

SILVERCREST®



MINI-BACKOFEN SGB 1200 D1

TARGA GMBH
Coesterweg 45
DE-59494 Soest
GERMANY

Stand der Informationen:
03 / 2018 - Ident.-No.: SGB 1200 D1 032018-1

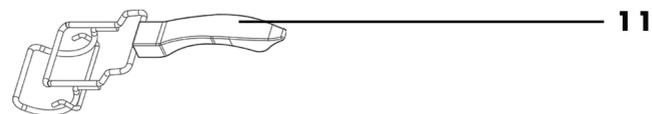
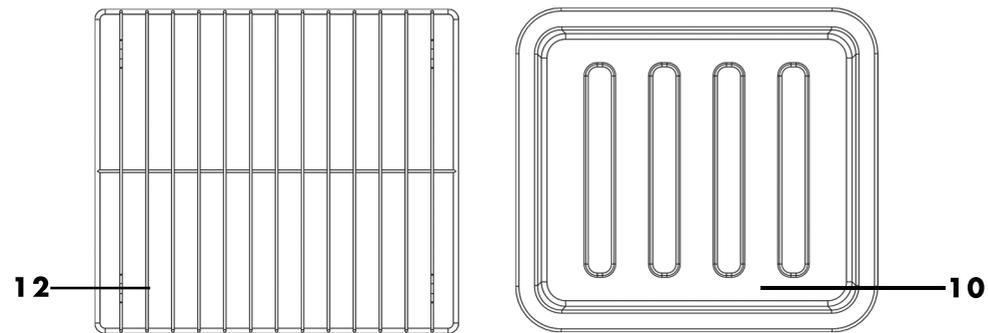
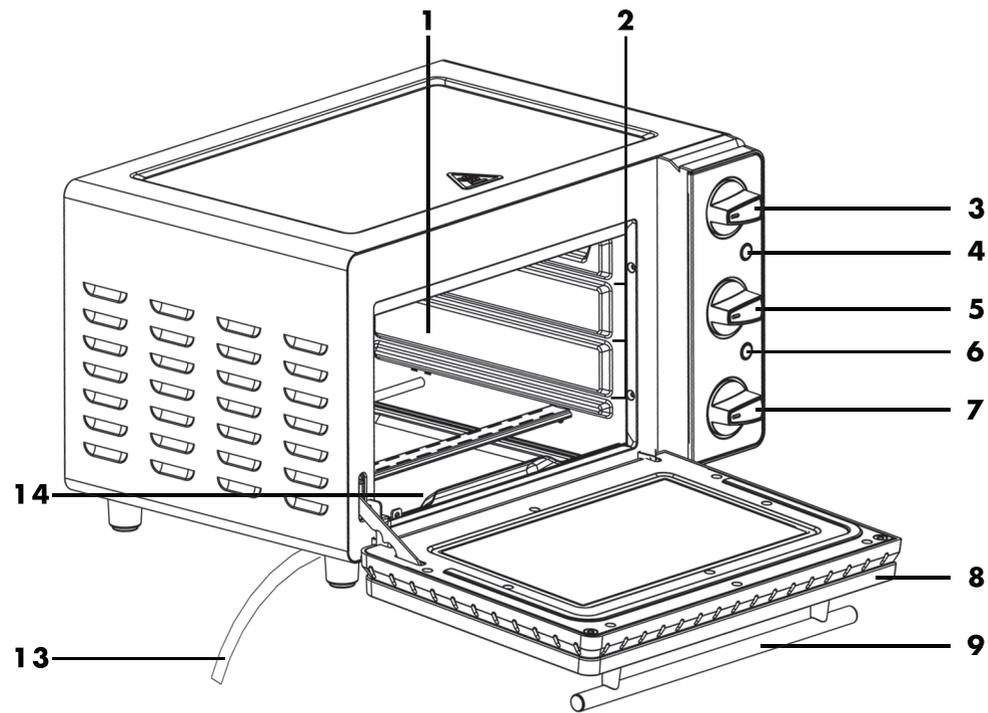
DE AT

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

IAN 300454

IAN 300454

DE AT



Deutsch 2

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung	3
2. Lieferumfang	3
3. Technische Daten	4
4. Sicherheitshinweise	4
5. Urheberrecht	9
6. Vor der Inbetriebnahme	10
7. Bedienelemente	10
8. Inbetriebnahme	11
8.1 Erstinbetriebnahme.....	11
8.2 Backautomat verwenden.....	11
9. Wartung / Reinigung	13
9.1 Wartung.....	13
9.2 Reinigung.....	13
10. Lagerung bei Nichtbenutzung	13
11. Fehlerbehebung	14
12. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben	15
13. Lebensmittelechtheit	15
14. Konformitätsvermerke	15
15. Rezepte	16
16. Hinweise zu Garantie und Serviceabwicklung	22

Herzlichen Glückwunsch!

Mit dem Kauf des SilverCrest Backautomaten SGB 1200 D1, nachfolgend als Backautomat bezeichnet, haben Sie sich für ein hochwertiges und langlebiges Produkt entschieden.

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Hinweise zum sicheren Gebrauch des Backautomaten sowie Hinweise und Informationen zur täglichen Verwendung und zur Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Backautomaten intensiv mit dieser Bedienungsanleitung vertraut und benutzen Sie ihn nur in den beschriebenen Einsatzbereichen und für die beschriebenen Zwecke. Bei Verkauf oder Weitergabe des Backautomaten händigen Sie unbedingt auch diese Bedienungsanleitung mit aus. Sie ist Bestandteil des Produktes.

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieser Backautomat dient zum Grillen, Garen und Backen von Speisen wie zum Beispiel Fleisch, Fisch, Beilagen und Kuchen. Der Backautomat ist nicht für den Betrieb in einem Unternehmen bzw. den gewerblichen Einsatz vorgesehen. Verwenden Sie den Backautomat ausschließlich für den privaten Gebrauch, jede andere Verwendung ist nicht bestimmungsgemäß. Außerdem darf der Backautomat nicht außerhalb von geschlossenen Räumen und in tropischen Klimaregionen genutzt werden. Dieser Backautomat erfüllt alle, im Zusammenhang mit der CE-Konformität, relevanten Normen und Standards. Bei einer nicht mit dem Hersteller abgestimmten Änderung des Backautomaten 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

- Backautomat
- Diese Bedienungsanleitung

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

- 1 Garraum
- 2 Einschubebenen
- 3 Thermostat
- 4 Temperaturkontrollleuchte
- 5 Betriebsartenschalter
- 6 Kontrollleuchte
- 7 Timer
- 8 Tür
- 9 Griff
- 10 Backblech
- 11 Zange
- 12 Grillrost
- 13 Netzkabel
- 14 Krümelblech

3. Technische Daten

Modell	SGB 1200 D1
Spannungsversorgung	220-240 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme	1080 - 1300 W
Temperaturbereich	70-230 °C
Timerfunktion	bis zu 60 Minuten
Garraum-Volumen	ca. 15 Liter
Abmessungen (B x H x T)	ca. 42 x 25,8 x 37 cm
Gewicht (inkl. Zubehör)	ca. 5,8 kg
Sicherheit geprüft	

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

4. Sicherheitshinweise

Vor der ersten Verwendung des Backautomaten 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 Bedienungsanleitung sorgfältig als zukünftige Referenz auf. Wenn Sie den Backautomaten verkaufen oder weitergeben, händigen Sie unbedingt auch diese Bedienungsanleitung aus. Sie ist Bestandteil des Gerätes.



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



WARNUNG! Dieses Symbol kennzeichnet wichtige Hinweise für den sicheren Betrieb des Backautomaten und zum Schutz des Anwenders.



GEFAHR! Dieses Symbol warnt vor Verletzungen / Verbrennungen im Zusammenhang mit heißen Oberflächen am Backautomaten.



Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.

Betriebsumgebung



Der Backautomat ist nur für den Betrieb in trockenen Innenräumen geeignet.

Dieser Backautomat ist nicht für den Betrieb in Räumen mit hoher Temperatur oder Luftfeuchtigkeit (z. B. Badezimmer) oder übermäßigem Staubaufkommen ausgelegt.



GEFAHR! Verbrennungsgefahr! Berühren Sie nicht die Glastür, diese kann im Betrieb sehr heiß werden.



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



GEFAHR! Dieser Backautomat kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber 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

Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern 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 dem Netzkabel (13) fernzuhalten.

 **GEFAHR!** Falls Sie Rauchentwicklung, ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche feststellen, schalten Sie den Backautomaten sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. In diesen Fällen darf der Backautomat 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!** Fassen Sie das Netzkabel (13) und den Backautomaten niemals mit nassen Händen an, es besteht Stromschlaggefahr!

 **GEFAHR!** Der Backautomat darf nicht abgedeckt werden, um eine Überhitzung zu vermeiden. Es besteht Brandgefahr!

 **GEFAHR!** Stellen Sie den Backautomaten immer auf einem ebenen, wärmebeständigen Untergrund und nicht in der Nähe von Wärmequellen und brennbaren Materialien, Flüssigkeiten oder Gasen auf. Lassen Sie mindestens 15 cm

Abstand zu Wänden, sonst besteht Brandgefahr!

 **GEFAHR!** Der Backautomat darf nicht beschädigt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

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

 **GEFAHR!** Eine durchgehende Beaufsichtigung während des Betriebes ist nicht notwendig, wohl aber eine regelmäßige Kontrolle. Schalten Sie den Backautomaten immer aus, wenn Sie diesen nicht benutzen und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Stellen Sie den Backautomaten erst weg, wenn er vollständig abgekühlt ist. Es besteht Brandgefahr!

 **GEFAHR!** Achtung: Brandgefahr! Verwenden Sie den Backautomaten niemals in der Nähe von leicht entzündbaren Materialien, wie zum Beispiel Gardinen, Vorhängen etc.

 **GEFAHR!** Achtung: Brandgefahr! Verwenden Sie den Backautomaten niemals in Schränken.

 **GEFAHR!** Verbrennungsgefahr! Im Betrieb kann die Temperatur der berührbaren Flächen sehr hoch sein. Weiterhin entweicht im Betrieb heißer Dampf aus den Lüftungsschlitzen. Auch beim Öffnen des Backautomaten kann heißer Dampf entweichen. Verwenden Sie zur Entnahme des Grillrosts (12) bzw. des Backblechs (10) die mitgelieferte Zange (11). Berühren Sie bei Entnahme der

Speisen nicht die Innenseite des Backautomaten. Benutzen Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe, um Verbrennungen vorzubeugen. Es besteht Verletzungsgefahr.

⚠️ WARNUNG! Der Backautomat darf keinen direkten Wärmequellen (z. B. Heizungen) oder keinem direkten Sonnenlicht oder starkem Kunstlicht ausgesetzt werden. Vermeiden Sie auch den Kontakt mit Spritz- und Tropfwasser und aggressiven Flüssigkeiten. Betreiben Sie den Backautomaten nicht in der Nähe von Wasser. Der Backautomat darf insbesondere niemals untergetaucht werden (stellen Sie keine mit Flüssigkeiten gefüllten Gegenstände, z. B. Vasen oder Getränke auf den Backautomaten). Achten Sie weiterhin darauf, dass der Backautomat keinen übermäßigen Erschütterungen und Vibrationen ausgesetzt wird. Außerdem dürfen keine Fremdkörper eindringen. Andernfalls könnte der Backautomat beschädigt werden.

⚠️ WARNUNG! Stellen Sie keine Gegenstände auf die Tür (8) ab und stützen Sie sich nicht darauf ab. Die Tür (8) ist nicht zum Tragen von Lasten geeignet. Andernfalls könnte der Backautomat beschädigt werden.

Netzkabel

⚠️ GEFAHR! Fassen Sie das Netzkabel (13) immer am Netzstecker an und ziehen Sie nicht am Netzkabel (13) selbst.

⚠️ GEFAHR! Achten Sie darauf, dass das Netzkabel (13) keine heißen Flächen des Backautomaten berührt.

-  **GEFAHR!** Verwenden Sie keine Adapterstecker oder Verlängerungskabel, die nicht den geltenden Sicherheitsnormen entsprechen und nehmen Sie auch keine Eingriffe an dem Netzkabel (13) vor! Wenn das Netzkabel (13) beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
-  **WARNUNG!** Stellen Sie weder den Backautomaten, Möbelstücke oder andere schwere Gegenstände auf das Netzkabel (13) und achten Sie darauf, dass dieses nicht geknickt wird.
-  **WARNUNG!** Machen Sie niemals einen Knoten in das Netzkabel (13) und binden Sie es nicht mit anderen Kabeln zusammen. Das Netzkabel (13) sollte so gelegt werden, dass niemand darauf tritt oder behindert wird.
-  **WARNUNG!** Das Backblech (10) darf nicht zur Verarbeitung bzw. Lagerung von salzigen, säurehaltigen oder alkalischen Speisen verwendet werden.

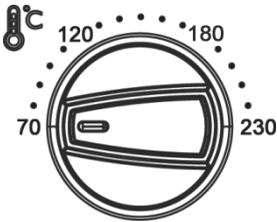
5. Urheberrecht

Alle Inhalte dieser Bedienungsanleitung 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. Dies betrifft auch die gewerbliche Nutzung der Inhalte und Daten. Text und Abbildungen entsprechen dem technischen Stand bei Drucklegung. Änderungen vorbehalten.

6. Vor der Inbetriebnahme

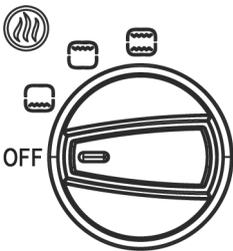
Entnehmen Sie den Backautomaten aus der Verpackung. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie, ob alle Teile vollständig und unbeschädigt sind. Im Falle einer unvollständigen oder beschädigten Lieferung wenden Sie sich bitte an den Hersteller.

7. Bedienelemente



Thermostat (3)

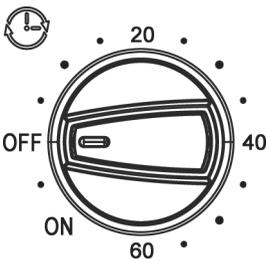
Stellen Sie am Thermostat (3) die gewünschte Temperatur (max. 230 °C) ein.



Betriebsartenschalter (5)

Am Betriebsartenschalter (5) können Sie die folgenden Funktionen einstellen:

- OFF Heizelement ausgeschaltet
- ☐ Unterhitze (z. B. zum Kuchen backen)
- ☐ Oberhitze (z. B. zum Überbacken)
- ☐ Ober-/Unterhitze (z. B. zum Pizza backen)



Timer (7)

Stellen Sie am Timer (7) die gewünschte Zeit (max. 60 Minuten) ein. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und der Backautomat schaltet sich aus. Drehen Sie den Timer (7) manuell auf die Stellung „OFF“, um den Backautomaten vor Ablauf der eingestellten Zeit auszuschalten.

Drehen Sie den Timer (7) gegen den Uhrzeigersinn auf „ON“, um den Backautomaten im Dauerbetrieb zu nutzen. Bei dieser Funktion schaltet sich der Backautomat nicht automatisch aus. Der Timer (7) muss auf die Stellung „OFF“ gedreht werden, um den Backautomaten auszuschalten.

8. Inbetriebnahme

 **GEFAHR!** Stellen Sie den Backautomaten auf eine ebene, wärmebeständige Oberfläche. Legen Sie bei einer empfindlichen Oberfläche eine hitzebeständige Platte unter den Backautomaten.

 **GEFAHR!** Verbrennungsgefahr! Im Betrieb kann die Temperatur der berührbaren Flächen sehr hoch sein. Weiterhin entweicht im Betrieb heißer Dampf aus den Lüftungsschlitzen. Auch beim Öffnen des Backautomaten kann heißer Dampf entweichen. Verwenden Sie zur Entnahme des Grillrosts (12) bzw. des Backblechs (10) die mitgelieferte Zange (11). Berühren Sie bei Entnahme der Speisen nicht die Innenseite des Backautomaten. Benutzen Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe, um Verbrennungen vorzubeugen. Es besteht Verletzungsgefahr.

8.1 Erstinbetriebnahme

- Entnehmen Sie, falls eingelegt, das Krümelblech (14), das Backblech (10) und den Grillrost (12).
- Lassen Sie die Tür (8) des Backautomaten bei der Erstinbetriebnahme offen stehen.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine immer leicht zugängliche Netzsteckdose.
- Stellen Sie das Thermostat (3) auf „230 °C“ (höchste Stufe). Die Temperaturkontrollleuchte (4) leuchtet, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist. Wird die eingestellte Temperatur erneut unterschritten, erlischt die Temperaturkontrollleuchte (4).
- Stellen Sie den Betriebsartenschalter (5) auf „Ober-/Unterhitze“.
- Stellen Sie den Timer (7) auf „15 Min“.
- Die Kontrollleuchte (6) leuchtet während des Betriebes. Bei der ersten Inbetriebnahme kann es kurzzeitig zu Geruchsentwicklung bzw. leichter Rauchentwicklung kommen. Dieses ist normal und völlig unbedenklich. Sorgen Sie durch ein geöffnetes Fenster für ausreichende Belüftung.
- Der Backautomat schaltet nach Ablauf der eingestellten Zeit aus.
- Ziehen Sie danach den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Reinigen Sie den Backautomaten wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.

8.2 Backautomat verwenden

Um Speisen mit dem Backautomaten zu garen, gehen Sie wie folgt vor:

- Stellen Sie den Thermostat (3) auf die Stellung „70 °C“.
- Stellen Sie den Betriebsartenschalter (5) und den Timer (7) auf die Stellung „OFF“.
- Legen Sie das Krümelblech (14) ganz unten in den Backautomaten ein, falls dieses noch nicht eingelegt wurde.
- Schieben Sie das Backblech (10) oder den Grillrost (12) in die gewünschte Einschubebene (2).

 Wenn Sie fettige Speisen auf dem Grillrost (12) garen möchten, können Sie das Backblech (10) eine Einschubebene (2) darunter als Fettauffang verwenden.

- Legen Sie die Speisen auf das Backblech (10) oder den Grillrost (12). Legen Sie dazu ggf. das Backblech (10) mit Backpapier aus oder fetten Sie es ein.

 Lassen Sie den Backautomaten ggf. ca. 10 Minuten auf die gewünschte Temperatur vorheizen. Die Temperaturkontrollleuchte (4) leuchtet, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist. Wird die eingestellte Temperatur erneut unterschritten, erlischt die Temperaturkontrollleuchte (4).

- Schließen Sie die Tür (8) des Backautomaten.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine immer leicht zugängliche Netzsteckdose.
- Stellen Sie am Thermostat (3) die gewünschte Temperatur ein.
- Stellen Sie den Betriebsartenschalter (5) auf die gewünschte Funktion (Unterhitze, Oberhitze oder Ober-/Unterhitze) ein.
- Stellen Sie den Timer (7) auf die gewünschte Zeit ein. Für den Dauerbetrieb drehen Sie den Timer (7) gegen den Uhrzeigersinn auf „ON“.
- Der Backautomat schaltet nun ein. Die Kontrollleuchte (6) leuchtet im Betrieb. Die Temperaturkontrollleuchte (4) leuchtet, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist. Wird die eingestellte Temperatur erneut unterschritten, erlischt die Temperaturkontrollleuchte (4).
- Der Backautomat schaltet nach Ablauf der eingestellten Zeit des Timers (7) automatisch ab. Wenn der Timer (7) die Stellung „OFF“ erreicht hat, ertönt ein Signalton. Sie können den Timer (7) auch manuell auf die Stellung „OFF“ zurückstellen, um den Backautomaten vorzeitig auszuschalten. Sollten Sie den Timer (7) auf „ON“ gestellt haben, müssen Sie den Backautomaten manuell ausschalten. Stellen Sie dazu den Timer (7) auf die Stellung „OFF“.
- Öffnen Sie nun die Tür (8) des Backautomaten. Fassen Sie dabei nur den Griff (9) an.

 **GEFAHR!** Verbrennungsgefahr! Berühren Sie niemals direkt die Tür (8), das Gehäuse, den Inhalt bzw. die Innenseite des Garraums (1).

- Entnehmen Sie nun die Speisen. Wenn Sie den Grillrost (12) bzw. das Backblech (10) herausnehmen möchten, verwenden Sie dazu die mitgelieferte Zange (11). Verwenden Sie dabei Topflappen oder Ofenhandschuhe.
- Stellen Sie den Thermostat (3) nach der Verwendung des Backautomaten auf die Stellung „70 °C“ zurück und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Stellen Sie den Betriebsartenschalter (5) und den Timer (7) auf die Stellung „OFF“.
- Reinigen Sie den Backautomaten wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.

9. Wartung / Reinigung

9.1 Wartung

 **WARNUNG!** Wartungsarbeiten sind erforderlich, wenn der Backautomat beschädigt wurde, Flüssigkeit oder Gegenstände ins Innere des Gehäuses gelangt sind, der Backautomat Regen oder Feuchtigkeit ausgesetzt wurde oder wenn der Backautomat nicht einwandfrei funktioniert oder heruntergefallen ist. Falls Sie Rauchentwicklung, ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche feststellen, schalten Sie den Backautomaten sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. In diesen Fällen darf der Backautomat 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 Backautomaten.

9.2 Reinigung

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

 **GEFAHR!** Warten Sie, bis der Backautomat abgekühlt ist. Andernfalls besteht Gefahr durch Verbrennungen!

 **GEFAHR!** Der Backautomat selbst darf nicht in Wasser getaucht werden, es besteht Stromschlaggefahr!

 **WARNUNG!** Verwenden Sie zum Reinigen des Garraumes (1) kein Backofenspray, da hierdurch nicht entfernbare Rückstände auf den Heizstäben entstehen können.

Entnehmen Sie zur Reinigung das Krümelblech (14), das Backblech (10) und den Grillrost (12). Entfernen Sie zuerst grobe Speisereste und entleeren Sie das Krümelblech (14). Die Zange (11), das Krümelblech (14), das Backblech (10) und der Grillrost (12) können anschließend im Spülbad mit Spülmittel und warmem Wasser gereinigt werden. Spülen Sie die Teile mit klarem Wasser nach und trocknen Sie diese vollständig ab. Verwenden Sie keinesfalls eine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände, da die Beschichtung nicht zerkratzt werden darf.

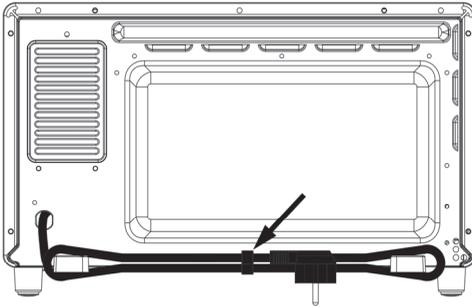
Die Teile sind nicht für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet!

Verwenden Sie zur Reinigung der Innen- und Außenflächen des Backautomaten und der Glastür ein leicht angefeuchtetes Tuch ggf. mit etwas Spülmittel und keinesfalls Lösungsmittel oder Reiniger, die Metalle bzw. Kunststoffe angreifen. Wischen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie danach alles wieder gut ab.

10. Lagerung bei Nichtbenutzung

Wenn Sie den Backautomaten nicht einsetzen möchten, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Stellen Sie den Betriebsartenschalter (5) und den Timer (7) auf die Stellung „OFF“.

Stellen Sie den Thermostat (3) auf die Stellung „70 °C“. Wickeln Sie das Netzkabel (13) auf die Kabelaufwicklung an der Geräterückseite, wie in der folgenden Abbildung zu sehen. Nutzen Sie zur Fixierung des Netzkabels (13) die Halteklammer (Pfeil). Achten Sie darauf, dass der gereinigte Backautomat und das Zubehör an einem sauberen, trockenen Ort ohne direktes Sonnenlicht aufbewahrt werden.



11. Fehlerbehebung

Der Backautomat funktioniert nicht.

- Prüfen Sie, ob der Netzstecker richtig in die Netzsteckdose eingesteckt ist.
- Prüfen Sie die Stellung des Thermostats (3) und drehen Sie den Thermostat (3) ggf. auf eine höhere Temperatur.
- Prüfen Sie die Stellung des Timers (7) und stellen Sie am Timer (7) ggf. eine Zeit ein bzw. stellen Sie den Timer (7) auf „ON“.
- Prüfen Sie die Stellung des Betriebsartenschalters (5) und stellen Sie diesen ggf. auf „Unterhitze“, „Oberhitze“ oder „Ober-/Unterhitze“.

Die Garzeit der Speisen ist sehr lang.

- Die Temperatur ist ggf. zu niedrig eingestellt. Prüfen Sie die Stellung des Thermostats (3) und drehen Sie den Thermostat (3) ggf. auf eine höhere Temperatur.
- Die Tür (8) wurde ggf. nicht richtig geschlossen. Schließen Sie die Tür (8) vollständig.
- Die Tür (8) wurde ggf. häufig geöffnet. Öffnen Sie die Tür (8) nur zum Kontrollieren des Garvorganges und nicht häufiger als nötig.

Der Backautomat wird nicht richtig heiß.

- Bitte beachten Sie, dass der Backautomat ca. 10 Minuten vorheizen muss, bevor die gewünschte Temperatur erreicht ist und das Backgut eingeführt werden kann.

12. 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 Geräts 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.

13. Lebensmittelechtheit



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

14. Konformitätsvermerke



Dieses Gerät entspricht den grundlegenden Anforderungen und den anderen relevanten Vorschriften der EMV-Richtlinie 2014/30/EU, der Richtlinie für Niederspannungsgeräte 2014/35/EU, der ERP-Richtlinie 2009/125/EC sowie der RoHS-Richtlinie 2011/65/EU.

Die komplette EU-Konformitätserklärung kann unter folgendem Link heruntergeladen werden:
www.targa.de/downloads/conformity/300454.pdf

15. Rezepte

Spinat-Lachs-Lasagne

Zutaten:

250 g Rahmspinat (TK)
125 g Wildlachsfilet (TK)
4 Lasagneplatten
100 g Crème fraîche
50 g Käse, gerieben
Öl zum Einfetten
Salz
Pfeffer
Muskat

Zubereitung:

Spinat in einen Topf geben und bei schwacher Hitze auftauen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Lachs nur leicht antauen lassen, dann in Stücke schneiden. Eine ca. 0,8 Liter große rechteckige Auflaufform einfetten und die unterste Schicht der Form mit Lasagneplatten belegen, sodass der Boden bedeckt ist. Dann die Hälfte des Lachses und Spinates drauf verteilen, wieder mit Lasagneplatten belegen und den Rest des Spinats und Lachs darauf verteilen bis die Form fast voll ist. Die letzte Schicht ist eine Lasagneplatte auf dieser dann die Crème fraîche verteilt wird. Käse drüberstreuen und für ca. 50 Minuten in den für 10 Minuten auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen auf mittlerer Einschubebene (2) backen.

Zitronen-Muffins

Zutaten für 6 Muffins:

80 g Zucker
1 EL Vanillezucker
1 Ei (M)
50 ml Sonnenblumenöl
100 ml Milch
Saft und Schale einer unbehandelten ½ Zitrone
160 g Mehl
2 TL Backpulver
Eine Prise Salz

Zubereitung:

Den Backofen 10 Minuten auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zucker und Vanillezucker mit dem Öl vermischen und zusammen mit dem Ei schaumig schlagen. Die Milch, Zitronensaft und Schale dazu geben und nochmals durchrühren. Mehl, Backpulver und Salz mischen und mit den anderen Zutaten gründlich verrühren. 6 Muffin-Förmchen jeweils 2/3 mit Teig füllen und ca. 25 Minuten auf dem Backblech (10) auf mittlerer Einschubebene (2) backen. Auf einem Rost abkühlen lassen.

Flammkuchen-Toast

Zutaten für 2 Personen:

4 Scheiben Toastbrot

Für den Belag:

1/2 Zwiebel

70 g Katenschinken

120 g Crème fraîche

100 g Käse, gerieben

Pfeffer

Schnittlauch in Röllchen

Zubereitung:

Die Zwiebel fein schneiden und alle Zutaten bis auf 50 g Käse für den Belag miteinander verrühren und auf die Toastscheiben streichen.

Den Backofen 10 Minuten auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

50 g Käse darüber streuen und 15-20 Minuten auf mittlerer Einschubebene (2) je nach Bräunungsvorliebe überbacken. Mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

Überbackene Partybrötchen

Zutaten für 2 Personen:

150 g Hackfleisch (halb und halb)

30 g Pesto Rosso

gehackter Thymian

gehackter Oregano

1 TL gehackte Haselnüsse

Salz und Pfeffer

Paprikapulver

40 g geriebener Käse

2 Brötchen (gut geeignet sind Aufbackbrötchen aus dem Brotregal)

Zubereitung:

Den Backofen 10 Minuten auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Brötchen aufschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (10) legen.

Das Hackfleisch mit Salz, Pfeffer, Thymian, Oregano und Paprikapulver würzen und mit den Haselnüssen und Pesto vermengen. Die Brötchen mit der Hackfleischzubereitung gleichmäßig belegen und Käse darauf verteilen, nun alles ca. 20 Minuten in der mittleren Einschubebene (2) überbacken.

Pizza

Zutaten für 2 Personen:

200 g Pizzateig (½ Paket frisch aus dem Kühlregal)

Für die Soße (falls keine beim Pizzateig beiliegt):

6 EL pürierte Tomaten

3 EL Tomatenmark

2 TL Oregano

1 Prise Salz

1 Prise Zucker

1 Prise Chili (nach Belieben)

Pfeffer aus der Mühle

Für den Belag:

150 g geriebener Käse (z. B. Gouda)

6 Blätter Basilikum

Olivenöl

Nach Belieben: Thunfisch, Schinken, Pilze, Salami, Ananas...

Zubereitung:

Den Pizzateig passend für den Backofen zuschneiden, z. B. Mini-Pizza rund ausstechen, rechteckig passend zum Backblech (10) schneiden.

Nach Belieben mit Tomatensoße und Belag belegen, zum Schluss mit Käse bestreuen.

Auf das mit Backpapier ausgelegte Grillrost (12) legen und im 10 Minuten vorgeheizten Backofen bei 230 °C Ober-/Unterhitze in der mittleren Einschubebene (2) ca. 20 Minuten backen, bis der Rand knusprig und der Käse geschmolzen ist. Mit Basilikum garnieren.

Vanillekipferl

Zutaten für ca. 30 Stück:

50 g gemahlene Mandeln (ohne Haut)

140 g Mehl (zzgl. etwas Mehl zur Bearbeitung)

40 g Zucker

1 Eigelb (Gr. M)

100 g kalte Butter

Salz

25 g Puderzucker

1 EL Vanillezucker

Frischhaltefolie

Backpapier

Zubereitung:

Für das Vanillekipferl-Rezept 50 g Mandeln, 140 g Mehl, 40 g Zucker, 1 Eigelb, 100 g kalte Butter in Stückchen und 1 Prise Salz erst mit den Knethaken eines Rührgeräts, dann mit den Händen, schnell zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig nun zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde kalt stellen. Dann das Backblech (10) mit Backpapier auslegen und den Backofen ca. 10 Minuten auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig für das Vanillekipferl-Rezept auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu 2 Rollen (à 1,5 cm Ø) formen. Die vorbereiteten Teigrollen für das Vanillekipferl-Rezept in jeweils 15 kleine Stücke (à ca. 3 cm Länge) schneiden. Die einzelnen Teigstücke zu ca. 8 cm langen Rollen formen und zu Kipferln biegen, dabei die Teigstücke zu Halbmonden formen und die Enden spitz zusammendrücken.

Die Vanillekipferl im heißen Backofen auf mittlerer Einschubebene (2) 12 Minuten backen. Den Puderzucker mit Vanillezucker mischen und die heißen Kipferl mit Hilfe eines Siebes bestreuen. Die Vanillekipferl anschließend ca. 30 Minuten auskühlen lassen.

Apfelstrudel**Zutaten:**

- 150 g Blätterteig
- 1 großer Apfel
- 1 EL Vanillezucker
- 1/2 EL Zucker
- 25 g Mandelblätter
- 1 Spritzer Zitrone
- 1 Eigelb
- 1 TL Milch

Zubereitung:

Den Apfel schälen und entkernen. Dann in kleine Stücke schneiden und einen Spritzer Zitrone darüber geben und verrühren, damit sie nicht braun werden. Den Zucker, Vanillezucker sowie die Mandelblätter hinzugeben und gut durchrühren.

Den Blätterteig rechteckig ausrollen oder den fertig ausgerollten aus dem Supermarkt benutzen. Die Mischung darauf verteilen. Den Backofen 10 Minuten auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Ei und die Milch vermischen und die Ränder des Blätterteiges damit bestreichen. Nun die Füllung einschlagen und die Ränder des Teiges, die überlappen, leicht andrücken und umdrehen. Kleine längliche Schlitz in den Blätterteig oben schneiden, damit er beim Backen nicht aufplatzt. Die Enden ordentlich schließen und fest andrücken, damit die Füllung beim Backen nicht ausläuft. Den gesamten Blätterteig mit dem Ei-Milch-Gemisch bestreichen und für ca. 30 Minuten in den Backofen geben. Schmeckt lecker warm mit einer heißen Vanillesauce oder einer Kugel Eis.

Mini-Brötchen

Zutaten:

Eine Backmischung je nach Vorliebe

Mehl zum Bearbeiten

Zum Bestreuen z. B. Sonnenblumenkerne, Sesam oder Mohn

Zubereitung:

Backmischung nach Packungsanleitung zu einem Teig verkneten und gehen lassen.

Aus dem Teig kleine Mini Brötchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegten Blech nochmals 40 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, bis diese sich vergrößert haben. Den Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze ca. 10 Minuten aufheizen. Die Brötchen mit Hilfe einer Sprühflasche oder eines Backpinsels vorsichtig befeuchten, einschneiden und nach Belieben mit Körnern oder Mehl bestreuen. Die Brötchen je nach Größe 10-15 Minuten auf unterster Einschubebene (2) backen bis diese oben leicht gebräunt sind. Auf einem Rost auskühlen lassen.

Ofen-Forelle

Zutaten:

1 Forelle, ganz, roh

½ Zitrone

1 Knoblauchzehe

1 Zweig Rosmarin

1 Zweig Thymian

1 Zweig Petersilie

Salz und Pfeffer

Olivenöl

Zubereitung:

Die Forelle ausnehmen, waschen, trocken tupfen und 3x schräg einritzen.

Den Fisch auf ein Stück Alufolie zum einwickeln legen.

Die Zitrone und den Knoblauch in Scheiben schneiden und diese zusammen mit den gewaschenen Kräutern in dem Bauchraum der Forelle verteilen. Die Forelle salzen, pfeffern und mit Olivenöl beträufeln. Dann den Fisch in der Alufolie einwickeln und in den 10 Minuten auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen auf dem Rost auf mittlerer Einschubebene (2) 20-30 Minuten je nach Fischgröße backen.

Country-Potatoes

Zutaten:

300 g Kartoffeln, festkochend

1 EL Öl

1 Knoblauchzehe

Salz

Pfeffer

Paprikapulver, edelsüß

Zubereitung:

Den Backofen 10 Minuten auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln waschen und putzen, ungeschält in Spalten schneiden und in eine Schüssel geben. Das Öl mit den Gewürzen und gepressten Knoblauch vermischen und gründlich die Kartoffeln damit benetzen.

Die gewürzten Kartoffeln auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech (10) verteilen und im heißen Backofen auf mittlerer Einschubebene (2) ca. 45-55 Minuten backen, bis die Kartoffeln gar sind.

16. 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: 300454



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

