

SILVERCREST®



BROODBAKAUTOMAAT SBB 850 D1

NL

Handleiding en veiligheidsaanwijzingen

DE AT

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

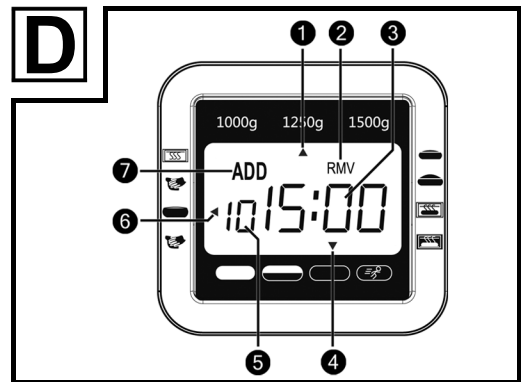
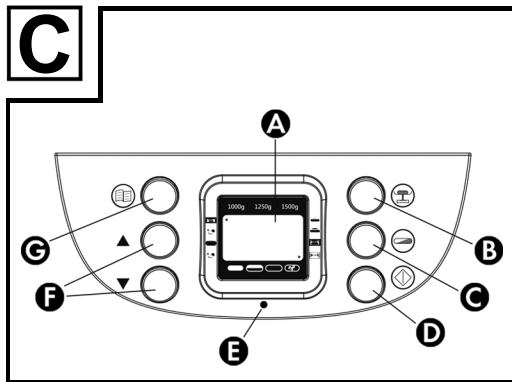
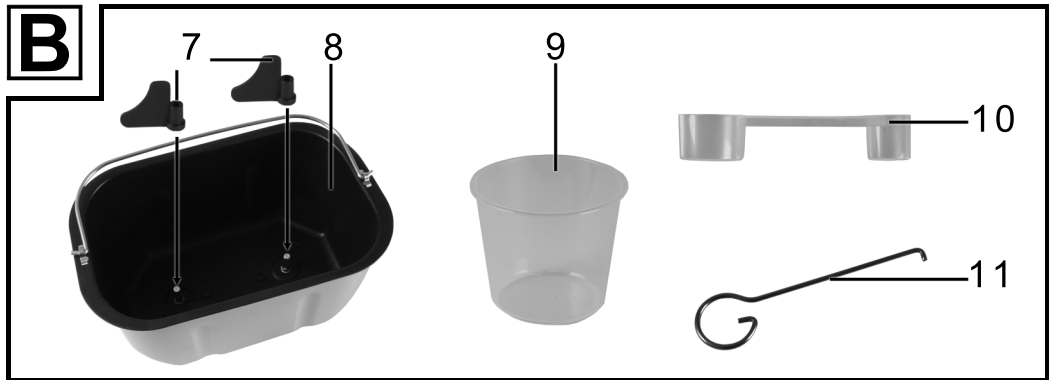
TARGA GMBH
Coesterweg 45
DE-59494 Soest
GERMANY

Datum nieuwste versie - Stand der Informationen:
02 / 2018 - Ident.-No.: SBB 850 D1 022018-1

IAN 300303

IAN 300303

OS-NL NL



Nederlands2

Deutsch33

Inhoudsopgave

1. Bedoeld gebruik.....	3
2. Leveringsomvang.....	3
3. Technische gegevens	4
4. Veiligheidsaanwijzingen	4
5. Auteursrecht.....	10
6. Voor de ingebruikname	10
7. Eerste ingebruikname	10
8. Ingebruikname.....	11
8.1. Functies	11
8.2. Het bedieningspaneel.....	12
8.3. Het display.....	13
8.4. Displayaanduidingen.....	13
9. De programma's.....	13
10. De timer.....	17
11. Bakken voorbereiden	18
11.1. Ingrediënten afmeten.....	18
12. Brood bakken	18
12.1. Voorbereiding / instellingen	18
12.2. Programma starten.....	19
12.3. Remove-functie	19
12.4. Einde van het programma.....	20
12.5. Brood verwijderen	20
13. Onderhoud / Reiniging.....	21
13.1. Onderhoud.....	21
13.2. Reiniging.....	21
14. Verhelpen van storingen / veelgestelde vragen.....	23
15. Milieuriichtlijnen en afvoerbepalingen	24
16. Informatie betreffende conformiteit	24
17. Programmaverloop.....	25
18. Service en garantie	31

Hartelijk gefeliciteerd!

Met de aanschaf van de SilverCrest broodbakmachine SBB 850 D1, hierna aangeduid met broodbakmachine, heeft u gekozen voor een kwalitatief hoogwaardig product.

Leer de broodbakmachine voor het eerste gebruik kennen en lees deze gebruiksaanwijzing en het meegeleverde receptenschrift aandachtig door. Neem vooral alle veiligheidsaanwijzingen in acht en gebruik de broodbakmachine alleen zoals beschreven in deze handleiding en voor de opgegeven doeleinden.

Bewaar deze bedieningshandleiding als naslagwerk in de buurt van het product. Geef als u de broodbakmachine doorgeeft aan derden ook alle documentatie erbij.

1. Bedoeld gebruik

De broodbakmachine is eenvoudig in gebruik en biedt u de mogelijkheid om brood, gebak, deeg, yoghurt en jam voor huishoudelijk gebruik in één proces te bereiden. U kunt de bereide producten dan verder naar eigen behoeften verwerken.

Deze broodbakmachine is niet bedoeld voor gebruik binnen een bedrijf of voor commerciële doeleinden. De broodbakmachine is uitsluitend bestemd voor privégebruik; elk ander gebruik geldt als niet doelmatig. Bovendien mag de broodbakmachine niet buiten afgesloten ruimten en in tropische klimaatzones worden gebruikt. Gebruik de broodbakmachine uitsluitend voor de in deze handleiding aangegeven doeleinden en in geen geval voor het drogen van levensmiddelen of andere voorwerpen. Gebruik alleen door de fabrikant aanbevolen accessoires, daar het apparaat anders blijvend kan worden beschadigd. Als gevolg hiervan kan uw aanspraak op garantie komen te vervallen.

Deze broodbakmachine voldoet aan alle voor CE-markering relevante richtlijnen en normen. Wijzigingen aan de broodbakmachine die niet door de fabrikant zijn toegestaan kunnen de overeenstemming met deze richtlijnen en normen teniet doen. Voor hierdoor veroorzaakte schade of storingen wordt door de fabrikant geen enkele aansprakelijkheid aanvaard.

Gelieve de nationale voorschriften en wetgeving van het betreffende land van gebruik in acht te nemen.

2. Leveringsomvang

- Broodbakmachine
- Bakvorm
- 2 deeghaken
- Deeghaakverwijderaar
- Maatbeker
- Maatlepel
- Deze bedieningshandleiding
- Receptenboekje
- Beknopte handleiding

Deze bedieningshandleiding is voorzien van een uitklapbare omslag. Aan de binnenzijde van de omslag is de broodbakmachine afgebeeld met benummering. De cijfers hebben de volgende betekenis:

Afbeelding A

- 1 Venster
- 2 Deksel
- 3 Ventilatiesleuven
- 4 Netsnoer
- 5 Aan/uit-schakelaar
- 6 Bedieningspaneel

Afbeelding B

- 7 Deeghaken
- 8 Bakvorm
- 9 Maatbeker
- 10 Maatlepel
- 11 Deeghaakverwijderaar

3. Technische gegevens

Model	SilverCrest SBB 850 D1
Voeding	220-240 V~, 50/60 Hz
<u>Opgenomen vermogen</u>	
Verwarmingsvermogen	850 W
Motorvermogen	100 W
Afmetingen (b x h x d) incl. uitsteeksels	ca. 27 x 30 x 41 cm
Gewicht (incl. bakvorm en deeghaken)	ca. 6,2 kg

Wijzigingen aan de technische specificaties en het ontwerp kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden uitgevoerd.

4. Veiligheidsaanwijzingen

Lees onderstaande aanwijzingen grondig door voordat u de broodbakmachine voor de eerste keer gebruikt en neem alle waarschuwingen in acht, zelfs wanneer u ervaren bent in de omgang met elektronische apparatuur. Bewaar deze handleiding goed om er ook later op terug te kunnen vallen.



GEVAAR! Dit symbool met de aanduiding 'Gevaar' duidt op een potentieel gevaarlijke situatie die, indien deze niet wordt vermeden, kan leiden tot ernstig letsel of zelfs de dood.



WAARSCHUWING! Dit symbool met de aanduiding 'Waarschuwing' duidt op belangrijke instructies voor een veilig gebruik van de broodbakmachine en ter bescherming van de gebruiker.



GEVAAR! Dit symbool waarschuwt voor letsel / brandwonden in verband met hete oppervlakken van de broodbakmachine.



Dit symbool duidt producten aan waarvan de fysieke en chemische samenstelling is getest en waarvan is gebleken dat deze niet gevaarlijk zijn voor de gezondheid bij gebruik in contact met levensmiddelen in overeenstemming met de vereisten van EU-verordening 1935/2004.



Dit symbool duidt op nadere informatie of aanwijzingen over het onderwerp.

Gebruiksomgeving



De broodbakmachine is alleen voor gebruik in droge binnenruimten geschikt. Het apparaat is niet geschikt voor gebruik in ruimtes met een hoge temperatuur of luchtvochtigheid (bijvoorbeeld badkamers) of in stoffige ruimtes.



GEVAAR! De broodbakmachine is niet bedoeld voor gebruik met een externe timer of afzonderlijke afstandsbediening.



GEVAAR! Deze broodbakmachine kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar of ouder en door

mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilig gebruik van de broodbakmachine zijn geïnstrueerd en de eruit voortvloeiende risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met de broodbakmachine spelen. Er mag door kinderen geen reiniging of onderhoud worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Houd ook verpakkingsmateriaal, met name plastic zakken, buiten bereik van kinderen. Er bestaat gevaar voor verstikking.

Kinderen onder de 8 jaar dienen uit de buurt van het apparaat en het netsnoer te worden gehouden.



GEVAAR! Als u merkt dat het apparaat rook, geur of vreemde geluiden produceert, trek dan meteen de stekker van de broodbakmachine uit het stopcontact. In dit geval mag de broodbakmachine niet verder worden gebruikt en dient deze te worden nagekeken door een bevoegd onderhoudstechnicus. Adem in geen geval rook in van een eventuele brand in het apparaat. Als u toch rook heeft ingeademd, raadpleeg dan onmiddellijk een arts. Het inademen van rook kan schadelijk zijn voor de gezondheid.



GEVAAR! Let op dat er zich geen brandende voorwerpen (zoals kaarsen) op of in de buurt van de broodbakmachine bevinden. Er bestaat brandgevaar!



GEVAAR! Gebruik de broodbakmachine niet onbeheerd. Trek altijd de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is. Zet de

broodbakmachine pas weg als deze volledig is afgekoeld. Er bestaat brandgevaar!



GEVAAR! Gebruik de broodbakmachine alleen op een droge, vlakke en hittebestendige ondergrond.

Gebruik de broodbakmachine nooit in de buurt van brandbaar materiaal, zoals gordijnen of explosieve en/of brandbare gassen of vloeistoffen. Houd een minimale afstand van 10 cm aan tot andere voorwerpen. Laat de broodbakmachine tijdens gebruik nooit onbeheerd! Er bestaat brandgevaar!



GEVAAR! De ventilatiesleuven van de broodbakmachine mogen nooit worden afgedekt. Het apparaat mag niet op of naast een gas- of elektrisch fornuis, hete oven of andere warmtebronnen worden gebruikt. Bedek de broodbakmachine nooit met een doek of iets dergelijks, omdat anders warmte en stoom niet kunnen ontsnappen. Er bestaat gevaar voor oververhitting en brand.



GEVAAR! Gebruik de broodbakmachine nooit om levensmiddelen of andere voorwerpen in te bewaren, vooral geen metaal. Dit kan kortsluiting veroorzaken. Er bestaat brandgevaar!



GEVAAR! De hoeveelheid van ca. 900 gram meel en maximaal 10 g gedroogde gist (maximaal 15 g bij programma 6 'Glutenvrij') mag bij het bakken nooit worden overschreden, omdat anders het deeg kan overlopen en brand kan veroorzaken. Bij gebruik van verse gist bedraagt de maximale hoeveelheid 20 g (bij programma 6 "Glutenvrij" maximaal 20 g). Er bestaat

brandgevaar!



GEVAAR! Tijdens het gebruik kan de temperatuur ook aan de buitenkant van de broodbakmachine zeer hoog zijn. Er bestaat gevaar voor verbranding.



GEVAAR! De broodbakmachine wordt heet. Beweeg of transporteer het apparaat niet wanneer de bakvorm (8) een hete substantie zoals jam bevat. Laat de broodbakmachine eerst afkoelen en trek de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires verwijderd of plaatst. Wees voorzichtig bij het uitnemen van de bakvorm (8). Het handvat van de bakvorm (8) wordt tijdens het bakken bijzonder heet. Gebruik indien nodig een pannenlap of ovenwant. Er bestaat gevaar voor verbranding.



WAARSCHUWING! Transporteer de broodbakmachine niet als deze een hete substantie of vloeistof zoals jam bevat. Er bestaat gevaar voor verbranding.



WAARSCHUWING! De broodbakmachine mag om gevaar te voorkomen niet worden beschadigd.



WAARSCHUWING! De broodbakmachine mag niet worden blootgesteld aan directe warmtebronnen (bijv. radiatoren), direct zonlicht of sterk kunstlicht. Vermijd ook enig contact met waternevel, waterdruppels en agressieve vloeistoffen. Gebruik de broodbakmachine niet in de buurt van water. De broodbakmachine mag nooit worden ondergedompeld. Zet geen met vloeistof gevulde voorwerpen zoals een vaas of een glas op de broodbakmachine. Zorg er tevens voor dat de

broodbakmachine niet wordt blootgesteld aan hevige schokken of trillingen. Bovendien mogen er geen vreemde voorwerpen in terecht komen. De broodbakmachine kan anders beschadigd raken.



WAARSCHUWING! Om schade aan het apparaat te voorkomen mag een bakprogramma alleen worden gestart als de bakvorm (8) erin is geplaatst. Houd tijdens het gebruik het deksel (2) dicht. Verwijder om letsel te voorkomen de bakvorm (8) nooit tijdens het gebruik.



WAARSCHUWING! Gebruik de broodbakmachine nooit zonder bakvorm (8). Het apparaat zou daardoor kunnen worden beschadigd.



WAARSCHUWING! Gebruik om letsel te voorkomen de broodbakmachine nooit met open deksel (2).

Netsnoer



GEVAAR! Zorg ervoor dat het netsnoer (4) niet over scherpe randen loopt. Leg het netsnoer (4) niet in de buurt van hete oppervlakken of voorwerpen en zorg ervoor dat het niet in aanraking komt met de hete oppervlakken van de broodbakmachine. De isolering van het netsnoer (4) kan daardoor worden beschadigd. Er bestaat gevaar op een elektrische schok.



WAARSCHUWING! Pak het netsnoer (4) altijd vast aan de stekker en trek nooit aan de kabel zelf.



WAARSCHUWING! Plaats noch de broodbakmachine, noch meubels of andere zware voorwerpen op het netsnoer (4) en let erop dat het niet knikt.



WAARSCHUWING! Maak nooit een knoop in het netsnoer (4) en bind het niet samen met andere kabels. Leg het netsnoer (4) dusdanig dat niemand erop kan gaan staan en het niemand in de weg ligt.



WAARSCHUWING! Gebruik geen verloopstekker of verlengkabel die niet voldoet aan de geldende veiligheidsnormen en voer geen ingrepen uit aan het netsnoer (4)! Als het netsnoer (4) beschadigd raakt, dient het om gevaar te voorkomen te worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice of een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon.

5. Auteursrecht

De inhoud van deze handleiding is auteursrechtelijk beschermd en dient uitsluitend als bron van informatie voor de lezer. Het kopiëren of reproduceren van gegevens en informatie is verboden zonder uitdrukkelijke schriftelijke toestemming van de auteur. Ook verboden is het commerciële gebruik van de inhoud en de gegevens. Tekst en afbeeldingen voldoen aan de stand der techniek op het moment van drukken. Wijzigingen voorbehouden.

6. Voor de ingebruikname

Neem de broodbakmachine uit de verpakking en verwijder al het verpakkingsmateriaal. Controleer de broodbakmachine op beschadigingen. Bij beschadigingen mag de broodbakmachine niet in gebruik worden genomen.

Reinig voor het eerste gebruik de behuizing van de broodbakmachine, de bakvorm (8) en de deeghaken (7) met een schone, vochtige doek. Gebruik in geen geval schuurmiddelen of schuurponsjes.

7. Eerste ingebruikname



GEVAAR! Tijdens het gebruik kan de temperatuur ook aan de buitenkant van het apparaat erg hoog zijn. Gevaar voor verbranding!



Bij de eerste ingebruikname kan er door achtergebleven fabricageresten een lichte geur vrijkomen of enige rookontwikkeling plaatsvinden. Dit is een normaal gebeuren en de geur verdwijnt na een korte tijd. Zorg voor voldoende ventilatie. Open zo nodig een raam.



GEVAAR! Laat de broodbakmachine in geen geval langer dan 5 minuten met een lege bakvorm (8) opwarmen. Er bestaat gevaar voor oververhitting en brand!

Ga bij de eerste ingebruikname als volgt te werk:

Plaats alleen bij deze eerste ingebruikname de lege bakvorm (8) met deeghaken (7) erin en sluit het deksel (2). Schakel de aan/uit-schakelaar (5) in en selecteer vervolgens programma 15, zoals beschreven in hoofdstuk 9 'De programma's'. Druk op de start/stop-toets **D** om de broodbakmachine ca. 5 minuten lang op te warmen. Druk na 5 minuten nogmaals ca. 3 seconden op de start/stop-toets **D** tot u een lange pieptoon hoort. Het programma wordt beëindigd.

Schakel de aan/uit-schakelaar (5) uit, trek het netsnoer (4) uit het stopcontact, laat de broodbakmachine volledig afkoelen en reinig dan met een schone, vochtige doek opnieuw de bakvorm (8), de deeghaken (7) en de behuizing van de broodbakmachine.

De broodbakmachine is nu klaar voor gebruik.

8. Ingebruikname



GEVAAR! De onderdelen van de broodbakmachine kunnen erg heet worden. Gebruik pannenvellen of ovenwanten om verbranding te voorkomen.



GEVAAR! Gebruik de broodbakmachine niet met een externe timer of een afstandsbediening.



WAARSCHUWING! Zet de broodbakmachine op een vlakke, hittebestendige ondergrond. Leg bij een kwetsbaar oppervlak een hittebestendige plaat onder de broodbakmachine.

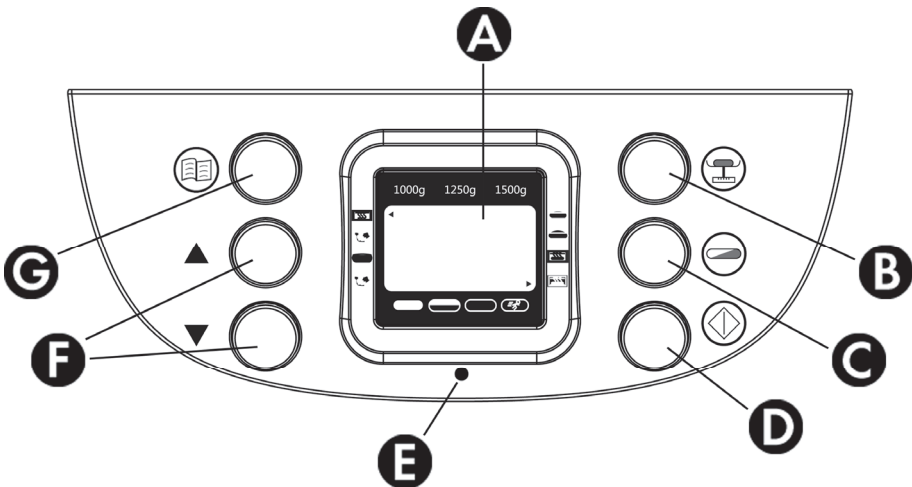
8.1. Functies

- U kunt kiezen uit 16 verschillende programma's.
- U kunt uw eigen brood bakken naar eigen recept.
- U kunt kant-en-klaar bakmixen gebruiken.
- U kunt gebaks-, broodjes-, pizza- of pastadeeg kneden.
- U kunt jam of marmelade maken.
- U kunt zelf yoghurt maken.
- U kunt glutenvrije bakmixen en recepten met glutenvrij meel gebruiken.
- U kunt maximaal 8 programma's naar eigen voorkeur programmeren.



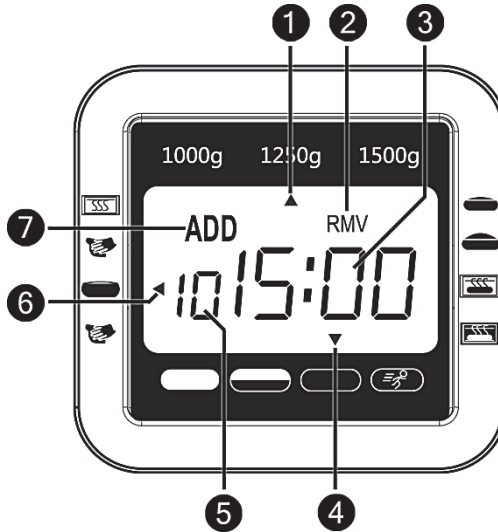
Voor tal van heerlijke bakmixen en ingrediënten voor uw eigen recepten kunt u terecht in uw plaatselijke LIDL.

8.2. Het bedieningspaneel







A		Display
B		Broodgewicht: Druk zo vaak op de toets tot het pijltje 1 zich onder het gewenste gewicht bevindt. Het aangegeven gewicht heeft betrekking op de hoeveelheid ingrediënten in de bakvorm (8).
C		Bruiningsgraad / snelstand: Instelling van de bruiningsgraad (licht, medium, donker) of de snelstand (alleen voor de programma's 1 t/m 4). Druk zo vaak op de toets tot het pijltje 4 zich boven het gewenste symbool bevindt. De baktijd 3 is afhankelijk van de geselecteerde instelling. Bij de programma's 9, 10, 11, 12, 13, 14 en 16 kan er geen bruiningsgraad geselecteerd worden.
D		Start/stop-toets: Druk op deze toets totdat u een pieptoon hoort om het apparaat te starten/stoppen of om een timerinstelling te wissen. Druk om een programma te stoppen kort op de start/stop-toets D totdat u een pieptoon hoort en de tijd op het display A gaat knipperen. Door nogmaals op de toets te drukken kan het programma binnen 10 minuten worden hervat. Als de start/stop-toets D niet binnen 10 minuten nogmaals worden ingedrukt, wordt het programma na 10 minuten automatisch hervat. Druk om een programma helemaal te beëindigen ca. 3 seconden op de start/stop-toets D totdat u een lange pieptoon hoort.
E		Programma-LED: geeft aan dat er een programma actief is
F		Timertoetsen: bakken met tijdvertraging
G		Programmatoets: Hier kunt u het gewenste bakprogramma selecteren. Programmanummer 5 en baktijd 3 worden weergegeven op het display.

8.3. Het display



8.4. Displayaanduidingen

①	Gewicht (1000 g / 1250 g / 1500 g)
②	REMOVE-functie (RMV) - zolang RMV wordt weergegeven, kunnen de deeghaken (7) worden verwijderd.
③	Baktijd (uur) / tijdvertraging
④	Geselecteerde bruiningsgraad / snelstand: Licht  , Medium  , Donker  , Snel 
⑤	Geselecteerde programma (1 - 16)
⑥	Programmaverloop
⑦	Toevoegen van ingrediënten (ADD) - zolang ADD wordt weergegeven, kunnen er ingrediënten zoals noten of vruchten worden toegevoegd.

9. De programma's

De broodbakmachine biedt u 16 programma's, die u met de programmatoets **G** kunt selecteren. Op het display **A** wordt het programmanummer **5** van het geselecteerde programma weergegeven.

De baktijd is afhankelijk van de geselecteerde programmacombinaties, met name van het gewicht. Zie hiertoe ook hoofdstuk 17 'Programmaverloop'.

Het volgende overzicht geeft u een beschrijving van de programma's, zodat u kunt nagaan of ze geschikt zijn voor uw bakprojecten.

Programma 1: Normaal

Dit programma is geschikt voor het bakken van wit of gemengd brood, dat voor het grootste deel uit tarwe- of rogemeel bestaat. U krijgt brood met een compacte consistentie.

Programma 2: Luchtig

Dit programma is geschikt voor het bakken van luchtig brood van fijn gemalen meel. Over het algemeen krijgt u luchtig brood met een knapperige korst.

Programma 3: Volkoren

Dit programma is geschikt voor het gebruik van sterke meelsoorten zoals volkoren tarwemeel of rogemeel. Het bakresultaat is een zwaar en compact brood.

Programma 4: Zoet

Als u aan uw brood extra suiker of ingrediënten zoals vruchtensap, gedroogd fruit, kokos, rozijnen of chocolade wilt toevoegen, is dit programma daarvoor goed geschikt. Het programma zorgt voor een luchtiger brood.

Programma 5: Karnemelkbrood

Dit programma is goed geschikt voor brood met karnemelk of yoghurt.

Programma 6: Glutenvrij

Glutenvrij meel of glutenvrije bakmixen hebben bijzondere kenmerken en hebben meer tijd nodig voor de absorptie van vloeistof. Dit programma met langere rijfs- en baktijden is daarom geschikt voor brood van glutenvrij meel of glutenvrije bakmixen.

Programma 7: Express

Bij dit programma zijn de tijden voor het kneden, rijzen en bakken sterk verkort. Om deze reden zijn voor dit programma alleen recepten geschikt die geen sterke meelsoorten of andere zware ingrediënten bevatten. Het brood wordt bij dit programma minder luchtig en zal wellicht niet zo lekker zijn als anders.

Programma 8: Taart

Bak cake of taart naar eigen recept of gebruik cakemixen met dit programma.

Programma 9: Kneden

Gebruik dit programma als u deeg alleen wilt kneden. U heeft de mogelijkheid de kneedtijd afzonderlijk in te stellen tussen de 10 en 45 minuten. Er zijn geen rijfsfasen beschikbaar en het programmeren van een timer is niet mogelijk.

Programma 10: Deeg

Met dit programma kan er deeg voor broodjes, pizza of ander gebak worden geknead. Het programmeren van een timer is mogelijk. Zo kunt u uw deeg precies op tijd klaar krijgen. Het programma bevat kneed- en rijfsfasen.

Programma 11: Pastadeeg

Met dit programma kunt u pastadeeg bereiden. Het programma duurt 15 minuten en bestaat slechts uit één kneedfase. Het programmeren van een timer is niet mogelijk.


Programma 12: Pizzadeeg

Met dit programma kunt u pizzadeeg voorbereiden. Het programma duurt 45 minuten en bestaat uit twee kneed- en twee rijfsfasen. Timer-programmering is mogelijk.

Programma 13: Yoghurt

Met dit programma kunt u yoghurt uit koeien- of sojamelk bereiden. De juiste procedure is in het meegeleverde receptenschrift beschreven.

De duur van het programma kan afzonderlijk worden ingesteld tussen de 5 minuten en 12 uur.

	We bevelen aan om de vooraf ingestelde programmalooptijd van 8 uur als volgt aan te passen aan de ingevoerde hoeveelheden:	
	Hoeveelheid	Programmalooptijd
	tot 1000 ml	8 tot 10 uur
	1000 ml tot 1500 ml	9 tot 11 uur
	meer dan 1500 ml	10 tot 12 uur

Programma 14: Jam

Dit programma wordt gebruikt voor het maken van jam, marmelade, gelei en ander van vruchten gemaakt broodbeleg.

Programma 15: Bakken

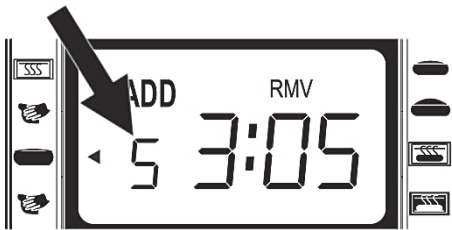
Dit programma biedt u de mogelijkheid te licht of niet helemaal doorbakken brood na te bakken om zo het bakresultaat te verbeteren. U kunt met dit programma ook kant-en-klaar deeg bakken. Merk op dat bij dit programma al het kneden en rijzen komt te vervallen. Het bakproces kan worden ingesteld tussen de 5 en 60 minuten. Daarna volgt één uur warmhouden.

Programma 16: Programmeerbaar

Dit programma kunt u op basis van uw eigen voorkeuren en ervaringen zelf programmeren. U kunt voor elke fase van het bakproces afzonderlijk tijden programmeren.

Voorbeeld van een persoonlijke programmering met programma 16:

Programma 16 is reeds voorgeprogrammeerd, zie hoofdstuk 17 'Programmaverloop'. U heeft echter de mogelijkheid om dit programma naar eigen wens aan te passen. Er kunnen acht verschillende persoonlijke programmeringen door de broodbakmachine worden opgeslagen. U kunt zodra u zich in programma 16 bevindt met de toets **C** door de afzonderlijke geheugenplaatsen schakelen. De geheugenplaats wordt in programma 16 op het display **A** weergegeven (pijl).



U gaat als volgt te werk:

- Selecteer programma 16 met de programmatoets **G**. Op het display **A** wordt de vooringestelde duur van het programma weergegeven.
- Selecteer met de toets **C** een van de acht geheugenplaatsen, bijvoorbeeld nummer 5. Op het display **A** wordt de huidige duur van het programma (zonder warmhouden) weergegeven.
- Druk nu op de toets **B** om naar de eerste programmafase (voorverwarmen) te gaan. Op het display **A** wordt knipperend de actueel ingestelde tijd voor deze programmafase weergegeven. Bovendien geeft het pijltje aan de rand van het display **A** aan in welke programmafase u zich op dat moment bevindt.
- Pas de tijd naar behoefte aan met de timertoetsen **F**. Het instelbare bereik voor elke programmafase vindt u in hoofdstuk 17 'Programmaverloop'.
- Druk na het invoeren van de gewenste tijd nogmaals op de toets **B**. De ingestelde waarde wordt opgeslagen en de actueel ingestelde tijd voor de volgende programmafase wordt knipperend op het display **A** weergegeven.
- Ga voor de overige programmafases op dezelfde manier te werk zoals hierboven beschreven en bevestig uw invoer steeds met het indrukken van de toets **B**.
- Nadat u de laatste invoer met de toets **B** heeft bevestigd, wordt er op het display **A** de nieuwe totale tijd van het programma (zonder warmhouden) weergegeven.

Start van een geprogrammeerd programma

Om een geprogrammeerd programma te starten gaat u als volgt te werk:

- Selecteer programma 16 met de programmatoets **G**. Op het display **A** wordt de duur van het programma weergegeven.
- Selecteer met de toets **C** een van de acht geheugenplaatsen, bijvoorbeeld nummer 5. Op het display **A** wordt de geprogrammeerde duur van het programma (zonder warmhouden) weergegeven.

Druk op de start/stop-toets **D**. De programma-LED **E** licht op en het programma start.



Aanwijzing over het toevoegen van ingrediënten:

Bij de programma's **1, 2, 3, 4, 5, 6, 10** en **16** kunt u terwijl het programma loopt extra ingrediënten zoals noten, zaden of vruchten toevoegen. Zodra u een pieptoon hoort en op het display **A** 'ADD' **7** wordt weergegeven, kunt u de gewenste ingrediënten toevoegen.

10. De timer

Met deze functie kunt u bakken met tijdvertraging. Stel het einde van het programma met de timertoetsen ▲▼F in op een maximum van 15 uur later.



GEVAAR! Gebruik de timerfunctie alleen bij recepten die u al eens heeft uitgeprobeerd. U weet dan zeker dat de ingrediënten en hoeveelheden overeenkomen en het gewenste bakresultaat wordt bereikt. Zorg er vooral voor dat u niet te veel deeg gebruikt en dat het niet overloopt. Er bestaat brandgevaar!



De timerfunctie is niet beschikbaar voor de programma's **9, 11, 13, 14** en **15**.

Bij de programma's **9, 13** en **15** zorgt het indrukken van de timertoetsen ▲▼F ervoor dat de geselecteerde programmafunctie wordt verlengd of verkort. Bij de programma's **11** en **14** is het niet mogelijk de duur van het programma te wijzigen.



Let bij gebruik van de timerfunctie vooral op de keuze van de ingrediënten. Gebruik deze functie niet als u enigszins bederfelijke ingrediënten zoals melk, eieren of room wilt gebruiken.

U gaat als volgt te werk:

- Selecteer een programma. Op het display A wordt de baktijd weergegeven.
- Door op de timertoets ▲F te drukken kunt u het einde van het bakprogramma aanpassen. Wanneer u voor het eerst op de timertoets ▲F drukt, verschuift het einde van het programma naar de eerstvolgende volle 10 minuten, en bij elke volgende druk op de toets komen hier 10 minuten bij. Om het instellen te versnellen kunt u de timertoets ▲F ook ingedrukt houden. Op het display A wordt de totale tijd weergegeven, d.w.z. de baktijd plus de tijdvertraging.
- Met de timertoets ▼F kunt u de ingestelde vertraging in stappen van 10 minuten verkorten.
- Bevestig de timerinstelling door het indrukken van de start/stop-toets D. De programma-LED E licht op en de ingestelde tijd begint te lopen.
- Zodra het tijdstip voor de start van het programma is bereikt, verstrekt het display A u informatie over de op dat moment actieve programmafase G.
- Het einde van het bakproces wordt aangegeven door 10 keer een pieptoon te laten horen. Het display A geeft 0:00 aan.



Voorbeeld van het programmeren van de timer:

Het is 12.00 uur 's middags en u wilt graag om 19.00 uur, dus zeven uur later, vers brood hebben. Selecteer eerst het juiste programma en verhoog dan de tijd die op het display A wordt weergegeven tot op 07:00 met behulp van de timertoets ▲F. Houd bij het instellen van de timer ook rekening met een afkoeltijd, zodat u op het gewenste tijdstip kunt genieten van uw vers gebakken brood.

11. Bakken voorbereiden

Een goede voorbereiding zorgt voor een goed bakresultaat. Neem daarom de volgende aanwijzingen voor het omgaan met de ingrediënten in acht.



GEVAAR! Neem de bakvorm (8) om er de ingrediënten in te doen uit de broodbakmachine, zodat er niet per ongeluk ingrediënten in de bakruimte of op de verwarmingselementen terecht komen.

Gebruik ook nooit grotere hoeveelheden dan aangegeven. Overgelopen deeg kan gaan branden als het in aanraking komt met de verwarmingselementen. Er bestaat brandgevaar!

- Doe de ingrediënten in de bakvorm (8). Begin met de vloeistoffen, suiker en zout, en doe er dan meel en als laatste de gist bij.
- Alle gebruikte ingrediënten dienen op kamertemperatuur te zijn. Alleen zo kunt er zeker van zijn dat de gist optimaal kan fermenteren.
- Zelfs kleine verschillen in de hoeveelheden kunnen invloed hebben op het bakresultaat. Houdt u zich daarom zo goed mogelijk aan de opgegeven hoeveelheden ingrediënten. Uiteraard is het mogelijk om recepten zelf naar eigen smaak aan te passen door de hoeveelheden enigszins te veranderen. U dient deze veranderingen echter langzaam stap voor stap toe te passen en er altijd voor te zorgen dat het deeg niet overloopt.

11.1. Ingrediënten afmeten

Om u te helpen bij de exacte dosering van de gebruikte ingrediënten zijn er een maatbeker en maatlepels voor droge en vloeibare ingrediënten bij de broodbakmachine meegeleverd:

- 1 maatbeker (9) met schaalverdeling voor vloeistoffen
- 1 grote maatlepel (10) met de inhoud van een eetlepel (el)
- 1 kleine maatlepel (10) met de inhoud van een theelepel (tl)

Houdt u zich bij het afmeten van de ingrediënten zo goed mogelijk aan de in de recepten aangegeven hoeveelheden. Alleen op die manier bereikt u het gewenste resultaat.

12. Brood bakken

12.1. Voorbereiding / instellingen

- Neem de bakvorm (8) omhoog uit de broodbakmachine.
- Steek de 2 deeghaken (7) op de aandrijfassen in de bakvorm (8) tot ze stevig vastzitten.



Wij adviseren om de 2 kneedhaken (7) 180° verplaatst op de aandrijfassen te steken. Op die manier kunt u het kneedresultaat optimaliseren.

- Leg de ingrediënten in de bakvorm (8). Normaal gesproken komt eerst de vloeistof, en dan suiker en zout. Vervolgens voegt u er de meel aan toe en als laatste de gist. Dit mag niet in aanraking komen met de vloeistof of het zout.
- Plaats nu de bakvorm (8) weer in de broodbakmachine.
- Sluit het deksel (2).
- Steek de stekker in een stopcontact en schakel de aan/uit-schakelaar (5) in. U hoort een pieptoon en op het display **A** wordt het programmanummer 1 met de bijbehorende baktijd weergegeven.
- Selecteer het gewenste programma door het herhaaldelijk indrukken van de programmatoets **C**. Bij elke druk op de toets hoort u een pieptoon.
- Selecteer het gewicht van het brood met de toets **B**.
- Selecteer de bruiningsgraad met de toets **C** door de pijl aan de onderkant van het display **A** op de gewenste bruiningsgraad te zetten. Het is ook mogelijk de optie 'Snel' in te stellen. In dat geval wordt de rijstijd van het deeg verkort.



- Instellen van de bruiningsgraad is niet mogelijk bij de programma's **9, 10, 11, 12, 13, 14** en **16**.
- De functie 'Snel' is alleen beschikbaar bij de programma's **1, 2, 3** en **4**.
- Instellen van het gewicht is niet mogelijk bij de programma's **9, 10, 11, 12, 13, 14, 15** en **16**.
- Met behulp van de timerfunctie kunt u eventueel het gewenste eindtijdstip van de baktijd vastleggen (niet mogelijk bij de programma **9, 11, 13, 14** en **15**).

12.2. Programma starten

Druk op de start/stop-toets **D** om het gewenste programma te starten. De afzonderlijke fasen van het programma worden nu één voor één uitgevoerd.



Sommige programma's beginnen met een voorverwarmingsfase (zie tabel programmaverloop). Gedurende deze fase zijn de deeghaken (7) niet in beweging. Dit is geen defect.

U kunt het verloop van de programma's en de afzonderlijke fasen door het venster (1) in het deksel (2) observeren.



Open het deksel (2) nooit tijdens het rijzen of bakken om te voorkomen dat het brood inzakt.

12.3. Remove-functie

Deze functie geeft u de mogelijkheid om de deeghaken (7) voor de bakfase te verwijderen. Dit is niet noodzakelijk, maar biedt het voordeel dat de storende gaten in het gebakken brood wat kleiner worden, omdat deze in dat geval alleen door de dunne assen worden veroorzaakt. Het

brood wordt bij het verwijderen ervan uit de bakvorm (8) niet meer door de deeghaken (7) opengescheurd en is bovendien makkelijker te verwijderen.

U gaat als volgt te werk:

- Tijdens de tweede rijfsfase hoort u 10 keer een pieptoon en op het display **A** knippert de aanduiding 'RMV' **2** (remove = verwijderen).
- Druk op de start/stop-toets **D** om het programma 10 minuten lang te onderbreken.
- Gedurende deze 10 minuten knippert op het display **A** de resterende looptijd van het programma.
- Open het deksel (2) en verwijder de bakvorm (8).
- Haal het deeg er met meel bestoven handen uit en verwijder de deeghaken (7).
- Doe het deeg terug in de bakvorm (8).



Leg het deeg in het midden van de bakvorm (8) en spreidt het vervolgens gelijkmatig uit. Op deze manier bereikt u een optimaal bakresultaat.

- Plaats de bakvorm (8) weer in de broodbakmachine en sluit het deksel (2).
- Druk op de start/stop-toets **D** om het programma voort te zetten. Als u niet op de start/stop-toets **D** drukt, gaat het programma na een onderbreking van 10 minuten automatisch verder.



De Remove-functie ontbreekt bij de programma's **7, 9, 10, 11, 12, 13, 14** en **15**.

12.4. Einde van het programma

Aan het einde van het bakproces hoort u 10 keer een pieptoon en op het display **A** wordt 0:00 weergegeven. De broodbakmachine schakelt nu over naar een 60 minuten durende warmhoudfase. Om deze warmhoudfase vóór het einde van de 60 minuten te beëindigen, houdt u de start/stop-toets **D** ingedrukt tot u een lange pieptoon hoort.



De warmhoudfase ontbreekt bij de programma's **9, 10, 11, 12, 13** en **14**.

12.5. Brood verwijderen



GEVAAR! Gebruik voor het verwijderen van de bakvorm (8) pannenlappen of ovenwanten. Er bestaat gevaar voor verbranding.



Het brood kan gemakkelijker uit de bakvorm (8) worden verwijderd, wanneer u het na het bakken ten minste 30 minuten in de bakvorm (8) laat zitten (warmhoudfase).

Houd de bakvorm (8) schuin met de opening naar beneden boven een bakrooster en schud deze voorzichtig. Door de antiaanbaklaag van de bakvorm (8) zou het brood gemakkelijk los moeten komen. Gebruik geen metalen voorwerpen om het brood uit de bakvorm (8) te verwijderen. De antiaanbaklaag zou daardoor kunnen worden beschadigd.

Als de deeghaken (7) niet loskomen van het brood, kunt u deze verwijderen met behulp van de deeghaakverwijderaar (11).

13. Onderhoud / Reiniging

13.1. Onderhoud



WAARSCHUWING! Onderhoudswerkzaamheden zijn vereist als de broodbakmachine beschadigd is, er vloeistof of voorwerpen in de behuizing terecht zijn gekomen, het aan regen of vochtigheid is blootgesteld, het is gevallen of niet naar behoren functioneert. Als u merkt dat het apparaat rook, geur of vreemde geluiden produceert, schakel de broodbakmachine dan onmiddellijk uit en trek het netsnoer uit het stopcontact. In dit geval mag de broodbakmachine niet verder worden gebruikt en dient deze te worden nagekeken door een bevoegd onderhoudstechnicus. Neem contact op met een gekwalificeerd vakman als er onderhoudswerkzaamheden nodig zijn. Open in geen geval de behuizing van de broodbakmachine.



Voor informatie over onderdelen kunt u contact opnemen met onze service-hotline. (zie hoofdstuk 18 'Service en garantie')

13.2. Reiniging



GEVAAR! Trek de stekker voor het reinigen uit het stopcontact. Er bestaat gevaar op een elektrische schok!



GEVAAR! De broodbakmachine mag niet worden ondergedompeld in water! Er bestaat gevaar op een elektrische schok en kortsluiting.



GEVAAR! Wacht tot de broodbakmachine volledig is afgekoeld. Er bestaat verbrandingsgevaar!

De onderdelen en accessoires van de broodbakmachine zijn niet vaatwasmachinebestendig. Gebruik bij het reinigen van de broodbakmachine geen chemische reinigings- of oplosmiddelen. Dit voorkomt schade aan de broodbakmachine en reinigingsresten in het volgende brood. Ga bij de reiniging als volgt te werk:

Behuizing, deksel en bakruimte

- Verwijder eerst de deeghaken (7) en de bakvorm (8).
- Verwijder nu met een vochtige doek of zachte spons alle resten uit de bakruimte.
- Reinig vervolgens ook het deksel (2) en de behuizing van het apparaat met een vochtige doek of zachte spons.
- Droog nu zorgvuldig de bakruimte, het deksel (2) en de behuizing met een zachte, droge doek.

Bakvorm, deeghaken en andere accessoires

De bakvorm (8) en de deeghaken (7) zijn voorzien van een antiaanbaklaag. Gebruik voor het behoud van deze antiaanbaklaag geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen of voorwerpen die deze kunnen bekrassen en beschadigen.

- Verwijder de bakvorm (8) en de deeghaken (7) uit de bakruimte.
- Verwijder de deeghaken (7) uit de bakvorm (8) door deze van de assen omhoog te trekken. Het kan gebeuren dat de deeghaken (7) er niet af kunnen worden getrokken, daar ze door het vorige bakprogramma aan de as blijven kleven. Vul in dit geval de bakvorm (8) met heet water. Na een half uur intrekken zouden te aankoevingen moeten zijn opgelost en de deeghaken (7) verwijderd kunnen worden.
- Reinig de deeghaken (7) met warm water, wat mild afwasmiddel en een afwasborstel. Week de deeghaken (7) bij hardnekkige aankoevingen eerst in het spoelwater. Eventuele resten in de asdoorlaat van de deeghaken (7) kunt u voorzichtig verwijderen met een cocktailprikker.
- Droog de deeghaken (7) na het reinigen grondig af.
- Reinig de buitenkant van de bakvorm (8) met een vochtige doek.
- Reinig de binnenkant van de bakvorm (8) met warm water, wat mild afwasmiddel en een afwasborstel. Vul de bakvorm (8) bij hardnekkige aankoevingen met warm water en wat mild afwasmiddel. Wacht tot de aankoevingen zijn opgelost en u ze met een afwasborstel kunt verwijderen.
- Spoel de bakvorm (8) na het reinigen af met schoon water om zeepresten te verwijderen en droog de bakvorm (8) vervolgens grondig af.
- De maatbeker (9), maatlepels (10) en deeghaakverwijderaar (11) kunt u reinigen met warm water en wat mild afwasmiddel. Droog deze onderdelen na het afspoelen met schoon water grondig af.



Door warmte, vocht en stoom kunnen er na verloop van tijd lichte veranderingen optreden in de kleur van de oppervlakken. Dit is normaal en doet niets af aan de functionaliteit of kwaliteit met betrekking tot de garantievoorzwaarden

14. Verhelpen van storingen / veelgestelde vragen

❖ Weergave op het display 'H:HH'

Probleem: Een programma is gestart, hoewel de broodbakmachine na het laatste bakproces nog niet voldoende is afgekoeld.

Oplossing: Stop het programma en schakel de aan/uit-schakelaar (5) uit. Laat de broodbakmachine met open deksel (2) 20 tot 30 minuten lang afkoelen.

❖ Programma start niet en het display **A** springt naar programma 1

Probleem: De broodbakmachine is na het laatste bakproces nog niet voldoende afgekoeld.

Oplossing: Laat de broodbakmachine met open deksel (2) 20 tot 30 minuten lang afkoelen.

❖ Weergave op het display 'E:E0' na start van programma

Oplossing: Schakel de aan/uit-schakelaar (5) uit en trek de stekker uit het stopcontact. Steek vervolgens de stekker weer in het stopcontact en schakel de aan/uit-schakelaar (5) in. Gelieve contact op te nemen met de klantenservice als de foutmelding nog steeds verschijnt.

❖ Na het bakken blijft er een deeghaak (7) in de bakvorm (8) steken

Oplossing: Giet heet water in de bakvorm (8) en draai de deeghaak (7) zodat de aankoevingen zich kunnen oplossen.

❖ Na het bakken blijft er een deeghaak (7) in het brood steken

Oplossing: Verwijder de deeghaak (7) met de deeghaakverwijderaar (11).

❖ De motor draait, maar het deeg wordt niet omgeroerd

Oplossing: Controleer of de bakvorm (8) en de deeghaken (7) stevig vast zitten.

❖ Broodbakmachine maakt vruchten en noten fijn

Oplossing: Voer ingrediënten zoals vruchten en noten pas aan het deeg toe, wanneer u een pieptoon hoort en er 'ADD' **7** op het display **A** wordt weergegeven.

❖ Broodbakmachine werkt niet

Oplossing: Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit, de aan/uit-schakelaar (5) ingeschakeld is en de programma-LED **E** brandt. Probeer aan de hand van het programmaverloop te bepalen in welke fase de broodbakmachine zich op dat moment bevindt. Sommige fasen zijn van buitenaf moeilijk te herkennen. Controleer of de start/stop-toets **D** goed ingedrukt is.

15. Milieuriichtlijnen en afvoerbepalingen



De met dit symbool gemarkeerde apparaten voldoen aan de Europese Richtlijn 2012/19/EU. Alle elektrische en elektronische apparatuur dient gescheiden van het huisvuil via daarvoor aangewezen inzamelpunten te worden afgevoerd. Door een juiste afvoer van oude apparatuur voorkomt u schade aan het milieu en uw gezondheid. Informatie over het op juiste wijze afvoeren van oude apparatuur is te verkrijgen bij uw gemeente en bij de winkel waar u het apparaat heeft aangeschaft.



Voer ook de verpakking op een milieuvriendelijke manier af. Karton kan ter recycling worden verzameld als oud papier of gedeponeerd bij openbare inzamelpunten. Meegeleverde folie en plastic kan via uw gemeente worden ingezameld en milieuvriendelijk worden afgevoerd.

16. Informatie betreffende conformiteit











Det product voldoet aan de eisen van de toepasselijke Europese en nationale richtlijnen. Er is bewijs van conformiteit verstrekt. De fabrikant beschikt over de relevante verklaringen en documentatie.



De volledige Europese conformiteitsverklaring is te downloaden via deze link:

www.targa.de/downloads/conformity/300303.pdf


17. Programmaverloop









Programma	1. Normaal						2. Luchtig					
	Licht Medium Donker			Snel			Licht Medium Donker			Snel		
Bruiningsgraad												
Gewicht (gram)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Tijd (uur)	03:00	03:05	03:15	02:15	02:20	02:25	03:10	03:15	03:25	02:20	02:25	02:30
Voorverwarmen (min.) 	15	15	20	-/-	-/-	-/-	10	10	15	-/-	-/-	-/-
Kneden 1 (min.) 	13	13	13	13	13	13	12	12	12	13	13	13
Rijzen 1 (min.) 	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Kneden 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
Rijzen 2 (min.) 	30	30	30	18	18	18	38	38	38	18	18	18
Pieptonen voor het verwijderen van de deeghaken (7)	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV
Rijzen 3 (min.) 	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Bakken (min.) 	55	60	65	55	60	65	60	65	70	60	65	70
Warmhouden (min.) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Ingrediënten toevoegen (resterende uren)	02:00	02:05	02:10	01:48	01:53	01:58	02:21	02:26	02:31	01:53	01:58	02:03
Tijdvertraging (max.)	15u	15u	15u	15u	15u	15u	15u	15u	15u	15u	15u	15u

*: Tijdens de programmafase 'Kneden 2'  kunt u extra ingrediënten toevoegen.



De A achter het cijfer wil zeggen dat u in deze fase 10 pieptonen hoort en er tegelijkertijd knipperend op het display  'ADD'  wordt weergegeven. Dit geeft aan dat u ingrediënten kunt toevoegen.

Voorbeeld:


3A > Na deze kneedfase van 3 minuten klinken er 10 pieptonen en 'ADD'  knippert. Voeg ingrediënten toe.









Programma	3. Volkoren						4. Zoet					
	Licht Medium Donker			Snel			Licht Medium Donker			Snel		
Bruiningsgraad												
Gewicht (gram)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Tijd (uur)	03:20	03:25	03:35	02:25	02:30	02:35	02:55	03:00	03:10	02:10	02:15	02:20
Voorverwarmen (min.) 	15	15	20	-/-	-/-	-/-	10	10	15	-/-	-/-	-/-
Kneden 1 (min.) 	12	12	12	13	13	13	12	12	12	12	12	12
Rijzen 1 (min.) 	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Kneden 2 (min.) 	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	5A* 8	5A* 8	5A* 8	2A* 5	2A* 5	2A* 5	5A* 6	5A* 6	5A* 6	2A* 6	2A* 6	2A* 6
Rijzen 2 (min.) 	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Pieptonen voor het verwijderen van de deeghaken (7)	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV
Rijzen 3 (min.) 	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Bakken (min.) 	55	60	65	55	60	65	50	55	60	50	55	60
Warmhouden (min.) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Ingrediënten toevoegen (resterende uren)	02:16	02:21	02:26	01:58	02:03	02:08	02:01	02:06	02:11	01:44	01:49	01:54
Tijdvertraging (max.)	15u	15u	15u	15u	15u	15u	15u	15u	15u	15u	15u	15u

*: Tijdens de programmafase 'Kneden 2'  kunt u extra ingrediënten toevoegen.



De A achter het cijfer wil zeggen dat u in deze fase 10 pieptonen hoort en er tegelijkertijd knipperend op het display  'ADD'  wordt weergegeven. Dit geeft aan dat u ingrediënten kunt toevoegen.

Voorbeeld:


3A > Na deze kneedfase van 3 minuten klinken er 10 pieptonen en 'ADD'  knippert. Voeg ingrediënten toe.

Programma	5. Karnemelkbrood			6. Glutenvrij			7. Express		
	Licht Medium Donker			Licht Medium Donker			Licht Medium Donker		
Bruiningsgraad									
Gewicht (gram)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Tijdsduur (uur)	03:15	03:20	03:30	03:40	03:45	03:55	1:15	1:18	1:20
Voorverwarmen (min.) 	25	25	30	15	15	20	-/-	-/-	-/-
Kneden 1 (min.) 	10	10	10	12	12	12	8	8	8
Rijzen 1 (min.) 	20	20	20	20	20	20	-/-	-/-	-/-
Kneden 2 (min.) 	2 5A* 8	2 5A* 8	2 5A* 8	2 3A* 8	2 3A* 8	2 3A* 8	7	7	7
Rijzen 2 (min.) 	45	45	45	50	50	50	-/-	-/-	-/-
Pieptonen voor het verwijderen van de deeghaken (7)	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	-/-	-/-	-/-
Rijzen 3 (min.) 	30	30	30	50	50	50	10	10	10
Bakken (min.) 	50	55	60	60	65	70	50	53	55
Warmhouden (min.) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Ingrediënten toevoegen (resterende uren)	02:13	02:18	02:23	02:48	02:53	2:58	-/-	-/-	-/-
Tijdvertraging (max.)	15u	15u	15u	15u	15u	15u	15 h	15 h	15 h

*: Tijdens de programmafase 'Kneden 2'  kunt u extra ingrediënten toevoegen.



De A achter het cijfer wil zeggen dat u in deze fase 10 pieptonen hoort en er tegelijkertijd knipperend op het display  'ADD'  wordt weergegeven. Dit geeft aan dat u ingrediënten kunt toevoegen.

Voorbeeld:


3A > Na deze kneedfase van 3 minuten klinken er 10 pieptonen en 'ADD'  knippert. Voeg ingrediënten toe.

Programma	8. Taart			9. Kneeden	10. Deeg	11. Pastadeeg
Bruiningsgraad	Licht Medium Donker			-/-	-/-	-/-
Gewicht (gram)	1000	1250	1500	-/-		
Tijdsduur (uur)	01:30	01:35	01:40	00:10	01:40	00:15
Voorverwarmen (min.) 	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-
Kneeden 1 (min.) 	25	25	25	10	12	15
Rijzen 1 (min.) 	-/-	-/-	-/-		10	-/-
Kneeden 2 (min.) 	-/-	-/-	-/-	-/-	-/- 3A* 5	-/-
Rijzen 2 (min.) 	-/-	-/-	-/-	-/-	25	-/-
Pieptonen voor het verwijderen van de deeghaken (7)	RMV	RMV	RMV	-/-	-/-	-/-
Rijzen 3 (min.) 	-/-	-/-	-/-	-/-	45	-/-
Bakken (min.) 	65	70	75	-/-	-/-	-/-
Warmhouden (min.) 	60	60	60	-/-	-/-	-/-
Ingrediënten toevoegen (resterende uren)	-/-	-/-	-/-	-/-	01:15	-/-
Tijdvertraging (max.)	15u	15u	15u	-/-	15u	-/-









*: Tijdens de programmafase 'Kneeden 2'  kunt u extra ingrediënten toevoegen.

De A achter het cijfer wil zeggen dat u in deze fase 10 pieptonen hoort en er tegelijkertijd knipperend op het display  'ADD'  wordt weergegeven. Dit geeft aan dat u ingrediënten kunt toevoegen.



Voorbeeld:

3A > Na deze kneedfase van 3 minuten klinken er 10 pieptonen en 'ADD'  knippert. Voeg ingrediënten toe.


Programma	12. Pizzadeeg	13. Yoghurt	14. Jam	15. Bakken
Bruiningsgraad	-/-	-/-	-/-	Licht Medium Donker
Gewicht (gram)	-/-	-/-	-/-	
Tijdsduur (uur)	0:45	08:00	01:20	01:00
Voorverwarmen (min.) 	-/-	-/-	-/-	-/-
Kneden 1 (min.) 	0:15	-/-	-/-	-/-
Rijzen 1 (min.) 	0:10	-/-	15	-/-
Kneden 2 (min.) 	0:10	-/-	-/-	-/-
Rijzen 2 (min.) 	0:10	-/-	-/-	-/-
Pieptonen voor het verwijderen van de deeghaken (7)	-/-	-/-	-/-	-/-
Rijzen 3 (min.) 	-/-	-/-	45	-/-
Bakken (min.) 	-/-	-/-	20	60
Warmhouden (min.) 	-/-	-/-	-/-	60
Ingrediënten toevoegen (resterende uren)	-/-	-/-	-/-	-/-
Tijdvertraging (max.)	15 h	-/-	-/-	-/-

Programma	16. Programmeerbaar	
	voorstelling	bereik persoonlijke instelling
Gewicht (gram)		
Tijdsduur (uur)	03:05	
Voorverwarmen (min.) 	15	0-20
Kneden 1 (min.) 	13	0-30
Rijzen 1 (min.) 	25	0-30
Kneden 2 (min.) 	2 5A* 5	0-30
Rijzen 2 (min.) 	30	0-60
Pieptonen voor het verwijderen van de deeghaken (7)	RMV	RMV
Rijzen 3 (min.) 	30	0-60
Bakken (min.) 	60	0-80
Warmhouden (min.) 	60	0-60
Ingrediënten toevoegen (resterende uren)	02:05	
Tijdvertraging (max.)	15u	

*: Tijdens de programmafase 'Kneden 2'  kunt u extra ingrediënten toevoegen.

De A achter het cijfer wil zeggen dat u in deze fase 10 pieptonen hoort en er tegelijkertijd knipperend op het display  'ADD'  wordt weergegeven. Dit geeft aan dat u ingrediënten kunt toevoegen.

Voorbeeld:

3A > Na deze kneedfase van 3 minuten klinken er 10 pieptonen en 'ADD'  knippert. Voeg ingrediënten toe.

18. Service en garantie

Garantie van TARGA GmbH

Geachte klant,

U krijgt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de datum van aankoop. In het geval van gebreken aan dit product heeft u ten opzichte van de verkoper van het product bepaalde wettelijke rechten. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna volgende garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantietermijn begint op de datum van aankoop. Bewaart u de originele kassabon goed. Deze bon is nodig als bewijs van aankoop. Indien er binnen drie jaar vanaf de datum van aankoop van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar ons goeddunken – gratis gerepareerd of vervangen.

Garantietermijn en wettelijke aanspraak bij gebreken

De garantietermijn wordt door de wettelijke aanspraak bij gebreken niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel reeds bij aankoop aanwezige schade en gebreken dienen onmiddellijk na het uitpakken te worden gemeld. Na afloop van de garantietermijn benodigde reparaties worden alleen tegen betaling uitgevoerd.

Garantiedekking

Het apparaat is zorgvuldig gefabriceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en voor de levering nauwgezet onderzocht. De garantie dekt materiaal- en fabricagefouten. Deze garantie dekt geen onderdelen van het product die onderhevig zijn aan normale slijtage en daardoor kunnen worden beschouwd als slijtbare onderdelen of beschadigingen aan breekbare onderdelen zoals schakelaars, batterijen of onderdelen gemaakt van glas. De garantie vervalt als het product beschadigd, niet doelmatig gebruikt of onderhouden is. Voor een doelmatig gebruik van het product dienen alle in de meegeleverde handleiding opgenomen aanwijzingen strikt te worden nageleefd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de handleiding worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, dienen in elk geval te worden vermeden. Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor commercieel gebruik. In geval van misbruik of niet doelmatig gebruik, gebruik van geweld of ingrepen die niet zijn uitgevoerd door onze geautoriseerde service-afdeling, komt de garantie te vervallen. Met de reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantietermijn.

Afwikkeling van een garantieclaim

Gelieve voor een snelle verwerking van uw probleem de volgende aanwijzingen in acht te nemen:

- Lees voordat u het product in gebruik neemt de bijbehorende documentatie aandachtig door. Mocht er een probleem optreden dat op deze manier niet kan worden opgelost, neem dan contact op met onze hotline.
- Houdt u bij elke navraag de kassabon en het artikelnummer of indien beschikbaar het serienummer als bewijs van aankoop bij de hand.
- In het geval dat een oplossing per telefoon niet mogelijk is, zal onze hotline er afhankelijk van de oorzaak van het probleem voor zorgen dat het probleem op andere wijze wordt opgelost.



Service

NL

Telefoon: 020 - 26 21 941

E-Mail: service.NL@targa-online.com

BE

Telefoon: 02 - 58 87 036

E-Mail: service.BE@targa-online.com

LU

Telefoon: 02 02 04 223

E-Mail: service.LU@targa-online.com

IAN: 300303



Fabrikant

Merk op dat het volgende adres geen service-adres is. Neem eerst contact op met de bovenvermelde service-afdeling.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

DE-59494 Soest

DUITSLAND

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung.....	34
2. Lieferumfang.....	34
3. Technische Daten.....	35
4. Sicherheitshinweise.....	35
5. Urheberrecht.....	41
6. Vor der Inbetriebnahme.....	41
7. Erstinbetriebnahme.....	41
8. Inbetriebnahme.....	42
8.1. Leistungsumfang.....	42
8.2. Das Bedienfeld.....	43
8.3. Das Display.....	44
8.4. Displayanzeigen.....	44
9. Die Programme.....	44
10. Der Timer.....	48
11. Backen vorbereiten.....	49
11.1. Zutaten abmessen.....	49
12. Brot backen.....	49
12.1. Vorbereitung / Einstellungen.....	49
12.2. Programm starten.....	50
12.3. Remove-Funktion.....	50
12.4. Programmende.....	51
12.5. Brot entnehmen.....	51
13. Wartung / Reinigung.....	52
13.1. Wartung.....	52
13.2. Reinigung.....	52
14. Fehlerbehebung / Häufige Fragen.....	54
15. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben.....	55
16. Hinweise zur Konformität.....	55
17. Programmablauf.....	56
18. Hinweise zu Garantie und Serviceabwicklung.....	62

Herzlichen Glückwunsch!

Mit dem Kauf des SilverCrest Brotbackautomaten SBB 850 D1, 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 D1
Spannungsversorgung	220 - 240 V~, 50/60 Hz
<u>Leistungsaufnahme</u>	
Heizleistung	850 W
Motorleistung	100 W
Abmessungen (B x H x T) inkl. Griffe	ca. 27 x 30 x 41 cm
Gewicht (inkl. Backform und Knethaken)	ca. 6,2 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! 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! Betreiben Sie den Brotbackautomaten nicht unbeaufsichtigt. Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie ihn 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 zu anderen Gegenständen einen Mindestabstand von 10 cm ein. Lassen Sie den Brotbackautomaten während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt! Es besteht Brandgefahr.



GEFAHR! Die Lüftungsschlitze 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. 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.

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 Kneithaken (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), Kneithaken (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.

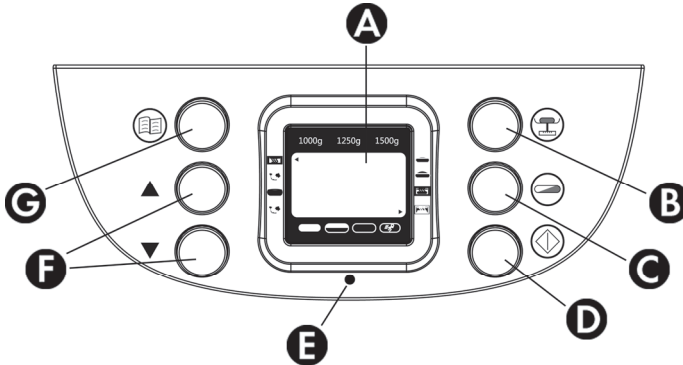
8.1. Leistungsumfang

- 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.



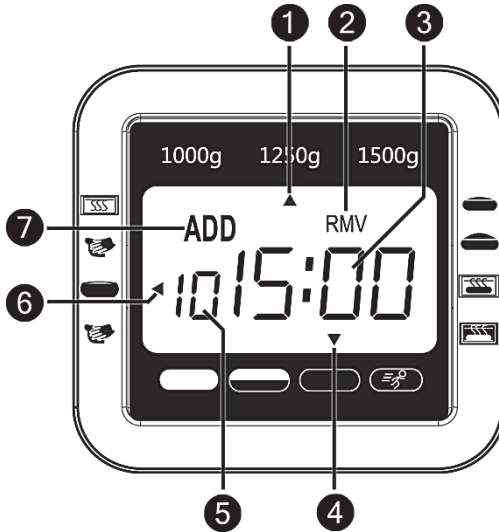
Viele leckere Backmischungen und Zutaten für Ihre eigenen Rezepte können Sie in Ihrem LIDL vor Ort kaufen.

8.2. Das Bedienfeld







A		Display
B		Brotgewicht: Drücken Sie die Taste so oft, bis der Pfeil ❶ 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 ❷ über dem gewünschten Symbol steht. Abhängig von der gewählten Einstellung ändert sich die Backzeit ❸. 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 ❹ und Backzeit ❸ 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 Knetbacken (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 gemahlene 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: Buttermilchbrot

Für Brote mit Buttermilch oder Joghurt ist dieses Programm gut geeignet.

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 5 Minuten 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.

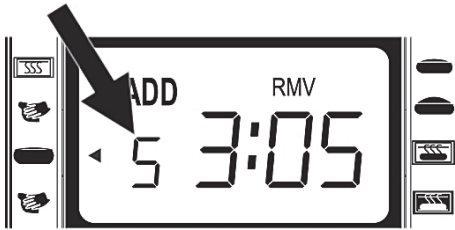
Programm 16: Programmierbar

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 **C** 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 **C** 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 weitere 10 Minuten Verschiebung 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/Stop-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 **C** , 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, 14** und **16** 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, 15** und **16** 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, 9, 10, 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! Verwenden Sie 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).

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 spülmaschineneeignet. 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 Antihafbeschichtung versehen. Um die Funktion dieser Antihafbeschichtung 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 **A** 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 eingearbeitet sind.

❖ **Brotbackautomat zerkleinert Obst und Nüsse**

Lösung: Geben Sie Zutaten wie Obst und Nüsse möglichst erst zum Teig, wenn das Signal ertönt und „ADD“ **7** im Display **A** 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 **E** 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/Stopptaste **D** 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.









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.

Die vollständige EU-Konformitätserklärung kann unter folgendem Link heruntergeladen werden:
www.targa.de/downloads/conformity/300303.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. Buttermilchbrot			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)	3:15	3:20	3:30	3:40	3:45	3:55	1:15	1:18	1:20
Vorheizen (Min.) 	25	25	30	15	15	20	-/-	-/-	-/-
Kneten 1 (Min.) 	10	10	10	12	12	12	8	8	8
Gehen 1 (Min.) 	20	20	20	20	20	20	-/-	-/-	-/-
Kneten 2 (Min.) 	2 5A* 8	2 5A* 8	2 5A* 8	2 3A* 8	2 3A* 8	2 3A* 8	7	7	7
Gehen 2 (Min.) 	45	45	45	50	50	50	-/-	-/-	-/-
Signaltöne zum Entfernen der Knethaken (7)	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	-/-	-/-	-/-
Gehen 3 (Min.) 	30	30	30	50	50	50	10	10	10
Backen (Min.) 	50	55	60	60	65	70	50	53	55
Warmhalten (Min.) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Zutaten ergänzen (STD verbleibend)	2:13	2:18	2:23	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	RMV	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 Knethaken (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: 02921 - 89 13 000
E-Mail: service.DE@targa-online.com

AT Telefon: 01 - 26 76 195
E-Mail: service.AT@targa-online.com

CH Telefon: 044 - 55 10 057
E-Mail: service.CH@targa-online.com

IAN: 300303



Hersteller

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

TARGA GmbH
Coesterweg 45
DE-59494 Soest
DEUTSCHLAND

