma 2: French (Wittebrood)**

Programma voor broden van wit, eiwitrijk meel op Franse wijze en lichte broden met knapperige korst.

#### **Programma 3: Whole wheat (Volkorenbrood)**

Programma voor deeg dat een grotere hoeveelheid volkoren tarwe-, rogge- of havermeel of zemelen bevat. Dit programma bevat een aanlooptijd waarin de grove bestanddelen kunnen wellen. Normaliter zijn deze broden kleiner en compacter.

#### **Programma 4: Quick (Snelprogramma)**

Programma voor deeg dat bakpoeder of baksoda bevat: Knedden, laten rijzen, bakken.

---

## **Programma 5: Sweet (Zoet brood)**

Programma voor gebak, cake, zoet brood of voor brooddeeg waaraan extra suiker, rozijnen of chocolade moet worden toegevoegd.



### **OPMERKING**

Let erop dat het toegevoegde water 30-35°C warm moet zijn. Verdubbel hiervoor de hoeveelheid gist.

## **Programma 6: Ultra fast (Kort programma)**

Gebruik dit programma om een luchtig witbrood, bijvoorbeeld voor sandwiches, te bakken.

## **Programma 7: Dessert**

Gebruik dit programma om een biscuittaart resp. toetje te bakken.

Doe, voordat u met bakken begint, alle ingrediënten in de bakvorm en roer eenmaal goed door. Zo krijgt u het optimale bakresultaat.

## **Programma 8: Pasta**

Gebruik dit programma om pastadeeg te kneden.

## **Programma 9: Dough (Deeg kneden)**

Gebruik dit programma om gistdeeg te maken voor broodjes, puntjes of pizzadeeg. Het deeg wordt verwarmd om het te laten rijzen, maar niet gebakken. Na het kneden kunt u het deeg op de normale wijze vormen en in een normale bakoven bakken.

## **Programma 10: Jam**

Gebruik dit programma om jam te maken.

Let erop dat u alleen vruchten zonder pit in de bakvorm moet doen.

Pitten kunnen de antiaanbaklaag van de bakvorm bekrassen.

Na het "kookproces" koelt de jam in het apparaat af. Als de jam is afgekoeld, klinkt een pieptoon.

## **Programma 11: Cake**

Gebruik dit programma om taartdeeg te bakken.

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

Giet, voordat u met bakken begint, alle ingrediënten in de bakvorm en roer eenmaal goed door. Zo krijgt u het optimale bakresultaat.

## **Programma 12: Bakken**

Met dit programma wordt voorgebakken deeg gebakken (bijvoorbeeld als een brood niet helemaal gaar is geworden).

### 8.3. Programmaoverzicht

In het volgende programmaoverzicht vindt u de tijdsduur van de bak- en kneedprogramma's. Hiermee kunt u het bakproces plannen.

Programma	1 Basic		2 French		3 Whole wheat	
	2:50 (large)	2:48 (small)	3:20 (large)	3:18 (small)	3:30 (large)	3:28 (small)
Kneden 1	10 min	10 min	14 min	14 min	11 min	11 min
Rijzen 1	20 min	20 min	30 min	30 min	30 min	30 min
Kneden 2	13 min	13 min	12 min	12 min	15 min	15 min
Rijzen 2	25 min	25 min	29 min	29 min	42 min	42 min
Rijzen 3	40 min	40 min	40 min	40 min	50 min	50 min
Bakken	62 min	60 min	75 min	73 min	62 min	60 min
Warmhouden	60 min		60 min		60 min	
Ingrediënten toevoegen bij resterende tijd van:	2:12 uur	2:10 uur	2:29 uur	2:27 uur	2:44 uur	2:42 uur
Vertragingstijd	13:00 uur		13:00 uur		13:00 uur	

Programma	4 Quick		5 Sweet		6 Ultra fast		7 Dessert
	1:58 (large)	1:55 (small)	2:53 (large)	2:51 (small)	1:15 (large)	0:59 (small)	1:20
Kneden 1	8 min	8 min	11 min	11 min	12 min	11 min	20 min
Rijzen 1	5 min	5 min	25 min	25 min	-	-	-
Kneden 2	15 min	15 min	14 min	14 min			-
Rijzen 2	10 min	10 min	27 min	27 min		-	-
Rijzen 3	-	-	40 min	40 min	20 min	20 min	-
Bakken	80 min	77 min	56 min	54 min	43 min	43 min	60 min
Warmhouden	60 min		60 min		60 min	60 min	60 min
Ingrediënten toevoegen bij resterende tijd van:	1:35 uur	1:32 uur	2:11 uur	2:09 uur	1:10 uur	0:54 uur	-
Vertragingstijd	13:00 uur		13:00 uur		-	-	13:00 uur

Programma	8 Pasta	9 Dough	10 Jam	11 Cake	12 Bake
Phase	0:15	1:30	1:20	1:38	0:10
Kneden 1	15 min	20 min	–	18 min	–
Rijzen 1	–	–	15 min	5 min	–
Kneden 2	–			–	–
Rijzen 2	–			–	–
Rijzen 3	–		65 min	75 min	–
Bakken	–				–
Warmhouden	–	–	60 min	60 min	60 min
Ingrediënten toevoegen bij resterende tijd van:	–	–	–	–	–
Vertragingstijd	13:00 uur	–	–	–	–

### 8.3.1. Bruiningsgraad kiezen

Druk herhaaldelijk op de toets **COLOR** (Bruining) om te kiezen tussen de bruiningsgraden **LIGHT** (Licht), **MEDIUM** (Middel) en **DARK** (Donker). Deze instelling is beschikbaar bij programma's 1-7, 11 en 12.

### 8.3.2. Tijdvertraging kiezen

U kunt een bakprogramma starten met tijdvertraging. Daardoor is het mogelijk dat het apparaat op een specifiek tijdstip klaar is. U kunt een tijdvertraging van maximaal 13 uur instellen bij het bakken. Deze tijdvertraging is beschikbaar bij programma's 1-5, 8 en 9.

Bereken de tijd tot aan het moment waarop u het brood klaar wilt hebben. Dit is de in te stellen tijdvertraging.

Voorbeeld: Het is nu 20:30 uur en het brood moet de volgende ochtend om 07:00 uur klaar zijn (dus over 10 uur en 30 minuten). Stel hiervoor een tijdvertraging van 10:30 in.

- ▶ U kunt de tijdvertraging instellen door herhaaldelijk op de toets **TIME** ▲/▼ te drukken.
- ▶ Met de toets ▲ wordt vanaf de baktijd in stappen van 10 minuten omhoog geteld en met de toets ▼ in stappen van 10 minuten omlaag geteld.
- ▶ Als u de toets ingedrukt houdt, wordt het snel doorlopen gestart.

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

## 8.4. Programma starten

- ▶ Druk op de toets **START/STOP** om het programma te starten.

## 8.5. Verdere ingrediënten toevoegen

Afhankelijk van het gekozen programma klinkt na de tweede kneedfase een signaal dat u eraan herinnert om verdere ingrediënten (rozijnen, noten enz.) toe te voegen. Doe het deksel evenwel slechts kort open om te voorkomen dat het deeg instort. Druk daarbij niet op de toets **STOP**, omdat anders het lopende programma wordt afgebroken.

## 8.6. Opmerkingen over het bakproces

- ▶ Als tijdens de tijdvertragingfase of de verwarmingsfase de stroomtoevoer kort wordt onderbroken (max. 5 minuten) blijven de bakinstellingen behouden. Het bakproces wordt echter volledig afgebroken als vanaf de eerste kneedfase een stroomonderbreking plaatsvindt.
- ▶ Het is volledig normaal als het kijkvenster aan het begin van het bakproces beslaat. Na enige tijd ontsnapt de condens via de ventilatieopeningen.
- ▶ Tijdens de kneedfasen kan het apparaten trillen en geluiden maken. Dit duidt niet op een apparaatstoring.

## 8.7. Waarschuwingsgeluiden

Tijdens het bakproces klinken geluidssignalen:

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



**VOORZICHTIG!**

***Dek nooit de ventilatieopeningen af!***

- ▶ Er kan rook ontstaan als deeg over de rand van het deegcompartiment heen rijst en de verwarmingsspiraal aanraakt. Als er rook uit het bakgedeelte komt omdat deeg op de verwarmingsspiraal terecht is gekomen, moet u het deksel dichthouden om vlamvorming te vermijden of reeds bestaande vlammen te verstoppen. Druk op de toets **STOP** en schakel het apparaat uit. Trek vervolgens de netstekker uit het stopcontact. Laat het apparaat afkoelen voordat u het gaat schoonmaken!





### **VOORZICHTIG!**

***Spoel in het apparaat rijzend deeg in geen geval weg met water!***

## **8.8. Einde van programma**

Aan het einde van het bakprogramma klinken meerdere geluidssignalen en wordt op het display **0:00** weergegeven. Het apparaat schakelt automatisch over naar de warmhoudstand. U kunt de bakproducten tot 60 minuten in het apparaat laten; zij worden door circulerende lucht warmgehouden.

Uiterlijk 60 minuten na beëindiging van het programma moeten de bakproducten uit het apparaat worden gehaald.

## **8.9. Bakproducten uit het apparaat halen**

- ▶ Schakel het apparaat na beëindiging van het programma met de aan/uit-schakelaar uit en open het deksel.
- ▶ Til het deegcompartiment aan de beugel omhoog, uit het apparaat.



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

***De binnenpan, het deegcompartiment en de beugel van het compartiment zijn erg heet. Gebruik voor het verwijderen van het deegcompartiment steeds keukenhandschoenen of een lap om brandwonden te vermijden!***

- ▶ Maak het bakproduct met behulp van een houten spatel voorzichtig los van de rand van het deegcompartiment. Metaal kan de antiaanbaklaag van het deegcompartiment beschadigen. Gebruik voor het losmaken van het bakproduct geen mes of vergelijkbaar voorwerp.
- ▶ Draai het deegcompartiment om. Klop voorzichtig op de onderkant om het bakproduct los te maken. Laat het op een rooster afkoelen.

### **8.9.1. Deeghaak losmaken**

- ▶ Als de deeghaak in het bakproduct blijft steken, verwijdert u deze pas nadat het deeg is afgekoeld.
- ▶ Als de deeghaak in het deegcompartiment blijft zitten en niet gemakkelijk los kan worden gemaakt, dompelt u het compartiment eventueel tot 30 minuten lang onder in warm of heet water.

## 8.10. Verdere bakprocessen

In principe kunt u meteen na beëindiging van het ene bakproces met een volgend bakproces beginnen. Het apparaat mag echter niet warmer zijn dan 40°C. Als het apparaat nog te heet is, wordt na indrukken van de toets **START/STOP** de melding "**HHH**" weergegeven in het display.

- ▶ Beëindig in dat geval het lopende programma met de toets **START/STOP** en trek de netstekker uit het stopcontact.
- ▶ Open het deksel van het apparaat en verwijder het deegcompartiment. Laat het apparaat afkoelen.

## 9. Reinigen en opbergen

### 9.1. Reiniging



**LET OP!**

**Trek de netstekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.**

**Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen (risico op elektrische schokken)!**

Het deegcompartiment en de accessoires (maatbeker, maatlepel, deeghaak en houten spatel) zijn niet geschikt voor de vaatwasser. Zij kunnen in water met vaatwasmiddel worden afgewassen. De behuizing kunt u aan de buitenkant met een licht vochtige doek afvegen.

Gebruik geen bijtende of schurende schoonmaakmiddelen resp. producten, die krassporen kunnen veroorzaken. Gebruik in geen geval staalwol, wasbenzine, thinner of alcoholhoudende schoonmaakmiddelen.

De verwarmingsspiraal mag niet in aanraking komen met water! Veeg de verwarmingsspiraal daarom af met een droge doek.

Laat het apparaat en de accessoires volledig drogen voordat u ze weer in gebruik neemt.

### 9.2. Opbergen

Trek vóór het opbergen de stekker uit het stopcontact.

Laat het apparaat volledig drogen en afkoelen voordat u het in de kast zet.

DE

AT

CH

BE

FR

UK

## 10. Probleemoplossing

Als het bakproduct niet de gewenste kwaliteit heeft, kan het volgende overzicht u helpen bij het opsporen van de oorzaak.

Probleem	Mogelijke oorzaak/Oplossing
Het brood stort in het midden in.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Te veel vloeistof en te warme vloeistof. (De vloeistof moet tussen 21 en 28°C – bij snelbakprogramma's tussen 30 en 35°C – warm zijn.)</li><li>• Te weinig zout.</li><li>• Te veel gist.</li><li>• De luchtvochtigheid of de kamertemperatuur is te hoog.</li><li>• Het deksel is tijdens het bakken te lang geopend geweest.</li><li>• De rijstijd was te lang. Kies met de toets <b>COLOR</b> de instelling "<b>DARK</b>".</li></ul>
Het brood rijst niet voldoende.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Niet genoeg gist toegevoegd.</li><li>• De gist was niet goed meer.</li><li>• Te weinig suiker toegevoegd.</li><li>• Te veel zout toegevoegd (slecht voor de gist).</li><li>• De vloeistof is te warm.</li><li>• De gist is voor het bakken in contact gekomen met zout of met de vloeistof.</li></ul>
Het brood rijst te sterk.	<ul style="list-style-type: none"><li>• De luchtvochtigheid of de kamertemperatuur is te hoog. (Als de omgevingsinstellingen niet kunnen worden gewijzigd, probeert u bij wijze van uitzondering gekoelde ingrediënten te verwerken en maakt u geen gebruik van de tijdvertraging).</li><li>• Te veel gist.</li><li>• Te veel of te warme vloeistof.</li><li>• Te weinig meel.</li><li>• Te weinig zout.</li></ul>
Het brood is te droog en dicht.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Niet voldoende vloeistof.</li><li>• De gist was niet goed.</li></ul>

<b>Probleem</b>	<b>Mogelijke oorzaak/Oplossing</b>
Het brood is niet gaar en in het midden nog vochtig.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Een te grote hoeveelheid extra ingrediënten zoals noten, boter, gedroogde vrucht, siroop enz. toegevoegd.</li><li>• Te veel vruchtensap toegevoegd.</li></ul>
Het brood is te bruin.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Te veel suiker.</li><li>• Bruiningsgraad te hoog ingesteld.</li></ul>
Het brood bevat gaten.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Het water is te heet.</li><li>• Te veel vloeistof.</li><li>• Te veel gist.</li><li>• De luchtvochtigheid of de kamertemperatuur is te hoog.</li></ul>
De broodkorst is kleverig of het brood is te nat.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Het brood is na het beëindigen van het bakproces te lang in het apparaat gebleven. Er heeft zich condens gevormd die niet kon ontsnappen en vervolgens het brood heeft doordrenkt.</li><li>• Er werd een verkeerde mengverhouding van droge en natte ingrediënten gebruikt. (Verminder eventueel de hoeveelheid vloeistof of gist enigszins.)</li></ul>
Het brood vormt luchtgaten in de korst.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Te veel gist. Verminder de hoeveelheid gist.</li></ul>
Het deeg wordt niet gekneed hoewel de motor draait.	<ul style="list-style-type: none"><li>• De deeghaak of het deegcompartiment zijn niet goed ingezet.</li></ul>
De ingrediënten zijn niet goed door elkaar geroerd.	<ul style="list-style-type: none"><li>• De ingrediënten zijn in de verkeerde volgorde toegevoegd.</li><li>• Het deeg was te zwaar of te droog.</li><li>• De deeghaak is niet goed ingezet</li></ul>

## 10.1. Mogelijke foutmeldingen

Foutmelding	Betekenis	Oplossing
HHH	De temperatuur binnen in het apparaat is te hoog	Haal de netstekker uit het stopcontact en laat het apparaat voor het volgende gebruik afkoelen.
LLL	De temperatuur binnen in het apparaat is te laag	Kies een hoger gelegen plaats om het apparaat op te stellen.
EE0	Storing aan temperatuursensor	Neem contact op met de servicedienst.
EE1	Storing aan temperatuursensor	Neem contact op met de servicedienst.

## 11. Afvoer



### Verpakking

Dit product is verpakt voor bescherming tijdens transport. Verpakkingen zijn grondstoffen en kunnen worden hergebruikt of worden teruggebracht in de grondstoffenkringloop.



### Apparaat

Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur in geen geval weg als gewoon huisvuil. Informeer bij uw gemeente naar de mogelijkheden voor een milieuvriendelijke en verantwoorde behandeling als afval.



---

## 12. Technische gegevens

Voeding	230-240 V ~ 50 Hz
Opgenomen vermogen	580 watt
Inhoud	Max. 1.000 g
Beschermingsklasse	I
Afmetingen	ca. 426 mm x 300 mm x 280 mm (B x H x L)
Gewicht ca.	7 kg

DE

FR

IT

EN

**NL**

### Technische wijzigingen voorbehouden.



Hiermee verklaart Medion AG dat het apparaat voldoet aan de vereisten van de Europese EMV-richtlijn 2004/108/EG en de laagspanningsrichtlijn 2006/95/EG), der Ecodesign-richtlijn 2009/125/EG en de RoHS-richtlijn 2011/65/EU.

DE

AT

CH

BE

FR

UK

---

## 13. Colofon

Copyright © 2013

Alle rechten voorbehouden.

Deze handleiding is auteursrechtelijk beschermd.

Vermenigvuldiging in mechanische, elektronische of enige andere vorm zonder schriftelijke toestemming van de fabrikant is verboden.

Het copyright berust bij de firma:

**Medion AG**

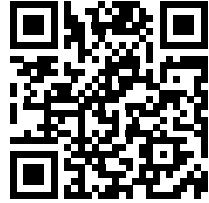
**Am Zehnthof 77**

**45307 Essen**

**Duitsland**

De handleiding is via de Service Hotline te bestellen en is via het serviceportal [www.medion.com/nl/service/start/](http://www.medion.com/nl/service/start/) beschikbaar voor download.

U kunt ook de bovenstaande QR-code scannen en de handleiding via het serviceportal naar uw mobiele toestel downloaden.



---

# 1. Eingeschränkte Garantie (Deutschland)

## 1.1. Allgemeine Garantiebedingungen

### 1.1.1. Allgemeines

Die Garantie beginnt immer am Tag des Einkaufs des MEDION Gerätes von der MEDION AG oder einem offiziellen Handelspartner der MEDION AG und bezieht sich auf Material- und Produktionsschäden aller Art, die bei normaler Verwendung auftreten können.

Neue Geräte unterliegen den gesetzlichen Gewährleistungsfristen von 24 Monaten. Bitte bewahren Sie den original Kaufnachweis gut auf. MEDION und seine autorisierten Servicepartner behalten sich vor, eine Garantiereparatur oder eine Garantiebestätigung zu verweigern, wenn dieser Nachweis nicht erbracht werden kann. Bitte stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät im Falle einer notwendigen Einsendung transportsicher verpackt ist. Sofern nichts anderes vermerkt ist, tragen sie die Kosten der Einsendung sowie das Transportrisiko. Für zusätzlich eingesendete Materialien, die nicht zum ursprünglichen Lieferumfang des MEDION Gerätes gehören, übernimmt MEDION keine Haftung.

Bitte überlassen Sie uns mit dem Gerät eine möglichst detaillierte Fehlerbeschreibung. Zur Geltendmachung ihrer Ansprüche bzw. vor Einsendung, kontaktieren sie bitte die MEDION Hotline. Sie erhalten dort eine Referenznummer (RMA Nr.), die sie bitte außen auf dem Paket, gut sichtbar anbringen.

Diese Garantie hat keine Auswirkungen auf Ihre gesetzlichen Ansprüche und unterliegt dem geltenden Recht des Landes, in dem der Ersterwerb des Gerätes durch den Endkunden vom autorisierten Händler der MEDION erfolgte.

### 1.1.2. Umfang

Im Falle eines durch diese Garantie abgedeckten Defekts an ihrem MEDION Gerät gewährleistet die MEDION mit dieser Garantie die Reparatur oder den Ersatz des MEDION Gerätes. Die Entscheidung zwischen Reparatur oder Ersatz der Geräte obliegt MEDION. Insoweit kann MEDION nach eigenem Ermessen entscheiden, das zur Garantiereparatur eingesendete Gerät durch ein generalüberholtes Gerät gleicher Qualität zu ersetzen.

Für Batterien oder Akkus wird keine Garantie übernommen, gleiches gilt für Verbrauchsmaterialien, d.h. Teile, die bei der Nutzung des Gerätes in regelmäßigen Abständen ersetzt werden müssen, wie z.B. Projektionslampe in Beamer.

Ein Pixelfehler (dauerhaft farbiger, heller oder dunkler Bildpunkt) ist nicht grundsätzlich als Mangel zu betrachten. Die genaue Anzahl zulässiger defekter Bildpunkte entnehmen Sie bitte der Beschreibung im Handbuch für dieses Produkt.

Für eingebrannte Bilder bei Plasma- oder LCD-Geräten, die durch unsachgemäße Verwendung des Gerätes entstanden sind, übernimmt MEDION keine Garantie. Die genaue Vorgehensweise zum Betrieb Ihres Plasma- bzw. LCD-Gerätes entnehmen Sie bitte der Beschreibung im Handbuch für dieses Produkt.



---

Die Garantie erstreckt sich nicht auf Wiedergabefehler von Datenträgern, die in einem nicht kompatiblen Format oder mit ungeeigneter Software erstellt wurden. Sollte sich bei der Reparatur herausstellen, dass es sich um einen Fehler handelt, der von der Garantie nicht gedeckt ist, behält sich MEDION das Recht vor, die anfallenden Kosten in Form einer Handling Pauschale sowie die kostenpflichtige Reparatur für Material und Arbeit nach einem Kostenvoranschlag dem Kunden in Rechnung zu stellen.

### **1.1.3. Ausschluss**

Für Versagen und Schäden, die durch äußere Einflüsse, versehentliche Beschädigungen, unsachgemäße Verwendung, am MEDION Gerät vorgenommene Veränderungen, Umbauten, Erweiterungen, Verwendung von Fremdteilen, Vernachlässigung, Viren oder Softwarefehler, unsachgemäßen Transport, unsachgemäße Verpackung oder Verlust bei Rücksendung des Gerätes an MEDION entstanden sind, übernimmt MEDION keine Garantie.

Die Garantie erlischt, wenn der Fehler am Gerät durch Wartung oder Reparatur entstanden ist, die durch jemand anderen als durch MEDION oder einen durch MEDION für dieses Gerät autorisierten Servicepartner durchgeführt wurde. Die Garantie erlischt auch, wenn Aufkleber oder Seriennummern des Gerätes oder eines Bestandteils des Gerätes verändert oder unleserlich gemacht wurden.

### **1.1.4. Service Hotline**

Vor Einsendung des Gerätes an MEDION müssen Sie sich über die Service Hotline oder das MEDION Service Portal an uns wenden. Sie erhalten insoweit weitergehende Informationen, wie Sie Ihren Garantieanspruch geltend machen können.

Die Inanspruchnahme der Hotline ist kostenpflichtig.

Die Service Hotline ersetzt auf keinen Fall eine Anwenderschulung für Soft- bzw. Hardware, das Nachschlagen im Handbuch oder die Betreuung von Fremdprodukten.

Zusätzlich bietet MEDION eine kostenpflichtige Hotline für über die Garantie hinausgehende Anfragen.

## **1.2. Besondere Garantiebedingungen für MEDION PC, Notebook, Pocket PC (PDA), Geräte mit Navigationsfunktion (PNA), Telefongeräte, Mobiltelefone und Geräte mit Speicherfunktion**

Hat eine der mitgelieferten Optionen (z.B. Speicherkarten, etc.) einen Defekt, so haben Sie auch einen Anspruch auf Reparatur oder Ersatz. Die Garantie deckt Material- und Arbeitskosten für die Wiederherstellung der Funktionsfähigkeit für das betroffene MEDION Gerät.

Hardware zu Ihrem Gerät, die nicht von MEDION produziert oder vertrieben wurde, kann die Garantie zum Erlöschen bringen, wenn dadurch ein Schaden am MEDION Gerät oder den mitgelieferten Optionen entstanden ist.

Für mitgelieferte Software wird eine eingeschränkte Garantie übernommen. Dies gilt für ein vorinstalliertes Betriebssystem, aber auch für mitgelieferte Programme. Bei der von MEDION mitgelieferten Software garantiert MEDION für die Datenträger, z.B. Disketten und CD-ROMs, auf denen diese Software geliefert wird, die Freiheit von Material- und Verarbeitungsfehlern für eine Frist von 90 Tagen nach Einkauf des MEDION Gerätes von der MEDION AG oder einem offiziellen Handelspartner der MEDION AG. Bei Lieferung defekter Datenträger ersetzt MEDION die defekten Datenträger kostenfrei; darüber hinausgehende Ansprüche sind ausgeschlossen. Mit Ausnahme der Garantie für die Datenträger wird jede Software ohne Mängelgewähr geliefert. MEDION sichert nicht zu, dass diese Software ohne Unterbrechungen oder fehlerfrei funktioniert oder Ihren Anforderungen genügt. Für mitgeliefertes Kartenmaterial bei Geräten mit Navigationsfunktion wird keine Garantie für die Vollständigkeit übernommen.

Bei der Reparatur des MEDION Gerätes kann es notwendig sein, alle Daten vom Gerät zu löschen. Stellen Sie vor dem Versand des Gerätes sicher, dass Sie von allen auf dem Gerät befindlichen Daten eine Sicherungskopie besitzen. Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass im Falle einer Reparatur der Auslieferungszustand wiederhergestellt wird. Für die Kosten einer Softwarekonfiguration, für entgangene Einnahmen, den Verlust von Daten bzw. Software oder sonstige Folgeschäden übernimmt MEDION keine Haftung.

### **1.3. Besondere Garantiebedingungen für die Vorort Reparatur bzw. den Vorort Austausch**

Soweit sich ein Anspruch auf Vorort Reparatur bzw. Vorort Austausch ergibt, gelten die besonderen Garantiebedingungen für die Vorort Reparatur bzw. Vorort Austausch für Ihr MEDION Gerät.

Zur Durchführung der Vorort Reparatur bzw. des Vorort Austauschs muss von Ihrer Seite Folgendes sichergestellt werden:

- Mitarbeitern der MEDION muss uneingeschränkter, sicherer und unverzüglicher Zugang zu den Geräten gewährt werden.
- Telekommunikationseinrichtungen, die von Mitarbeitern von MEDION zur ordnungsgemäßen Ausführung Ihres Auftrages, für Test- und Diagnosezwecke sowie zur Fehlerbehebung benötigt werden, müssen von Ihnen auf eigene Kosten zur Verfügung gestellt werden.
- Sie sind für die Wiederherstellung der eigenen Anwendungssoftware nach der Inanspruchnahme der Dienstleistungen durch MEDION selbst verantwortlich.
- Sie haben alle sonstigen Maßnahmen zu ergreifen, die von MEDION zu einer ordnungsgemäßen Ausführung des Auftrags benötigt werden.
- Sie sind für die Konfiguration und Verbindung ggf. vorhandener, externer Geräte nach der Inanspruchnahme der Dienstleistung durch MEDION selbst verantwortlich.

- 
- Der kostenfreie Storno-Zeitraum für die Vorort Reparatur bzw. den Vorort Austausch beträgt mind. 48 Stunden, danach müssen die uns durch den verspäteten oder nicht erfolgten Storno entstandenen Kosten in Rechnung gestellt werden.

## 2. Service Adresse

### Multimedia

📞 01805 - 633 466 📠 01805 - 654 654

### CE-Produkte

📞 01805 - 633 633 📠 01805 - 665 566

(0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)

⊕ Mo. - Fr.: 07:00 - 23:00  
Sa. - So.: 10:00 - 18:00

🌐 [www.medion.de](http://www.medion.de)

@ Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter [www.medionservice.de](http://www.medionservice.de)

# 1. Eingeschränkte Garantie (Österreich)

## 1.1. Allgemeine Garantiebedingungen

Name und Anschrift des Garanten:

### 1.1.1. Allgemeines

Diese allgemeinen Garantiebedingungen gelten nur in Verbindung mit dem zum Zeitpunkt des Einkaufs des Gerätes geltenden Allgemeinen Verkaufs- und Geschäftsbedingungen („AGB“) der MEDION Austria GmbH. Die geltende Fassung der AGB ist auf der Homepage der MEDION Austria (<http://www.MEDION.at>) einsichtbar. Die Garantie beginnt immer am Tag der Übergabe des gekauften MEDION Gerätes von der MEDION oder einem offiziellen Handelspartner der MEDION und bezieht sich auf Material- und Produktionsschäden aller Art, die bei normaler Verwendung auftreten können.

Neue Geräte unterliegen den gesetzlichen Gewährleistungsfristen von 24 Monaten. Bei gebrauchten Geräten (B-Ware) unterliegt die Ware der eingeschränkten Gewährleistungsfrist von 12 Monaten.

Bitte bewahren Sie den original Kaufnachweis gut auf. MEDION und sein autorisierter Servicepartner behalten sich vor, eine Garantiereparatur oder eine Garantiebestätigung zu verweigern, wenn dieser Nachweis nicht erbracht werden kann.

Bitte stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät im Falle einer notwendigen Einsendung, transportsicher verpackt ist.

Bitte überlassen Sie uns mit dem Gerät eine möglichst detaillierte Fehlerbeschreibung. Zur Geltendmachung ihrer Ansprüche, bzw. vor Einsendung, kontaktieren sie bitte die MEDION Hotline. Sie erhalten dort eine Referenznummer (RMA Nr.), die sie bitte außen auf dem Paket, gut sichtbar anbringen.

Das Gerät muss grundsätzlich komplett, d. h. mit allen im Lieferumfang enthaltenen Teilen, eingesendet werden. Ein nicht kompletter Erhalt der Sendung führt zur Verzögerung der Reparatur / des Austausches. Für zusätzlich eingesendete Materialien, die nicht zum ursprünglichen Lieferumfang des MEDION Gerätes gehören, übernimmt MEDION keine Haftung.

Diese Garantie hat keine Auswirkungen auf Ihre bestehenden, gesetzlichen Gewährleistungsansprüche und unterliegt dem geltenden Recht des Landes, in dem der Ersterwerb des Gerätes durch den Endkunden vom autorisierten Händler der MEDION erfolgte und gilt nur für dieses Land.

### 1.1.2. Umfang

Im Falle eines durch diese Garantie abgedeckten Defekts an ihrem MEDION Gerät gewährleistet die MEDION mit dieser Garantie die Reparatur oder den Ersatz des MEDION Gerätes. Die Entscheidung zwischen Reparatur oder Ersatz der Geräte ob-

---

liegt MEDION. Insoweit kann MEDION nach eigenem Ermessen entscheiden das zur Garantiereparatur eingesendet Gerät durch ein Gerät gleicher Qualität zu ersetzen. Für Batterien oder Akkus wird keine Garantie übernommen, gleiches gilt für Verbrauchsmaterialien, d.h. Teile, die bei der Nutzung des Gerätes in regelmäßigen Abständen ersetzt werden müssen, wie z.B. Projektionslampe in Beamer.

Ein Pixelfehler (dauerhaft farbiger, heller oder dunkler Bildpunkt) ist nicht grundsätzlich als Mangel zu betrachten. Die genaue Anzahl zulässiger defekter Bildpunkte entnehmen Sie bitte der Beschreibung im Handbuch für dieses Produkt.

Für eingebraunte Bilder bei Plasma oder LCD-Geräten, die durch unsachgemäße Verwendung des Gerätes entstanden sind, übernimmt MEDION keine Garantie. Die genaue Vorgehensweise zum Betrieb Ihres Plasma bzw. LCD- Gerätes entnehmen Sie bitte der Beschreibung im Handbuch für dieses Produkt.

Die Garantie erstreckt sich nicht auf Wiedergabefehler von Datenträgern, die in einem nicht kompatiblen Format oder mit ungeeigneter Software erstellt wurden.

Sollte sich bei der Reparatur herausstellen, dass es sich um einen Fehler handelt, der von der Garantie nicht gedeckt ist, behält sich MEDION das Recht vor, die anfallenden Kosten in Form einer Handling Pauschale, sowie die kostenpflichtige Reparatur für Material und Arbeit nach einem Kostenvoranschlag und Zustimmung des Kunden dem Kunden in Rechnung zu stellen.

### **1.1.3. Ausschluss**

Für Versagen und Schäden, die durch äußere Einflüsse, versehentliche Beschädigungen, unsachgemäße Verwendung, am MEDION Gerät vorgenommene Veränderungen, Umbauten, Erweiterungen, Verwendung von Fremdteilen, Vernachlässigung, Viren oder Softwarefehler, unsachgemäßer Transport, unsachgemäße Verpackung oder Verlust bei Rücksendung des Gerätes an MEDION entstanden sind, übernimmt MEDION keine Garantie.

Der Garantieanspruch erlischt, wenn der Fehler am Gerät durch Wartung oder Reparatur entstanden ist, die durch jemand anderen als durch MEDION für dieses Gerät oder einen durch MEDION für dieses Gerät autorisierten Servicepartner durchgeführt wurde. Die Garantie erlischt auch, wenn Aufkleber oder Seriennummern des Gerätes oder eines Bestandteils des Gerätes verändert oder unleserlich gemacht wurden.

### **1.1.4. Service Hotline**

Vor Einsendung des Gerätes an die MEDION empfehlen wir Ihnen sich über die Service Hotline an uns zu wenden. Sie erhalten insoweit weitergehende Informationen, wie Sie Ihren Garantieanspruch geltend machen können.

Die Service Hotline ersetzt auf keinen Fall eine Anwenderschulung für Soft-, bzw. Hardware, das Nachschlagen im Handbuch, oder die Betreuung von Fremdprodukten.

## 1.2. **Besondere Garantiebedingungen für MEDION PC, Notebook, Pocket PC (PDA), Geräte mit Navigationsfunktion (PNA), Telefongeräte, Mobiltelefone und Geräte mit Speicherfunktion**

Hat ein Teil der mitgelieferten Ware einen Defekt, so haben Sie auch einen Anspruch auf Reparatur oder Ersatz. Die Garantie deckt Material- und Arbeitskosten für die Wiederherstellung der Funktionsfähigkeit für das betroffene MEDION Gerät.

Hardware zu Ihrem Gerät, die nicht von MEDION produziert oder vertrieben wurde, kann die Garantie zum Erlöschen bringen, wenn dadurch nachweislich ein Schaden am MEDION Gerät oder an einem Teil der mitgelieferten Ware entstanden ist.

Für mitgelieferte Software wird eine eingeschränkte Garantie übernommen. Dies gilt für ein vorinstalliertes Betriebssystem aber auch für mitgelieferte Programme. Bei der von MEDION mitgelieferten Software garantiert MEDION für die Datenträger, z. B. Disketten und CD-ROMs, auf denen diese Software geliefert wird, die Freiheit von Material- und Verarbeitungsfehlern für eine Frist von 90 Tagen nach Einkauf des MEDION Gerätes von der MEDION oder einem offiziellen Handelspartner der MEDION. Bei Lieferung defekter Datenträger ersetzt MEDION die defekten Datenträger kostenfrei; darüber hinausgehende Ansprüche sind ausgeschlossen. Mit Ausnahme der Garantie für die Datenträger wird jede Software ohne Mängelgewähr geliefert. MEDION sichert nicht zu, dass diese Software ohne Unterbrechungen oder fehlerfrei funktioniert oder Ihren Anforderungen genügt. Für mitgeliefertes Kartenmaterial bei Geräten mit Navigationsfunktion wird keine Garantie für die Vollständigkeit übernommen.

Wie auch in der AGB angeführt kann es sein, dass bei der Reparatur des MEDION Gerätes alle Daten vom Gerät gelöscht werden müssen.

Stellen Sie vor dem Versand des Gerätes sicher, dass Sie von allen auf dem Gerät befindlichen Daten eine Sicherungskopie besitzen. Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass im Falle einer Reparatur der Auslieferungszustand wiederhergestellt wird.

Für die Kosten einer Softwarekonfiguration, für entgangene Einnahmen, den Verlust von Daten bzw. Software, oder sonstige Folgeschäden übernimmt MEDION keine Haftung.

## 1.3. **Besondere Garantiebedingungen für die Vorort Reparatur bzw. den Vorort Austausch**

Soweit sich ein Anspruch auf Vorort Reparatur bzw. den Vorort Austausch ergibt, gelten die besonderen Garantiebedingungen für die Vorort Reparatur bzw. Vorort Austausch für Ihr MEDION Gerät.

Zur Durchführung der Vorort Reparatur bzw. den Vorort Austausch muss von Ihrer Seite folgendes sichergestellt werden:

- Mitarbeiter der MEDION muss uneingeschränkter, sicherer und unverzüglicher Zugang zu den Geräten gewährt werden.

- 
- Telekommunikationseinrichtungen, die von Mitarbeitern von MEDION zur ordnungsgemäßen Ausführung Ihres Auftrages, für Test- und Diagnosezwecke sowie zur Fehlerbehebung benötigt werden, müssen von Ihnen auf eigene Kosten zur Verfügung gestellt werden.
  - Sie sind für die Wiederherstellung der eigenen Anwendungssoftware nach der Inanspruchnahme der Dienstleistungen durch MEDION selbst verantwortlich.
  - Sie haben alle sonstigen Maßnahmen zu ergreifen, die von MEDION zu einer ordnungsgemäßen Ausführung des Auftrags benötigt werden.
  - Sie sind für die Konfiguration und Verbindung ggf. vorhandener, externer Geräte nach der Inanspruchnahme der Dienstleistung durch MEDION selbst verantwortlich.
  - Der kostenfreie Storno-Zeitraum für die Vorort Reparatur bzw. den Vorort Austausch beträgt mind. 24 Stunden, danach müssen die uns durch den verspäteten oder nicht erfolgten Storno entstandenen Kosten in Rechnung gestellt werden.

## 2. Service-Adresse

☎ 0810 - 001 048

(0,10 €/Min. aus dem Festnetz)

📠 07242 - 939 675 92

⌚ Mo. - Fr.: 08:00 - 21:00

Sa. - So.: 10:00 - 18:00

🌐 [www.medion.at](http://www.medion.at)

@ Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter [www.medion.at/service](http://www.medion.at/service)

# 1. Eingeschränkte Garantie (Schweiz)

## 1.1. Allgemeine Garantiebedingungen

### 1.1.1. Allgemeines

MEDION Produkte sind technisch hochstehende elektronische Geräte. Die Auseinandersetzung mit dem Benutzerhandbuch und den Anleitungen, welche für und zusammen mit dem Produkt übergeben werden, ist unerlässlich. Bitte beachten Sie zudem, dass das Produkt Hochpräzisions-Komponenten enthält, die bei unsachgemäßer Handhabung verkratzt oder beschädigt werden können.

Die Garantie beginnt immer am Tag des Einkaufs des MEDION Gerätes von der MEDION oder einem offiziellen Handelspartner der MEDION und bezieht sich auf Material- und Produktionsschäden aller Art, die bei normaler Verwendung auftreten können.

Neue Geräte unterliegen den gesetzlichen Gewährleistungsfristen von 24 Monaten. Bei gebrauchten Geräten (B-Ware) unterliegt die Ware der eingeschränkten Gewährleistungsfrist von 12 Monaten.

Für jede Geltendmachung von Ansprüchen nach dieser eingeschränkten Garantie müssen Sie MEDION oder den autorisierten Servicepartner innerhalb einer angemessenen Frist nach Entdeckung des angeblichen Mangels informieren.

Bitte bewahren Sie den original Kaufnachweis gut auf. MEDION und sein autorisierter Servicepartner behalten sich vor, eine Garantiereparatur oder eine Garantiebestätigung zu verweigern, wenn dieser Nachweis nicht erbracht werden kann.

Bitte stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät im Falle einer notwendigen Einsendung, transportsicher verpackt ist. Sofern nicht anderes vermerkt, tragen sie die Kosten der Einsendung, sowie das Transportrisiko.

Bitte überlassen Sie uns mit dem Geräte eine möglichst detaillierte Fehlerbeschreibung. Zur Geltendmachung ihrer Ansprüche, bzw. vor Einsendung, kontaktieren sie bitte die MEDION Hotline. Sie erhalten dort eine Referenznummer (RMA Nr.), die sie bitte außen auf dem Paket, gut sichtbar anbringen.

Das Gerät muss grundsätzlich komplett, d. h. mit allen im Lieferumfang enthaltenen Teilen, eingesendet werden. Ein nicht kompletter Erhalt der Sendung führt zur Verzögerung der Reparatur / des Austausches. Für zusätzlich eingesendete Materialien, die nicht zum ursprünglichen Lieferumfang des MEDION Gerätes gehören, übernimmt MEDION keine Haftung.

Diese Garantie hat keine Auswirkungen auf Ihre gesetzlichen Ansprüche und unterliegt dem geltenden Recht des Landes, in dem der Ersterwerb des Gerätes durch den Endkunden vom autorisierten Händler der MEDION erfolgte.

### 1.1.2. Umfang

Im Falle eines durch diese Garantie abgedeckten Defekts an ihrem MEDION Gerät gewährleistet die MEDION mit dieser Garantie die Reparatur oder den Ersatz des MEDION Gerätes. Die Entscheidung zwischen Reparatur oder Ersatz der Geräte ob-



---

liegt MEDION. Insoweit kann MEDION nach eigenem Ermessen entscheiden das zur Garantiereparatur eingesendet Gerät durch ein generalüberholtes Gerät gleicher Qualität zu ersetzen.

MEDION erwirbt das Eigentum an allen Teilen des Produktes oder Ausstattungsgegenständen, welche MEDION ersetzt hat.

Batterien oder Akkus unterliegen einer Garantie von 6 Monaten. Für Verbrauchsmaterialien, d.h. Teile, die bei der Nutzung des Gerätes in regelmäßigen Abständen ersetzt werden müssen, wie z.B. Projektionslampe in Beamer, wird keine Garantie übernommen.

Ein Pixelfehler (dauerhaft farbiger, heller oder dunkler Bildpunkt) ist nicht grundsätzlich als Mangel zu betrachten. Die genaue Anzahl zulässiger defekter Bildpunkte entnehmen Sie bitte der Beschreibung im Handbuch für dieses Produkt.

Für eingebrennte Bilder bei Plasma oder LCD-Geräten, die durch unsachgemäße Verwendung des Gerätes entstanden sind, übernimmt MEDION keine Garantie. Die genaue Vorgehensweise zum Betrieb Ihres Plasma bzw. LCD- Gerätes entnehmen Sie bitte der Beschreibung im Handbuch für dieses Produkt.

Die Garantie erstreckt sich nicht auf Wiedergabefehler von Datenträgern, die in einem nicht kompatiblen Format oder mit ungeeigneter Software erstellt wurden. Sollte sich bei der Reparatur herausstellen, dass es sich um einen Fehler handelt, der von der Garantie nicht gedeckt ist, behält sich MEDION das Recht vor, die anfallenden Kosten in Form einer Handling Pauschale, sowie die kostenpflichtige Reparatur für Material und Arbeit nach einem Kostenvoranschlag dem Kunden in Rechnung zu stellen.

### **1.1.3. Ausschluss / Beschränkung**

Für Versagen und Schäden, die durch äußere Einflüsse, versehentliche Beschädigungen, unsachgemäße Verwendung, am MEDION Gerät vorgenommene Veränderungen, Umbauten, Erweiterungen, Verwendung von Fremdteilen, Vernachlässigung, Viren oder Softwarefehler, unsachgemäßer Transport, unsachgemäße Verpackung oder Verlust bei Rücksendung des Gerätes an MEDION entstanden sind, übernimmt MEDION keine Garantie.

Die Garantie erlischt, wenn der Fehler am Gerät durch Wartung oder Reparatur entstanden ist, welche durch jemand anderen als durch MEDION oder einen durch MEDION für dieses Gerät autorisierten Servicepartner durchgeführt wurde. Die Garantie erlischt auch, wenn Aufkleber oder Seriennummern des Gerätes oder eines Bestandteils des Gerätes verändert oder unleserlich gemacht wurden.

Diese Garantie beinhaltet Ihre einzigen und ausschließlichen Rechtsbehelfe gegenüber der MEDION und ist MEDIONs einzige und ausschließliche Haftung für Mängel an Ihrem Produkt.

Diese eingeschränkte Garantie ersetzt jede anderweitige Garantie und Haftung von MEDION, unabhängig davon, ob solche mündlich, schriftlich, oder aufgrund gesetzlicher (nicht zwingender) Bestimmungen oder vertraglich eingeräumt worden sind oder aufgrund unerlaubter Handlung entstehen. Die Haftung ist der Höhe nach auf den Anschaffungswert des Produkts begrenzt. Die vorstehenden Haftungsbe-

---

schränkungen gelten nicht für den Fall, dass MEDION vorsätzlich oder grob fahrlässig handelt.

#### **1.1.4. Service Hotline**

Vor Einsendung des Gerätes an die MEDION müssen Sie sich über unsere Service Hotline an uns wenden. Sie erhalten insoweit weitergehende Informationen, wie Sie Ihren Garantieanspruch geltend machen können.

Die Service Hotline ersetzt auf keinen Fall eine Anwenderschulung für Soft-, bzw. Hardware, das Nachschlagen im Handbuch, oder die Betreuung von Fremdprodukten.

### **1.2. Besondere Garantiebedingungen für MEDION PC, Notebook, Pocket PC (PDA) und Geräten mit Navigationsfunktion (PNA)**

Hat eine der mitgelieferten Optionen einen Defekt, so haben Sie auch einen Anspruch auf Reparatur oder Ersatz. Die Garantie deckt Material- und Arbeitskosten für die Wiederherstellung der Funktionsfähigkeit für das betroffene MEDION Gerät. Hardware zu Ihrem Gerät, die nicht von MEDION produziert oder vertrieben wurde, kann die Garantie zum Erlöschen bringen, wenn dadurch nachweislich ein Schaden am MEDION Gerät oder den mitgelieferten Optionen entstanden ist.

Für mitgelieferte Software wird eine eingeschränkte Garantie übernommen. Dies gilt für ein vorinstalliertes Betriebssystem aber auch für mitgelieferte Programme. Bei der von MEDION mitgelieferten Software garantiert MEDION für die Datenträger, z.B. DVDs und CD-ROMs, auf denen diese Software geliefert wird, die Freiheit von Material- und Verarbeitungsfehlern für eine Frist von 90 Tagen nach Einkauf des MEDION Gerätes von der MEDION oder einem offiziellen Handelspartner der MEDION.

Bei Lieferung defekter Datenträger ersetzt MEDION die defekten Datenträger kostenfrei; darüber hinausgehende Ansprüche sind ausgeschlossen. Mit Ausnahme der Garantie für die Datenträger wird jede Software ohne Mängelgewähr geliefert. MEDION sichert nicht zu, dass diese Software ohne Unterbrechungen oder fehlerfrei funktioniert oder Ihren Anforderungen genügt. Für mitgeliefertes Kartenmaterial bei Geräten mit Navigationsfunktion wird keine Garantie für die Vollständigkeit übernommen.

Bei der Reparatur des MEDION Gerätes kann es notwendig sein, alle Daten vom Gerät zu löschen. Stellen Sie vor dem Versand des Gerätes sicher, dass Sie von allen auf dem Gerät befindlichen Daten eine Sicherungskopie besitzen.

Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass im Falle einer Reparatur der Auslieferungszustand wiederhergestellt wird. Für die Kosten einer Softwarekonfiguration, für entgangene Einnahmen, den Verlust von Daten bzw. Software, oder sonstige Folgeschäden übernimmt MEDION keine Haftung.

DE

FR

IT

FR

EN

NL

DE

AT

CH

BE

FR

UK

---

### 1.3. Besondere Garantiebedingungen für die Vorort Reparatur bzw. den Vorort Austausch

Soweit ein Anspruch auf Vorort Reparatur bzw. den Vorort Austausch ergibt, gelten die besonderen Garantiebedingungen für die Vorort Reparatur bzw. Vorort Austausch für Ihr MEDION Gerät. Zur Durchführung der Vorort Reparatur bzw. den Vorort Austausch muss von Ihrer Seite folgendes sichergestellt werden:

- Mitarbeiter der MEDION muss uneingeschränkter, sicherer und unverzüglicher Zugang zu den Geräten gewährt werden.
- Telekommunikationseinrichtungen, die von Mitarbeitern von MEDION zur ordnungsgemäßen Ausführung Ihres Auftrages, für Test- und Diagnosezwecke sowie zur Fehlerbehebung benötigt werden, müssen von Ihnen auf eigene Kosten zu Verfügung gestellt werden.
- Sie sind für die Wiederherstellung der eigenen Anwendungssoftware nach der Inanspruchnahme den Dienstleistungen durch MEDION selbst verantwortlich.
- Sie haben alle sonstigen Maßnahmen zu ergreifen, die von MEDION zu einer ordnungsgemäßen Ausführung des Auftrags benötigt werden.
- Sie sind für die Konfiguration und Verbindung ggf. vorhandener, externer Geräte nach der Inanspruchnahme der Dienstleistung durch MEDION selbst verantwortlich.
- Der kostenfreie Storno-Zeitraum für den Vorort Reparatur bzw. den Vorort Austausch beträgt mind. 24 Stunden, danach müssen die uns durch die verspätete oder nicht erfolgten Storno entstandenen Kosten in Rechnung gestellt werden.
- Soweit der zwischen Ihnen und dem zuständigen Techniker von MEDION vereinbarte Termin zur Durchführung der Vorort Reparatur bzw. des Vorort Austauschs nicht eingehalten werden kann und von Ihrer Seite auch nicht frühzeitig (mindestens 12 Stunden vorher) abgesagt wurde, so ist die MEDION berechtigt Ihnen die angefallenen Kosten hierfür in Rechnung zu stellen.

## 2. Service Adresse

📞 0848 - 33 33 32

(0,08 CHF/min, abweichende Kosten aus dem Mobilfunknetz/ coût d'un appel depuis un téléphone mobile variable selon votre opérateur/ i costi possono variare nelle reti mobili)

🕒 Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00

🌐 [www.medion.ch](http://www.medion.ch)

@ Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter [www.medion.ch](http://www.medion.ch)  
Pour nous contacter, merci de vous rendre sur notre site Internet [www.medion.ch](http://www.medion.ch)

Utilizzare il modulo sul nostro sito Internet [www.medion.ch](http://www.medion.ch)

---

# 1. Garantie limitée (Suisse)

## 1.1. Conditions générales de garantie

### 1.1.1. Généralités

Les produits MEDION sont des appareils électriques d'une qualité technique élevée. Il est indispensable de prendre connaissance du manuel d'utilisateur et des modes d'emploi joints à la livraison. Veuillez tenir compte du fait que le produit comprend des composants de haute précision qui peuvent être rayés ou endommagés en cas de manipulation inappropriée.

La garantie commence toujours à partir de la date d'achat de l'appareil MEDION auprès de MEDION ou d'un partenaire officiel de MEDION, et elle s'applique aux dommages matériels et de fabrication de tout type apparaissant dans le cadre d'une utilisation correcte.

La durée de la garantie commerciale dépend de la nature de votre produit. Le délai de garantie commence à courir le jour de l'achat du produit auprès de MEDION.

Pour faire valoir votre droit à la garantie commerciale, vous devez fournir une preuve d'achat valable; par exemple une copie du ticket de caisse ou autre preuve d'achat auprès d'un revendeur agréé. MEDION et ses partenaires commerciaux se réservent le droit de refuser la réparation au titre de la garantie commerciale ou la confirmation de la garantie commerciale si ces preuves d'achat ne sont pas produites. Pour toute prétention à cette garantie limitée, vous devez en informer MEDION ou le partenaire agréé dans un délai raisonnable suite à la découverte du défaut présumé.

Si un renvoi est nécessaire, veuillez vous assurer que votre appareil est emballé de façon à ne pas être endommagé pendant le transport. Sauf mention contraire sur le bon de garantie, les frais ainsi que les risques de transport sont à votre charge.

Veuillez joindre à votre appareil une description du défaut la plus détaillée possible. Afin de faire valoir vos droits à la garantie ou avant le renvoi, veuillez contacter le centre d'appel de MEDION. Vous obtiendrez une référence (n°. RMA) que nous vous demandons d'indiquer très lisiblement sur le colis.

L'appareil doit toujours être complet lors du renvoi, ce qui signifie qu'il doit comprendre toutes les pièces jointes au set de livraison. Toute réception incomplète de votre envoi entraînera un retardement de la réparation / de l'échange. Pour les matériaux envoyés en supplément ne faisant pas partie du set de livraison initial, MEDION décline toute responsabilité.

ASSUREZ VOUS D'EFFECTUER UNE SAUVEGARDE DE VOS DONNEES PERSONNELLES AVANT LE RETOUR DU PRODUIT. Cette garantie n'a aucune répercussion sur vos droits légaux et elle est soumise à la législation en vigueur du pays dans lequel le consommateur final a acquis l'appareil pour la première fois auprès d'un revendeur agréé par MEDION.

---

### **1.1.2. Etendue de la garantie**

Dans le cas d'un défaut couvert par cette garantie sur votre appareil MEDION, MEDION garantit la réparation ou l'échange de l'appareil MEDION. La décision entre la réparation et l'échange de l'appareil incombe à MEDION. A ce sujet, MEDION peut décider à son gré de remplacer l'appareil renvoyé pour réparation sous garantie par un appareil entièrement révisé de qualité identique.

MEDION acquiert la propriété de toutes les pièces du produit ou équipements ayant été remplacés par MEDION.

Les piles ou batteries ont une garantie de 6 mois. Aucune garantie ne sera applicable pour les consommables, c'est-à-dire les pièces devant être remplacées régulièrement lors de l'utilisation de l'appareil, comme par ex. la lampe à projection du détecteur.

Une erreur de pixellisation (point d'image constamment plus coloré, plus clair ou plus sombre) ne doit pas être considérée par principe comme un défaut. Le nombre exact admissible de pixels défectueux figure dans les spécifications techniques du manuel d'utilisation du produit..

MEDION ne se porte pas garant des images brûlées sur les appareils à écran plasma ou LCD, lesquelles sont apparues à cause d'une utilisation inappropriée de l'appareil. Vous trouverez le procédé exact d'utilisation de votre appareil à écran plasma ou LCD dans la description du manuel d'utilisation de ce produit.

La garantie ne s'étend pas aux défauts de reproduction de supports de données ayant été établis dans un format non compatible ou avec un logiciel inapproprié

Si au cours de l'intervention il s'avère que le défaut signalé n'est pas couvert par la garantie, MEDION se réserve le droit de facturer tous les coûts subis tels que frais de transport, gestion administrative, coût de composants et de main d'œuvre.

Pour cela, un devis vous sera adressé et la prestation sera réalisée après votre approbation.

Vous disposez de la possibilité de demander une expertise technique indépendante auprès d'un tiers de votre choix mais aucune prise en charge ne pourra être réclamée à MEDION.

### **1.1.3. Exclusion/ restriction**

MEDION ne se porte pas garant pour les défaillances et dommages dus aux influences externes, les dommages commis par inadvertance, l'utilisation inappropriée, les modifications, transformations et extensions effectuées sur l'appareil MEDION, l'utilisation de pièces étrangères, la négligence, les virus et erreurs de logiciels, un transport ou un emballage inapproprié, ou pour la perte lors du renvoi de l'appareil à MEDION.

La garantie expire si le défaut sur l'appareil a été causé par une maintenance ou une réparation n'ayant pas été effectuée par MEDION ou par un partenaire agréé par MEDION. La garantie expire également si des étiquettes collantes ou des numéros de série de l'appareil ou si un composant de l'appareil ont été modifiés ou rendus illisibles.

Cette garantie comprend vos recours uniques et exclusifs vis-à-vis de MEDION, et elle représente la responsabilité unique et exclusive de MEDION pour les défauts apparaissant sur le produit.

La garantie limitée remplace toute autre garantie et responsabilité de MEDION, indépendamment du fait que celle-ci ait été accordée oralement, par écrit, par contrat ou en raison de dispositions légales (non impératives) ou qu'elle résulte d'un acte non autorisé.

La responsabilité est limitée, selon la hauteur, au prix d'achat du produit. Les restrictions de responsabilité précédentes ne s'appliquent pas dans le cas où MEDION agit intentionnellement ou par négligence grave.

#### **1.1.4. Centre d'appels du service après-vente**

Avant de nous retourner le produit, vous êtes priés de vous adresser à l'assistance téléphonique MEDION. Ce service vous indiquera les détails de la mise en œuvre de la garantie contractuelle.

Le centre d'appels du service après-vente ne remplace en aucun cas une formation de l'utilisateur aux logiciels et au matériel, ou la consultation du manuel d'utilisation.

### **1.2. Conditions particulières de garantie pour les PC MEDION, ordinateurs portables, Pocket PC (PDA) et appareils avec fonction de navigation (PNA)**

Si l'une des options jointes à la livraison est défectueuse, vous avez également droit à la prise en charge de la réparation ou au remplacement. La garantie couvre les frais de matériel et de travail effectué pour la remise en état de fonctionnement de l'appareil MEDION concerné. L'utilisation sur votre appareil de matériel n'ayant pas été fabriqué ou distribué par MEDION peut entraîner l'expiration de la garantie s'il est prouvé que ce matériel a entraîné un dommage sur l'appareil MEDION ou sur les options jointes à la livraison.

Une garantie illimitée est accordée pour les logiciels joints à la livraison. Ceci s'applique également à un système d'exploitation préinstallé ou également pour les programmes joints à la livraison. Pour les logiciels joints à la livraison par MEDION, MEDION garantit pour les supports de données, par ex. disquette ou CD-ROMs, sur lesquels sont livrés ces logiciels, une absence de défauts de matériel et d'utilisation pour une durée de 90 jours à partir de la date d'achat de l'appareil auprès de MEDION ou d'un partenaire commercial agréé de MEDION.

En cas de livraison d'un support de données défectueux, MEDION le remplace à titre gratuit ; toutes prétentions supplémentaires sont exclues. A l'exception de la garantie pour les supports de données, tout logiciel sera livré sans garantie des défauts. MEDION ne garantit pas que ces logiciels fonctionnent sans interruptions ou sans défauts ou qu'ils répondent à vos exigences. Pour les cartes jointes au set de livraison concernant les appareils équipés d'une fonction de navigation, aucune garantie n'est accordée pour l'intégralité.

---

Pour la réparation de l'appareil MEDION, il peut être nécessaire d'effacer toutes les données de l'appareil. Avant d'envoyer l'appareil, assurez-vous que vous possédez une copie de sauvegarde de toutes les données se trouvant sur l'appareil.

Il est expressément signalé que, dans le cas d'une réparation, l'état de livraison sera rétabli. MEDION ne se porte pas garant pour les frais dus à une configuration de logiciel, une réception manquée, la perte de données ou de logiciel, ou à d'autres dommages consécutifs.

### **1.3. Conditions particulières de garantie pour la réparation sur place ou pour le remplacement sur place**

Si les conditions de garanties de votre produit prévoient une réparation et/ou échange sur site, il sera fait application des présentes conditions de garantie pour la réparation et/ou les échanges sur site. Pour l'exécution de la réparation ou le remplacement sur place, vous devez de votre côté vous assurer de ce qui suit :

- Il doit être accordé au collaborateur de MEDION un accès aux appareils sans restriction, en toute sécurité et sans délai.
- Les dispositifs de télécommunication nécessaires aux collaborateurs de MEDION pour une exécution réglementaire de votre demande, dans le but d'effectuer des tests et diagnostics, ainsi que pour le dépannage, doivent être mis à disposition à vos propres frais.
- Vous êtes vous-même responsable de la remise en état de vos propres logiciels d'application après avoir eu recours aux services de MEDION.
- Vous devez prendre toutes les mesures nécessaires à l'exécution en bonne et due forme de la demande par MEDION.
- Vous êtes vous-même responsable de la configuration ou du raccordement d'appareils externes après avoir eu recours aux services de MEDION.
- La durée pour l'annulation sans frais d'une réparation ou d'un remplacement sur place est de 24 heures, les frais engendrés pour nous par l'annulation tardive ou absente seront facturés.

---

## 2. Adresse du Service

📞 0848 - 33 33 32

(0,08 CHF/min, abweichende Kosten aus dem Mobilfunknetz/ coût d'un appel depuis un téléphone mobile variable selon votre opérateur/ i costi possono variare nelle reti mobili)

🕒 Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00

🌐 [www.medion.ch](http://www.medion.ch)

@ Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter [www.medion.ch](http://www.medion.ch)  
Pour nous contacter, merci de vous rendre sur notre site Internet [www.medion.ch](http://www.medion.ch)

Utilizzare il modulo sul nostro sito Internet [www.medion.ch](http://www.medion.ch)

DE

**FR**

IT

FR

EN

NL

DE

AT

**CH**

BE

FR

UK





---

# 1. Garanzia limitata (Svizzera)

## 1.1. Condizioni generali di garanzia

### 1.1.1. Note generali

I prodotti MEDION sono apparecchi elettronici di qualità tecnica elevata. Prima dell'utilizzo è indispensabile che legga attentamente la guida e le istruzioni per l'uso che riceve insieme al prodotto. Il prodotto contiene componenti di alta precisione che possono graffiarsi o danneggiarsi in caso di utilizzo inappropriato.

La garanzia entra sempre in vigore il giorno dell'acquisto dell'apparecchio MEDION nei nostri stabilimenti oppure presso un rivenditore ufficiale della MEDION e copre tutti i danni dei materiali e di produzione che possono verificarsi durante il normale utilizzo.

Per poter rivendicare i diritti che Le spettano in virtù di questa garanzia limitata, è indispensabile che informi MEDION o il rivenditore autorizzato subito dopo aver scoperto il vizio e, in ogni caso, prima dello scadere della durata della garanzia.

Conservi bene lo scontrino. Se dovesse perdere lo scontrino, MEDION ed il suo rivenditore autorizzato si riservano il diritto di rifiutare la riparazione o la conferma della garanzia.

Qualora dovesse rendersi necessaria la spedizione dell'apparecchio, si assicuri che il prodotto sia imballato in modo sicuro. Salvo altrimenti indicato, la spedizione ed il rischio del trasporto sono a Suo carico.

Allegli all'apparecchio una descrizione dettagliata del guasto. Per poter rivendicare i Suoi diritti di garanzia e prima di spedire l'apparecchio deve mettersi in contatto con la hotline della MEDION. Le verrà assegnato un numero di riferimento (n. RMA) che deve scrivere in modo chiaro sul pacco.

Insieme all'apparecchio deve spedire tutti i componenti forniti in dotazione. Se la spedizione è incompleta, la Sua richiesta di riparazione/sostituzione subirà ritardi. MEDION non si assume nessuna responsabilità per i materiali allegati al prodotto MEDION che non fanno parte del volume di fornitura originale.

Questa garanzia non pregiudica i diritti che Le spettano per legge ed è subordinata al diritto del paese in cui ha acquistato questo apparecchio per la prima volta da un rivenditore autorizzato della MEDION.

### 1.1.2. Entità della garanzia

Se riscontra un difetto al Suo apparecchio MEDION che è coperto da questa garanzia, la MEDION provvederà - a sua scelta - alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio MEDION. MEDION può anche decidere, a sua discrezione, di sostituire l'apparecchio che ha spedito per la riparazione mediante un apparecchio completamente revisionato di uguale qualità.

Tutte le parti del prodotto o le dotazioni sostituite da MEDION divengono la proprietà di MEDION.

Le batterie usa e getta o ricaricabili hanno una garanzia di 6 mesi. I materiali di consumo, ossia i componenti che devono essere sostituiti ad intervalli regolari durante

---

l'utilizzo dell'apparecchio, come ad es. la lampada del proiettore di un beamer, non sono coperti da garanzia.

Un difetto dei pixel (punto sempre colorato, acceso o spento) non costituisce sostanzialmente un vizio. Il numero massimo consentito di pixel difettosi è riportato nella guida dell'utente.

MEDION non si assume nessuna garanzia per le immagini che si sono impresse sugli schermi al plasma o a cristalli liquidi a causa di un utilizzo inappropriato del prodotto. Nella guida dell'utente allegata trova una descrizione sull'uso corretto del prodotto.

La garanzia non copre i difetti di riproduzione dei supporti di dati se ha utilizzato un formato non compatibile o un software inidoneo. Se durante la riparazione dovesse emergere che il difetto rivendicato non è coperto dalla garanzia, MEDION si riserva il diritto di addebitare le spese sostenute sotto forma di un forfait di handling e di inviare un preventivo di spesa per le riparazioni che MEDION dovrà eseguire a titolo oneroso.

### **1.1.3. Esclusione / limitazione della garanzia**

MEDION non si assume nessuna garanzia per i difetti ed i danni causati da agenti esterni, danneggiamenti involontari, utilizzo inappropriato, modifiche dell'apparecchio MEDION, trasformazioni, ampliamenti, impiego di componenti di terzi, negligenza, virus o errori software, trasporto inappropriato, imballaggio inadeguato o perdita dell'apparecchio MEDION durante la spedizione di ritorno.

La garanzia si estingue se il difetto dell'apparecchio è stato causato da lavori di manutenzione o riparazione che non sono stati eseguiti da MEDION o da un rivenditore autorizzato della MEDION. Allo stesso modo, la garanzia è nulla se modifica o rende illeggibili gli adesivi o i numeri di serie dell'apparecchio o di un componente.

Questa garanzia contiene gli unici ed esclusivi diritti d'impugnazione che Lei vanta nei confronti della MEDION e costituisce l'unica ed esclusiva responsabilità della MEDION per i vizi del Suo prodotto.

Questa garanzia limitata sostituisce ogni altra garanzia e responsabilità che MEDION si sia assunta, a prescindere dal fatto che tale garanzia o responsabilità sia stata concessa verbalmente, per iscritto, in virtù di disposizioni di legge (non imperative) o di un contratto, oppure come conseguenza di un atto illecito.

La responsabilità si limita al valore di acquisto del prodotto. Le limitazioni di responsabilità suindicate non si applicano se MEDION abbia agito con dolo o colpa grave.

### **1.1.4. Hotline di assistenza tecnica**

Prima di spedire l'apparecchio alla MEDION deve mettersi in contatto con la hotline di assistenza tecnica. Riceverà ulteriori informazioni su come rivendicare la garanzia concessa.

La hotline di assistenza tecnica non sostituisce in nessun caso un corso di formazione sui componenti software ed hardware, la consultazione della guida o la cura dei prodotti di terzi.

## 1.2. Condizioni speciali di garanzia per MEDION PC, notebook, PC tascabili (PDA) e apparecchi con funzione di navigazione (PNA)

Se uno dei componenti forniti in dotazione è difettoso, ha diritto alla riparazione o alla sostituzione di tale componente. La garanzia copre le spese di manodopera e del materiale necessarie per ripristinare il funzionamento dell'apparecchio MEDION. Se utilizza componenti hardware non prodotti o distribuiti dalla MEDION, la garanzia decade se è provato che il loro utilizzo ha provocato il danneggiamento dell'apparecchio o di un suo componente.

Per il software fornito in dotazione offriamo una garanzia limitata. Ciò vale per il sistema operativo preinstallato ed anche per i programmi forniti in dotazione. Per i supporti di dati sui quali MEDION fornisce il software, come ad es. dischetti e CD-ROM, MEDION garantisce l'assenza di difetti del materiale e di produzione per una durata di 90 giorni dall'acquisto effettuato presso i stabilimenti della MEDION o un rivenditore autorizzato della MEDION.

Se sono stati forniti supporti di dati difettosi, MEDION provvederà gratuitamente alla loro sostituzione; è escluso ogni altro diritto. Ad eccezione della garanzia concessa sui supporti di dati, i software vengono forniti senza garanzia per i vizi della cosa. MEDION non garantisce che tali software funzionino sempre, siano esenti da vizi o soddisfino le Sue esigenze. MEDION non si assume nessuna garanzia per la completezza del materiale cartaceo fornito in dotazione con gli apparecchi che hanno una funzione di navigazione.

Durante la riparazione dell'apparecchio MEDION può risultare necessario cancellare tutti i dati; per tale ragione, prima di spedire l'apparecchio, deve assicurarsi di avere una copia di sicurezza di tutti i Suoi dati.

Desideriamo richiamare esplicitamente la Sua attenzione sul fatto che con la riparazione viene ripristinato lo stato di consegna dell'apparecchio. MEDION non si assume nessuna responsabilità per le spese derivanti dalla configurazione del software, la perdita di entrate, dati o software o eventuali danni indiretti.

## 1.3. Condizioni speciali di garanzia per la riparazione o la sostituzione sul posto

Se ha diritto alla riparazione o alla sostituzione del Suo apparecchio sul posto, si applicano le condizioni speciali di garanzia per la riparazione o sostituzione sul posto. Per l'esecuzione di tali prestazioni deve rispettare i seguenti punti:

- Garantire ai collaboratori della MEDION accesso illimitato, sicuro ed immediato agli apparecchi.
- Mettere a disposizione dei collaboratori della MEDION, a Sue spese, gli apparecchi di telecomunicazione necessari per l'esecuzione regolamentare dell'incarico, per motivi di verifica e diagnosi o per l'eliminazione dei guasti.
- Lei è responsabile del ripristino del software applicativo dopo l'esecuzione degli interventi da parte dei collaboratori della MEDION.

- 
- Deve adottare ogni provvedimento che risulti indispensabile per l'esecuzione regolamentare dell'incarico da parte dei collaboratori della MEDION.
  - Lei è responsabile della configurazione e della connessione di eventuali apparecchi esterni dopo l'esecuzione degli interventi da parte dei collaboratori della MEDION.
  - L'intervallo gratuito per la cancellazione di un incarico di riparazione o sostituzione sul posto è di 24 ore; allo scadere di tale intervallo di tempo Le addebiteremo tutte le spese che abbiamo dovuto sostenere per via della mancata cancellazione o della cancellazione tardiva dell'incarico.

## 2. Service Indirizzo

① 0848 - 33 33 32

(0,08 CHF/min, abweichende Kosten aus dem Mobilfunknetz/ coût d'un appel depuis un téléphone mobile variable selon votre opérateur/ i costi possono variare nelle reti mobili)

⊕ Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00

🌐 [www.medion.ch](http://www.medion.ch)

@ Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter [www.medion.ch](http://www.medion.ch)  
Pour nous contacter, merci de vous rendre sur notre site Internet [www.medion.ch](http://www.medion.ch)  
Utilizzare il modulo sul nostro sito Internet [www.medion.ch](http://www.medion.ch)

---

# 1. Garantiebedingungen (Belgien)

## 1.1. Allgemeine Garantiebedingungen

### 1.1.1. Allgemeines

Die Gewährleistungsfrist läuft immer ab dem Tag, an dem das MEDION Produkt bei MEDION oder einem offiziellen MEDION Handelspartner gekauft wurde (Kaufdatum, Kaufnachweis oder Datum des Originallieferscheins) und umfasst alle Arten von Material- und Produktionsmängeln, die bei normaler Nutzung entstehen können. Die Gewährleistungsfrist ist nur dann gültig, wenn dem Produkt der Kaufnachweis bei einem zugelassenen MEDION Handelspartner und (falls anwendbar) der Lieferschein beigelegt ist. Insofern die Gewährleistungsbedingungen erfüllt sind, verleiht MEDION auf die gelieferte Ware eine Gewährleistung von zwei Jahren auf Material- und/oder Konstruktionsmängel. Für aufladbare Akkumulatoren/Batterien gilt eine Gewährleistungsfrist von sechs Monaten. Für die von MEDION ausgeführten Reparaturen beträgt die Gewährleistung ein Jahr für Material-, Konstruktions- und/oder Reparaturmängel.

Die im vorangehenden Absatz erwähnte Gewährleistung beschränkt sich – nach Wahl von MEDION – auf den kostenlosen Ersatz des Produktes oder die kostenlose Reparatur des Produktes oder eines Einzelteil des Produktes.

Der Verbraucher muss uns nachstehende Unterlagen vorlegen können, um irgendeine Gewährleistungsleistung in Anspruch nehmen zu können:

- Originalkaufnachweis;
- (falls anwendbar) Originallieferschein.

Bewahren Sie das Original des Kaufnachweises und das Original des Lieferscheins gut auf. MEDION und ihre zugelassenen Handelspartner behalten sich das Recht vor, einen Gewährleistungsanspruch zu verweigern, falls dieser Kaufnachweis und/oder der Lieferschein nicht vorgelegt werden können.

Wenn der Verbraucher uns das Produkt zusenden muss, ist er selbst für eine transportsichere Verpackung des Produktes verantwortlich. Falls nichts Anderes vermerkt ist, gehen die Versandkosten und das Transportrisiko zu Lasten des Verbrauchers.

Der Verbraucher hat uns das defekte Produkt mit einem Begleitschreiben, in dem eine deutliche und so detailliert wie mögliche Beschreibung des/der Mangels/Mängel, der Name und die Adresse, die Telefonnummer vermerkt sind, sowie sämtliches für die Reparatur notwendige Zubehör zu übermitteln. Bei der Reparatur berücksichtigt MEDION die in dem Begleitschreiben des Verbrauchers erwähnte Mängelbeschreibung. MEDION kann keinesfalls an eine weiter reichende als die in dieser Beschreibung erwähnte Gewährleistung gehalten sein.

Das Produkt muss vollständig, d.h. mit allem beim Ankauf mitgelieferten Zubehör versendet werden. Sollte das Produkt nicht vollständig sein, führt dies zur Verzögerung der Reparatur/des Umtauschs. MEDION haftet in keinsten Weise für zusätzlich eingereichte Produkte, die nicht zu dem beim ursprünglichen Ankauf mitgelieferten Zubehör gehören.

---

Vorliegende Gewährleistung hat keinen Einfluss auf die gesetzlichen Ansprüche des Verbrauchers und unterliegt dem geltenden Recht des Staates, in dem der Verbraucher das Produkt ursprünglich von einem von MEDION zugelassenen Handelspartner erworben hat. Falls die vorliegenden Gewährleistungsbestimmungen gegen die gesetzlich eingeräumten Rechte verstoßen, haben letztgenannte selbstverständlich Vorrang.

Gewährleistungsfälle führen nicht zu einer Erneuerung und/oder Verlängerung der ursprünglichen Gewährleistungsfrist.

Im Falle einer Reparatur innerhalb der Gewährleistungsfrist, die unter die Gewährleistungsbedingungen fällt, wird die Reparatur erst ausgeführt, nachdem MEDION dem Abnehmer einen Kostenvoranschlag für die Reparatur gesendet hat. Anhand des Kostenvoranschlags muss der Abnehmer innerhalb von zwei Wochen beschließen, ob die Reparatur ausgeführt werden soll oder nicht. Reagiert der Abnehmer nicht innerhalb einer Frist von zwei Wochen, wird ihm das Produkt unrepariert zurückgesendet. Darüber hinaus werden ihm die Mängelerkennungs-, Handhabungs- und Logistikkosten in Rechnung gestellt.

Sofern schriftlich nichts Anderes vereinbart wurde, wird der Reparaturpreis aufgrund der Anzahl Arbeitsstunden, der Logistikkosten, der Mängelerkennungskosten, der Materialkosten, der Gerätekosten und der Handhabungskosten ermittelt.

### **1.1.2. Umfang und Erbringung von Garantieleistungen**

Wenn das MEDION Produkt einen Mangel aufweist, der durch diese Gewährleistung abgedeckt ist, gewährt MEDION im Rahmen dieser Gewährleistung die Reparatur oder den Ersatz des MEDION Produktes oder eines Teils hiervon. Der Entscheidung zwischen Reparatur oder Ersatz des Produktes fällt MEDION. Insoweit kann MEDION nach eigenem Ermessen beschließen, das zur Reparatur eingereichte Produkt durch ein Produkt mit derselben Qualität zu ersetzen.

Die Gewährleistung begrenzt sich auf die Reparatur oder den Ersatz der Hardware-Funktionalitäten des Originalproduktes bevor der Mangel aufgetreten ist. Die Gewährleistung umfasst die Reparatur des Datenmaterials, der Daten oder der Software nicht. Der Verbraucher muss vor Versenden des Produktes selbst dafür Sorge tragen, dass eine Reservekopie (back-up) des gegebenenfalls auf dem Produkt gespeicherten Datenmaterials, der Daten oder der Software, inklusive der Anwender- und Betriebssoftware, gemacht wird. MEDION übernimmt keine Haftung für den Verlust dieser Daten und Informationen, ausgenommen im Fall von Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit von MEDION.

Defekte Einzelteile, die von uns ersetzt werden, werden unser Eigentum.

In der Gewährleistung sind die Arbeitsstunden der (Mitarbeiter von) MEDION und die Verpackungs- und Versandkosten von MEDION zum Verbraucher inbegriffen. Es ist dem Verbraucher, unter Verwirkung jedweden Anspruchs, nicht gestattet, selbst oder durch Dritte Reparaturen an den von MEDION gelieferten Produkte vorzunehmen oder vornehmen zu lassen.

### 1.1.3. Garantieabschluss

Die Gewährleistung greift in folgenden Fällen nicht:

- normaler Verschleiß;
- Verbrauchsmaterialien, z.B. Projektionslampen in Beamern;
- Produkte deren Markenbezeichnung, Typbezeichnung und/oder Seriennummer geändert haben oder entfernt worden sind;
- Die Bereitstellung von Treiber- oder Softwareaktualisierungen/aufrüstungen;
- Geringe Abweichungen, die für die Funktionalität des Produktes nicht von Bedeutung sind;
- Mängel infolge fehlerhaften oder unsachgerechten Gebrauchs;
- Mängel infolge von Vernachlässigung oder von fehlender oder untauglicher Wartung;
- Gebrauch, Montage oder Installation von Sachen oder Einzelteilen im Widerspruch mit der Gebrauchsanweisung/Dokumentation;
- Mängel infolge von MEDION nicht zurechenbaren Computerviren oder Softwarefehlern;
- Mängel und Fehlermeldungen, die eine Folge von einer falschen Versorgungsspannung sind;
- Mängel, die eine Folge des Aussetzens an Feuchtigkeit oder des chemischen oder elektrochemischen Einwirkens von Wasser sind;
- Mängel, die eine Folge vom Gebrauch von nicht originalen Einzelteilen, Peripheriegeräten und/oder Software sind sind;
- Aus zweiter Hand in Umlauf gebrachte Produkte;
- Die abnehmende Kapazität von Batterien und Akkumulatoren;
- Pixelfehler (defekte Bildfehler) innerhalb der in der Gebrauchsanweisung/im Handbuch des Produktes zugestandenen Marge;
- Mängel als Folgen von Einbrand oder Helligkeitsverlust bei Plasma – oder LCD-Produkten, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstanden sind; die präzise Handhabung vor dem Gebrauch von dem Plasma- oder LCD-Produkt findet der Verbraucher in der Gebrauchsanweisung/im Handbuch wieder;
- Wiedergabefehler von Datenträgern, die in ein nicht kompatibles Format oder mit einer ungeeigneten Software erstellt wurden;
- Mängel als Folge von höherer Gewalt (wie beispielsweise Krieg, Bürgerkrieg, Terrorismus, Aufruhr, Übergriffen aufgrund von Krieg, Brand, Blitzeinschlag, Wasserschaden, Überschwemmung, Streik, Betriebsbesetzung, Arbeitsniederlegung, Dienst nach Vorschrift, Import- und Exporteinschränkungen, staatliche Maßnahmen, Maschinenausfall, Störungen in der Gas-, Wasser- und Elektrizitätszufuhr, Transportprobleme).

Stellt sich bei der Prüfung des defekten Produktes heraus, dass der Mangel nicht unter die Gewährleistung fällt, dann wird MEDION den Verbraucher hiervon in Kenntnis setzen und ihm ein Angebot unterbreiten, das es ihm ermöglicht, zu entscheiden, ob er das defekte Produkt dennoch zu reparieren oder zu ersetzen wünscht.



---

Dieses Angebot enthält eine Auflistung der durch die Reparatur/den Ersatz verursachten Kosten.

### **1.1.4. Servicehotline**

Bevor der Verbraucher das Produkt MEDION zusendet, muss er Kontakt mit der Service-Hotline aufnehmen. Hier bekommt der Verbraucher sämtliche, notwendigen Informationen vermittelt, um in Erfahrung zu bringen, wie er die Gewährleistung geltend machen kann.

## **1.2. Besondere Garantiebedingungen für MEDION PCs, Notebooks, Pocket PCs (PDA) und Geräten mit Navigationsfunktion (PNA)**

Falls bei einer der mitgelieferten Optionen eine Mangel auftritt, dann hat der Verbraucher ebenfalls Anspruch auf eine Reparatur oder einen Umtausch. Die Gewährleistung deckt die Material- und Arbeitskosten für die Wiederherstellung der Funktionalität des betreffenden MEDION Produktes.

Die Nutzung von Hardware bei dem Produkt, das nicht von MEDION hergestellt oder von MEDION verkauft worden ist, kann die Gewährleistung verirken, wenn dadurch nachweisbar Schaden an dem MEDION Produkt oder den mitgelieferten Optionen entstanden ist.

Auf die mitgelieferte Software wird eine begrenzte Gewährleistung eingeräumt. Die gilt für vorab installierte Anwender- und Betriebssoftware und für mitgelieferte Anwendungsprogramme. Bei der von MEDION mitgelieferten Software gewährleistet MEDION, dass die Datenträger (z.B. CD-Roms auf denen die Software geliefert wurde) für einen Zeitraum von sechs Monaten ab Ankaufdatum des MEDION Produktes bei MEDION oder bei einem offiziellen Handelspartner von MEDION frei sind von Material- und Verarbeitungsfehlern.

Für mitgeliefertes Kartenmaterial von Produkten mit Navigationsfunktion wird keine Vollständigkeit gewährleistet.

Bei der Lieferung von einem defekten Datenträger ersetzt MEDION diesen kostenlos.

## **1.3. Besondere Garantiebedingungen für die Reparatur bzw. den Austausch vor Ort**

Insofern der Verbraucher Anspruch auf eine Reparatur oder einen Umtausch zu Hause hat, gelten die vorliegenden besonderen Gewährleistungsbestimmungen ausschließlich für die Reparatur oder den Umtausch zu Hause.

Zwecks Ermöglichung der Reparatur/des Umtauschs zu Hause, muss der Verbraucher Folgendes sicherstellen:

- Der Mitarbeiter von MEDION muss uneingeschränkt, sicher und unverzüglich Zugang zu dem Produkt haben;
- Telekommunikationsmittel, die notwendigerweise von dem MEDION Mitarbeiter zur Ausführung seines Auftrags, zu Prüfungs- und Mängelerkennungszwecken oder für das Beheben der Mängelrüge genutzt werden müssen, müssen vom Verbraucher kostenlos zur Verfügung gestellt werden.
- Der Verbraucher ist selbst für das Wiederherstellen von seiner eigenen Benutzersoftware verantwortlich, nachdem er die Dienstleistungen von MEDION in Anspruch genommen hat.
- Der Verbraucher muss alle übrigen Maßnahmen treffen, die für die Ausführung des Auftrags gemäß der üblichen Vorschriften notwendig sind;
- Nachdem er die Dienstleistungen von MEDION in Anspruch genommen hat, ist der Verbraucher selbst für die Konfiguration und die Verbindung zu etwaigen, zur Verfügung stehenden, externen Produkten verantwortlich;
- Der kostenfreie Annullierungszeitraum des Reparatur-/Umtauschauftrags zu Hause beträgt höchstens 24 Stunden. Danach können die durch eine verspätete Annullierung verursachten Kosten dem Verbraucher in Rechnung gestellt werden.

## 2. Service-Adresse

☎ 022006198

(Lokaal tarief/Appel non surtaxé/Lokaltarif)

☎ 022006199

Premium Hotline

☎ 0900-51111

(0,45 €/min)

🕒 Lu/Ma/Mo - Ve/Vr/Fr: 09:00 - 19:00

🌐 [www.medion.com/be](http://www.medion.com/be)

@ Gebruikt u a.u.b. het contactformulier op onze website [www.medion.com/be](http://www.medion.com/be) onder Service.

Pour nous contacter, merci de vous rendre sur notre site Internet [www.medion.com/be](http://www.medion.com/be), à la rubrique « Service » puis « Contact ».

Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter [www.medion.com/be](http://www.medion.com/be).

---

# 1. Conditions de garantie (Belgique)

## 1.1. Conditions générales de garantie et dispositions concernant la réparation

### 1.1.1. Généralités

Si et tant que les conditions de garantie sont remplies, Medion accorde une garantie de deux ans pour la marchandise livrée pour les défauts techniques et de transformation. La période de garantie commence toujours à courir le jour où le produit Medion a été acheté chez Medion ou auprès d'un partenaire distributeur officiel de Medion. La date exacte de ce début de période de garantie est la date d'achat mentionnée sur le justificatif d'achat ou la date indiquée sur l'original du bordereau de livraison. La garantie s'applique à tous les défauts résultant d'un vice de matière ou de fabrication dans le cadre d'une utilisation normale. Pour les batteries, la durée de garantie est de six mois. Pour les réparations effectuées par Medion, un délai de garantie d'un an s'applique pour les défauts techniques, de transformation et de réparation.

La garantie citée dans le paragraphe précédent se limite - à l'appréciation de Medion - à l'échange gratuit de marchandise ou à la réparation gratuite de la marchandise ou de ses composants. Pour les marchandises ou composants échangés, l'échange et la réparation sont effectués avec des marchandises ou des composants identiques ou similaires.

Pour pouvoir réclamer des prestations de garantie, vous devez présenter les documents suivants :

- L'original du justificatif d'achat.
- Le cas échéant, l'original du bordereau de livraison.

Veuillez conserver précieusement l'original du justificatif d'achat, l'original du bordereau de livraison. Medion et ses partenaires distributeurs agréés se réservent le droit de refuser des prestations de garantie s'il n'est pas possible de présenter un justificatif d'achat, un bordereau de livraison ou lorsque les données sont incomplètes, effacées ou ont été modifiées après l'achat initial par le consommateur auprès du revendeur.

Si vous devez nous renvoyer le produit, vous êtes responsable de l'emballage adéquat du produit pour le transport. Le risque du transport est à votre charge. Joignez au produit défectueux une description des défauts aussi détaillée que possible, avec votre adresse et votre numéro de téléphone ainsi que tous les accessoires nécessaires à la réparation. Lors de la réalisation de la réparation, Medion se base sur la description des défauts contenue dans votre courrier d'accompagnement et des dysfonctionnements constatés lors de la remise en état. Le produit doit être envoyé complet, donc avec tous les accessoires fournis avec le produit lors de l'achat. Si le produit est incomplet, cela entraîne des retards lors de la réparation ou lors du remplacement. Medion n'assume aucune responsabilité pour des produits envoyés en supplément qui ne font pas partie intégrante des accessoires fournis avec le produit lors de l'achat.

La présente garantie ne limite ni vos droits au titre de consommateur selon la législation nationale du pays dans lequel vous avez acquis les marchandises concernées (initialement), ni vos droits à l'encontre du partenaire distributeur agréé de Medion, selon les mêmes dispositions légales nationales, comme conséquence du contrat d'achat.

Les cas de garantie n'entraînent pas de renouvellement ni de prolongation de la période de garantie initiale.

Les réparations en dehors de la durée de garantie ou n'entrant pas dans le cadre de la garantie seront seulement effectuées après que Medion ait envoyé à l'acheteur un devis pour la réparation. L'acheteur doit, au moyen de ce devis, déterminer sous trois semaines si la réparation doit être effectuée ou non. Si l'acheteur ne réagit pas sous trois semaines, les frais de recherche de défaut, de manutention et de logistique lui seront facturés et la marchandise sera renvoyée sans réparation.

Sauf accord écrit contraire, le prix de réparation est établi sur la base du nombre d'heures de travail, des frais de logistique, de recherche de défaut, de matériel, de manutention et des frais engendrés par les appareils.

### **1.1.2. Etendue et fourniture des prestations de garantie**

Si votre produit Medion présente un défaut couvert par la présente garantie, Medion prend en charge, par la présente garantie, la réparation ou le remplacement du produit Medion en totalité ou en partie. Medion se réserve la décision de réparer ou de remplacer. Dans cette mesure, Medion peut décider discrétionnairement de remplacer le produit renvoyé pour réparation par un produit de même qualité.

La garantie est limitée à la remise en état de manière à rendre les fonctionnalités matérielles du produit original avant la survenance du défaut. La garantie ne s'étend pas à la restauration de données ou de logiciel. Avant d'envoyer le produit, vous devez vous-même veiller à réaliser une copie de sauvegarde (backup) de données ou de logiciel éventuellement mémorisés dans le produit, y compris le logiciel d'application et d'exploitation. Medion ne reconnaît aucune responsabilité de la cas éventuel d'un perte de ces données ou informations – à l'exception d'action délibérée ou de négligence grossière de la part de Medion –.

En cas défaut matériel, les pièces défectueuses seront remplacées par de pièces de même qualité. Eventuellement, l'ensemble du produit sera remplacé par un même produit ou un produit dont les fonctionnalités seront de même qualité. En tout cas, la durée de la garantie est limitée à celle du produit défectueux.

Les pièces défectueuses que nous remplaçons deviennent notre propriété.

La garantie englobe les heures de travail (du personnel) de Medion ainsi que les frais d'emballage et d'expédition par Medion à l'acheteur.

Vous ne devez réaliser ou faire réaliser par des tiers aucune réparation sur des produits fournis par Medion. Tout droit à la garantie s'éteint en cas de violation de cette clause.

---

### 1.1.3. Exclusions de garantie

La garantie ne s'applique pas dans les cas suivants :

- Usure normale.
- Consommables, par exemple ampoule de vidéo projecteur.
- Produits dont la désignation ou le numéro de série ont été modifiés ou enlevés.
- La disponibilité des mises à jour de pilotes ou logiciels.
- Défauts mineurs n'ayant pas d'importance pour le fonctionnement de l'appareil.
- Défauts suite à une utilisation incorrecte ou non conforme.
- Défauts suite à un manque de soin, un entretien incorrect ou inexistant, une utilisation, montage ou installation de pièces en contradiction avec les indications portées dans le mode d'emploi ou la documentation.
- Défauts dus à des virus d'ordinateur ou des défauts de logiciel dont Medion n'est pas responsable.
- Défauts à la suite de l'humidité ou en raison de l'intrusion chimique ou électrochimique de l'eau.
- Défauts dus à l'utilisation de pièces de rechange, d'accessoires ou de programmes qui ne sont pas d'origine.
- Produits ayant été revendus de seconde main.
- Diminution de la capacité des batteries et des accumulateurs.
- Batteries et accumulateurs, lampe pour vidéo projecteur n'ayant pas été fournis par Medion.
- Défauts de pixels (points d'image défectueux) dans les limites admises selon le mode d'emploi ou le manuel de votre produit.
- Défauts suite à la brûlure ou à la perte de luminosité de produits au plasma ou LCD causés par une utilisation non conforme. Dans le mode d'emploi ou le manuel, vous trouverez des instructions précises sur l'utilisation de produits au plasma ou LCD.
- Défauts de lecture de supports de données qui ont été réalisés dans un format incompatible ou avec un logiciel non inadéquat.
- Tous les défauts suite à un cas de force majeure (p. ex. guerre, risque de guerre, guerre civile, terrorisme, révolte, effet de guerre, incendie, foudre, dommage des eaux, inondation, débrayage, occupation d'entreprise, grève, grève du zèle, restrictions d'importation et d'exportation, mesures gouvernementales, dysfonctionnements des machines, perturbations dans l'alimentation en gaz, eau et électricité, problèmes de transport).

Au cas où, lors de l'examen du produit défectueux, il s'avèrerait que le défaut n'est pas couvert par la garantie, Medion vous en informera et vous soumettra une offre pour vous permettre de décider si vous souhaitez quand même réparer le produit ou l'échanger. Cette offre contient une indication des frais occasionnés par la réparation ou l'échange.

---

#### 1.1.4. Service hotline

Avant d'envoyer un produit à Medion, vous devez prendre contact avec notre hotline qui vous donnera toutes les informations dont vous avez besoin pour faire valoir la garantie.

Le service hotline ne vous donne aucune aide en matière d'utilisation de logiciel, de matériel, de recherche dans le mode d'emploi ou d'assistance pour des produits non Medion.

### 1.2. Clauses de garantie spéciales pour Medion PC, Notebooks, Pocket PCs (PDA) et appareil de navigation GPS (PNA)

Si l'une des options fournies avec le produit présente un défaut, vous avez le droit à une réparation ou un échange (au choix de Medion). La garantie couvre les coûts de matériel et de main d'œuvre pour le rétablissement de la fonctionnalité et des propriétés importantes du produit Medion concerné.

Si, avec votre produit, vous utilisez du matériel qui n'est ni fabriqué ni distribué par Medion, le droit à la garantie peut tomber en déchéance s'il est prouvé que le dommage subi par le produit Medion est directement lié à cette utilisation.

Une garantie restreinte est accordée pour le logiciel fourni avec le produit. Ceci s'applique au logiciel d'exploitation et de commande préinstallé ainsi qu'aux logiciels d'application fournis avec le produit. En ce qui concerne le logiciel fourni par Medion avec le produit, Medion garantit que les supports de données (p. ex. disquettes et CD-ROM sur lesquels le logiciel est livré) sont exempts de vice de matière et de fabrication pendant une durée de six mois à partir de la date à laquelle le produit Medion a été acheté chez Medion ou chez un partenaire distributeur officiel de Medion. Medion ne garantit pas à 100 % l'exactitude des cartes fournies avec l'appareil de navigation GPS (PNA).

Si un support de données fourni avec le produit s'avère défectueux, Medion le remplace gratuitement.

### 1.3. Clauses de garantie spéciales pour la réparation ou le remplacement à domicile

In cas d'une intervention sur place, des conditions de garantie spéciales, applicables exclusivement dans ce cas de figure, sont appliquées.

Pour permettre la réparation ou le remplacement sur place, vous devez remplir les conditions préalables suivantes:

- Le collaborateur de Medion doit avoir un accès illimité et sûr au produit, et cela aussi rapidement que possible et sans retard.
- Vous devez mettre gratuitement à la disposition des collaborateurs de Medion les équipements de télécommunication dont ils ont besoin pour exécuter leur tâche, effectuer des contrôles et des diagnostics et éliminer le dysfonctionnement.

DE  
FR  
IT  
FR  
EN  
NL

DE  
AT  
CH  
BE  
FR  
UK

- 
- Après avoir eu recours à la prestation de service de Medion, vous êtes vous-même responsable de la restauration de votre propre logiciel d'application.
  - Vous devez prendre toutes les autres mesures nécessaires à l'exécution de la tâche selon les prescriptions et les pratiques usuelles.
  - Après avoir eu recours à la prestation de service de Medion, vous êtes vous-même responsable de la configuration et du raccordement de produits externes éventuellement disponibles.
  - Jusqu'à 24 heures avant la date prévue, dernier délai, vous pouvez annuler gratuitement la tâche de réparation/échange sur place. Passé ce délai, les frais occasionnés par l'annulation tardive vous seront facturés à moins que vous puissiez invoquer un cas de force majeure.

## 2. Adresse du service

📞 022006198

(Lokaal tarief/Appel non surtaxé/Lokaltarif)

📞 022006199

Premium Hotline

📞 0900-51111

(0,45 €/min)

🕒 Lu/Ma/Mo - Ve/Vr/Fr: 09:00 - 19:00

🌐 [www.medion.com/be](http://www.medion.com/be)

@ Gebuikt u a.u.b. het contactformulier op onze website [www.medion.com/be](http://www.medion.com/be) onder Service.

Pour nous contacter, merci de vous rendre sur notre site Internet [www.medion.com/be](http://www.medion.com/be), à la rubrique « Service » puis « Contact ».

Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter [www.medion.com/be](http://www.medion.com/be).

---

DE

FR

IT

**FR**

EN

NL

DE

AT

CH

BE

FR

UK



---

# 1. Garantievoorwaarden (België)

## 1.1. Algemene garantievoorwaarden en reparatievoorwaarden

### 1.1.1. Algemeen

De garantie begint altijd op de dag dat het Medion product bij Medion of bij een officiële Medion handelspartner is gekocht (koopdatum aankoopbewijs of datum originele afleveringsbon) en heeft betrekking op alle soorten materiaal- en productiefouten die bij normaal gebruik kunnen ontstaan. De garantietermijn is geldig met de aankoopnota van de geautoriseerde Medion handelspartner en (indien van toepassing) de afleveringsbon. Indien en voor zover voldaan is aan de garantievoorwaarden, verleent Medion op de geleverde zaken een garantie van twee jaar op materiaal- en/of constructiefouten. Voor oplaadbare accu's / batterijen geldt een garantietermijn van zes maanden. Op de door Medion uitgevoerde reparaties geldt een garantietermijn van één jaar op materiaal-, constructie- en/of reparatiefouten. De in het vorige lid bedoelde garantie is beperkt tot het - naar keuze van Medion - kosteloos vervangen van de zaak, dan wel het kosteloos herstellen van de zaak of het onderdeel. Zaken of onderdelen die worden vervangen, worden vervangen door of hersteld met identieke of vergelijkbare zaken/onderdelen.

Om aanspraak te kunnen maken op enige garantie dient de Consument aan ons te kunnen overleggen:

- Het originele aankoopbewijs.
- (Indien van toepassing) de originele afleveringsbon.

Bewaar het originele aankoopbewijs, de originele afleveringsbon goed. Medion en haar geautoriseerde handelspartners behouden zich het recht voor om de garantie aanspraak te weigeren als dit aankoopbewijs en/of de afleveringsbon niet overgelegd kunnen worden.

Indien de Consument het product naar ons moet opsturen, is de Consument er zelf verantwoordelijk voor dat het product transportzeker verpakt is. Het transportrisico is voor rekening van de Consument.

De Consument dient het defecte product aan ons aan te bieden voorzien van een begeleidend schrijven met daarin vermeld de duidelijke en zo gedetailleerd mogelijke omschrijving van de klacht(en), de naam en adresgegevens, het telefoonnummer, en alle noodzakelijke toebehoren voor de reparatie. Bij de uitvoering van de werkzaamheden gaat Medion uit van de klachten zoals beschreven zijn in het begeleidend schrijven van de Consument. Medion kan in ieder geval niet tot meer gehouden worden dan in deze beschrijving vermeld staat.

Het product moet compleet, d.w.z. met alle bij de aankoop meegeleverde accessoires opgestuurd worden. Indien het product niet compleet is, leidt dat tot vertraging van de reparatie/omruiling. Voor aanvullende ingestuurde producten die niet behoren bij de bij de oorspronkelijke aankoop meegeleverde accessoires is Medion op geen enkele wijze verantwoordelijk.

Deze garantie heeft geen gevolgen voor de wettelijke aanspraken en is onderworpen aan het geldende recht in het betreffende land waar de Consument als eerste het product heeft gekocht van een door Medion geautoriseerde handelspartner. Indien en voor zover deze garantievoorwaarden inbreuk maken op de wettelijke rechten gaan de wettelijke rechten natuurlijk voor.

Garantiegevallen leiden niet tot een vernieuwing en/of verlenging van de oorspronkelijke garantietermijn.

Tenzij er sprake is van een reparatie in de garantieperiode die valt binnen de garantievoorwaarden, wordt de reparatie niet eerder uitgevoerd dan nadat Medion een prijsopgave van de reparatie aan de Consument heeft verstrekt. Aan de hand van de prijsopgave dient de Consument binnen twee weken te besluiten of de reparatie uitgevoerd dient te worden. Indien niet binnen 2 weken is gereageerd door de Consument, wordt de zaak ongerepareerd retour gezonden met een factuur ter dekking van de diagnose-, handlings- en logistieke kosten.

Tenzij schriftelijk anders is overeengekomen wordt de prijs van de reparatie vastgesteld op basis van het aantal arbeidsuren, de logistieke kosten, de onderzoekskosten, de materiaalkosten, de gereedschapskosten en de handlingskosten.

### 1.1.2. Omvang en levering van garantieprestaties

In het geval er sprake is van een door deze garantie gedekt defect aan het Medion product, garandeert Medion met deze garantie de reparatie of de vervanging van het Medion product of een onderdeel hiervan. De beslissing tussen reparatie dan wel vervanging van het product berust bij Medion. In zoverre kan Medion naar eigen inzicht beslissen om het voor reparatie ingestuurde product te vervangen door een product van dezelfde kwaliteit.

De garantie beperkt zich tot het herstel of de vervanging van de hardware-functionaliteiten naar de toestand van het originele product voor het defect zich heeft voorgedaan. De garantie omvat niet het herstellen van gegevens, data of software. De Consument dient vóór het opsturen van het product zelf ervoor zorg te dragen dat een reserve-kopie (back-up) wordt gemaakt van eventuele in het product opgeslagen gegevens, data of software, inclusief toepassings- en systeemsoftware. Medion aanvaardt - behoudens aan Medion toerekenbare opzet of bewuste roekeloosheid - geen aansprakelijkheid voor het verlies van deze gegevens en informatie.

De vervanging van defecte onderdelen gebeurt bij materiaal-of productiefouten door kwalitatief vergelijkbare onderdelen. Eventueel wordt het volledige product vervangen door een gelijk of functioneel gelijkwaardig product. In elk geval is de waarde van de garantieprestatie beperkt tot de waarde van het defecte product.

Defecte onderdelen, die door ons worden vervangen, worden ons eigendom.

In de garantie zijn de arbeidsuren van (medewerkers van) Medion alsmede de kosten van verpakking en van de verzending door Medion naar de Consument inbegrepen.

Het is de Consument – op straffe van verval van elke aanspraak – niet toegestaan zelf of door derden reparatiewerkzaamheden aan door Medion geleverde zaken te (laten) verrichten.

FR

IT

FR

EN

NL

DE

AT

CH

BE

FR

UK

---

### 1.1.3. Uitsluitingen

Niet onder de garantie vallen:

- Normale slijtage.
- Verbruiksmaterialen zoals bv. projectielampen in beamers.
- Producten waarvan merk-, typeaanduiding en/of serienummer zijn veranderd of verwijderd.
- De beschikbaarstelling van driver- of software-updates/upgrades.
- Geringe afwijkingen die voor de functionaliteit van de zaak niet van belang zijn.
- Defecten als gevolg van onjuist of onoordeelkundig gebruik.
- Defecten als gevolg van verwaarlozing of gebrek aan of ondeugdelijk onderhoud.
- Gebruik, montage of installatie van de zaken of onderdelen in strijd met de gebruiksaanwijzing/documentatie.
- Defecten als gevolg van niet aan Medion toerekenbare computervirussen of softwarefouten.
- Defecten of foutmeldingen die een gevolg zijn van een onjuiste voedingsspanning.
- Gebreken die een gevolg zijn van blootstelling aan vocht of van chemische of elektrochemische inwerking van water.
- Gebreken die een gevolg zijn van gebruik van niet originele onderdelen, randapparatuur en/of programmatuur.
- Producten die tweedehands in omloop zijn gebracht.
- De afnemende capaciteit van batterijen en accu's.
- Pixelfouten (defecte beeldpunten) binnen de in de gebruiksaanwijzing/handleiding van het product toegestane marge.
- Defecten als gevolg van inbranding of helderheidsverlies bij plasma- of LCD-producten die ontstaan zijn door ondeskundig gebruik; de precieze handelwijze voor het gebruik van het plasma- of LCD-product vindt de Consument in de gebruiksaanwijzing/handleiding.
- Weergavefouten van datadragers die in een niet compatibel formaat dan wel met niet geëigende software opgebouwd zijn.
- Defecten als gevolg van overmacht (zoals oorlog, oorlogsgevaar, burgeroorlog, terrorisme, oproer, molest, brand, blikseminslag, waterschade, overstroming, werkstaking, bedrijfsbezetting, staking, stiptheidsacties, in- en invoerbelemmeringen, overheidsmaatregelen, defecten aan machines, storingen in de levering van gas, water- en elektriciteit, vervoersproblemen).

Mocht tijdens het onderzoek naar het defecte product blijken dat het defect niet wordt gedekt door de garantie, dan zal Medion de Consument hiervan op de hoogte stellen en de Consument hierbij in de gelegenheid stellen om aan de hand van een offerte een beslissing te nemen over de vraag of de Consument het defecte product toch gerepareerd/vervangen wenst te zien. In deze offerte zal een opgave worden verstrekt van de met de reparatie/vervanging gemoeide kosten.

---

#### 1.1.4. Service hotline

Voordat de Consument het product aan Medion opstuurt, dient de Consument contact op te nemen met de service hotline. Hier krijgt de Consument alle noodzakelijke informatie hoe de Consument aanspraak kan maken op de garantie.

De service hotline ondersteunt in geen geval een gebruikerstraining voor soft- en hardware, het opzoeken in de handleiding dan wel de ondersteuning van niet van Medion afkomstige producten.

### 1.2. Bijzondere garantievoorwaarden voor Medion PC, notebook, pocket PC (PDA) en producten met navigatiefunctie (PNA)

Heeft een van de meegeleverde opties een defect dan heeft de Consument ook aanspraak op een reparatie of omruiling. De garantie dekt de materiaal- en arbeidskosten voor het herstel van de functionaliteit van het betreffende Medion product. Gebruik van hardware bij het product die niet door Medion is geproduceerd dan wel door Medion is verkocht, kan de garantie doen vervallen als daardoor bewijsbaar schade aan het Medion product of de meegeleverde opties ontstaan is.

Voor meegeleverde software wordt een beperkte garantie verstrekt. Dat geldt voor de voorgeïnstalleerde systeem- en besturingsssoftware alsmede voor meegeleverde toepassingsprogramma's. Bij de door Medion meegeleverde software garandeert Medion voor de gegevensdragers (bv. diskettes en CD-ROMs waarop de software geleverd wordt) een vrijheid van materiaal- en verwerkingsfouten voor de duur van zes maanden, te rekenen vanaf de aankoopdatum van het Medion product bij Medion dan wel bij een officiële handelspartner van Medion.

Voor meegeleverd kaartmateriaal van producten met een navigatiefunctie wordt geen garantie geleverd op de volledigheid.

Bij de levering van een defecte gegevensdrager vervangt Medion deze zonder kosten.

### 1.3. Bijzondere garantiebepalingen voor de reparatie aan huis respectievelijk de omruiling aan huis

Voor de reparatie aan huis gelden de volgende bijzondere garantiebepalingen

Om de reparatie/omruiling aan huis mogelijk te maken dient door de Consument het volgende zeker gesteld te worden:

- De medewerker van Medion moet onbeperkt, zeker en zonder vertraging toegang tot het product geboden worden.
- Telecommunicatiemiddelen die noodzakelijkerwijs gebruikt dienen te worden door de Medion medewerker om zijn opdracht uit te kunnen voeren, voor test- en diagnosedoeleinden alsmede voor het oplossen van de klacht, moeten door de Consument kosteloos ter beschikking gesteld worden.
- De Consument is zelf verantwoordelijk voor het herstel van eigen gebruikerssoftware na de gebruikmaking van de dienstverlening van Medion.

FR

IT

FR

EN

NL

DE

AT

CH

BE

FR

UK

- 
- De Consument dient alle overige maatregelen te treffen die voor het uitvoeren van de opdracht volgens de voorschriften benodigd zijn.
  - De Consument is zelf verantwoordelijk voor de configuratie en verbinding van de eventuele beschikbare externe producten na de gebruikmaking van de dienstverlening van Medion.
  - De kostenvrije annuleringsperiode van de aan huis reparatie/omruilopdracht bedraagt maximaal 24 uur, daarna kunnen de kosten veroorzaakt door de vertraagde annulering aan de Consument in rekening worden gebracht..

## 2. Dienst Adres

📞 022006198

(Lokaal tarief/Appel non surtaxé/Lokaltarif)

📞 022006199

Premium Hotline

📞 0900-51111

(0,45 €/min)

🕒 Lu/Ma/Mo - Ve/Vr/Fr: 09:00 - 19:00

🌐 [www.medion.com/be](http://www.medion.com/be)

@ Gebruikt u a.u.b. het contactformulier op onze website [www.medion.com/be](http://www.medion.com/be) onder Service.

Pour nous contacter, merci de vous rendre sur notre site Internet [www.medion.com/be](http://www.medion.com/be), à la rubrique « Service » puis « Contact ».

Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter [www.medion.com/be](http://www.medion.com/be).

# 1. Garantie commerciale limitée (France)

## 1.1. Conditions générales de la garantie commerciale

### 1.1.1. Dispositions générales

Les produits neufs MEDION, sauf ceux exclus aux sections 2 et 3 ci-dessous, bénéficient d'une garantie commerciale limitée qui couvre les défauts de matériel et de fabrication susceptibles de nuire à une utilisation normale du produit. La garantie commerciale concerne l'acheteur agissant en qualité de consommateur à compter de la date d'achat du produit.

Cette garantie commerciale vous est consentie par la société MEDION AG, Am Zehnthof 77, D-45307 Essen, Allemagne.

La garantie commerciale s'applique à tout achat des produits MEDION auprès de MEDION ou de l'un de ses revendeurs agréés, en France métropolitaine ou à l'étranger. Elle est soumise au droit du pays dans lequel a eu lieu le premier achat du produit par un client final.

La durée de la garantie commerciale dépend de la nature de votre produit. Le délai de garantie commence à courir le jour de l'achat du produit auprès de MEDION.

Pour faire valoir votre droit à la garantie commerciale, vous devez fournir une preuve d'achat valable; par exemple une copie du ticket de caisse ou autre preuve d'achat auprès d'un revendeur agréé. MEDION et ses partenaires commerciaux se réservent le droit de refuser la réparation au titre de la garantie commerciale ou la confirmation de la garantie commerciale si ces preuves d'achat ne sont pas produites.

Nous vous prions également de vous assurer que le produit que vous nous retournez est suffisamment bien emballé pour ne pas être endommagé au cours du transport. Hormis mise en œuvre de la garantie légale et sauf mention contraire sur votre bon de garantie, vous devez prendre en charge les frais d'envoi et supporter le risque d'endommagement du produit lors de l'envoi du produit à MEDION.

Dans le cas où votre produit est éligible au droit à la garantie, veuillez au préalable contacter l'assistance MEDION qui validera avec vous la défectuosité du produit et le cas échéant vous indiquera les modalités de retour.. Celle-ci vous donnera un numéro de référence (numéro RMA) que vous devrez reproduire de manière bien visible sur le paquet de retour. Nous vous prions également de joindre au produit retourné une description complète et détaillée du défaut réclamé sur papier libre (ou le cas échéant, en complétant un formulaire qui vous sera adressé).

Le produit défectueux doit nous être retourné de manière complète, c'est-à-dire que votre envoi doit contenir toutes les pièces et accessoires faisant partie du lot initialement vendu. Nous attirons votre attention sur le fait qu'un retour incomplet du produit peut entraîner des délais de réparation et/ou d'échange. La société MEDION n'est pas responsable d'objets envoyés par vous qui ne faisaient pas partie du lot initial.

DE

AT

CH

BE

FR

UK

---

ASSUREZ VOUS D'EFFECTUER UNE SAUVEGARDE DE VOS DONNEES PERSONNELLES AVANT LE RETOUR DU PRODUIT.

Les frais de retour pour une panne sous garantie sont pris en charge par MEDION. Cependant, si après expertise technique il s'avère que le défaut a pour origine:

- des manipulations ou utilisations non décrites dans la documentation du produit.
- des dommages matériels causés lors du transport consécutifs à un emballage insuffisant.
- tout autre motif en contradiction avec les présentes conditions de garantie.

La garantie sera invalidée et MEDION pourrait être en mesure de demander le remboursement des frais engendrés pour le retour du produit ainsi sa réexpédition.

Si vous souhaitez que MEDION répare ou remplace votre produit, vous devrez au préalable régler le montant de cette intervention selon un devis qui vous sera transmis.

En tout état de cause, indépendamment de la garantie commerciale, MEDION reste tenue des défauts de conformité du bien au contrat et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles 1641 à 1649 du Code civil. La garantie légale oblige MEDION, en tant que vendeur professionnel, à garantir l'acheteur contre toutes les conséquences des défauts ou vices cachés de la chose vendue ou du service rendu. (art. R211-4 du code de la consommation).

Les articles L. 211-4, L. 211-5 et L. 211-12 du Code de la consommation ainsi que les articles 1641 et le premier alinéa de l'article 1648 du Code civil sont rappelés à la section IV des présentes.

### **1.1.2. Étendue de la garantie commerciale**

En cas de défaut d'un produit MEDION, couvert par la présente garantie, MEDION prendra en charge sa réparation ou son remplacement. MEDION aura le choix entre la réparation et le remplacement du produit et se réserve la possibilité de remplacer le composant défectueux par un composant d'occasion remis à neuf de même qualité, ou en cas d'indisponibilité, par un composant / produit équivalent ou supérieur.

La présente garantie ne couvre pas les piles, ni les consommables, c'est-à-dire les fournitures destinées à être remplacées régulièrement au cours de l'utilisation du produit MEDION par exemple: lampe pour vidéo projecteur.

La présence d'un pixel défectueux sur un écran (point de l'image constamment coloré, clair ou foncé) ne constitue pas, en soi, un défaut couvert par la garantie commerciale. Le nombre exact admissible de pixels défectueux figure dans les spécifications techniques dans le manuel du produit.

La présente garantie commerciale ne couvre pas la détérioration du produit due à une mauvaise utilisation, notamment pour les écrans plasma ou LCD. L'utilisation correcte de votre écran plasma ou LCD figure dans le manuel d'utilisation.

En outre, la garantie ne couvre pas les erreurs de lecture de supports de données formatés en un format incompatible ou qui sont provoquées par l'utilisation d'un logiciel inadapté.

---

Si au cours de l'intervention il s'avère que le défaut signalé n'est pas couvert par la garantie, MEDION se réserve le droit de facturer tous les coûts subis tels que frais de transport, gestion administrative, coût de composants et de main d'œuvre. Pour cela, un devis vous sera adressé et la prestation sera réalisée après votre approbation.

Vous disposez de la possibilité de demander une expertise technique indépendante auprès d'un tiers de votre choix mais aucune prise en charge ne pourra être réclamée à MEDION.

### **1.1.3. Exclusions de la garantie commerciale**

La présente garantie commerciale ne couvre pas les défaillances et dommages provoqués par des causes externes au produit telles que l'endommagement volontaire ou par négligence du fait de l'utilisateur, l'utilisation inappropriée, l'usage abusif, la modification, la transformation ou l'extension de l'appareil, le vol, l'utilisation de pièces provenant d'un constructeur tiers, l'absence d'entretien nécessaire, les brûlures, l'humidité, les virus ou les erreurs de logiciels, le transport ou l'emballage inappropriés ou la perte du colis lors de l'envoi du produit à la société MEDION.

La présente garantie commerciale s'éteint si le défaut du produit a été provoqué par une tentative de réparation ou d'entretien par une personne n'appartenant pas à la société MEDION ou à l'un de ses partenaires commerciaux. De même, la garantie commerciale s'éteint si des autocollants ou des numéros de série se trouvant sur le produit ou l'un des accessoires sont altérés ou illisibles.

Si après expertise technique il s'avère que le produit retourné ne remplit pas les conditions d'éligibilité à une prise en charge sous garantie MEDION pourrait être en mesure de demander le remboursement des frais engendrés pour le retour du produit ainsi sa réexpédition. Si vous souhaitez que MEDION répare ou remplace votre produit, vous devrez au préalable régler le montant de cette intervention selon un devis qui vous sera transmis.

La responsabilité de MEDION se limite au cadre de l'intervention technique et à la résolution du défaut du produit. En aucun cas MEDION ne pourrait être tenu pour responsable de la perte de revenus, perte d'exploitation, perte de profit, perte de données personnelles liées à la réparation ou remplacement du produit.

### **1.1.4. L'assistance téléphonique**

Avant de nous retourner le produit, vous êtes priés de vous adresser à l'assistance téléphonique MEDION. Ce service vous indiquera les détails de la mise en œuvre de la garantie contractuelle.

Notre assistance téléphonique est à votre disposition du lundi au vendredi, de 9h00 à 19h00 sans interruption. L'appel à ce service à partir d'un téléphone fixe en France est non surtaxé (02 43 16 60 30).

Pour les interventions ne relevant ni de la garantie contractuelle ni de la garantie commerciale, les appareils hors garantie, les problèmes liés à des logiciels ou mauvaises manipulations, vous pouvez également joindre notre assistance téléphonique au 0892 35 05 40 (0.34 €/min).

DE

AT

CH

BE

FR

UK



---

## **1.2. Conditions particulières de garantie commerciale pour les ordinateurs personnels, ordinateurs portables, ordinateurs de bureau, ordinateurs de poche, appareil de navigation GPS (PNA).**

En cas de défaut de l'une des options de votre produit, MEDION prendra en charge sa réparation ou son remplacement. La garantie couvre les frais de matériel et le temps de travail nécessaires à la remise en état du produit MEDION concerné.

L'utilisation d'accessoires qui n'ont pas été produits ou vendus par MEDION, peut entraîner l'extinction de la garantie commerciale de votre produit MEDION s'il s'est avéré qu'un dommage a été causé au produit MEDION ou à l'une de ses options par cet accessoire.

Les logiciels livrés avec le produit MEDION sont couverts par une garantie commerciale limitée spéciale. Cette garantie commerciale couvre le système d'exploitation pré installé et les programmes livrés avec le produit. Pour les logiciels livrés par MEDION et pour les supports de données, par exemple les disquettes et les CD-ROM ou DVD-ROM sur lesquels les logiciels sont livrés, MEDION garantit l'absence de défauts de fabrication et de matériau du support physique de données pendant une durée de 90 jours suivant l'achat du produit auprès de MEDION ou de l'un de ses partenaires agréés. MEDION remplacera gratuitement les supports de données qui étaient défectueux lors de leur livraison. Cette garantie commerciale ne couvre que les supports physiques de données et non le fonctionnement des logiciels. Aucune garantie n'est donnée concernant l'aptitude du produit à satisfaire à vos besoins, l'absence d'erreurs dans l'exploitation des logiciels, le fonctionnement ininterrompu ou parfait des logiciels, la correction possible ou effective de défauts dans les logiciels. MEDION ne garantit pas à 100 % l'exactitude des cartes fournies avec l'appareil de navigation GPS (PNA).

Lors de la réparation du produit MEDION, il peut s'avérer nécessaire de supprimer toutes les données qui y sont stockées. Par conséquent, AVANT LE RETOUR DE L'APPAREIL POUR REPARATION, ASSUREZ-VOUS QUE VOUS ETES EN POSSESSION D'UNE SAUVEGARDE DE VOS DONNEES. Nous attirons tout particulièrement votre attention sur le fait que lors de la réparation le produit est remis dans son état initial. La société MEDION ne pourra pas être tenue responsable pour les frais éventuellement nécessaires pour une reconfiguration des logiciels, du gain manqué, de la perte de vos données ou de logiciels et/ou de tout dommage consécutif.

## **1.3. Conditions de garantie particulières pour les réparations et/ou échanges sur site**

Dans la mesure où le bon de garantie de votre produit MEDION stipule le service de réparation et/ou d'échange sur site, il sera fait application des présentes conditions de garantie pour la réparation et/ou les échanges sur site.

Pour la bonne mise en œuvre de la réparation et/ou l'échange sur site, veuillez prendre en compte les points suivants :

- Vous devez garantir à l'employé de MEDION l'accès sans restrictions, sûr et immédiat au produit défectueux.
- Vous devez, à vos frais, mettre à disposition de l'employé de MEDION les installations de télécommunication nécessaires pour les tests, le diagnostic et la réparation du produit.
- Vous êtes seul responsable de restaurer vos logiciels d'application après avoir eu recours aux services de MEDION.
- Vous devez prendre toutes les mesures nécessaires à la bonne exécution de votre demande de réparation.
- Vous êtes seul responsable de la reconfiguration éventuellement nécessaire de votre connexion internet et des appareils périphériques existants après avoir eu recours aux services de MEDION.
- La période pendant laquelle vous pouvez annuler gratuitement une demande d'intervention sur site est de 24 heures minimum avant le rendez-vous. Passé ce délai, nous vous facturerons les frais causés par l'annulation tardive ou le défaut d'annulation.

## 1.4. Rappel des dispositions légales

### 1.4.1. Garantie légale de conformité (extrait du Code de la consommation)

*Article L. 211-4 Code de la consommation*

Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Nota : Ordonnance 2005-136 2005-02-17 art. 5 : Les dispositions de la présente ordonnance s'appliquent aux contrats conclus postérieurement à son entrée en vigueur.

*Article L. 211-5 Code de la consommation*

Pour être conforme au contrat, le bien doit :

1° Être propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant : correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage

2° Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

---

Nota : Ordonnance 2005-136 2005-02-17 art. 5 : Les dispositions de la présente ordonnance s'appliquent aux contrats conclus postérieurement à son entrée en vigueur.

*Article L. 211-12 Code de la consommation*

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Nota : Ordonnance 2005-136 2005-02-17 art. 5 : Les dispositions de la présente ordonnance s'appliquent aux contrats conclus postérieurement à son entrée en vigueur.

## **1.4.2. De la garantie des défauts et vices cachés (extrait du Code civil)**

*Article 1641 Code civil*

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage, que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

*Article 1648 alinéa 1er Code civil*

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

## **2. Adresse du Service**

📞 02 43 16 60 30

(appel non surtaxé)

Service PREMIUM hors garantie

📞 08 92 35 05 40

(0,34 €/min, coût d'un appel depuis un téléphone mobile variable selon votre opérateur)

🕒 Lun - Ven : 09:00 - 19:00

🌐 [www.medion.fr](http://www.medion.fr)

@ Pour nous contacter, merci de vous rendre sur notre site Internet à la rubrique « Service » puis « Contact ».

---

# 1. Restricted Warranty (United Kingdom)

## 1.1. General Conditions of Warranty

### 1.1.1. General

This warranty covers defects relating to workmanship and manufacture in MEDION products. The period during which this warranty is valid and during which claims against the warranty can be made to MEDION must be in accordance with the following terms in order to be considered eligible:

- Is effective from the date of purchase or receipt of the MEDION product from an authorised seller of MEDION products;

and

- expires at the end of the warranty period.

For the warranty to be valid, you must:

- provide suitable evidence of purchase, a copy of the original purchase receipt from an authorised seller of MEDION products is preferred;

or

- register your product within 28 days of purchase online at [www.MEDION.co.uk](http://www.MEDION.co.uk).

Please keep the original purchase receipt in a safe place. MEDION and its authorised sellers reserve the right to refuse a repair under warranty or a warranty confirmation if a proof of purchase [or registration of purchase] cannot be established, or has not been, submitted.

When it is necessary to return your product for repair please ensure that your product is suitably packed for transportation.

Provided that your product is still within warranty (please check the duration of the warranty period as described above) and is eligible for repair or replacement under the terms of the warranty, to return your product, please telephone MEDION on the service hotline number. You will be sent a pre-paid transportation box suitable for returning your product to MEDION or a voucher.

PLEASE MAKE SURE THAT YOU HAVE A BACKUP COPY OF ALL DATA ON THE PRODUCT BEFORE RETURNING THE PRODUCT TO MEDION.

MEDION shall bear the costs of postage and packaging for returning the product and the transportation risk. However, if following examination of the defective product in question, MEDION, in its reasonable opinion, considers that the defect has been caused by:

- your operating and/or using the product other than as instructed in the accompanying documentation;
- damage caused in transit as a result of your negligence in packaging of the product; and/or
- otherwise than in accordance with the terms of this warranty;

This warranty shall be void and you may be required by MEDION to reimburse MEDION for the reasonable costs of postage and packaging before MEDION will return the product to you. If so and you would still like MEDION to repair or replace the

---

product, MEDION may do so but you will be charged MEDION's standard rates for repair and replacement for this service.

Before returning the product, please contact MEDION via the service hotline or via the internet [www.MEDION.co.uk](http://www.MEDION.co.uk). You will receive a reference number (RMA No.). Please mark the outside of your package to ensure that this reference number is clearly visible. Please submit a letter containing as much detailed information as possible and, a full description of the defect or fault.

This should include:

- a description of the fault;
  - when it occurred, how long it has been evident and how frequently it occurs;
  - any error message(s) displayed when using the product;
  - a description of the circumstance(s) and conditions in which the fault occurs;
- and
- whether it is an intermittent or persistent fault.

This will greatly assist MEDION in identifying the defect, when submitted together with the defective product.

Unless otherwise instructed by a MEDION representative in all cases, the product must be returned complete with all parts which were included with the original product. Incomplete contents of the returned package may lead to a delay in the repair or replacement. MEDION does not accept any liability for any additionally submitted material(s) which were not supplied with the original MEDION product.

This warranty does not affect your statutory rights in any way and is subject to the applicable legal statutes of the country where the product was sold to you by an authorised MEDION seller.

### **1.1.2. Scope**

Subject to any exclusions set out within this warranty, where there is a defect in your MEDION product covered by this warranty, MEDION will repair or replace the MEDION product. The decision whether to repair or replace the product will be made solely at the discretion of MEDION. MEDION may, in its own discretion, replace the product returned for repair under warranty with a replacement product that is either identical or, in the event that such product(s) are no longer available, a product of equal or superior specification and quality.

No warranty is given for batteries or rechargeable batteries or for consumable materials subject to wear and tear, i.e. for parts which have to be replaced periodically during the normal use of the product, such as video-projector lamp.

Non critical failures that fall within industry specified tolerances e.g. noise, LCD pixels are not covered by this warranty. Please consult the appropriate section in your user or instruction manual for this product for exact specifications and tolerances.

To the extent which is permitted under law, MEDION will accept no liability for burnt-in images on plasma or LCD products as a result of normal wear and tear during the operation of the product. Please refer to your user or instruction manual for this product for detailed operating instructions for your plasma or LCD product.

---

The warranty does not cover errors relating to the playback of data media in an incompatible format or created with unsuitable software.

If it is found during repair or assessment that the defect concerned is not covered under warranty, MEDION reserves the right to invoice you for all reasonable costs incurred by MEDION. These costs will be in relation to the return of the product, including reasonable administration costs, plus reasonable costs for materials used and labour provided when repairing or replacing the product. This is subject to MEDION providing you with an estimate for carrying out such work prior to costs being incurred and that you have accepted the estimate.

You are entitled to seek independent advice or consultation relating to your product or any of MEDION's findings. MEDION will not be liable for any costs incurred to you when doing so.

### **1.1.3. Exclusion from warranty**

To the extent permitted by law, this warranty shall be void in the event that defects or loss caused by:

- failure and damage resulting from the operation of the product in an environment other than that recommended in the accompanying user or instruction manual (e.g. in direct sunlight or in a damp room);
- accidental damage;
- use other than in accordance with the accompanying user or instruction manual;
- modifications, conversions, expansions, maintenance and/or repairs made to the MEDION product by unauthorised repairers or use of unauthorised third party parts;
- negligence;
- virus attack or software errors;

or

- improper transportation or packaging during return of the product.
- This warranty will also be considered void if labels or serial numbers of the product or of a component of the product are modified or made illegible.
- To the extent permitted by law, MEDION shall; only be responsible for losses which are a reasonably foreseeable consequence of the relevant defect in the product; MEDION will not be responsible for any costs incurred in relation to software configuration; economic loss; loss of opportunity; loss of income; or loss of data or software arising out of its repair or replacement of a MEDION product under this warranty

### **1.1.4. Service Hotline**

Before returning the product to MEDION you must contact us using the service hotline or via the internet ([www.MEDION.co.uk](http://www.MEDION.co.uk)). You will receive further instructions for making your claim under warranty when you call.

The price of your call will be stated at the beginning of the call.

---

## **1.2. Special warranty conditions for MEDION PC, notebook, pocket PC (PDA) and navigation devices (PNA)**

The following terms apply to MEDION PC, notebook, desktop, pocket PC and laptop products and optional items included with such products. If one of these items has a fault, you also have a warranty claim for its repair or replacement, from MEDION.

The warranty covers the costs of materials and labour for repairing or replacing the defective MEDION product or the optional item in question.

Hardware connected to your product that was not produced or marketed by MEDION can invalidate the warranty if MEDION can reasonably demonstrate that damage to the MEDION product or of the optional item included with the delivery was caused by such hardware. You are entitled to seek independent advice or consultation relating to your product or any of MEDION's findings. MEDION will not be liable for any costs incurred to you when doing so.

This warranty is restricted in relation to any pre-installed operating system as well as to application programme software that is included with the MEDION product in question. This warranty is restricted as follows:

For pre-installed operating system as well as to application programme software included in the MEDION product, MEDION only guarantees the data media (e.g. the diskettes and CD-ROMs) upon which this software is delivered and warrants that such data media shall be free from material and processing defects for a period of 90 days from the date of purchase of the MEDION product from an authorised seller of MEDION. MEDION will replace defective data media free of charge.

Any claims in respect of defective pre-installed operating system as well as to application programme software are hereby expressly excluded and you should contact the relevant licensor or copyright owner of the defective software in question. MEDION does not guarantee that any software supplied with MEDION products will function without interruption, will be free from errors or that it will fulfil your requirements. MEDION does not guarantee the 100% accuracy of the maps provided with the Navigation device.

It may be necessary to delete all data in the product in order to repair the MEDION product. PLEASE MAKE SURE THAT YOU HAVE A BACKUP COPY OF ALL DATA ON THE PRODUCT BEFORE RETURNING THE PRODUCT TO MEDION. To the extent permitted by law, MEDION excludes all liability for loss of data and MEDION recommends in all cases that you back up all data on your MEDION product before returning the product to MEDION.







