

SILVERCREST®



KENYÉRSÜTŐGÉP SBB 850 E1

TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

Legutóbbi adatfrissítés - Stand der Informationen:
06/ 2020 - Ident.-No.: SBB 850 E1 062020-1

HU

KENYÉRSÜTŐGÉP

Felhasználói kézikönyv és szerviz tájékoztató

DE AT

BROTBACKAUTOMAT

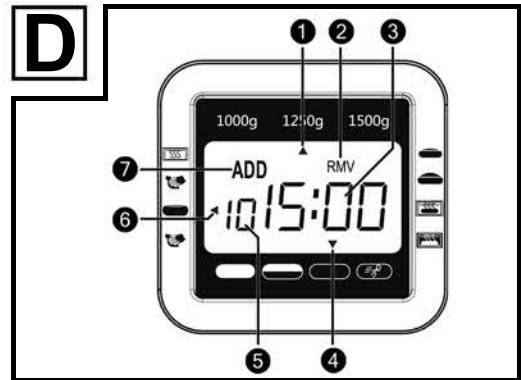
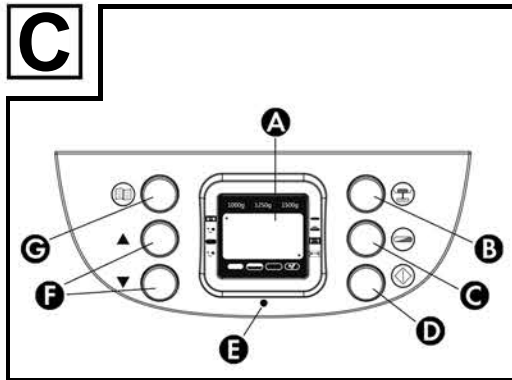
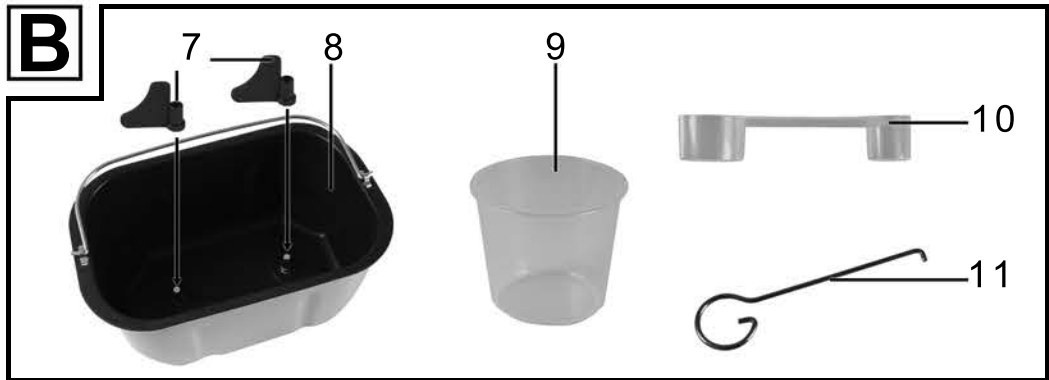
Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

IAN 345603_2004

HU

IAN 345603_2004

HU



Magyar2

Deutsch34

Tartalomjegyzék

1. Rendeltetésszerű használat	3
2. Szállítási terjedelem	3
3. Műszaki adatok	4
4. Biztonsági utasítások	4
5. Szerzői jog	10
6. A használatba vétel előtt	11
7. Első üzembe helyezés	11
8. Használatba vétel	12
8.1. A funkciók terjedelme.....	12
8.2. A vezérlőpanel	13
8.3. A kijelző	14
8.4. Kijelzőképek	14
9. A programok	14
10. Az időzítő	18
11. A sütés előkészítése	19
11.1. Az összetevők mérése	19
12. A kenyér sütése	19
12.1. Előkészítés / beállítások.....	19
12.2. A program indítása.....	20
12.3. Remove-funkció	20
12.4. A program vége.....	21
12.5. A kenyér kivevése	21
13. Karbantartás / tisztítás	22
13.1. Karbantartás	22
13.2. Tisztítás	22
14. Hibaelhárítás / gyakori kérdések	23
15. Környezetvédelmi útmutatások és ártalmatlanítási előírások	25
16. Megfelelőségi tudnivalók	25
17. A program lefutása	26
18. Útmutatás a garanciához és a szervizeléshez	32

Gratulálunk!

A SilverCrest SBB 850 E1 kenyérsütő automata, a továbbiakban kenyérsütő automata megvásárlásával egy kiváló minőségű termék mellett döntött.

Az első használat előtt ismerje meg az automatikus kenyérsütő gépet, és gondosan olvassa el ezt a kezelési útmutatót és a mellékelt receptes könyvecskét. Különösen tartsa be a biztonsági tudnivalókat és a kenyérsütő automatát csak az ebben a használati útmutatóban foglaltak szerint használja, az itt megadott felhasználási területeken.

Őrizze meg ezt a kezelési útmutatót a termék közelében hogy később belenézhesen. A kenyérsütő automata továbbadásakor adja át a készülék összes dokumentumát is.

1. Rendeltetészerű használat

Az automatikus kenyérsütő gép könnyen kezelhető készülék, amely lehetőség nyújt háztartási használatra szolgáló kenyér, sütemény, tészta, joghurt és lekvárok egyetlen munkafolyamatban történő előállítására. Ezt követően az elkészített termékeket igényei szerint tovább feldolgozhatja.

Ez a kenyérsütő automata nem vállalatoknál való felhasználásra, illetve nem üzemi felhasználásra készült. A kenyérsütő automatát kizárólag csak privát célokra használja, bármilyen más felhasználás nem rendeltetészerűnek számít. Ezen kívül, a kenyérsütő automata nem használható a szabadban vagy trópusi éghajlat alatt. A kenyérsütő automatát kizárólag a kezelési útmutatóban leírt célokra használja, semmilyen körülmények között ne használja élelmiszerek vagy más tárgyak szárítására. Csak a gyártó által ajánlott tartozékokat használja, a nem javasolt tartozékok a készülék tartós rongálódásához vezetnek. Ennek egyik következménye az Ön garanciaigényének elvesztése lehet.

Ez a kenyérsütő automata teljesíti a CE-megfelelőséghez kapcsolódó összes vonatkozó irányelvet és szabványt. A kenyérsütő automata gyártóval való egyeztetés nélküli módosítása esetén nem biztosított a normák teljesítése. Az ebből származó károkért vagy zavarokért a gyártó nem vállal semmilyen felelősséget.

Tartsa be a mindenkori felhasználási ország előírásait, ill. törvényeit.

2. Szállítási terjedelem

- kenyérsütő automata
- sütőforma
- 2 dagasztólapát
- dagasztólapát eltávolító eszköz
- mérőcsésze
- mérőkanál
- a jelen kezelési útmutató
- receptfüzet
- rövid kezelési útmutató

Ez a kezelési útmutató kihajtható borítóval van ellátva. A borítólapon belső felén a kenyérsütő automata számozott ábrája található. A számok jelentése a következő:

A ábra

- 1 kémlelőablak
- 2 fedő
- 3 szellőzőnyílás
- 4 hálózati kábel
- 5 főkapcsoló
- 6 kezelőpanel

B ábra

- 7 dagasztólapát
- 8 sütőforma
- 9 mérőcsésze
- 10 mérőkanál
- 11 dagasztólapát eltávolító eszköz

3. Műszaki adatok

Modell	SilverCrest SBB 850 E1
Tápfeszültség	220-240 V-, 50/60 Hz
<u>Teljesítményfelvétel</u>	
Fűtőteljesítmény	850 W
Motorteljesítmény	100 W
Méreték fogantyúkkal	kb. 27 x 42 x 29,7 cm
Súly (sütőformával és dagasztólapáttal együtt)	kb. 5,8 kg

A műszaki adatok, valamint a dizájn előzetes értesítés nélkül módosíthatók.

4. Biztonsági utasítások

A kenyérsütő automata első használata előtt olvassa végig figyelmesen a következő utasításokat, és tartson be minden figyelmeztetést, még akkor is, ha járatos az elektronikus készülékek kezelésében. Gondosan őrizze meg ezt az útmutatót egy esetleges későbbi alkalomra.



VESZÉLY! Ez a szimbólum a „Veszély” jelzéssel együtt olyan veszélyes helyzetet jelöl, amely, ha nem előzik meg, súlyos sérülésekhez vagy akár halálhoz is vezethet.



FIGYELMEZTETÉS! Ez a szimbólum a „Figyelmeztetés” jelzéssel együtt fontos útmutatást jelöl a kenyérsütő automata biztonságos működtetése és a felhasználó védelme szempontjából.



VESZÉLY! Figyelem, forró felületek! Ez a szimbólum a kenyérsütő automata forró felületeivel összefüggésben lehetséges sérülésekre / égési sérülésekre figyelmeztet.



Ez a szimbólum olyan terméket jelöl, melynek vegyi és fizikai összetétele a vizsgálatok alapján élelmiszerrel való érintkezés esetén nem produkál az egészségre káros hatást a 1935/2004 sz. EU rendelkezés szerint.



Ez a szimbólum a témához kapcsolódó további fontos tájékoztatást jelöl.

Üzemeltetési környezet



Ez a kenyérsütő gép kizárólag beltéri használatra alkalmas. A készülék nem magas hőmérsékletű, ill. páratartalmú (pl. fürdőszoba) vagy nagyon poros helyiségekben való használatra készült.



VESZÉLY! A kenyérsütő automata nem alkalmas külső időzítő órával vagy egy különálló távirányítóval való működtetésre.



VESZÉLY! A kenyérsütő automatát 8 év fölötti gyermekek, valamint a fizikai, szenzoros és szellemi képességeikben korlátozottak, fogyatékkal élők vagy tapasztalat és tudás nélküliek is használhatják, ha ezt

felügyelet alatt teszik, felvilágosították őket a kenyérsütő automata biztonságos használatáról és értik az abból származó veszélyeket. Tilos a gyermekeknek a kenyérsütő automatával játszaniuk! A tisztítást és a felhasználói karbantartást nem szabad gyerekekre bízni, kivéve, ha 8 évnél idősebbek és a műveleteket felügyelet alatt végzik. A csomagolófóliákat is tartsa távol a gyermekektől. Fennáll a fulladás veszélye.

A 8 éves vagy fiatalabb gyermekeket távol kell tartani a készüléktől és a tápkábeltől.



VESZÉLY! Amennyiben füstképződést, szokatlan zörejeket vagy szagokat érzékel, azonnal húzza ki a hálózati dugaszt a csatlakozó aljzatból. Ilyen esetben a kenyérsütő automata nem használható tovább, és azt meg kell vizsgáltatni egy szakemberrel. A készülék esetleges égéséből származó füstöt soha ne lélegezze be. Amennyiben a füstöt mégis belélegezte, forduljon orvoshoz! A füst belélegzése egészségkárosító hatású lehet.



VESZÉLY! Vigyázzon arra, hogy ne legyen semmilyen tűzforrás (pl. égő gyertya) a kenyérsütő automatán vagy annak közelében. Tűzveszély!



VESZÉLY! Mindig húzza ki a hálózati csatlakozót az aljzatból, amikor az automatikus kenyérsütő gépet nem használja. A kenyérsütő automatát csak azután rakja el, miután teljesen kihűlt. Tűzveszély!



VESZÉLY! A kenyérsütő automatát csak száraz, egyenes és hőre nem érzékeny felületen működtesse. A kenyérsütő automatát soha nem használja könnyen

gyúlékony anyagok közelében, mint pl. függönyök, kárpitok vagy robbanékony és/vagy éghető gázok vagy folyadékok. A készülék és a gyúlékony, éghető anyagok között tartson legalább 50 cm-es távolságot. Működés közben soha ne hagyja a kenyérsütő automatát felügyelet nélkül! Fennáll a tűz veszélye!



VESZÉLY! A kenyérsütő automata szellőzőnyílásait soha nem szabad lefödni. A készüléket nem szabad gáz- vagy elektromos tűzhely, forró kemence vagy más hőforrás mellett működtetni. A kenyérsütő automatát soha ne takarja le kendővel vagy más hasonló anyaggal, mivel ellenkező esetben a hő és a gőz nem tud távozni a készülékből. A hő szabad távozása érdekében tartson legalább 10 cm-es távolságot a készülék és más tárgyak, ill. falak között. Túlhevülés- és tűzveszélyes!



VESZÉLY! A kenyérsütő automatát soha ne használja élelmiszerek vagy más, különösen fémes tárgyak tárolására. Ezek rövidzárlatot okozhatnak. Fennáll a tűz veszélye!



VESZÉLY! A kb. 900 g liszt és a legfeljebb 10 g szárazélesztő (a 6 „Gluténmentes” programnál max. 15 g) mennyiségét sütéskor semmilyen körülmények között nem szabad meghaladni, ellenkező esetben a tészta kifuthat és tüzet okozhat. Friss élesztő használata esetén a maximális mennyiség 20 g (a „Gluténmentes” 6. program esetén maximum 20 g). Fennáll a tűz veszélye!



VESZÉLY! Működés közben a megérinthető felületek hőmérséklete nagyon magas lehet. Égésveszélyes!



VESZÉLY! A kenyérsütő automata felforrósodik. A készüléket ne mozgassa, és ne szállítsa, ha a sütőforma (8) tartalma - pl. a gyümölcsíz - forró. A tartozékok kivevése vagy behelyezése előtt hagyja a kenyérsütő automatát lehűlni és húzza ki a hálózati csatlakozó aljzatból. Óvatosan vegye ki a sütőformát (8). A sütőforma (8) markolata használat közben felforrósodik. Szükség esetén használjon egy edényfogót vagy sütőkesztyűt. Égésveszélyes!



FIGYELMEZTETÉS! A kenyérsütő automatát ne szállítsa, ha a tartalma - pl. gyümölcsíz - forró vagy folyékony. Égésveszélyes!



FIGYELMEZTETÉS! A veszélyek elkerülése érdekében a kenyérsütő automatának nem szabad megsérülve lennie.



FIGYELMEZTETÉS! A kenyérsütő automatát nem szabad közvetlen hőforrásnak (pl. fűtésnek), közvetlen napfénynek vagy mesterséges fénynek kitenni. Kerülni kell az érintkezést fröccsenő vagy cseppenő vízzel és agresszív folyadékokkal. A kenyérsütő automatát ne használja víz közelében. A kenyérsütő automatát soha nem szabad alámeríteni. A kenyérsütő automatára soha ne állítson folyadékokkal töltött tárgyakat, pl. vázákat vagy italokat. Továbbá figyeljen arra, hogy a kenyérsütő automatát ne tegye ki túlzott rázkódásoknak és rezgéseknek. Ezen kívül ne engedjen idegen tárgyat a készülékbe jutni. Ellenkező esetben a kenyérsütő automata károsodhat.



FIGYELMEZTETÉS! A készülék sérüléseinek elkerülése érdekében a sütőprogramokat csak behelyezett sütőformával (8) szabad elkezdni. Működés közben tartsa zárva a fedőt (2). A sérülések elkerülése érdekében működés közben soha ne távolítsa el a sütőformát (8).



FIGYELMEZTETÉS! A kenyérsütő automatát soha ne működtesse sütőforma (8) nélkül. A készülék megsérülhet.



FIGYELMEZTETÉS! A sérülések elkerülése érdekében a kenyérsütő automatát soha ne működtesse fedő (2) nélkül.



FIGYELMEZTETÉS! Az élelmiszerrel érintkező összes alkatrészt csak erre a célra alkalmas, enyhe tisztítószerrel tisztítsa. Tisztítás után alaposan öblítse le ezeket az alkatrészeket bő, tiszta vízzel, hogy teljesen eltávolítsa a tisztítószer maradványait. Egészség veszélyeztetése áll fenn!

Hálózati kábel



VESZÉLY! Figyeljen arra, hogy a hálózati kábelt (4) soha ne vezesse éles sarkokon át. A hálózati kábelt (4) ne vezesse forró felületek és tárgyak közelében és vigyázzon arra, hogy a vezeték ne érintse a kenyérsütő automata forró felületeit. A hálózati kábel (4) szigetelése megsérülhet. Áramütésveszély!



FIGYELMEZTETÉS! A hálózati kábelt (4) mindig a dugasztól fogja meg, és ne magát a hálózati kábelt (4) húzza.



FIGYELMEZTETÉS! Ne tegye se a kenyérsütő automatát, se bútorokat, se más nehéz tárgyakat a hálózati kábelre (4), és ügyeljen arra, hogy a kábel ne törjön meg.



FIGYELMEZTETÉS! Ne kössön csomót a hálózati kábelre (4), más kábelekkel ne kösse össze. A hálózati kábelt (4) úgy fektesse le, hogy senki ne léphessen rá, és senkit ne akadályozzon.



FIGYELMEZTETÉS! Ne használjon olyan adaptert vagy hosszabbító kábelt, amely nem felel meg az érvényes biztonsági normáknak, és ne végezzen beavatkozásokat a hálózati kábelben (4)! Amennyiben a hálózati kábel (4) megsérült, a veszélyek elkerülése érdekében a gyártónak, az ügyfélszolgálatnak vagy egy hasonló képesítésű személynek ki kell azt cserélnie.

5. Szerzői jog

A jelen használati útmutató teljes tartalma szerzői jogi védelem alatt áll, és az olvasó számára csupán csak információforrásként szolgál. Tilos az adatok és információk bármilyen másolása vagy sokszorosítása a szerző írásos beleegyezése nélkül. Ugyanígy tilos a tartalmak és adatok üzleti célú felhasználása. A szöveg és az ábrák a nyomdai feldolgozás időpontjában érvényes műszaki színvonalnak felelnek meg. A módosítások joga fenntartva.

6. A használatba vétel előtt

Vegye ki a kenyérsütő automatát a csomagolásból, és távolítsa el teljesen a csomagolóanyagot. Ellenőrizze le a kenyérsütő automatát, hogy vannak-e rajta sérülésnyomok. Sérülések esetén a kenyérsütő automatát nem szabad üzembe helyezni.

Első használat előtt egy tiszta, nedves kendővel tisztítsa meg a kenyérsütő automata házát, a sütőformát (8) és a dagasztólapátot (7). Semmiképpen ne használjon súrolószert vagy karcoló hatású tisztítószivacsot.

7. Első üzembe helyezés



VESZÉLY! Működés közben a megérinthető felületek hőmérséklete nagyon magas lehet. Égési sérülés veszélye!



Az első üzembe helyezésnél a gyártásból származó maradványok szagképződéshez vagy akár kismértékű füstképződéshez vezethetnek. Ez a jelenség normális, és a szag rövid idő után megszűnik. Gondoskodjon elegendő szellőzésről. Szükség esetén nyisson ablakot.



VESZÉLY! A kenyérsütő automatát soha ne hagyja 5 percnél hosszabb ideig üres sütőformával (8) melegeadni. Túlhevülés- és tűzveszélyes!

Első üzembe helyezéskor a következő módon járjon el:

Csak ennél az első üzembe helyezésnél helyezze be üresen a sütőformát (8) dagasztólappal (7) és csukja le a fedőt (2). Kapcsolja be a főkapcsolót (5), majd válassza a 15. programot, ahogyan az a 9 „A programok” fejezetben olvasható. A kenyérsütő automata kb. 5 perces felfűtéséhez nyomja meg a Start/Stop **D** gombot. 5 perc eltelte után nyomja meg ismét a Start/Stop **D** gombot kb. 3 másodpercig, amíg egy hosszú sípszót hall. A program lejárt.

Kapcsolja ki a főkapcsolót (5), húzza ki a hálózati kábelt (4) a csatlakozó aljzatból, hagyja a kenyérsütő automatát teljesen lehűlni, majd tisztítsa meg egy tiszta, nedves kendővel még egyszer a sütőformát (8), a dagasztólapátot (7) és a kenyérsütő automata házát.

A kenyérsütő automata ezzel üzemkész.

8. Használatba vétel



VESZÉLY! A kenyérsütő automata alkatrészei nagyon felforrósodhatnak. Az égések elkerülése érdekében használjon edényfogót vagy sütőkesztyűt.



VESZÉLY! A kenyérsütő automatát ne használja időzítővel vagy rádiós csatlakozó aljzattal.



FIGYELMEZTETÉS! A kenyérsütő automatát állítsa egy sík és hőálló felületre. Érzékeny felület esetén helyezzen egy hőálló alátétet a kenyérsütő automata alá.

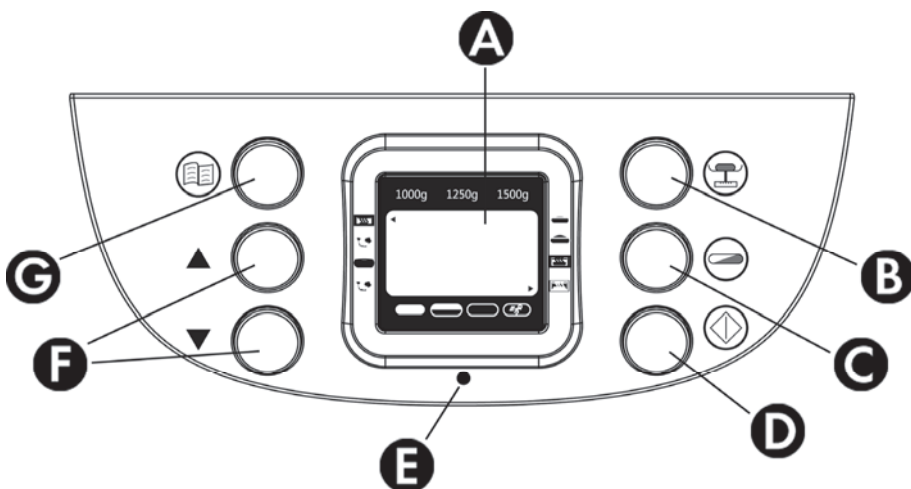
8.1. A funkciók terjedelme

- 16 különböző program közül választhat.
- Saját recept szerinti saját kenyereket készíthet.
- Kész tésztakeverékeket készíthet el.
- Sütemény, zsemle, pizza és galuska tésztáját tudja dagasztani.
- Gyümölcsízt vagy darabos dzsemet készíthet.
- Saját maga készíthet joghurtot.
- Gluténmentes tésztakeverékeket és gluténmentes lisztből készült recepteket készíthet el.
- Akár 8 programot lehet egyénileg, saját ízlés szerint programozni.



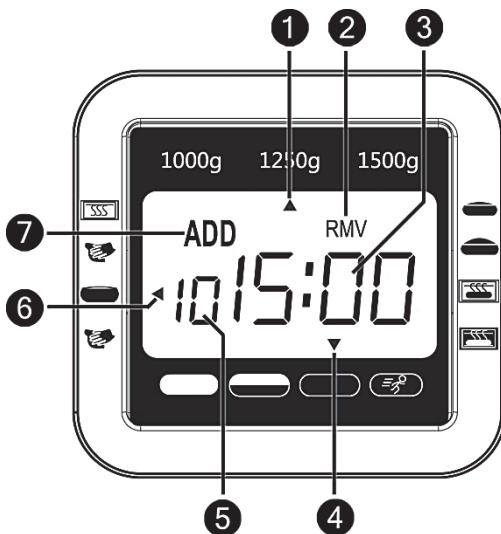
A saját receptjeihez finom tésztakeverékeket és adalékokat vásárolhat a legközelebbi LIDL áruházban.

8.2. A vezérlőpanel







A		Kijelző
B		A kenyér súlya: A gombot addig nyomogassa, míg a nyíl 1 a kívánt súly alatt áll. A súlyadatok a sütőformába (8) betöltött összetevők mennyiségére vonatkoznak.
C		Barnulás foka / gyors üzemmód: A barnulás fokának (világos, közepes, sötét) vagy a gyors üzemmódnak a beállítása (csak az 1 ... 4 programoknál). A gombot addig nyomogassa, míg a nyíl 4 a kívánt szimbólum fölött áll. A kiválasztott beállítástól függően a sütési idő 3 megváltozik. A 9, 10, 11, 12, 13, 14 és 16 programoknál nem lehet barnulási fokot választani.
D		tart/Stop gomb: A készülék indításához/leállításához vagy az időzítés törléséhez nyomja meg ezt a gombot, amíg sípszót nem hall. Egy program megállításához nyomja meg röviden a Start/Stop D gombot, amíg sípszó nem hallható és az idő a kijelzőn A villog. 10 percnél többi újabb megnyomásával a program folytatható. Ha a Start/Stop D gombot 10 percnél többet nem nyomja meg újra, a program 10 perc elteltével automatikusan folytatódik. A program teljes befejezéséhez nyomja a Start/Stop D gombot kb. 3 másodpercig, amíg egy hosszú sípszót hall.
E		Működésjelző LED: azt mutatja, hogy fut-e egy program
F		Időzítő gombok: késleltetett sütés
G		Programgomb: Itt választhatja ki a kívánt sütési programot. A kijelzőn megjelenik a program száma 5 és a sütési idő 3 .




8.3. A kijelző



8.4. Kijelzőképek

1	Súlykijelzés (1000 g / 1250 g / 1500 g)
2	REMOVE-funkció (RMV) - amíg RMV látható a kijelzőn, el lehet távolítani a dagasztólapátokat (7).
3	Sütési idő (ÓRA) / idő beállítás
4	A kiválasztott barnulás foka / gyors üzemmód Világos  , közepes  , sötét  , gyors 
5	A kiválasztott program (1 - 16)
6	A program lefutása
7	Az összetevők hozzáadása (ADD) - amíg ADD látható a kijelzőn, hozzáadhatók összetevők, pl. diófélék vagy gyümölcsök.

9. A programok

A kenyérsütő automata 16 programot kínál, amelyeket a programgombbal  tud kiválasztani. A kijelzőn  megjelenik a kiválasztott program száma .

A sütési idő a kiválasztott program-kombinációtól függ, legfőképpen pedig a súlytól. Ehhez vegye figyelembe a 17 „A program lefutása” fejezetet is.

A programok következő leírása áttekintést nyújt a programokról és a sütési céljaihoz való alkalmasságról.

1. program: Normál

Ez a program fehér vagy vegyes kenyerek sütésére alkalmas, amelyek nagyrészt búza vagy rozslisztből állnak. Az így készített kenyér tömör állagú.

2. program: Lazább szerkezetű

Ez a program jól megőrölt lisztből készített könnyű kenyerek sütésére alkalmas. Rendszerint laza és ropogós héjú kenyeret eredményez.

3. program: Teljes kiőrlésű

Ez a program tartalmaz lisztfajták feldolgozására alkalmas, mint amilyen pl. a teljes kiőrlésű búzaliszt vagy rozsliszt. A sütés eredménye egy nehéz és tömör kenyér.

4. program: Édes

Ha a kenyéréhez pluszban cukrot vagy olyan adalékokat szeretne hozzáadni, mint amilyen a gyümölcslé, az aszalt gyümölcsök, a kókuszpehely, a mazsola vagy a csokoládé, akkor ezt a programot kell választania. Ez a program egy könnyű, levegős kenyeret eredményez.

5. program: Low Carb (csökkentett szénhidráttartalom)

Ez a program alacsony szénhidráttartalmú kenyerek sütéséhez használható.

6. program: Gluténmentes

A gluténmentes lisztek vagy keverékek kelesztési tulajdonságai eltérnek a szokványos lisztétől, és több időre van szükségük a folyadékok felvételéhez. A gluténmentes lisztből vagy sütőkeverékekből álló kenyerek számára ez a meghosszabbított kelesztési idejű és meghosszabbított sütési idejű program az alkalmas.

7. program: Expressz

Az Expressz programmal való sütésnél a dagasztás és sütés, valamint a kelesztési idő jelentősen le van csökkentve. Ebből az okból kifolyólag e programhoz csak olyan receptek használhatóak, amelyek nem igényelnek erőteljes lisztípusokat vagy más nehéz összetevőt. Ennél a programnál a kenyér kevésbé levegős, és megtörténhet, hogy kevésbé ízletes lesz, mint a szokásos.

8. program: Sütemény

A saját receptek szerinti kalácsok vagy kalácskeverékek feldolgozásához használja ezt a programot.

9. program: Dagasztás

Ezt a programot használja, ha egy tésztát csak dagasztani kíván. Lehetősége van a dagasztás időtartamának egyéni beállítására 10 és 45 perc között. Kelesztési fázisok nincsenek, időzítő-programozás nem lehetséges.

10. program: Tészta

Ezzel a programmal zsemle, pizza vagy más süteményhez lehet a kelesztett tésztát megdagasztani. Időzítő-programozás lehetséges. Így tésztája pontosan időre készülhet el. A program dagasztási és kelesztési fázisokat tartalmaz.

11. program: Nudlitészta

Ezzel a programmal metélttésztát készíthet elő. A program 15 percig tart és csak egy dagasztási fázisból áll. Időzítő-programozás nem lehetséges.


12. program: Pizzatészta

Ezzel a programmal pizzatésztát tud készíteni. A program időtartama 45 perc, amely két dagasztási és két kelesztési fázisból áll. Időkapcsolós programozás lehetséges.

13. program: Joghurt

Ezzel a programmal lehetőség van joghurt készítésére tehéntejből vagy szójatejből. A pontos eljárást a mellékelt receptes könyvecskében található.

A program tartama 8 óra és 12 óra között egyénileg állítható be.

	Javasoljuk, hogy az előre beállított 8 órás program hosszát a betöltött mennyiségtől függően a következők szerint módosítsa:	
	Mennyiség	Program hossza
	1000 ml-ig	8-10 óra
	1000 ml-től 1500 ml-ig	9-11 óra
	1500 ml-nél több	10-12 óra

14. program: Lekvár

Ez a program a gyümölcszsek, darabos dzsemek, zselék és más kenyérré kenhető gyümölcskészítményekhez használható.

15. program: Sütés

Ez a program lehetőséget nyújt arra, hogy a világos vagy nem teljesen átsült kenyereket utólagosan megsüsse, és így optimalizálja a sütés eredményét. Ezzel a programmal kész tésztákat is süthet. Vegye figyelembe, hogy ebből a programból teljességgel hiányoznak a dagasztási és állási idők. A sütési folyamat 5 és 60 perc között állítható be. Ezt követi egy egy órás melegentartó idő.

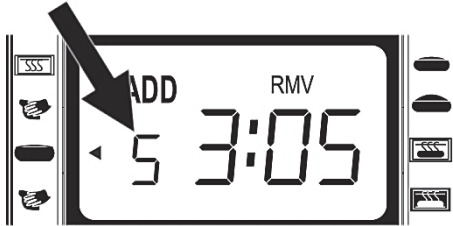
16. program: Programozható

Ezt a programot saját ízlése és tapasztalata szerint maga programozhatja. Így a sütés minden egyes fázisa számára egyéni időket programozhat.

Példa egyéni programozásra a 16. programmal:

A 16. program már előre van programozva, lásd a 17 „A program lefutása” fejezetet. Arra is van azonban lehetősége, hogy ezt a programot saját kívánságainak megfelelően módosítsa. Nyolc

egyéni programozást képes a kenyérsütő automata tárolni. Az egyes memóriahelyeket a **C** gombbal kapcsolhatja végig, amint a 16. programba belép. A memóriahely a 16. programban a kijelzőn **A** látható (nyíl).



A következő módon kell eljárnia:

- A **C** programgombbal válassza ki a 16. programot. A kijelzőn **A** az előre beállított programtartam látható.
- Válassza ki a **C** gombbal a nyolc memóriahely egyikét, pl. az 5. számút. A kijelző **A** az aktuális programtartamot mutatja (melegentartási idő nélkül).
- Nyomja meg most a **B** gombot, hogy az első programlépéshez (előmelegítés) jusson. A kijelzőn **A** az erre a programlépésre beállított idő villogva látható. Azonkívül a kis nyíl az kijelzőn **A** arra utal, hogy melyik programlépésben van éppen.
- Módosítsa az időértéket igénye szerint a **F** időzítő gombokkal. Az egyes programlépések beállítási tartományát a 17 „A program lefutása” fejezetben találja meg.
- A kívánt időérték bevitelét után nyomja meg ismét a **B** gombot. A beállított értéket a készülék tárolja és a következő programlépéshez beállított időt a kijelző **A** villogva mutatja.
- Valamennyi programlépésnél az előzőekben leírtak szerint járjon el és bevitelét minden alkalommal a **B** gomb megnyomásával erősítse meg.
- Miután utolsó bevitelét a **B** gombbal megerősítette, a kijelzőn **A** a program frissített teljes ideje (melegentartás nélkül) jelenik meg.

Programozott program indítása

Programozott program indításához a következő módon járjon el:

- A **C** programgombbal válassza ki a 16. programot. A kijelzőn **A** a programtartam látható.
- Válassza ki a **C** gombbal a nyolc memóriahely egyikét, pl. az 5. számút. A kijelző **A** a programozott programtartamot mutatja (melegentartás nélkül).

Nyomja meg a Start/Stop **D** gombot. A működésjelző LED **E** világít és a program elkezdődik.



Útmutatás az adalékok hozzáadásához:

Az **1, 2, 3, 4, 5, 6, 10** és **16** programok esetén a program futása alatt további adalékokat, mint pl. diókat, magokat és gyümölcsöket lehet hozzáadni. A kívánt adalékot akkor adja hozzá, ha egy sípszót hall és a kijelzőn **A** megjelenik az „ADD” **7** üzenet.

10. Az időzítő

Ez a funkció késleltetett sütést tesz Önnek lehetővé. A program végét a ▲▼ F időzítő gombokkal legfeljebb 15 órára állítsa be a jövőben.



VESZÉLY! Az időzítés funkciót kizárólag már korábban kipróbált recepteknél használja! Ezáltal biztosított, hogy az adalékok és mennyiségek egymáshoz legyenek igazítva, és a kívánt sütési eredményt elérje. Különösen fontos annak biztosítása, hogy a tészta mennyisége ne legyen túl nagy és ne fusson ki. Tűzveszély!



A **9, 11, 13, 14** és **15** program számára nem áll rendelkezésre az időzítés funkció.

A **9, 13** és **15** programok esetében az ▲▼ F időzítő gombok megnyomása a választott programfunkció meghosszabbítását, ill. lerövidítését eredményezi. A **11** és **14** programnál a program tartamának módosítása nem lehetséges.



Az időzítés funkció használata esetén szenteljen nagy figyelmet az összetevőknek. Ne használja ezt a funkciót, ha gyorsan romló összetevőket akar feldolgozni, mint például tej, tojás vagy tejföl.

A következő módon kell eljárnia:

- Válasszon ki egy programot. A kijelzőn A megjelenik a sütés időtartama.
- A ▲ F időzítő gomb megnyomásával el tudja tolni a sütési program végét. A ▲ F időzítő gomb első megnyomására a program vége a következő egész 10 percre tolódik el, minden további megnyomás még 10 perc eltolódást jelent. A számok gyorsabb növelése érdekében a ▲ F időzítő gombot lenyomva tarthatja. A kijelzőn A a sütési időből és a késleltetési időből álló teljes idő jelenik meg.
- A ▼ F időzítő gombbal a késleltetést megnyomásonként 10 perccel tudja csökkenteni.
- Az időzítés beállítását a Start/Stop D gomb megnyomásával erősítse meg. A működésjelző LED E világít és a beállított idő elkezd lejárni.
- Amint a programindítás időpontja elérkezett, a kijelző A az éppen aktív 6 programlépésről tájékoztat.
- A sütési eljárás végét 10 sípszó jelzi. A kijelzőn A a 0:00 érték szerepel.



Példa az időzítés beprogramozására:

Déli 12:00 óra van és 19:00 órakor, azaz 7 óra múlva friss kenyeret szeretne. Először válassza ki tehát a megfelelő programot és azután növelje a kijelzőn A megjelenő időt 7:00-re a ▲ F időzítő gomb segítségével. Annak érdekében, hogy a frissensült kenyeret a kívánt időpontban fogyasztani tudja, a időzítés beállításakor tervezze be a lehúlési időt is.

11. A sütés előkészítése

A jó előkészítés biztosítja a sütés jó eredményét. Ezért az összetevők kezelésekor tartsa be a következő útmutatásokat.



VESZÉLY! Az összetevők betöltéséhez vegye ki a sütőformát (8) a kenyérsütő automatából, ezáltal elkerülheti, hogy véletlenül a sütési kamrába és a fűtőszálra jussanak az összetevők.

Soha ne használjon a megadottnál nagyobb mennyiségeket. A kifutott tészta meggyúlna a fűtőszálon. Fennáll a tűz veszélye!

- Tegye az összetevőket a sütőformába (8). Kezdje a folyadékokkal, cukorral és sóval, majd adjon hozzá lisztet és utoljára élesztőt.
- A felhasznált összetevőknek szobahőmérsékletűnek kell lenniük. Csak így lehet az élesztő optimális erjedését biztosítani.
- Már kismértékű mennyiségeltérések is hatással lehetnek a sütés eredményére. Ezért tartsa minél pontosabban be az összetevők megadott mennyiségét.
Természetesen lehetséges a receptek kismértékű módosításával az összetevők mennyiségének saját igényekhez való igazítása. Ehhez azonban lassan kell kikapasztalnia az Ön számára optimális mennyiségeket, mindig figyelve arra, hogy ne kerüljön sor a tészta kifutására.

11.1. Az összetevők mérése

A kenyérsütő automata szállítási terjedelmében mérőedények találhatóak a száraz és folyékony összetevők mérésére, amelyek megkönnyítik a felhasznált összetevők pontos adagolását:

- 1 mérőcsésze (9) mérőskálával, folyadékok számára
- 1 nagy mérőkanál (10), a tartalma megfelel egy evőkanálnak
- 1 kis mérőkanál (10), a tartalma megfelel egy teáskanálnak

Az összetevők kimérésénél figyeljen arra, hogy minél pontosabban betartsa a receptben található mennyiségeket. Csak így éri el a kívánt eredményt.

12. A kenyér sütése

12.1. Előkészítés / beállítások

- A sütőformát (8) felfele emelje ki a kenyérsütő automatából.
- A 2 dagasztólapátot (7) ütközésig húzza rá a sütőformában (8) található meghajtó tengelyekre.



Javasoljuk, hogy a 2 dagasztólapátot (7) egymásra 180°-os szögben helyezze fel a meghajtó tengelyre. Így optimalizálhatja a dagasztási eredményt.

- Tegye bele a hozzávalókat a sütőformába (8). Rendszerint először a folyadékokat, majd pedig a cukrot és a sót kell betölteni. Ezután adjon hozzá lisztet és legutoljára élesztőt. Ennek nem szabad kapcsolatba kerülnie a folyadékokkal vagy a sóval.

- A sütőformát (8) helyezze vissza a kenyérsütő automatába.
- Csukja le a fedőt (2).
- Csatlakoztassa a hálózati dugaszt egy aljzatba és kapcsolja be a főkapcsolót (5). Egy sípszót fog hallani és a kijelzőn **A** megjelenik az 1 programszám a megfelelő sütési idővel.
- A **C** programgomb többszöri megnyomásával válassza ki a kívánt programot. Minden gombnyomást egy sípszó nyugtáz.
- A **B** gombbal válassza ki a kenyér súlyát.
- A **A** kijelző alsó peremén levő nyílnak a **C** gombbal a kívánt barnulási fokra vitelével válassza ki a kívánt barnulási fokot. Itt be lehet állítani a „Gyors” opciót is. Ezáltal a tészta kelesztési ideje rövidebb lesz.



- A barnulási fok beállítása nem lehetséges a **9, 10, 11, 12, 13** és **14** programok esetében.
- A „Gyors” funkció csak az **1, 2, 3** és **4** programok esetében áll rendelkezésre.
- A súly beállítása nem lehetséges a **9, 10, 11, 12, 13, 14** és **15** programok esetében.
- Az időzítés funkció segítségével most igény szerint beállíthatja a sütés befejezésének időpontját (a **9, 11, 13, 14** és **15** program esetében ez nem lehetséges).

12.2. A program indítása

A kívánt program elindításához nyomja meg a Start/Stop **D** gombot. A program egyes lépéseit most egymás után elvégzi.



Egyes programok előmelegítéssel indulnak (lásd a program lefutásának táblázatát). Ebben a fázisban a dagasztólapatok (7) nem mozognak. Ez nem jelent meghibásodást.

A programok előrehaladását és az egyes lépéseket a fedőn (2) található kémlelőablakon (1) keresztül lehet megfigyelni.



A kenyér összeesésének elkerülése érdekében a fedőt (2) soha ne nyissa ki a kelesztés vagy sütés ideje alatt.

12.3. Remove-funkció

Ez a funkció lehetőséget nyújt önnek arra, hogy a dagasztólapatokat (7) a sütés előtt eltávolítsa. Ez nem feltétlenül szükséges, viszont az az előnye, hogy a kész kenyéren a zavaró lyukak valamivel kisebbek lesznek, mivel csak a vékony tengelyek fogják okozni azokat. A sütőformából (8) való kivevéskor a kenyeret a dagasztólapatok (7) nem hasítják fel és ezáltal könnyebb eltávolítani.

A következő módon kell eljárnia:

- A 2. kelesztési fázis közben 10 sípszó hallatszik és a kijelzőn **A** az „**RMV**” **2** üzenet villog.

- A program menetének 10 perces megszakításához nyomja meg a Start/Stop **D** gombot.
- A 10 perces megszakítás alatt a kijelzőn **A** a hátralévő programidő villog.
- Nyissa ki a fedőt (2), és vegye ki a sütőformát (8).
- Lisztes kézzel vegye ki a tésztát, és távolítsa el a dagasztólapátokat (7).
- Tegye vissza a tésztát a sütőformába (8).



Helyezze a tésztát a sütőforma (8) közepére, majd egyenletesen ossza el. Ilyen módon optimális sütéseredményt ér el.

- A sütőformát (8) helyezze vissza a kenyérsütő automatába, és csukja le a fedőt (2).
- A program menetének folytatásához nyomja meg a Start/Stop **D** gombot. Ha a Start/Stop **D** gombot nem nyomja meg, a program a 10 perces megszakítás lejárta után automatikusan folytatódik.



A Remove funkció nem lehetséges a **7, 8, 9, 11, 12, 13, 14** és **15** programok esetében.

12.4. A program vége

A sütés végén 10 sípszó hallatszik és a kijelzőn **A** 0:00 jelenik meg. A kenyérsütő automata most egy 60 perces melegentartó fázisra vált. Annak érdekében, hogy ezt a melegentartó fázist a 60 perc lejárta előtt kikapcsolja, nyomja meg a Start/Stop **D** gombot és tartsa addig lenyomva, míg egy hosszú sípszót hall.



A melegentartó funkció nem lehetséges a **9, 10, 11, 12, 13** és **14** programok esetében.

12.5. A kenyér kivevése



VESZÉLY! A sütőforma (8) és a sütőforma (8) markolata felforrósodhat. A sütőforma (8) kivételéhez használjon edényfogót vagy sütökesztyűt. Égési sérülés veszélye áll fent.



A kenyeret könnyebben ki lehet venni a sütőformából (8), ha a sütés után legalább 30 percig a sütőformában (8) hagyja (melegentartási fázis).

A sütőformát (8) tartsa ferdén, a nyílásával lefele egy konyhai rács fölé, és enyhén rázza meg. A sütőforma (8) tapadásgátló bevonatának köszönhetően a kenyérnek könnyen ki kell jönnie. Ne használjon fémtárgyakat, amikor a kenyeret a sütőformából (8) kiveszi. Ezáltal megsérülhet a tapadásgátló bevonat.

Amennyiben a dagasztólapátok (7) nem jönnek ki a kenyérből, az eltávolításhoz használja a dagasztólapát eltávolító eszközt (11). A dagasztólapát-eltávolítót (11) a dagasztólapát (7) nyílásán keresztül helyezze be, amíg az a nyílás végéig nem ér. Most enyhén mozgatva húzza ki a dagasztólapátot (7) a kenyérből.

13. Karbantartás / tisztítás

13.1. Karbantartás



FIGYELMEZTETÉS! A karbantartási munkálatok akkor szükségesek, ha a kenyérsütő automata megsérült, a ház belsejébe folyadék vagy tárgy került, ha a kenyérsütő automata esőnek volt kitéve, vagy ha a kenyérsütő automata nem megfelelően működik vagy leesett. Ha bármilyen füstöt, szokatlan zajt vagy szagot észlel, azonnal kapcsolja ki a kenyérsütő automatát, és húzza ki a tápkábel dugóját a csatlakozó aljzatból. Ilyen esetben a kenyérsütő automata nem használható tovább, és azt meg kell vizsgáltatni egy szakemberrel. A karbantartási munkálatokat csak szakképzett személyzettel végeztesse el! Soha ne nyissa fel a kenyérsütő automata házát!



Alkatrészekre vonatkozóan a szerviz-forródrótunktól kérhet felvilágosítást. (lásd 18 „Útmutatás a garanciához és a szervizeléshez” fejezetet)

13.2. Tisztítás



VESZÉLY! Áramütésveszély! A tisztítás előtt húzza ki a hálózati dugaszt a dugaszaljzatból!



VESZÉLY! A kenyérsütő automatát nem szabad a vízbe meríteni! Rövidzárlat- és áramütésveszélyes.



VESZÉLY! Várjon addig, amíg a kenyérsütő automata teljesen lehül. Ellenkező esetben fennáll az égési sérülés veszélye!

A kenyérsütő automata készülék- és tartozék-alkatrészei nem moshatók mosogatógépben. A kenyérsütő automata tisztításához ne használjon vegyi tisztítószereket és oldószereket! Ezáltal elkerülheti a kenyérsütő automata károsodásait és a következő kenyéren a tisztítási maradékokat. A tisztításhoz a következők szerint kell eljárnia:

A készülék háza, fedő és sütőkamra

- Először is távolítsa el a dagasztólapatokat (7) és a sütőformát (8).
- Egy megnedvesített kendővel vagy puha szivaccsal távolítson el minden maradékot a sütőkamrából.
- Azután szintén egy nedves kendővel vagy puha szivaccsal tisztítsa meg a fedőt (2) és a készülék házát.
- Ezután egy puha, száraz kendővel törölje szárazra a sütőkamrát, a fedőt (2) és a készülék házát.

Sütőforma, dagasztólapát és további tartozékok

A sütőforma (8) és a dagasztólapát (7) felületei tapadásgátló bevonattal vannak ellátva. Annak érdekében, hogy a tapadásgátló bevonat működőképességét megőrizze, ne használjon súroló hatású tisztítószerkeket és olyan tárgyakat, amelyek megkarcolhatják és károsíthatják a felületét.

- Vegye ki a sütőformát (8) és a dagasztólapátokat (7) a sütőkamrából.
- A tengelyről felfele húzva vegye ki a dagasztólapátokat (7) a sütőformából (8), Előfordulhat, hogy a dagasztólapátok (7) a sütés során a tengelyre „ragadtak”, és nem lehet onnan lehúzni. Ebben az esetben töltsen meg a sütőformát (8) forró vízzel. Fél óra áztatás után a rásülések várhatóan feloldódnak és a dagasztólapátokat (7) ki lehet venni.
- A dagasztólapátokat (7) mossa meg valamennyi meleg vízzel, egy kevés mosogatószerrel és egy mosogatószivaccsal, makacs rásülések esetén a dagasztólapátokat (7) áztassa előzetesen mosogatóvízbe. A dagasztólapátok (7) tengelyátvezetésében levő esetleges maradékokat óvatosan tisztítsa ki egy fapálcikával.
- A tisztítás után alaposan szárítsa meg a dagasztólapátokat (7).
- A sütőforma (8) külső felét egy nedves kendővel tisztítsa meg.
- A sütőforma (8) belső terét meleg vízzel, kevés mosogatószerrel és mosogatószivaccsal tisztítsa meg. Makacs rásülések esetén töltsen meg a sütőformát (8) meleg vízzel, és tegyen bele egy kevés mosogatószert. Várjon, míg a rásülések feloldódnak és mosogatószivaccsal eltávolíthatókká válnak.
- A tisztítás után öblítse ki bőségesen meleg vízzel a sütőformát (8) annak érdekében, hogy a mosogatószer-maradványokat teljesen eltávolítsa, majd a sütőformát (8) alaposan szárítsa ki.
- A mérőcsészét (9), mérőkanalat (10) és a dagasztólapát eltávolító eszközt (11) meleg vízben és lágú mosogatószerrel tisztítsa meg. A tiszta vízzel való kiöblítés után szárítsa meg ezeket az alkatrészeket.



A hő, nedvesség és gőz hatására az idő folyamán a felületek elszíneződésére kerülhet sor. Ez egy teljesen normális jelenség, és nem jelenti a működőképesség csökkenését vagy a garanciális feltételek értelmében vett minőségromlást.

14. Hibaelhárítás / gyakori kérdések

❖ „H:HH” kijelzés

Probléma: Elindítottak egy programot annak ellenére, hogy a kenyérsütő automata nem hűlt le eléggé az előző sütés óta.

Megoldás: Állítsa le a programot és kapcsolja ki a főkapcsolót (5). A kenyérsütő automatát hagyja nyitott fedővel (2) 20-30 percig hűlni.

❖ **A program nem indul, és a kijelzőn az 1 programra ugrik**

Probléma: A kenyérsütő automata az előző sütés óta nem hűlt le eléggé.

Megoldás: A kenyérsütő automatát hagyja nyitott fedővel (2) 20-30 percig hűlni.

❖ **„E:EO” kijelzés programindítás után**

Megoldás: Kapcsolja ki a főkapcsolót (5) és húzza ki a hálózati dugaszt. Csatlakoztassa a hálózati dugaszt ezután újra és kapcsolja be a főkapcsolót (5). Ha a hibaüzenet továbbra is megjelenik, forduljon a vevőszolgálathoz.

❖ **A sütés után a dagasztólapát (7) beragad a sütőformába (8)**

Megoldás: Töltsön forró vizet a sütőformába (8), és forgassa a dagasztólapátot (7), hogy így a ráégek feloldódjanak.



❖ **A sütés után a dagasztólapát (7) beragad a kenyérbe**

Megoldás: A dagasztólapátot (7) távolítsa el a dagasztólapát eltávolító eszközzel (11).



❖ **A motor működik, de a tészta nincs keverve**

Megoldás: Ellenőrizze le, hogy a sütőforma (8) és a dagasztólapát (7) rendesen be van-e reteszelve.

❖ **A kenyérsütő automata felaprítja a gyümölcsöt és a diót**

Megoldás: Az olyan összetevőket, mint a gyümölcs és dió, lehetőleg csak akkor adja a tésztához, ha megszólalt a sípszó, és a kijelzőn  megjelent az „ADD” .

❖ **A kenyérsütő automata nem dolgozik**

Megoldás: Győződjön meg arról, hogy a hálózati dugaszt bedugta az aljzatba, ami a hálózatra csatlakozik, a főkapcsoló (5) be van kapcsolva és hogy a működésjelző LED  világít. A program lefutása alapján próbálja meg megállapítani, hogy a kenyérsütő automata éppen melyik fázisban található. A program egyes lépéseit kívülről nehéz felismerni. Ellenőrizze, hogy a Start/Stop  gomb helyesen lett-e megnyomva.

15. Környezetvédelmi útmutatások és ártalmatlanítási előírások



Az e szimbólummal megjelölt készülékek a 2012/19/EU európai irányelv hatálya alá esnek. Valamennyi kiszolgált elektromos és elektronikus eszközt a háztartási hulladéktól elkülönítve kell elhelyezni a hatóságok által meghatározott helyen. A kiöregedett készülékek előírásos ártalmatlanításával környezeti károkat és saját egészsége veszélyeztetését előzheti meg. A régi készülékek előírászerű ártalmatlanításával kapcsolatos útmutatások felől tájékozódják a helyi önkormányzatnál, hulladékgazdálkodási hivatalban vagy abban az üzletben, ahol ezt a terméket megvásárolta.



A csomagolást is környezetbarát módon ártalmatlanítsa. A dobozokat a papírgyűjtőkbe vagy a nyilvános gyűjtési helyeken keresztül lehet újrafelhasználás céljából leadni. A szállítási terjedelemben foglalt fóliákat és műanyagokat a helyi köztisztasági vállalat gyűjti be és dolgozza fel környezetbarát módon.



Kérjük, hogy a hulladékkénti elhelyezéskor nézze meg a csomagoláson található, és következő jelentésű rövidítéseket (a) és számokat (b):

1-7: műanyag / 20-22: papír és karton / 80-98: kompozit anyagok

16. Megfeleléségi tudnivalók



A termék megfelel az idevágó európai és nemzeti irányelvek követelményeinek. A megfelelőségi nyilatkozat mellékelve van. A gyártó rendelkezik a vonatkozó nyilatkozatokkal és dokumentációval.












Ez a termék megfelel Magyarország hatályos országos irányelvei előírásainak.



A teljes EU megfelelőségi nyilatkozat letölthető az alábbi hivatkozás segítségével:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/345603_2004.pdf

17. A program lefutása

Program	1. Normál						2. Lazább szerkezetű						
	Világos Közepes Sötét			Gyors			Világos Közepes Sötét			Gyors			
Barnulási fok													
Súly (gramm)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	
Idő (óra)	3:00	3:05	3:15	2:15	2:20	2:25	3:10	3:15	3:25	2:20	2:25	2:30	
Előmelegítés (perc) 	15	15	20	-/-	-/-	-/-	10	10	15	-/-	-/-	-/-	
Dagasztás 1 (perc) 	13	13	13	13	13	13	12	12	12	13	13	13	
Kelesztés 1 (perc) 	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10	
Dagasztás 2 (perc) 	2 5A* 5	2 5A* 5	2 5A* 5	2 2A* 5	2 2A* 5	2 2A* 5	2 5A* 8	2 5A* 8	2 5A* 8	2 2A* 5	2 2A* 5	2 2A* 5	
Kelesztés 2 (perc) 	30	30	30	18	18	18	38	38	38	18	18	18	
Hangjelzések a dagasztólápatok (7) eltávolításához	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	
Kelesztés 3 (perc) 	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30	
Sütés (perc) 	55	60	65	55	60	65	60	65	70	60	65	70	
Melegen tartás (perc) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	
Összetevők kiegészítése (hátralévő óra)	2:00	2:05	2:10	1:48	1:53	1:58	2:21	2:26	2:31	1:53	1:58	2:03	
Idő-előválasztás (max.)	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	









*: A „Dagasztás 2”  programlépés alatt további összetevőket adhat hozzá.


A szám után álló A azt jelenti, hogy a fázis közben 10 sípszó hallatszik, és a kijelzőn  azzal egyidőben az „ADD”  villog. Ez azt jelzi Önnek, hogy összetevőket adhat hozzá.



Példa:

3A > Ezen 3 perces dagasztási fázis után 10 sípszó hallatszik, és a kijelzőn villog az „ADD” .

Adja hozzá az összetevőket.

Program	3. Teljes kiőrlésű						4. Édes					
	Világos Közepes Sötét			Gyors			Világos Közepes Sötét			Gyors		
Barnulási fok												
Súly (gramm)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Idő (óra)	3:20	3:25	3:35	2:25	2:30	2:35	2:55	3:00	3:10	2:10	2:15	2:20
Előmelegítés (perc) 	15	15	20	-/-	-/-	-/-	10	10	15	-/-	-/-	-/-
Dagasztás 1 (perc) 	12	12	12	13	13	13	12	12	12	12	12	12
Kelesztés 1 (perc) 	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Dagasztás 2 (perc) 	2 5A* 8	2 5A* 8	2 5A* 8	2 2A* 5	2 2A* 5	2 2A* 5	2 5A* 6	2 5A* 6	2 5A* 6	2 2A* 6	2 2A* 6	2 2A* 6
Kelesztés 2 (perc) 	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Hangjelzések a dagasztólappátok (7) eltávolításához	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV
Kelesztés 3 (perc) 	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Sütés (perc) 	55	60	65	55	60	65	50	55	60	50	55	60
Melegen tartás (perc) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Összetevők kiegészítése (hátralevő óra)	2:16	2:21	2:26	1:58	2:03	2:08	2:01	2:06	2:11	1:44	1:49	1:54
Idő-előválasztás (max.)	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h









*: A „Dagasztás 2”  programlépés alatt további összetevőket adhat hozzá.


A szám után álló A azt jelenti, hogy a fázis közben 10 sípszó hallatszik, és a kijelzőn  azzal egyidőben az „ADD”  villog. Ez azt jelzi Önnek, hogy összetevőket adhat hozzá.



Példa:

3A > Ezen 3 perces dagasztási fázis után 10 sípszó hallatszik, és a kijelzőn villog az „ADD” .


Adja hozzá az összetevőket.









Program	5. Low Carb			6. Gluténmentes			7. Expressz		
	Világos Közepes Sötét	Világos Közepes Sötét	Világos Közepes Sötét	Világos Közepes Sötét	Világos Közepes Sötét	Világos Közepes Sötét	Világos Közepes Sötét	Világos Közepes Sötét	
Barnulási fok									
Súly (gramm)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Időtartam (óra)	3:09	3:21	3:33	3:40	3:45	3:55	1:15	1:18	1:20
Előmelegítés (perc) 	15	15	15	15	15	20	-/-	-/-	-/-
Dagasztás 1 (perc) 	20	21	22	12	12	12	8	8	8
Kelesztés 1 (perc) 	15	15	15	20	20	20	-/-	-/-	-/-
Dagasztás 2 (perc) 	15 5A* 2	15 5A* 4	15 5A* 6	2 3A* 8	2 3A* 8	2 3A* 8	7	7	7
Kelesztés 2 (perc) 	15	17	19	50	50	50	-/-	-/-	-/-
Hangjelzések a dagasztólappárok (7) eltávolításához	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	-/-	-/-	-/-
Kelesztés 3 (perc) 	22	24	26	50	50	50	10	10	10
Sütés (perc) 	80	85	90	60	65	70	50	53	55
Melegen tartás (perc) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Összetevők kiegészítése (hátralévő óra)	1:59	2:10	2:21	2:48	2:53	2:58	-/-	-/-	-/-
Idő-előválasztás (max.)	15 h	15 h	15 h	15h	15h	15h	15 h	15 h	15 h


*: A „Dagasztás 2”  programlépés alatt további összetevőket adhat hozzá.



A szám után álló A azt jelenti, hogy a fázis közben 10 sípszó hallatszik, és a kijelzőn  azzal egyidőben az „ADD”  villog. Ez azt jelzi Önnek, hogy összetevőket adhat hozzá.

Példa:


3A > Ezen 3 perces dagasztási fázis után 10 sípszó hallatszik, és a kijelzőn villog az „ADD” . Adja hozzá az összetevőket.









Program	8. Sütemény			9. Dagasztás	10. Tészta	11. Nudlítésza
Barnulási fok	Világos Közepes Sötét			-/-	-/-	-/-
Súly (gramm)	1000	1250	1500	-/-	-/-	-/-
Időtartam (óra)	1:30	1:35	1:40	0:10	1:40	0:15
Előmelegítés (perc) 	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-
Dagasztás 1 (perc) 	25	25	25	10	12	15
Kelesztés 1 (perc) 	-/-	-/-	-/-	-/-	10	-/-
Dagasztás 2 (perc) 	-/-	-/-	-/-	-/-	-/- 3A* 5	-/-
Kelesztés 2 (perc) 	-/-	-/-	-/-	-/-	25	-/-
Hangjelzések a dagasztólappárok (7) eltávolításához	-/-	-/-	-/-	-/-	RMV	-/-
Kelesztés 3 (perc) 	-/-	-/-	-/-	-/-	45	-/-
Sütés (perc) 	65	70	75	-/-	-/-	-/-
Melegen tartás (perc) 	60	60	60	-/-	-/-	-/-
Összetevők kiegészítése (hátralevő óra)	-/-	-/-	-/-	-/-	1:15	-/-
Idő-előválasztás (max.)	15h	15h	15h	-/-	15h	-/-









*: A „Dagasztás 2”  programlépés alatt további összetevőket adhat hozzá.


A szám után álló A azt jelenti, hogy a fázis közben 10 sípszó hallatszik, és a kijelzőn  azzal egyidőben az „ADD”  villog. Ez azt jelzi Önnek, hogy összetevőket adhat hozzá.



Példa:

3A > Ezen 3 perces dagasztási fázis után 10 sípszó hallatszik, és a kijelzőn villog az „ADD” . Adja hozzá az összetevőket.


Program	12. Pizzatészta	13. Joghurt	14. Lekvár	15. Sütés
Barnulási fok	-/-	-/-	-/-	Világos Közepes Sötét
Súly (gramm)	-/-	-/-	-/-	-/-
Időtartam (óra)	0:45	8:00	1:20	1:00
Előmelegítés (perc) 	-/-	-/-	-/-	-/-
Dagasztás 1 (perc) 	0:15	-/-	-/-	-/-
Kelesztés 1 (perc) 	0:10	-/-	15	-/-
Dagasztás 2 (perc) 	0:10	-/-	-/-	-/-
Kelesztés 2 (perc) 	0:10	-/-	-/-	-/-
Hangjelzések a dagasztólappatok (7) eltávolításához	-/-	-/-	-/-	-/-
Kelesztés 3 (perc) 	-/-	-/-	45	-/-
Sütés (perc) 	-/-	-/-	20	60
Melegen tartás (perc) 	-/-	-/-	-/-	60
Összetevők kiegészítése (hátralévő óra)	-/-	-/-	-/-	-/-
Idő-előválasztás (max.)	15 h	-/-	-/-	-/-

Program	16. Programozható	
	Előbeállítás	Egyéni beállítási tartomány
Súly (gramm)	-/-	-/-
Időtartam (óra)	3:05	
Előmelegítés (perc) 	15	0-20
Dagasztás 1 (perc) 	13	0-30
Kelesztés 1 (perc) 	25	0-30
Dagasztás 2 (perc) 	2 5A* 5	0-30
Kelesztés 2 (perc) 	30	0-60
Hangjelzések a dagasztólapátok (7) eltávolításához	RMV	RMV
Kelesztés 3 (perc) 	30	0-60
Sütés (perc) 	60	0-80
Melegen tartás (perc) 	60	0-60
Összetevők kiegészítése (hátralevő óra)	2:05	
Idő-előválasztás (max.)	15h	

*: A „Dagasztás 2”  programlépés alatt további összetevőket adhat hozzá.

A szám után álló A azt jelenti, hogy a fázis közben 10 sípszó hallatszik, és a kijelzőn  azzal egyidőben az „ADD”  villog. Ez azt jelzi Önnek, hogy összetevőket adhat hozzá.

Példa:

3A > Ezen 3 perces dagasztási fázis után 10 sípszó hallatszik, és a kijelzőn villog az „ADD” .
Adja hozzá az összetevőket.

18. Útmutatás a garanciához és a szervizeléshez

	HU JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ
---	---------------------------------

A termék megnevezése: KENYÉRSÜTŐGÉP	Gyártási szám: IAN 345603_2004
A termék típusa: SBB 850 E1	
A gyártó cégneve, címe, e-mail címe: TARGA GmbH Coesterweg 45 59494 Soest NÉMETORSZÁG	Szerviz neve, címe, telefonszáma: Telefon: 0640 102785 E-Mail: targa@lidl.hu
Az importáló/ forgalmazó neve és címe: Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt., H-1037 Budapest, Rádl árok 6.	

1. A jótállási idő a Magyarország területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzle- tében történt vásárlás napjától számított 3 év, amely jogvesztő. A jótállási idő a fogyasztó részére történő átadással, vagy ha az üzembe helyezést a forgalmazó, vagy annak megbízottja végzi, az üzembe helyezés napjával kezdődik.

2. A jótállási igény a jótállási jeggyel és/vagy a vásárlást igazoló blokkal érvényesíthető. A jótállási jegy szabálytalan kiállítása, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás tényének és időpontjának bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet és a vásárlást igazoló blokkot.

3. A vásárlástól számított három munkanapon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltetésszerű hasz- nálatot akadályozza. A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvé- nyesheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervizekben. (A magyar Polgári Törvénykönyv alapján fogyasztónak minősül a szakmája, önálló foglalkozása vagy üzleti tevékenysége körén kívül eljáró természetes személy.)

A jótállás ideje alatt a fogyasztó hibás teljesítés esetén kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, vagy az a forgalma- zónak aránytalan többletköltséggel járna, illetve a fogyasztó kijavításhoz, kicseré- léshez fűződő érdeke alapos ok miatt megszűnt, árleszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárat. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.

- 4.** A fogyasztó a hiba felfedezése után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül bejelentett jótállási igényt időben közöltnek kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése esetén a csere napján újraindul.
- 5.** A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Abban az esetben, ha a javítás a helyszínen nem végezhető el, a termék ki- és visszaszereléséről, valamint szállításáról a forgalmazónak kell gondoskodnia.
- 6.** A jótállás nem áll fenn, ha a hiba a nem rendeltetésszerű használatból, átalakításból, helytelen tárolásból, vagy a használati utasítástól eltérő kezelésből, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a szerviz bizonyítja. A jótállás nem vonatkozik a mozgó kopó alkatrészek (világítótestek, gumiabroncsok stb.) rendeltetésszerű elhasználódására. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó vagy harmadik személyek által tárolt adatokért vagy beállításokért.
- 7.** Fogyasztói jogvita esetén a fogyasztó a megyei (fővárosi) kereskedelmi és iparkamarák mellett működő békéltető testület eljárását is kezdeményezheti.

A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem érinti.

Kijavítást ellenőrző szelvény:

A jótállási igény bejelentésének időpontja:	A hiba oka:
Javításra átvétel időpontja:	A hiba javításának módja:
A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:	
A szerviz bélyegzője, kelt és aláírás:	

Kicserélést ellenőrző szelvény:

A jótállási igény bejelentésének időpontja:
Kicserélés időpontja:
A cserélő bolt bélyegzője, kelt és aláírás:

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung	35
2. Lieferumfang	35
3. Technische Daten	36
4. Sicherheitshinweise	36
5. Urheberrecht	42
6. Vor der Inbetriebnahme	43
7. Erstinbetriebnahme	43
8. Inbetriebnahme	44
8.1. Leistungsumfang.....	44
8.2. Das Bedienfeld.....	45
8.3. Das Display.....	46
8.4. Displayanzeigen.....	46
9. Die Programme	46
10. Der Timer	50
11. Backen vorbereiten	51
11.1. Zutaten abmessen.....	51
12. Brot backen	51
12.1. Vorbereitung / Einstellungen.....	51
12.2. Programm starten.....	52
12.3. Remove-Funktion.....	52
12.4. Programmende.....	53
12.5. Brot entnehmen.....	53
13. Wartung / Reinigung	54
13.1. Wartung.....	54
13.2. Reinigung.....	54
14. Fehlerbehebung / Häufige Fragen	56
15. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben	57
16. Hinweise zur Konformität	57
17. Programmablauf	58
18. Hinweise zu Garantie und Serviceabwicklung	64

Herzlichen Glückwunsch!

Mit dem Kauf des SilverCrest Brotbackautomaten SBB 850 E1, nachfolgend als Brotbackautomat bezeichnet, haben Sie sich für ein hochwertiges Produkt entschieden.

Machen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme mit dem Brotbackautomaten vertraut und lesen Sie diese Bedienungsanleitung und das beiliegende Rezeptheft aufmerksam durch. Beachten Sie vor allem die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Brotbackautomaten nur, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung als späteres Nachschlagewerk in der Nähe des Produktes auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Brotbackautomaten an Dritte ebenfalls mit aus.

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Brotbackautomat ist einfach in der Handhabung und bietet Ihnen die Möglichkeit, Brot, Kuchen, Teige, Joghurt und Marmeladen für den häuslichen Gebrauch in einem Arbeitsgang herzustellen. Anschließend können Sie die hergestellten Produkte nach Ihren Bedürfnissen weiterverarbeiten.

Dieser Brotbackautomat ist nicht für den Betrieb in einem Unternehmen bzw. den gewerblichen Einsatz vorgesehen. Verwenden Sie den Brotbackautomaten ausschließlich für den privaten Gebrauch, jede andere Verwendung ist nicht bestimmungsgemäß. Außerdem darf der Brotbackautomat nicht außerhalb von geschlossenen Räumen und in tropischen Klimaregionen genutzt werden. Verwenden Sie den Brotbackautomaten ausschließlich für die in dieser Bedienungsanleitung dargestellten Zwecke und keinesfalls zum Trocknen von Lebensmitteln oder anderen Gegenständen. Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör, nicht empfohlenes Zubehör kann das Gerät nachhaltig beschädigen. Eine Folge kann der Verlust Ihres Garantieanspruches sein.

Dieser Brotbackautomat erfüllt alle, im Zusammenhang mit der CE-Konformität, relevanten Normen und Standards. Bei einer nicht mit dem Hersteller abgestimmten Änderung des Brotbackautomaten ist die Einhaltung dieser Normen nicht mehr gewährleistet. Aus hieraus resultierenden Schäden oder Störungen ist jegliche Haftung seitens des Herstellers ausgeschlossen.

Bitte beachten Sie die Landesvorschriften bzw. Gesetze des jeweiligen Einsatzlandes.

2. Lieferumfang

- Brotbackautomat
- Backform
- 2 Kneithaken
- Kneithakenentferner
- Messbecher
- Messlöffel
- Diese Bedienungsanleitung
- Rezeptheft
- Kurzanleitung

Diese Bedienungsanleitung ist mit einem ausklappbaren Umschlag versehen. Auf der Innenseite des Umschlags ist der Brotbackautomat mit einer Bezifferung abgebildet. Die Ziffern haben folgende Bedeutung:

Abbildung **A**

- 1 Sichtfenster
- 2 Deckel
- 3 Belüftungsschlitze
- 4 Netzkabel
- 5 Hauptschalter
- 6 Bedienfeld

Abbildung **B**

- 7 Knethaken
- 8 Backform
- 9 Messbecher
- 10 Messlöffel
- 11 Knethakenentferner

3. Technische Daten

Modell	SilverCrest SBB 850 E1
Spannungsversorgung	220 - 240 V-, 50/60 Hz
<u>Leistungsaufnahme</u>	
Heizleistung	850 W
Motorleistung	100 W
Abmessungen inkl. Griffe	ca. 27 x 42 x 29,7 cm
Gewicht (inkl. Backform und Knethaken)	ca. 5,8 kg

Änderungen der technischen Daten sowie des Designs können ohne Ankündigung erfolgen.

4. Sicherheitshinweise

Vor der ersten Verwendung des Brotbackautomaten lesen Sie die folgenden Anweisungen genau durch und beachten Sie alle Warnhinweise, selbst wenn Ihnen der Umgang mit elektronischen Geräten vertraut ist. Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig als zukünftige Referenz auf.



GEFAHR! Dieses Symbol mit dem Hinweis „Gefahr“ kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation, die, wenn Sie nicht verhindert wird, zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tod führen kann.



WARNUNG! Dieses Symbol mit dem Hinweis „Warnung“ kennzeichnet wichtige Hinweise für den sicheren Betrieb des Brotbackautomaten und zum Schutz des Anwenders.



GEFAHR! Achtung, heiße Oberflächen! Dieses Symbol warnt vor Verletzungen / Verbrennungen im Zusammenhang mit heißen Oberflächen am Brotbackautomaten.



Dieses Symbol kennzeichnet Produkte, die auf ihre physikalische und chemische Zusammensetzung getestet wurden und gemäß der Anforderung der Verordnung EG 1935/2004 als gesundheitlich unbedenklich für den Kontakt mit Lebensmitteln befunden wurden.



Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.

Betriebsumgebung



Dieser Brotbackautomat ist nur für den Betrieb in trockenen Innenräumen geeignet. Er ist nicht für den Betrieb in Räumen mit hoher Temperatur oder Luftfeuchtigkeit (z. B. Badezimmer) oder übermäßigem Staubaufkommen ausgelegt.



GEFAHR! Der Brotbackautomat ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.



GEFAHR! Dieser Brotbackautomat kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Brotbackautomaten unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Brotbackautomaten spielen.

Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt. Halten Sie auch die Verpackungsfolien von Kindern fern. Es besteht Erstickungsgefahr.

Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.



GEFAHR! Falls Sie Rauchentwicklung, ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche feststellen, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Brotbackautomaten aus der Steckdose. In diesen Fällen darf der Brotbackautomat nicht weiter verwendet werden, bevor eine Überprüfung durch einen Fachmann durchgeführt wurde. Atmen Sie keinesfalls Rauch aus einem möglichen Gerätebrand ein. Sollten Sie dennoch Rauch eingeatmet haben, suchen Sie einen Arzt auf. Das Einatmen von Rauch kann gesundheitsschädlich sein.



GEFAHR! Achten Sie darauf, dass keine offenen Brandquellen (z. B. brennende Kerzen) auf oder neben dem Brotbackautomaten stehen. Es besteht Brandgefahr!



GEFAHR! Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie den Brotbackautomaten nicht benutzen. Stellen Sie den Brotbackautomaten erst weg, wenn er vollständig abgekühlt ist. Es besteht Brandgefahr!



GEFAHR! Betreiben Sie den Brotbackautomaten nur auf einer trockenen, ebenen und hitzeunempfindlichen Oberfläche. Verwenden Sie den Brotbackautomaten niemals in der Nähe von leicht entzündbaren Materialien, wie zum Beispiel Gardinen, Vorhängen oder explosiven und/oder brennbaren Gasen oder

Flüssigkeiten. Halten Sie einen Abstand von mindestens 50 cm rund um das Gerät zu entzündlichen und brennbaren Materialien ein. Es besteht Brandgefahr. Lassen Sie den Brotbackautomaten während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt! Es besteht Brandgefahr.



GEFAHR! Die Belüftungsschlitze (3) des Brotbackautomaten dürfen niemals verdeckt werden. Das Gerät darf nicht auf oder neben einem Gas- oder Elektroherd, einem heißen Backofen oder sonstigen Hitzequellen betrieben werden. Decken Sie den Brotbackautomaten niemals mit einem Tuch oder ähnlichen Materialien ab, da sonst Hitze und Dampf nicht entweichen können. Halten Sie rund um das Gerät einen Mindestabstand von 10 cm zu Gegenständen oder Wänden ein, um eine ausreichende Hitzeabfuhr zu gewährleisten. Es besteht Überhitzungs- und Brandgefahr.



GEFAHR! Nutzen Sie den Brotbackautomaten niemals, um darin Lebensmittel oder andere, insbesondere metallische, Gegenstände aufzubewahren. Diese könnten einen Kurzschluss verursachen. Es besteht Brandgefahr.



GEFAHR! Die Menge von ca. 900 Gramm Mehl und maximal 10 g Trockenhefe (bei Programm 6 „Glutenfrei“ maximal 15 g) darf beim Backen niemals überschritten werden, da ansonsten der Teig überlaufen und einen Brand verursachen kann. Bei Verwendung von frischer Hefe beträgt die Maximalmenge 20 g (bei Programm 6 „Glutenfrei“ ebenfalls maximal 20 g). Es besteht Brandgefahr.



GEFAHR! Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Flächen des Brotbackautomaten sehr hoch sein. Es besteht Verbrennungsgefahr.



GEFAHR! Der Brotbackautomat wird heiß. Bewegen und transportieren Sie das Gerät nicht, wenn sich heißer Inhalt, z. B. Marmelade, in der Backform (8) befindet. Lassen Sie den Brotbackautomaten abkühlen und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Zubehörteile entnehmen oder einsetzen. Vorsicht beim Entnehmen der Backform (8). Der Griff der Backform (8) wird durch den Backvorgang sehr heiß. Benutzen Sie gegebenenfalls einen Topflappen oder Backhandschuh. Es besteht Verbrennungsgefahr.



WARNUNG! Transportieren Sie den Brotbackautomaten nicht, wenn sich darin heißer oder flüssiger Inhalt, z. B. Marmelade, befindet. Es besteht Verbrennungsgefahr.



WARNUNG! Der Brotbackautomat darf nicht beschädigt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.



WARNUNG! Der Brotbackautomat darf keinen direkten Wärmequellen (z. B. Heizungen) und keinem direkten Sonnenlicht oder starkem Kunstlicht ausgesetzt werden. Vermeiden Sie auch den Kontakt mit Spritz- und Tropfwasser und aggressiven Flüssigkeiten. Betreiben Sie den Brotbackautomaten nicht in der Nähe von Wasser. Der Brotbackautomat darf niemals untergetaucht werden. Stellen Sie keine mit Flüssigkeiten gefüllten Gegenstände, z. B. Vasen oder Gläser, auf den Brotbackautomat. Achten Sie weiterhin darauf, dass der Brotbackautomat keinen übermäßigen Erschütterungen

und Vibrationen ausgesetzt wird. Außerdem dürfen keine Fremdkörper eindringen. Andernfalls könnte der Brotbackautomat beschädigt werden.



WARNUNG! Ein Backprogramm darf nur mit eingesetzter Backform (8) gestartet werden, um Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden. Halten Sie den Deckel (2) während des Betriebes geschlossen. Entfernen Sie nie die Backform (8) während des Betriebes, um Verletzungen zu vermeiden.



WARNUNG! Betreiben Sie den Brotbackautomaten niemals ohne Backform (8). Das Gerät könnte beschädigt werden.



WARNUNG! Betreiben Sie den Brotbackautomaten niemals mit geöffnetem Deckel (2), um Verletzungen zu vermeiden.



WARNUNG! Reinigen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, nur mit geeigneten, milden Reinigungsmitteln. Spülen Sie diese Teile nach der Reinigung mit reichlich klarem Wasser ab, um Rückstände des Reinigungsmittels komplett zu entfernen. Es besteht Gesundheitsgefahr!

Netzkabel



GEFAHR! Achten Sie darauf, dass das Netzkabel (4) nicht über scharfe Kanten geführt wird. Verlegen Sie das Netzkabel (4) nicht in der Nähe von heißen Flächen oder Gegenständen und achten Sie darauf, dass es keine heißen Flächen des Brotbackautomaten berührt. Die Isolierung des Netzkabels (4) könnte beschädigt werden. Es besteht Stromschlaggefahr.



WARNUNG! Fassen Sie das Netzkabel (4) immer am Stecker an und ziehen Sie nicht am Netzkabel (4) selbst.



WARNUNG! Stellen Sie weder den Brotbackautomaten, Möbelstücke oder andere schwere Gegenstände auf das Netzkabel (4) und achten Sie darauf, dass dieses nicht geknickt wird.



WARNUNG! Machen Sie niemals einen Knoten in das Netzkabel (4) und binden Sie es nicht mit anderen Kabeln zusammen. Verlegen Sie das Netzkabel (4) so, dass niemand darauf tritt oder behindert wird.



WARNUNG! Verwenden Sie keine Adapterstecker oder Verlängerungskabel, die nicht den geltenden Sicherheitsnormen entsprechen und nehmen Sie auch keine Eingriffe an dem Netzkabel (4) vor! Wenn das Netzkabel (4) beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

5. Urheberrecht

Alle Inhalte dieser Anleitung unterliegen dem Urheberrecht und werden dem Leser ausschließlich als Informationsquelle bereitgestellt. Jegliches Kopieren oder Vervielfältigen von Daten und Informationen ist ohne ausdrückliche und schriftliche Genehmigung durch den Autor verboten. Ebenso verboten ist die gewerbliche Nutzung der Inhalte und Daten. Text und Abbildungen entsprechen dem technischen Stand bei Drucklegung. Änderungen vorbehalten.

6. Vor der Inbetriebnahme

Entnehmen Sie den Brotbackautomaten aus der Verpackung und entfernen Sie das Verpackungsmaterial vollständig. Prüfen Sie den Brotbackautomaten auf Beschädigungen. Bei Beschädigungen darf der Brotbackautomat nicht in Betrieb genommen werden.

Reinigen Sie das Gehäuse des Brotbackautomaten, die Backform (8) und die Knethaken (7) vor dem ersten Gebrauch mit einem sauberen, feuchten Tuch. Verwenden Sie keinesfalls Scheuermittel oder kratzende Putzschwämme.

7. Erstinbetriebnahme



GEFAHR! Im Betrieb kann die Temperatur der berührbaren Flächen sehr hoch sein. Verbrennungsgefahr!



Bei der ersten Inbetriebnahme kann durch fertigungsbedingte Rückstände ein leichter Geruch entstehen, auch geringe Rauchentwicklung ist möglich. Dieses Verhalten ist normal und der Geruch verliert sich nach kurzer Zeit. Bitte sorgen Sie für ausreichende Belüftung. Öffnen Sie gegebenenfalls ein Fenster.



GEFAHR! Lassen Sie den Brotbackautomaten keinesfalls länger als 5 Minuten mit leerer Backform (8) aufheizen. Es besteht Überhitzungs- und Brandgefahr!

Gehen Sie bei der Erstinbetriebnahme folgendermaßen vor:

Nur bei dieser ersten Inbetriebnahme setzen Sie die leere Backform (8) mit Knethaken (7) ein und schließen den Deckel (2). Schalten Sie den Hauptschalter (5) ein und wählen Sie anschließend Programm 15, wie im Kapitel 9 „Die Programme“ beschrieben. Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste **D**, um den Brotbackautomaten für ca. 5 Minuten aufzuheizen. Nach 5 Minuten drücken Sie erneut die Start-/Stopp-Taste **D** für ca. 3 Sekunden, bis ein langer Signalton ertönt. Das Programm wird beendet.

Schalten Sie den Hauptschalter (5) aus, ziehen Sie das Netzkabel (4) aus der Steckdose, lassen Sie den Brotbackautomaten vollständig abkühlen und reinigen Sie dann mit einem sauberen, feuchten Tuch erneut Backform (8), Knethaken (7) und Gehäuse des Brotbackautomaten.

Der Brotbackautomat ist nun betriebsbereit.

8. Inbetriebnahme



GEFAHR! Die Teile des Brotbackautomaten können sich stark erhitzen. Benutzen Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe, um Verbrennungen vorzubeugen.



GEFAHR! Betreiben Sie den Brotbackautomaten nicht an einer Zeitschaltuhr oder einer Funksteckdose.



WARNUNG! Stellen Sie den Brotbackautomaten auf eine ebene, wärmebeständige Oberfläche. Legen Sie bei einer empfindlichen Oberfläche eine hitzebeständige Platte unter den Brotbackautomaten.

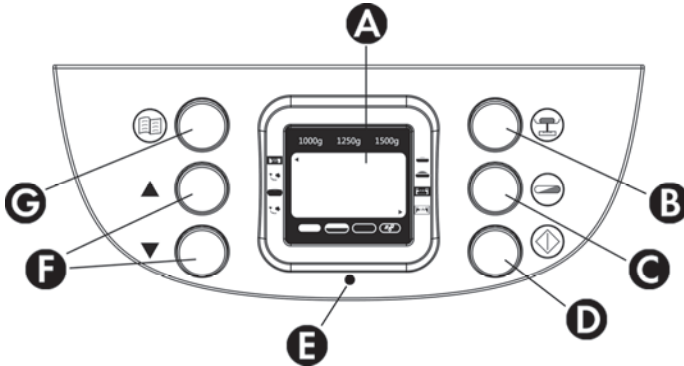
8.1. Leistungsumfang

- Sie können unter 16 verschiedenen Programmen wählen.
- Sie können eigene Brote nach eigenen Rezepturen herstellen.
- Sie können Fertigbackmischungen verarbeiten.
- Sie können Kuchen-, Brötchen-, Pizza- oder Nudelteig kneten.
- Sie können Marmelade oder Konfitüre herstellen.
- Sie können Joghurt selbst herstellen.
- Sie können glutenfreie Backmischungen und Rezepte mit glutenfreien Mehlen verarbeiten.
- Sie können bis zu 8 Programme individuell nach Ihren Vorlieben programmieren.



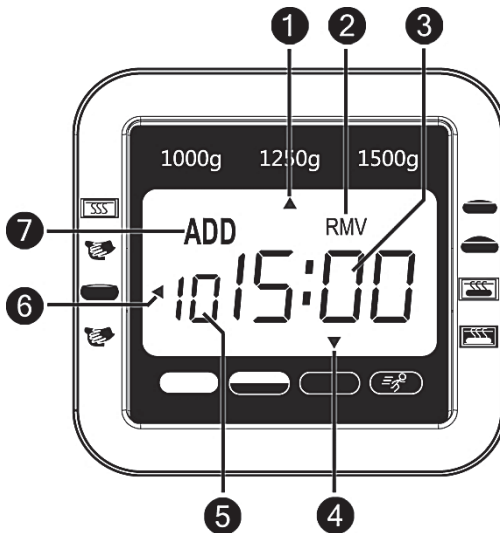
Viele leckere Backmischungen und Zutaten für Ihre eigenen Rezepte können Sie in Ihrem LIDL vor Ort kaufen.

8.2. Das Bedienfeld







A		Display
B		Brotgewicht: Drücken Sie die Taste so oft, bis der Pfeil 1 unter dem gewünschten Gewicht steht. Die Gewichtsangaben beziehen sich auf die Menge der eingefüllten Zutaten in der Backform (8).
C		Bräunungsgrad / Schnellmodus: Einstellung von Bräunungsgrad (hell, mittel, dunkel) oder Schnellmodus (nur für die Programme 1 bis 4). Drücken Sie die Taste so oft, bis der Pfeil 4 über dem gewünschten Symbol steht. Abhängig von der gewählten Einstellung ändert sich die Backzeit 3 . Bei den Programmen 9, 10, 11, 12, 13, 14 und 16 kann kein Bräunungsgrad gewählt werden.
D		Start-/Stopp-Taste: Drücken Sie diese Taste bis ein Signalton ertönt zum Starten/Stoppen des Gerätes oder zum Löschen einer Timer-Einstellung. Um ein Programm anzuhalten, drücken Sie kurz die Start-/Stopp-Taste D , bis ein Signalton ertönt und die Zeit im Display A blinkt. Durch erneutes Drücken kann der Betrieb innerhalb von 10 Minuten wieder fortgesetzt werden. Sollte die Start-/Stopp-Taste D innerhalb von 10 Minuten nicht erneut gedrückt werden, wird das Programm nach 10 Minuten automatisch fortgesetzt. Um ein Programm vollständig zu beenden, drücken Sie die Start-/Stopp-Taste D für ca. 3 Sekunden, bis ein langer Signalton ertönt.
E		Betriebs-LED: zeigt an, dass ein Programm läuft
F		Timer-Tasten: zeitverzögertes Backen
G		Programm-Taste: Wählen Sie hier das gewünschte Backprogramm. Programm-Nummer 5 und Backzeit 3 werden im Display A angezeigt.

8.3. Das Display



8.4. Displayanzeigen

1	Gewichtsanzeige (1000 g / 1250 g / 1500 g)
2	REMOVE-Funktion (RMV) - während RMV angezeigt wird, können die Kneithaken (7) entfernt werden.
3	Backzeit (STD) / Zeitvorwahl
4	Gewählter Bräunungsgrad / Schnellmodus Hell  , Mittel  , Dunkel  , Schnell 
5	Gewähltes Programm (1 - 16)
6	Programmablauf
7	Zugabe von Zutaten (ADD) - während ADD angezeigt wird, können Zutaten, wie z. B. Nüsse oder Früchte, hinzugefügt werden.

9. Die Programme

Der Brotbackautomat bietet Ihnen 16 Programme, die Sie mit der Programm-Taste **G** auswählen können. Im Display **A** wird die Programmnummer **5** des ausgewählten Programmes angezeigt.

Die Backzeiten **3** sind abhängig von den gewählten Programmkombinationen, insbesondere vom Gewicht. Beachten Sie hierzu auch das Kapitel 17 „Programmablauf“.

Die folgende Beschreibung der Programme gibt Ihnen einen Überblick über die Programme und die Eignung für Ihre Backvorhaben.

Programm 1: Normal

Dieses Programm eignet sich für das Backen von Weiß- oder Mischbroten, die zum größten Teil aus Weizen- oder Roggenmehl bestehen. Sie erhalten Brote von kompakter Konsistenz.

Programm 2: Locker

Zum Backen leichter Brote aus gut gemahlener Mehlen eignet sich dieses Programm. In der Regel erhalten Sie lockere Brote mit einer knusprigen Kruste.

Programm 3: Vollkorn

Dieses Programm ist für die Verarbeitung kräftiger Mehlsorten, wie z. B. Weizenvollkornmehl oder Roggenvollkornmehl, geeignet. Das Backergebnis wird ein schweres und kompaktes Brot sein.

Programm 4: Süß

Wenn Sie Ihrem Brot zusätzlichen Zucker oder Zutaten wie Fruchtsäfte, Trockenfrüchte, Kokosnussflocken, Rosinen oder Schokolade beimengen möchten, ist dieses Programm gut geeignet. Der Programmablauf sorgt für ein leichteres, luftigeres Brot.

Programm 5: Low Carb (kohlenhydratreduziert)

Nutzen Sie dieses Programm, um Brote mit einem geringeren Anteil an Kohlenhydraten zu backen.

Programm 6: Glutenfrei

Glutenfreie Mehle oder Backmischungen haben andere Triebeigenschaften und benötigen mehr Zeit für die Aufnahme von Flüssigkeiten. Für Brote aus glutenfreien Mehlen oder glutenfreien Backmischungen ist daher dieses Programm mit verlängerten Gehzeiten und verlängerter Backzeit geeignet.

Programm 7: Express

Beim Programm Express sind die Zeiten für Kneten und Backen sowie die Gehzeit stark reduziert. Aus diesem Grund sind für dieses Programm nur Rezepte geeignet, die keine kräftigen Mehlsorten oder sonstige schwere Zutaten benötigen. Das Brot wird bei diesem Programm weniger luftig und möglicherweise auch nicht so geschmacksintensiv wie gewohnt.

Programm 8: Kuchen

Backen Sie Ihre Kuchen nach eigenen Rezepten oder auch Kuchenbackmischungen mit diesem Programm.

Programm 9: Kneten

Nutzen Sie dieses Programm, wenn Sie einen Teig nur kneten wollen. Sie haben die Möglichkeit, die Knetdauer individuell zwischen 10 und 45 Minuten einzustellen. Gehphasen entfallen, eine Timer-Programmierung ist nicht möglich.

Programm 10: Teig

Hefeteig für Brötchen, Pizza oder anderes Gebäck kann mit diesem Programm geknetet werden. Timer-Programmierung ist möglich. So können Sie Ihren Teig zeitgenau fertigstellen. Das Programm beinhaltet Knet- und Gehphasen.

Programm 11: Nudelteig

Mit diesem Programm können Sie Nudelteig vorbereiten. Das Programm dauert 15 Minuten und besteht nur aus einer Knetphase. Timer-Programmierung ist nicht möglich.


Programm 12: Pizzateig

Mit diesem Programm können Sie Pizzateig vorbereiten. Das Programm dauert 45 Minuten und besteht aus zwei Knet- und zwei Gehphasen. Timer-Programmierung ist möglich.

Programm 13: Joghurt

Mit diesem Programm haben Sie die Möglichkeit, Joghurt aus Kuhmilch oder Sojadrink herzustellen. Die genaue Vorgehensweise ist im beiliegenden Rezeptheft beschrieben.

Die Programmdauer kann zwischen 8 Stunden und 12 Stunden individuell eingestellt werden.

	Wir empfehlen, die voreingestellte Programmdauer von 8 Stunden in Abhängigkeit von der eingefüllten Menge folgendermaßen anzupassen:	
	Menge	Programmdauer
	bis 1000 ml	8 bis 10 Stunden
	1000 ml bis 1500 ml	9 bis 11 Stunden
	mehr als 1500 ml	10 bis 12 Stunden

Programm 14: Marmelade

Dieses Programm dient zur Herstellung von Marmelade, Konfitüre, Gelee und anderen Brotaufstrichen aus Früchten.

Programm 15: Backen

Dieses Programm gibt Ihnen die Möglichkeit, zu helle oder nicht ganz durchgebackene Brote nachzubacken und so das Backergebnis zu optimieren. Auch können Sie mit diesem Programm Fertigteige backen. Beachten Sie, dass bei diesem Programm alle Knet- und Ruhevorgänge vollständig entfallen. Der Backvorgang ist zwischen 5 und 60 Minuten einstellbar. Anschließend folgt eine Warmhaltezeit von einer Stunde.

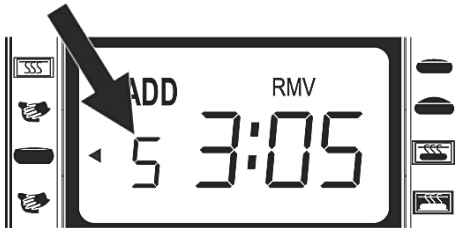
Programm 16: Programmierbar

Dieses Programm können Sie nach Ihren Vorlieben und Erfahrungen selbst programmieren. Sie können für jede einzelne Phase des Backvorganges individuelle Zeiten programmieren.

Beispiel einer individuellen Programmierung mit Programm 16:

Das Programm 16 ist bereits vorprogrammiert, siehe Kapitel 17 „Programmablauf“. Sie haben aber die Möglichkeit, dieses Programm entsprechend Ihren Wünschen abzuändern. Acht verschiedene

individuelle Programmierungen können vom Brotbackautomaten gespeichert werden. Die einzelnen Speicherplätze können Sie mit der Taste **C** durchschalten, sobald Sie sich im Programm 16 befinden. Der Speicherplatz wird Ihnen im Programm 16 im Display **A** angezeigt (Pfeil).



Gehen Sie folgendermaßen vor:

- Wählen Sie mit der Programm-Taste **G** das Programm 16. Im Display **A** wird die voreingestellte Programmdauer angezeigt.
- Wählen Sie mit der Taste **C** einen der acht Speicherplätze aus, z. B. Nummer 5. Im Display **A** wird die aktuelle Programmdauer (ohne Warmhalten) angezeigt.
- Drücken Sie nun die Taste **B**, um zum ersten Programmschritt (Vorheizen) zu gelangen. Im Display **A** wird die aktuell eingestellte Zeit für diesen Programmschritt blinkend angezeigt. Außerdem weist der kleine Pfeil am Rand des Displays **A** darauf hin, bei welchem Programmschritt Sie sich gerade befinden.
- Verändern Sie den Zeitwert nach Ihren Bedürfnissen mit den Timer-Tasten **▲▼ F**. Den Einstellbereich für jeden Programmschritt können Sie dem Kapitel 17 „Programmablauf“ entnehmen.
- Nach Eingabe des gewünschten Zeitwertes drücken Sie erneut die Taste **B**. Der eingestellte Wert wird gespeichert und die aktuell eingestellte Zeit für den nächsten Programmschritt wird im Display **A** blinkend angezeigt.
- Verfahren Sie mit allen Programmschritten in gleicher Weise wie zuvor beschrieben und bestätigen Sie jeweils Ihre Eingabe durch Drücken der Taste **B**.
- Nachdem Sie die letzte Eingabe mit der Taste **B** bestätigt haben, wird im Display **A** die aktualisierte Gesamtzeit des Programmes (ohne Warmhalten) angezeigt.

Start eines programmierten Programmes

Um ein programmiertes Programm zu starten, gehen Sie folgendermaßen vor:

- Wählen Sie mit der Programm-Taste **G** das Programm 16. Im Display **A** wird die Programmdauer angezeigt.
- Wählen Sie mit der Taste **C** einen der acht Speicherplätze aus, z. B. Nummer 5. Im Display **A** wird die programmierte Programmdauer (ohne Warmhalten) angezeigt.

Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste **D**. Die Betriebs-LED **E** leuchtet und das Programm startet.



Hinweis zum Hinzufügen von Zutaten:

Bei den Programmen **1, 2, 3, 4, 5, 6, 10** und **16** können Sie während des Programmablaufs weitere Zutaten, wie z. B. Nüsse, Kerne oder Früchte, hinzufügen. Wenn ein Signalton ertönt und im Display **A** „ADD“ **7** angezeigt wird, geben Sie die gewünschten Zutaten dazu.

10. Der Timer

Diese Funktion ermöglicht Ihnen ein zeitverzögertes Backen. Stellen Sie das Programmende mit den Timer-Tasten ▲▼**F** auf maximal 15 Stunden in der Zukunft ein.



GEFAHR! Verwenden Sie die Timer-Funktion ausschließlich bei Rezepten, die Sie vorher schon einmal ausprobiert haben. Damit ist sichergestellt, dass die Zutaten und Mengen zueinander passen und das gewünschte Backergebnis erreicht wird. Insbesondere ist sicherzustellen, dass die Teigmenge nicht zu groß ist und dieser nicht überläuft. Es besteht Brandgefahr!



Für die Programme **9, 11, 13, 14** und **15** steht die Timer-Funktion nicht zur Verfügung.

Bei den Programmen **9, 13** und **15** bewirkt das Betätigen der Timer-Tasten ▲▼**F** eine Verlängerung bzw. Verkürzung der gewählten Programmfunktion. Bei den Programmen **11** und **14** ist eine Änderung der Programmdauer nicht möglich.



Achten Sie bei Nutzung der Timer-Funktion besonders auf die Auswahl der Zutaten. Verwenden Sie diese Funktion nicht, falls Sie leicht verderbliche Zutaten wie zum Beispiel Milch, Eier oder Sahne verarbeiten wollen.

Gehen Sie folgendermaßen vor:

- Wählen Sie ein Programm aus. Im Display **A** wird die Backdauer angezeigt.
- Durch Drücken der Timer-Taste ▲**F** können Sie das Ende des Backprogrammes verschieben. Beim ersten Drücken der Timer-Taste ▲**F** verschiebt sich das Programmende auf die nächsten vollen 10 Minuten, jeder weitere Druck bewirkt eine weitere Verschiebung um 10 Minuten nach hinten. Um den Fortlauf der Ziffern zu beschleunigen, können Sie die Timer-Taste ▲**F** auch gedrückt halten. Im Display **A** wird die Gesamtzeit aus Backdauer und Verzögerungszeit angezeigt.
- Mit der Timer-Taste ▼**F** können Sie die vorgenommene Verschiebung um jeweils 10 Minuten verkürzen.
- Bestätigen Sie die Timereinstellung durch Drücken der Start-/Stopp-Taste **D**. Die Betriebs-LED **E** leuchtet und die eingestellte Zeit beginnt abzulaufen.
- Sobald der Zeitpunkt des Programmstarts erreicht ist, informiert Sie das Display **A** über den gerade aktiven Programmschritt **G**.
- Das Ende des Backvorganges wird durch 10 Signaltöne signalisiert. Das Display **A** zeigt 0:00 an.



Beispiel zur Timer-Programmierung:

Es ist 12.00 Uhr mittags und Sie möchten um 19.00 Uhr, also 7 Stunden später, gerne frisches Brot haben. Wählen Sie also zuerst das passende Programm und erhöhen Sie danach die Zeit, die im Display **A** angezeigt wird, durch Drücken der Timer-Taste ▲**F** auf 7:00. Planen Sie bei der Timer-Einstellung eine Abkühlzeit ein, damit Sie das frisch gebackene Brot auch zur gewünschten Zeit genießen können.

11. Backen vorbereiten

Eine gute Vorbereitung sichert Ihnen ein gutes Backergebnis. Beachten Sie daher die folgenden Hinweise zum Umgang mit den Zutaten.



GEFAHR! Nehmen Sie die Backform (8) zum Einfüllen der Zutaten aus dem Brotbackautomaten, damit nicht versehentlich Zutaten in den Backraum und auf die Heizschlangen gelangen.

Verwenden Sie auch niemals größere Mengen als angegeben. Überlaufender Teig kann sich an den Heizschlangen entzünden. Es besteht Brandgefahr.

- Geben Sie die Zutaten in die Backform (8). Beginnen Sie mit den Flüssigkeiten, Zucker und Salz, geben Sie dann Mehl und als letzte Zutat die Hefe dazu.
- Alle verwendeten Zutaten sollten Zimmertemperatur haben. Nur so kann ein optimaler Gärprozess der Hefe sichergestellt werden.
- Schon geringe Mengenabweichungen können sich auf das Backergebnis auswirken. Halten Sie daher die angegebenen Zutatennengen möglichst genau ein.

Natürlich ist es möglich, Rezepte durch leichte Veränderungen der Zutatennengen auf die persönlichen Bedürfnisse zu optimieren. Dabei sollten Sie sich jedoch langsam an die für Sie optimalen Mengen herantasten und immer darauf achten, dass es nicht zu einem Überlaufen des Teiges kommt.

11.1. Zutaten abmessen

Im Lieferumfang des Brotbackautomaten befinden sich Messbehälter für trockene und flüssige Zutaten, die Ihnen das genaue Dosieren der verwendeten Zutaten erleichtern sollen:

- 1 Messbecher (9) mit Messskala für Flüssigkeiten
- 1 großer Messlöffel (10), der Inhalt entspricht einem Esslöffel (EL)
- 1 kleiner Messlöffel (10), der Inhalt entspricht einem Teelöffel (TL)

Achten Sie beim Abmessen der Zutaten darauf, dass Sie sich möglichst exakt an die Mengenangaben in den Rezepten halten. Nur so erhalten Sie das gewünschte Ergebnis.

12. Brot backen

12.1. Vorbereitung / Einstellungen

- Entnehmen Sie die Backform (8) nach oben aus dem Brotbackautomaten.
- Stecken Sie die 2 Knethaken (7) bis zum Anschlag auf die Antriebsachsen innerhalb der Backform (8).



Wir empfehlen, die 2 Knethaken (7) um 180° versetzt auf die Antriebsachsen zu stecken. Auf diese Weise können Sie das Kneitergebnis optimieren.

- Geben Sie die Zutaten in die Backform (8). In der Regel werden zunächst die Flüssigkeiten, gefolgt von Zucker und Salz, eingefüllt. Danach geben Sie das Mehl und als letzte Zutat die Hefe hinzu. Diese sollte nicht mit den Flüssigkeiten oder dem Salz in Verbindung kommen.

- Setzen Sie nun die Backform (8) wieder in den Brotbackautomaten ein.
 - Schließen Sie den Deckel (2).
 - Verbinden Sie den Netzstecker mit einem Stromanschluss und schalten Sie den Hauptschalter (5) ein. Sie hören einen Signalton und im Display **A** wird die Programmnummer 1 mit der zugehörigen Backzeit **3** angezeigt.
 - Wählen Sie das gewünschte Programm durch ein- oder mehrmaliges Drücken der Programm-Taste **G**.
- Jeder Tastendruck wird mit einem Signalton quittiert.
- Wählen Sie das Brotgewicht mit der Taste **B**.
 - Wählen Sie den Bräunungsgrad mit der Taste **G**, indem Sie den Pfeil am unteren Rand des Displays **A** auf den gewünschten Bräunungsgrad bringen. Ebenfalls ist hier die Einstellung „Schnell“ möglich. Damit wird die Gehzeit des Teiges verkürzt.



- Die Einstellung des Bräunungsgrades ist bei den Programmen **9, 10, 11, 12, 13** und **14** nicht möglich.
 - Die Funktion „Schnell“ ist nur bei den Programmen **1, 2, 3** und **4** verfügbar.
 - Die Gewichtseinstellung ist bei den Programmen **9, 10, 11, 12, 13, 14** und **15** nicht möglich.
- Mit der Timer-Funktion können Sie nun bei Bedarf den Endzeitpunkt der Backzeit **3** festlegen (nicht möglich bei den Programmen **9, 11, 13, 14** und **15**).

12.2. Programm starten

Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste **D**, um das gewünschte Programm zu starten. Die einzelnen Programmschritte werden nun nacheinander ausgeführt.



Einige Programme starten mit einer Vorheizphase (siehe Programmablauf-tabelle). In dieser Phase bewegen sich die Knethaken (7) nicht. Dabei handelt es sich nicht um einen Defekt.

Sie können den Ablauf der Programme und die einzelnen Arbeitsschritte durch die Sichtfenster (1) im Deckel (2) beobachten.



Öffnen Sie den Deckel (2) niemals während der Geh- oder Backphase, um ein Zusammenfallen des Brotes zu vermeiden.

12.3. Remove-Funktion

Diese Funktion gibt Ihnen die Möglichkeit, die Knethaken (7) vor der Backphase zu entfernen. Dieses ist nicht zwingend notwendig, hat aber den Vorteil, dass die störenden Löcher im fertigen Brot etwas kleiner ausfallen, da diese nur noch von den dünnen Achsen verursacht werden. Das Brot wird beim Herausnehmen aus der Backform (8) nicht mehr durch die Knethaken (7) aufgerissen und lässt sich auch leichter entfernen.

Gehen Sie folgendermaßen vor:

- Während der 2. Gehphase ertönen 10 Signaltöne und im Display **A** blinkt die Anzeige „RMV“ **2**.
- Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste **D**, um den Programmablauf für 10 Minuten zu unterbrechen.
- Während dieser 10 Minuten langen Unterbrechung blinkt im Display **A** die verbleibende Programmdauer.
- Öffnen Sie den Deckel (2) und entnehmen Sie die Backform (8).
- Entnehmen Sie den Teig mit bemehlten Händen und entfernen Sie die Knethaken (7).
- Geben Sie den Teig zurück in die Backform (8).



Platzieren Sie den Teig mittig in der Backform (8) und verteilen Sie ihn anschließend gleichmäßig. Auf diese Weise erhalten Sie ein optimales Backergebnis.

- Setzen Sie die Backform (8) wieder in den Brotbackautomaten ein und schließen Sie den Deckel (2).
- Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste **D**, um den Programmablauf fortzusetzen. Wenn Sie die Start-/Stopp-Taste **D** nicht drücken, wird das Programm nach 10 Minuten Unterbrechung automatisch fortgesetzt.



Die Remove-Funktion entfällt bei den Programmen **7, 8, 9, 11, 12, 13, 14** und **15**.

12.4. Programmende

Zum Ende des Backvorganges ertönen 10 Signaltöne und im Display **A** wird 0:00 angezeigt. Der Brotbackautomat schaltet nun in eine 60 Minuten dauernde Warmhaltephase. Um diese Warmhaltephase vor Ablauf von 60 Minuten zu beenden, drücken Sie die Start-/Stopp-Taste **D** und halten Sie diese bis zum Ertönen eines langen Signaltones gedrückt.



Die Warmhaltephase entfällt bei den Programmen **9, 10, 11, 12, 13** und **14**.

12.5. Brot entnehmen



GEFAHR! Der Griff der Backform (8) und die Backform (8) selbst können sehr heiß sein. Verwenden Sie daher zum Entnehmen der Backform (8) Topflappen oder ziehen Sie Ofenhandschuhe an. Es besteht Verbrennungsgefahr.



Das Brot lässt sich leichter aus der Backform (8) entfernen, wenn Sie es nach dem Backen noch mindestens 30 Minuten in der Backform (8) belassen (Warmhaltephase).

Halten Sie die Backform (8) schräg mit der Öffnung nach unten über einen Küchenrost und schütteln Sie diese leicht. Durch die Antihaffbeschichtung der Backform (8) sollte sich das Brot leicht

lösen. Benutzen Sie keine Metallgegenstände, um das Brot aus der Backform (8) zu lösen. Die Antihafbeschichtung könnte beschädigt werden.

Falls sich die Knethaken (7) nicht vom Brot lösen, entfernen Sie diese mit Hilfe des Knethakenentferners (11). Der Knethakenentferner (11) wird durch die Öffnung des Knethakens (7) eingeführt, bis dieser das Ende der Öffnung erreicht. Nun können Sie den Knethaken (7) mit einer sanften Bewegung aus dem Brot herausziehen.

13. Wartung / Reinigung

13.1. Wartung



WARNUNG! Wartungsarbeiten sind erforderlich, wenn der Brotbackautomat beschädigt wurde, Flüssigkeit oder Gegenstände ins Innere des Gehäuses gelangt sind, der Brotbackautomat Regen oder Feuchtigkeit ausgesetzt wurde oder wenn der Brotbackautomat nicht einwandfrei funktioniert oder heruntergefallen ist. Falls Sie Rauchentwicklung, ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche feststellen, schalten Sie den Brotbackautomaten sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. In diesen Fällen darf der Brotbackautomat nicht weiter verwendet werden, bevor eine Überprüfung durch einen Fachmann durchgeführt wurde. Lassen Sie alle Wartungsarbeiten nur von qualifiziertem Fachpersonal durchführen. Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Brotbackautomaten.



Informationen zu Ersatzteilen erhalten Sie über unsere Service-Hotline. (siehe Kapitel 18 „Hinweise zu Garantie und Serviceabwicklung“)

13.2. Reinigung



GEFAHR! Ziehen Sie den Netzstecker vor der Reinigung aus der Steckdose, es besteht Stromschlaggefahr!



GEFAHR! Der Brotbackautomat darf nicht in Wasser getaucht werden! Es besteht Gefahr von Stromschlag und Kurzschluss.



GEFAHR! Warten Sie, bis der Brotbackautomat ganz abgekühlt ist. Andernfalls besteht Gefahr durch Verbrennungen!

Geräte- und Zubehörteile des Brotbackautomaten sind nicht spülmaschinengeeignet. Verwenden Sie zur Reinigung des Brotbackautomaten keine chemischen Reinigungs- oder Lösungsmittel. Sie vermeiden dadurch Schäden am Brotbackautomaten und Reinigungsrückstände in den nächsten Broten. Gehen Sie zur Reinigung folgendermaßen vor:

Gerätegehäuse, Deckel und Backraum

- Entfernen Sie zunächst Knethaken (7) und Backform (8).

- Entfernen Sie nun mit einem angefeuchteten Tuch oder weichen Schwamm alle Rückstände aus dem Backraum.
- Reinigen Sie anschließend den Deckel (2) und das Gerätegehäuse ebenfalls mit einem angefeuchteten Tuch oder weichen Schwamm.
- Trocknen Sie jetzt den Backraum, den Deckel (2) und das Gerätegehäuse mit einem weichen, trockenen Tuch gut ab.

Backform, Knethaken und weiteres Zubehör

Die Oberflächen von Backform (8) und Knethaken (7) sind mit einer Antihaftbeschichtung versehen. Um die Funktion dieser Antihaftbeschichtung zu erhalten, benutzen Sie für die Reinigung keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Gegenstände, die die Oberfläche verkratzen und beschädigen können.

- Entnehmen Sie Backform (8) und Knethaken (7) aus dem Backraum
- Entnehmen Sie die Knethaken (7) aus der Backform (8), indem Sie diese von den Achsen nach oben abziehen. Es kann vorkommen, dass sich die Knethaken (7) nicht abziehen lassen, da diese durch den vorherigen Backvorgang an der Achse „kleben“. In diesem Fall füllen Sie die Backform (8) mit heißem Wasser. Nach einer halben Stunde Einwirkzeit sollten sich Verkrustungen gelöst haben und die Knethaken (7) entnehmen lassen.
- Reinigen Sie die Knethaken (7) mit warmem Wasser, etwas mildem Spülmittel und einer Spülbürste, bei hartnäckigen Verkrustungen weichen Sie die Knethaken (7) zuvor in dem Spülwasser ein. Eventuelle Rückstände im Achsendurchlass der Knethaken (7) können Sie vorsichtig mit einem Holzstäbchen entfernen.
- Trocknen Sie die Knethaken (7) nach erfolgter Reinigung gründlich ab.
- Reinigen Sie die Außenseite der Backform (8) mit einem feuchten Tuch.
- Reinigen Sie den Innenraum der Backform (8) mit warmem Wasser, etwas mildem Spülmittel und einer Spülbürste. Bei hartnäckigen Verkrustungen füllen Sie die Backform (8) mit warmem Wasser und geben Sie mildes Spülmittel dazu. Warten Sie bis die Verkrustungen gelöst sind und Sie diese mit einer Spülbürste entfernen können.
- Spülen Sie die Backform (8) nach der Reinigung mit reichlich klarem Wasser aus, um Spülmittelreste zu entfernen und trocknen Sie die Backform (8) anschließend gründlich ab.
- Messbecher (9), Messlöffel (10) und Knethakenentferner (11) reinigen Sie bitte mit warmem Wasser und etwas mildem Spülmittel. Trocknen Sie diese Teile nach Abspülen mit klarem Wasser gründlich ab.



Durch Hitze, Feuchtigkeit und Dampf kann es im Laufe der Zeit zu leichten farblichen Veränderungen der Oberflächen kommen. Dies ist normal und stellt keine Beeinträchtigung der Funktionsfähigkeit oder Qualitätsminderung im Sinne der Garantiebedingungen dar.

14. Fehlerbehebung / Häufige Fragen

❖ **Displayanzeige „H:HH“**

Problem: Ein Programm wurde gestartet, obwohl der Brotbackautomat nach dem letzten Backvorgang noch nicht ausreichend abgekühlt ist.

Lösung: Stoppen Sie das Programm und schalten Sie den Hauptschalter (5) aus. Lassen Sie den Brotbackautomaten mit geöffnetem Deckel (2) 20 bis 30 Minuten abkühlen.

❖ **Programm startet nicht und Display springt auf Programm 1**

Problem: Der Brotbackautomat ist nach dem letzten Backvorgang noch nicht ausreichend abgekühlt.

Lösung: Lassen Sie den Brotbackautomaten mit geöffnetem Deckel (2) 20 bis 30 Minuten abkühlen.

❖ **Displayanzeige „E:EO“ nach Programmstart**

Lösung: Schalten Sie den Hauptschalter (5) aus und ziehen Sie den Netzstecker. Stecken Sie anschließend den Netzstecker wieder ein und schalten Sie den Hauptschalter (5) ein. Sollte die Fehlermeldung weiterhin erscheinen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

❖ **Nach dem Backen bleibt der Knethaken (7) in der Backform (8) stecken**

Lösung: Füllen Sie heißes Wasser in die Backform (8) und drehen Sie den Knethaken (7), damit sich die Verkrustungen lösen können.



❖ **Nach dem Backen bleibt der Knethaken (7) im Brot stecken**

Lösung: Entfernen Sie den Knethaken (7) mit dem Knethakenentferner (11).



❖ **Der Motor dreht, aber der Teig wird nicht gerührt**

Lösung: Prüfen Sie, ob Backform (8) und Knethaken (7) richtig eingerastet sind.

❖ **Brotbackautomat zerkleinert Obst und Nüsse**

Lösung: Geben Sie Zutaten wie Obst und Nüsse möglichst erst zum Teig, wenn das Signal ertönt und „ADD“  im Display  angezeigt wird.

❖ **Brotbackautomat arbeitet nicht**

Lösung: Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker eingesteckt und an das Stromnetz angeschlossen ist, der Hauptschalter (5) eingeschaltet ist und die Betriebs-LED  leuchtet. Versuchen Sie anhand des Programmablaufs festzustellen, in welcher Phase sich der Brotbackautomat gerade befindet. Einige Programmschritte sind von außen schwer zu erkennen. Kontrollieren Sie, ob die Start-/Stopp-Taste  richtig gedrückt wurde.

15. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben



Die mit diesem Symbol gekennzeichneten Geräte unterliegen der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Alle Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen getrennt vom Hausmüll über dafür staatlich vorgesehene Stellen entsorgt werden. Mit der ordnungsgemäßen Entsorgung des alten Gerätes vermeiden Sie Umweltschäden und eine Gefährdung Ihrer persönlichen Gesundheit. Weitere Informationen zur vorschriftsgemäßen Entsorgung des alten Geräts erhalten Sie bei der Stadtverwaltung, beim Entsorgungsamt oder in dem Geschäft, wo Sie das Gerät erworben haben.



Führen Sie auch die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu. Kartonagen können bei Altpapiersammlungen oder an öffentlichen Sammelplätzen zur Wiederverwertung abgegeben werden. Folien und Kunststoffe des Lieferumfangs werden über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen eingesammelt und umweltgerecht entsorgt.



Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung:

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

16. Hinweise zur Konformität











Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden europäischen und nationalen Richtlinien. Die Konformität wurde nachgewiesen. Entsprechende Erklärungen und Unterlagen sind beim Hersteller hinterlegt.





Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden nationalen Richtlinien der Republik Serbien.

Die vollständige EU-Konformitätserklärung kann unter folgendem Link heruntergeladen werden:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/345603_2004.pdf


17. Programmablauf









Programm	1. Normal						2. Locker					
	Hell Mittel Dunkel			Schnell			Hell Mittel Dunkel			Schnell		
Bräunungsgrad												
Gewicht (Gramm)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Zeit (Stunden)	3:00	3:05	3:15	2:15	2:20	2:25	3:10	3:15	3:25	2:20	2:25	2:30
Vorheizen (Min.) 	15	15	20	-/-	-/-	-/-	10	10	15	-/-	-/-	-/-
Kneten 1 (Min.) 	13	13	13	13	13	13	12	12	12	13	13	13
Gehen 1 (Min.) 	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Kneten 2 (Min.) 	2 5A* 5	2 5A* 5	2 5A* 5	2 2A* 5	2 2A* 5	2 2A* 5	2 5A* 8	2 5A* 8	2 5A* 8	2 2A* 5	2 2A* 5	2 2A* 5
Gehen 2 (Min.) 	30	30	30	18	18	18	38	38	38	18	18	18
Signaltöne zum Entfernen der Knethaken (7)	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV
Gehen 3 (Min.) 	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Backen (Min.) 	55	60	65	55	60	65	60	65	70	60	65	70
Warmhalten (Min.) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Zutaten ergänzen (STD verbleibend)	2:00	2:05	2:10	1:48	1:53	1:58	2:21	2:26	2:31	1:53	1:58	2:03
Zeitvorwahl (max.)	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h

*: Beim Programmschritt „Kneten 2“  können Sie weitere Zutaten hinzugeben.



Das hinter der Ziffer stehende A bedeutet, dass in dieser Phase 10 Signaltöne ertönen und im Display  gleichzeitig „ADD“  blinkt. Dieses weist Sie darauf hin, dass Sie Zutaten hinzufügen können.

Beispiel:

3A > Nach dieser 3-minütigen Knetphase werden 10 Signaltöne ausgegeben und „ADD“  blinkt. Geben Sie Zutaten hinzu.









Programm	3. Vollkorn						4. Süß					
	Hell Mittel Dunkel			Schnell			Hell Mittel Dunkel			Schnell		
Gewicht (Gramm)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Zeit (Stunden)	3:20	3:25	3:35	2:25	2:30	2:35	2:55	3:00	3:10	2:10	2:15	2:20
Vorheizen (Min.) 	15	15	20	-/-	-/-	-/-	10	10	15	-/-	-/-	-/-
Kneten 1 (Min.) 	12	12	12	13	13	13	12	12	12	12	12	12
Gehen 1 (Min.) 	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Kneten 2 (Min.) 	2 5A* 8	2 5A* 8	2 5A* 8	2 2A* 5	2 2A* 5	2 2A* 5	2 5A* 6	2 5A* 6	2 5A* 6	2 2A* 6	2 2A* 6	2 2A* 6
Gehen 2 (Min.) 	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Signaltöne zum Entfernen der Kneithaken (7)	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV
Gehen 3 (Min.) 	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Backen (Min.) 	55	60	65	55	60	65	50	55	60	50	55	60
Warmhalten (Min.) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Zutaten ergänzen (STD verbleibend)	2:16	2:21	2:26	1:58	2:03	2:08	2:01	2:06	2:11	1:44	1:49	1:54
Zeitvorwahl (max.)	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h

*: Beim Programmschritt „Kneten 2“  können Sie weitere Zutaten hinzugeben.



Das hinter der Ziffer stehende A bedeutet, dass in dieser Phase 10 Signaltöne ertönen und im Display  gleichzeitig „ADD“  blinkt. Dieses weist Sie darauf hin, dass Sie Zutaten hinzufügen können.

Beispiel:

3A > Nach dieser 3-minütigen Knetphase werden 10 Signaltöne ausgegeben und „ADD“  blinkt. Geben Sie Zutaten hinzu.

Programm	5. Low Carb			6. Glutenfrei			7. Express		
	Hell	Mittel	Dunkel	Hell	Mittel	Dunkel	Hell	Mittel	Dunkel
Bräunungsgrad									
Gewicht (Gramm)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Dauer (Stunden)	3:09	3:21	3:33	3:40	3:45	3:55	1:15	1:18	1:20
Vorheizen (Min.) 	15	15	15	15	15	20	-/-	-/-	-/-
Kneten 1 (Min.) 	20	21	22	12	12	12	8	8	8
Gehen 1 (Min.) 	15	15	15	20	20	20	-/-	-/-	-/-
Kneten 2 (Min.) 	15 5A* 2	15 5A* 4	15 5A* 6	2 3A* 8	2 3A* 8	2 3A* 8	7	7	7
Gehen 2 (Min.) 	15	17	19	50	50	50	-/-	-/-	-/-
Signaltöne zum Entfernen der Knethaken (7)	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	-/-	-/-	-/-
Gehen 3 (Min.) 	22	24	26	50	50	50	10	10	10
Backen (Min.) 	80	85	90	60	65	70	50	53	55
Warmhalten (Min.) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Zutaten ergänzen (STD verbleibend)	1:59	2:10	2:21	2:48	2:53	2:58	-/-	-/-	-/-
Zeitvorwahl (max.)	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h




*: Beim Programmschritt „Kneten 2“  können Sie weitere Zutaten hinzugeben.

Das hinter der Ziffer stehende A bedeutet, dass in dieser Phase 10 Signaltöne ertönen und im Display  gleichzeitig „ADD“  blinkt. Dieses weist Sie darauf hin, dass Sie Zutaten hinzufügen können.

Beispiel:

3A > Nach dieser 3-minütigen Knetphase werden 10 Signaltöne ausgegeben und „ADD“  blinkt. Geben Sie Zutaten hinzu.









Programm	8. Kuchen			9. Kneten	10. Teig	11. Nudelteig
	Hell	Mittel	Dunkel			
Bräunungsgrad				-/-	-/-	-/-
Gewicht (Gramm)	1000	1250	1500	-/-	-/-	-/-
Dauer (Stunden)	1:30	1:35	1:40	0:10	01:40	0:15
Vorheizen (Min.) 	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-
Kneten 1 (Min.) 	25	25	25	10	12	15
Gehen 1 (Min.) 	-/-	-/-	-/-	-/-	10	-/-
Kneten 2 (Min.) 	-/-	-/-	-/-	-/-	-/- 3A* 5	-/-
Gehen 2 (Min.) 	-/-	-/-	-/-	-/-	25	-/-
Signaltöne zum Entfernen der Knethaken (7)	-/-	-/-	-/-	-/-	RMV	-/-
Gehen 3 (Min.) 	-/-	-/-	-/-	-/-	45	-/-
Backen (Min.) 	65	70	75	-/-	-/-	-/-
Warmhalten (Min.) 	60	60	60	-/-	-/-	-/-
Zutaten ergänzen (STD verbleibend)	-/-	-/-	-/-	-/-	1:15	-/-
Zeitvorwahl (max.)	15 h	15 h	15 h	-/-	15 h	-/-




*: Beim Programmschritt „Kneten 2“  können Sie weitere Zutaten hinzugeben. Das hinter der Ziffer stehende A bedeutet, dass in dieser Phase 10 Signaltöne ertönen und im Display  gleichzeitig „ADD“  blinkt. Dieses weist Sie darauf hin, dass Sie Zutaten hinzufügen können.

Beispiel:

3A > Nach dieser 3-minütigen Knetphase werden 10 Signaltöne ausgegeben und „ADD“  blinkt. Geben Sie Zutaten hinzu.

Programm	12. Pizzateig	13. Joghurt	14. Marmelade	15. Backen
Bräunungsgrad	-/-	-/-	-/-	Hell Mittel Dunkel
Gewicht (Gramm)	-/-	-/-	-/-	-/-
Dauer (Stunden)	0:45	8:00	01:20	1:00
Vorheizen (Min.) 	-/-	-/-	-/-	-/-
Kneten 1 (Min.) 	0:15	-/-	-/-	-/-
Gehen 1 (Min.) 	0:10	-/-	15	-/-
Kneten 2 (Min.) 	0:10	-/-	-/-	-/-
Gehen 2 (Min.) 	0:10	-/-	-/-	-/-
Signaltöne zum Entfernen der Kneethaken (7)	-/-	-/-	-/-	-/-
Gehen 3 (Min.) 	-/-	-/-	45	-/-
Backen (Min.) 	-/-	-/-	20	60
Warmhalten (Min.) 	-/-	-/-	-/-	60
Zutaten ergänzen (STD verbleibend)	-/-	-/-	-/-	-/-
Zeitvorwahl (max.)	15 h	-/-	-/-	-/-

Programm	16. Programmierbar	
	Voreinstellung	individueller Einstellbereich
Gewicht (Gramm)	-/-	-/-
Dauer (Stunden)	3:05	
Vorheizen (Min.) 	15	0-20
Kneten 1 (Min.) 	13	0-30
Gehen 1 (Min.) 	25	0-30
Kneten 2 (Min.) 	2 5A* 5	0-30
Gehen 2 (Min.) 	30	0-60
Signaltöne zum Entfernen der Knethaken (7)	RMV	RMV
Gehen 3 (Min.) 	30	0-60
Backen (Min.) 	60	0-80
Warmhalten (Min.) 	60	0-60
Zutaten ergänzen (STD verbleibend)	2:05	
Zeitvorwahl (max.)	15 h	

*: Beim Programmschritt „Kneten 2“  können Sie weitere Zutaten hinzugeben. Das hinter der Ziffer stehende A bedeutet, dass in dieser Phase 10 Signaltöne ertönen und im Display  gleichzeitig „ADD“  blinkt. Dieses weist Sie darauf hin, dass Sie Zutaten hinzufügen können.

Beispiel:

3A > Nach dieser 3-minütigen Knetphase werden 10 Signaltöne ausgegeben und „ADD“  blinkt. Geben Sie Zutaten hinzu.

18. Hinweise zu Garantie und Serviceabwicklung

Garantie der TARGA GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den originalen Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft. Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder die aus Glas gefertigt sind. Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden. Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme Ihres Produktes sorgfältig die beigelegte Dokumentation. Sollte es mal zu einem Problem kommen, welches auf diese Weise nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich bitte an unsere Hotline.
- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer bzw. wenn vorhanden die Seriennummer als Nachweis für den Kauf bereit.
- Für den Fall, dass eine telefonische Lösung nicht möglich ist, wird durch unsere Hotline in Abhängigkeit der Fehlerursache ein weiterführender Service veranlasst.



Service

DE Telefon: 0800 5435111
E-Mail: targa@lidl.de

AT Telefon: 0820 201222
E-Mail: targa@lidl.at

CH Telefon: 0842 665 566
E-Mail: targa@lidl.ch

IAN: 345603_2004



Hersteller

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die oben benannte Servicestelle.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
DEUTSCHLAND

