

SILVERCREST®



MINI OVEN SGB 1200 D1

DK

Betjeningsvejledning og sikkerhedsanvisninger

NL

Handleiding en veiligheidsaanwijzingen

DE AT

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

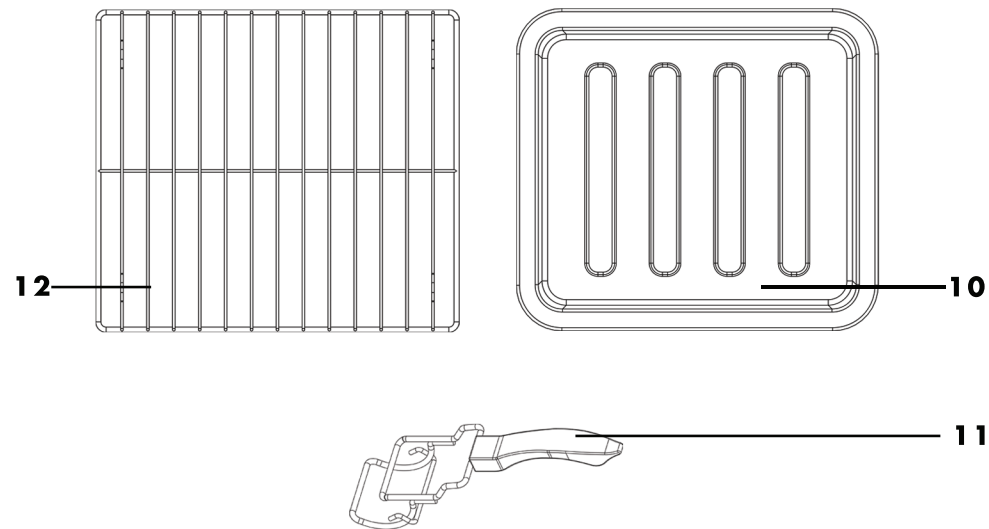
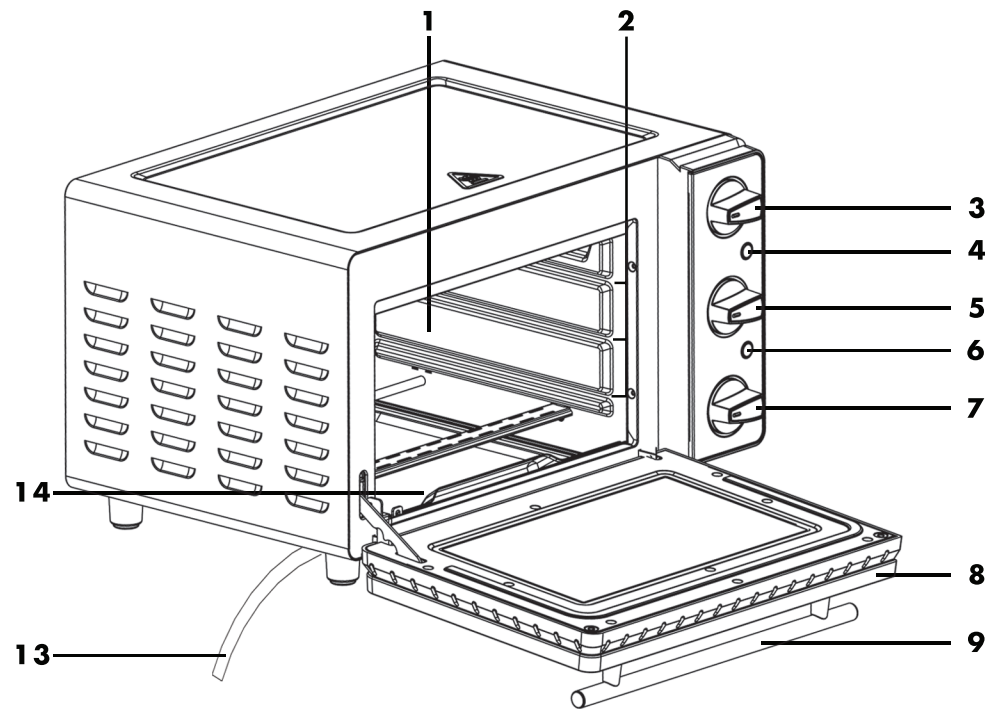
TARGA GMBH
Coesterweg 45
DE-59494 Soest
GERMANY

Seneste informationsopdatering - Datum nieuwste versie
Stand der Informationen:
03 / 2018 - Ident.-No.: SGB 1200 D1 032018-1

IAN 300454

IAN 300454

DK NL



Dansk.....	2
Nederlands	23
Deutsch	45

Indholdsfortegnelse

1. Korrekt anvendelse.....	3
2. Leveringsomfang	3
3. Tekniske data.....	4
4. Sikkerhedsanvisninger.....	4
5. Ophavsret	8
6. Før ibrugtagning	9
7. Betjeningslementer.....	9
8. Ibrugtagning	10
8.1 Første ibrugtagning	10
8.2 Brug af bageovnen	10
9. Vedligeholdelse/rengøring	12
9.1 Vedligeholdelse.....	12
9.2 Rengøring	12
10. Opbevaring, når apparatet ikke er i brug	13
11. Fejlafhjælpning.....	13
12. Miljø og bortskaffelse	14
13. Levnedsmiddelægte produkter	14
14. Overensstemmelse	14
15. Opskrifter.....	15
16. Oplysninger om garanti og service.....	21

Hjertelig tillykke!

Med købet af SilverCrest bageovnen SGB 1200 D1, herefter blot kaldet 'bageovnen', har du erhvervet dig et produkt af høj kvalitet med en lang levetid.

Denne betjeningsvejledning indeholder vigtige henvisninger til sikker brug af bageovnen og henvisninger og informationer om daglig brug og bortskaffelse. Læs denne betjeningsvejledning grundigt igennem, inden du bruger bageovnen, og brug den kun i de beskrevne anvendelsesområder og til de beskrevne formål. Hvis bageovnen sælges eller videregives til andre, skal denne betjeningsvejledning følge med. Vejledningen er en del af produktet.

1. Korrekt anvendelse

Denne bageovn bruges til tilberedning af fødevarer som f.eks. kød, fisk, tilbehør og kager. Bageovnen er ikke beregnet til brug i en virksomhed eller til erhvervs-mæssig brug. Brug kun bageovnen til privat brug. Ethvert andet anvendelsesformål er ikke korrekt. Desuden må bageovnen ikke anvendes i det fri og i regioner med tropisk klima. Bageovnen opfylder alle relevante normer og standarder i forbindelse med CE-overensstemmelsen. Hvis bageovnen ændres uden godkendelse fra producentens side, kan det ikke længere garanteres, at de pågældende normer overholdes. Producenten hæfter ikke for skader eller fejl, der er et resultat heraf.

Overhold de nationale forskrifter og love i det pågældende brugsland.


2. Leveringsomfang

- Bageovn
- Denne betjeningsvejledning

Denne betjeningsvejledning har et omslag, der kan foldes ud. Bageovnen er afbildet på den indvendige side af omslaget med nummerering. Numrene har følgende betydning:

- 1 Ovnrum
- 2 Niveauer
- 3 Termostat
- 4 Temperaturkontrollampe
- 5 Driftsvalgkontakt
- 6 Kontrollampe
- 7 Timer
- 8 Låge
- 9 Håndtag
- 10 Bageplade
- 11 Tang
- 12 Grillrist
- 13 Netledning
- 14 Krummeopsamler

3. Tekniske data

Model	SGB 1200 D1
Spændingsforsyning	220-240 V-, 50 Hz
Strømforbrug	1080-1300 W
Temperaturområde	70-230 °C
Timerfunktion	Op til 60 minutter
Ovnrummets volumen	Ca. 1,5 liter
Mål (b x h x d)	Ca. 42 x 25,8 x 37 cm
Vægt (inkl. tilbehør)	Ca. 5,8 kg
Sikkerheden er godkendt	

Med forbehold for ændringer af tekniske data og design uden forudgående varsel.

4. Sikkerhedsanvisninger

Læs følgende anvisninger grundigt igennem, inden bageovnen tages i brug første gang, og overhold alle sikkerhedsanvisninger og advarsler, også selvom du er fortrolig med elektroniske apparater. Opbevar denne betjeningsvejledning omhyggeligt til senere brug. Hvis du sælger bageovnen, eller giver den videre til andre, skal denne betjeningsvejledning følge med. Den er en del af produktet.



FARE! Dette symbol kendetegner en truende farlig situation, der kan medføre alvorlige kvæstelser eller dødsfald, hvis den ikke forhindres.



ADVARSEL! Dette symbol kendetegner vigtige anvisninger for at sikre, at bageovnen anvendes på en sikker måde og for at beskytte brugeren.



FARE! Dette symbol advarer om kvæstelser/forbrændinger på grund af meget varme overflader på bageovnen.



Dette symbol henviser til yderligere oplysninger om emnet.

Brugsomgivelser



Bageovnen er kun beregnet til brug i tørre rum indendørs.

Bageovnen er ikke beregnet til at blive brugt i rum med høj temperatur eller luftfugtighed (f.eks. badeværelser) eller i meget støvede omgivelser.



FARE! Risiko for forbrænding! Rør aldrig ved glaslågen, da den kan blive meget varm under driften.




FARE! Bageovnen er ikke beregnet til brug sammen med eksternt tænd/sluk-ur eller et separat fjernbetjeningsystem. Der er brandfare!





FARE! Personer, inkl. børn fra 8 år, med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaringer eller manglende kendskab må benytte bageovnen, hvis de er under opsyn fra en person, der er ansvarlig for sikkerheden, eller har fået instruktioner fra en ansvarlig person om sikker brug af apparatet og mulige farer. Børn må ikke lege med apparatet. Børn må ikke udføre rengøring eller vedligeholdelse, medmindre de er over 8 år og under opsyn. Emballagefolie skal også


opbevares utilgængeligt for børn. Der er kvælningfare.

Børn under 8 år skal holdes borte fra apparatet og netledningen (13).


 **FARE!** Hvis der udvikles røg, eller der kommer usædvanlige lyde eller lugte fra bageovnen, skal den straks slukkes, og netstikket skal trækkes ud af stikkontakten. I disse tilfælde må bageovnen ikke anvendes, før den er blevet kontrolleret af en fagmand. Indånd aldrig røgen fra en eventuel brand i apparatet. Søg læge, hvis du alligevel har indåndet røgen. Indånding af røgen kan være sundhedsskadelig.


 **FARE!** Rør aldrig ved netledningen (13) og bageovnen med våde hænder, der er fare for elektrisk stød!






 **FARE!** For at forhindre overophedning må bageovnen ikke tildækkes. Der er brandfare!

 **FARE!** Placer altid bageovnen på et jævnt, varmebestandigt underlag på afstand af varmekilder og brændbare materialer, væsker eller gasser. Hold en afstand på minimum 15 cm til vægge for at undgå brandfare!







 **FARE!** For at forhindre farlige situationer må bageovnen ikke beskadiges.

 **FARE!** Sørg for, at der ikke står åbne brandkilder (f.eks. brændende stearinlys) oven på eller ved siden af bageovnen. Der er brandfare!

 **FARE!** En kontinuerlig overvågning under driften er ikke nødvendigt, det er tilstrækkeligt med en regelmæssig kontrol. Sluk altid bageovnen, når du ikke bruger den, og tag netstikket ud af stikkontakten. Stil først bageovnen væk, når den er helt afkølet. Der er brandfare!

-  **FARE!** Pas på: Brandfare! Brug aldrig bageovnen i nærheden af let antændelige materialer, f.eks. gardiner, forhæng osv.
-  **FARE!** Pas på: Brandfare! Bageovnen må ikke tages i brug i skabe.
-  **FARE!** Risiko for forbrænding! Under brugen kan overflader, der kan berøres, være meget varme. Samtidig kommer der varm damp ud af udluftningsåbningerne under brugen. Der kan også komme varm damp ud, når bageovnen åbnes. Brug tangen (11), som er omfattet af leverancen, til at tage grillristen (12) og bagepladen (10) ud af ovnen. Undgå at røre bageovnens indvendige dele, når du tager mad ud af ovnen. Brug grydelapper eller grillhandsker for at undgå forbrændinger. Risiko for personskade.
-  **ADVARSEL!** Bageovnen må ikke udsættes for direkte varmekilder (f.eks. varmeapparater), direkte sollys eller kraftigt kunstigt lys. Undgå også kontakt med stænk, dryppende vand og aggressive væsker. Brug ikke bageovnen i nærheden af vand. Bageovnen må især aldrig nedsænkes i væske (anbring ikke genstande, der er fyldt med væske, f.eks. vaser eller drikkevarer, på bageovnen). Sørg desuden for, at bageovnen ikke udsættes for kraftige rystelser og vibrationer. Der må ikke komme fremmedlegemer ind i apparatet. Ellers kan bageovnen beskadiges.
-  **ADVARSEL!** Anbring ikke genstande på lågen (8), som ikke må udsættes for vægt. Lågen (8) egner sig ikke til at bære last. Ellers kan bageovnen beskadiges.

Netledning

-  **FARE!** Tag altid fat i netledningens (13) stik, og træk aldrig i selve netledningen (13).
-  **FARE!** Pas på, at netledningen (13) ikke rører ved bageovnens varme flader.
-  **FARE!** Anvend ikke adapterstik eller forlængerledninger, der ikke opfylder de gældende sikkerhedsstandarder, og manipulér ikke netledningen (13)! Hvis netledningen (13) er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller producentens kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå farlige situationer.
-  **ADVARSEL!** Placer hverken bageovnen, møbler eller andre tunge genstande oven på netledningen (13), og pas på, at der ikke kommer knæk på den.
-  **ADVARSEL!** Slå aldrig knuder på netledningen (13), og bind den ikke sammen med andre ledninger. Netledningen (13) bør placeres på en sådan måde, at man ikke kan træde på den, og at den ikke udgør en hindring.
-  **ADVARSEL!** Bagepladen (10) må ikke bruges til tilberedning eller opbevaring af madvarer, der indeholder meget salt eller syrer, eller alkaliske fødevarer.

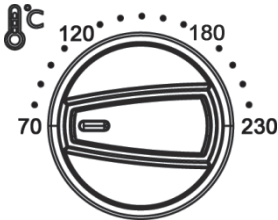
5. Ophavsret

Alt indhold i denne betjeningsvejledning er ophavsretligt beskyttet og stilles udelukkende til rådighed for læseren som informationskilde. Enhver kopiering eller mangfoldiggørelse af data og informationer er forbudt uden forfatterens udtrykkelige og skriftlige tilladelse. Dette gælder også erhvervs-mæssig brug af indhold og data. Tekst og billeder svarer til det tekniske niveau, da vejledningen blev trykt. Med forbehold for ændringer.

6. Før ibrugtagning

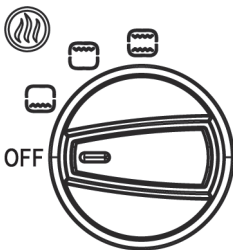
Tag bageovnen ud af emballagen. Fjern emballagen og kontrollér, at ingen dele mangler, og at de er ubeskadigede. Kontakt venligst producenten, hvis levering er mangelfuld eller beskadiget.

7. Betjeningslementer






Termostat (3)

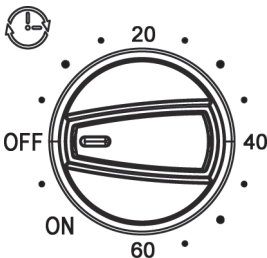
Indstil den ønskede temperatur (maks. 230 °C) vha. termostaten (3).



Driftsvalgkontakt (5)

Med driftsvalgkontakten (5) kan du indstille følgende funktioner:

- OFF Varmeelement FRA
-  Underverme (f.eks. til bagning af kager)
-  Overvarme (f.eks. til gratinering)
-  Over-/underverme (f.eks. til tilberedning af pizza)





Timer (7)

Indstil den ønskede tid (maks. 60 minutter) vha. timeren (7). Når den indstillede tid er udløbet, høres der et akustisk signal, og bageovnen slukkes. Drej timeren (7) manuelt i positionen "OFF" for at slukke for bageovnen, inden den indstillede tid er udløbet.

Drej timeren (7) mod uret til "ON" for at bruge bageovnen i konstant drift. Bageovnen slukkes ikke automatisk, når denne funktion er i brug. Timeren (7) skal drejes i position "OFF" for at slukke bageovnen.

8. Ibrugtagning

 **FARE!** Anbring bageovnen på en plan, varmebestandig overflade. Læg en varmebestandig plade under bageovnen, hvis overfladen er sart.

 **FARE!** Risiko for forbrænding! Under brugen kan overflader, der kan berøres, være meget varme. Samtidig kommer der varm damp ud af udluftningsåbningerne under brugen. Der kan også komme varm damp ud, når bageovnen åbnes. Brug tangen (11), som er omfattet af leverancen, til at tage grillristen (12) og bagepladen (10) ud af ovnen. Undgå at røre bageovnens indvendige dele, når du tager mad ud af ovnen. Brug grydelapper eller grillhandsker for at undgå forbrændinger. Risiko for personskader.


8.1 Første ibrugtagning



- Tag krummeopsamleren (14), bagepladen (10) og grillristen (12) ud af ovenrummet, hvis de er sat i.
- Lad bageovnens låge (8) stå åben under den første ibrugtagning.
- Sæt netstikket i en stikkontakt, der altid er let at komme til.
- Indstil termostaten (3) på "230 °C" (højeste trin). Temperaturkontrollampen (4) lyser, når den indstillede temperatur er nået. Hvis den indstillede temperatur underskrides igen, slukkes temperaturkontrollampen (4).
- Stil driftsvalgkontakten (5) på "Over-/undervarme".
- Indstil timeren (7) til "15 min."
- Kontrollampen (6) lyser under driften. Under den første ibrugtagning kan der i kort tid optræde lugte og en let røgudvikling. Det er helt normalt og ufarligt. Sørg for tilstrækkelig udluftning ved at åbne et vindue.
- Bageovnen slukkes, når den indstillede tid er udløbet.
- Træk derefter stikket ud af stikkontakten.
- Rengør bageovnen som beskrevet i kapitlet "Rengøring".

8.2 Brug af bageovnen

Brug følgende fremgangsmåde for at tilberede mad i bageovnen:


- Stil termostaten (3) i position "70 °C".
- Drej driftsvalgkontakten (5) og timeren (7) i position "OFF".
- Anbring krummeopsamleren (14) nederst i bageovnen, hvis du ikke har sat den i endnu.
- Skub bagepladen (10) eller grillristen (12) ind på det ønskede niveau (2).

 Hvis du ønsker at tilberede fedtede fødevarer på grillristen (12), kan du bruge bagepladen (10) til opsamling af fedtstof ved at anbringe den et niveau (2) lavere.


- Læg fødevarerne på bagepladen (10) eller grillristen (12). Om nødvendigt kan du lægge bagepapir på bagepladen (10) eller smøre den med fedtstof.
 -  Forvarm om nødvendigt bageovnen i ca. 10 minutter med den ønskede temperatur. Temperaturkontrollampen (4) lyser, når den indstillede temperatur er nået. Hvis den indstillede temperatur underskrides igen, slukkes temperaturkontrollampen (4).
 - Luk bageovnens låge (8).
 - Sæt netstikket i en stikkontakt, der altid er let at komme til.
 - Indstil termostaten (3) til den ønskede temperatur.
 - Indstil driftsvalgkontakten (5) til den ønskede funktion (undervarme, overvarme eller over-/undervarme).
 - Indstil timeren (7) til den ønskede tid. Til konstant drift skal du dreje timeren (7) mod uret til "ON".
 - Nu tændes bageovnen. Kontrollampen (6) lyser under driften. Temperaturkontrollampen (4) lyser, når den indstillede temperatur er nået. Hvis den indstillede temperatur underskrides igen, slukkes temperaturkontrollampen (4). Hvis den indstillede temperatur underskrides igen, slukkes temperaturkontrollampen (4).
 - Bageovnen slukkes automatisk efter udløbet på den tid, der er indstillet med timeren (7). Når timeren (7) har nået stillingen "OFF", hører du et akustisk signal. Du kan også stille timeren (7) manuelt i position "OFF" for at slukke bageovnen før tid. Hvis du har stillet timeren (7) på "ON", skal du slukke bageovnen manuelt. Stil timeren (7) i position "OFF".
 - Åbn nu bageovnens låge (8). Du må kun berøre håndtaget (9).
-  **FARE!** Risiko for forbrænding! Rør aldrig ved lågen (8), kabinettet, ovnrummets (1) indhold eller indvendige dele.
- Tag maden ud af ovnen. Hvis du ønsker at tage grillristen (12) eller bagepladen (10) ud, skal du bruge den medfølgende tang (11). Brug i den forbindelse også grydelapper eller grillhandsker.
 - Drej termostaten (3) tilbage til positionen "70 °C" efter brug af bageovnen, og tag netstikket ud af stikkontakten.
 - Stil driftsvalgkontakten (5) og timeren (7) i position "OFF".
 - Rengør bageovnen som beskrevet i kapitlet "Rengøring".


9. Vedligeholdelse/rengøring

9.1 Vedligeholdelse


 **ADVARSEL!** Det er nødvendigt at vedligeholde bageovnen, hvis den er beskadiget, der er trængt væske eller genstande ind i den indvendige del af kabinettet, hvis bageovnen har været udsat for regn eller fugt, eller hvis bageovnen ikke fungerer fejlfrit eller er faldet ned. Hvis der udvikles røg, eller der kommer usædvanlige lyde eller lugte fra bageovnen, skal den straks slukkes, og netstikket skal trækkes ud af stikkontakten. I disse tilfælde må bageovnen ikke anvendes, før den er blevet kontrolleret af en fagmand. Alle former for vedligeholdelse og reparationer skal udføres af kvalificerede fagfolk. Åbn aldrig bageovnens kabinet.

9.2 Rengøring

 **FARE!** Træk netstikket ud af stikkontakten før rengøring, der er risiko for elektrisk stød!

 **FARE!** Vent, indtil bageovnen er kølet af. Ellers er der risiko for forbrændinger!

 **FARE!** Bageovnen må ikke nedsænkes i vand, der er risiko for elektrisk stød!

 **ADVARSEL!** Brug ikke ovnspray til at rengøre ovnrummet (1), da der kan opstå aflejringer på varmelegemerne, som ikke kan fjernes igen.

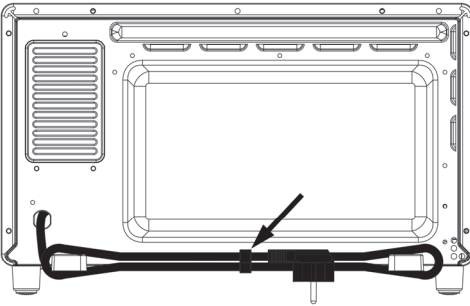
Tag krummeopsamlere (14), bagepladen (10) og grillristen (12) ud af ovnrummet, når de skal rengøres. Fjern først grov snavs, og tøm krummeopsamlere (14). Derefter kan tangen (11), krummeopsamlere (14), bagepladen (10) og grillristen (12) rengøres med opvaskemiddel og varmt vand i en opvaskebalje. Skyl alle dele med rent vand, og tør dem grundigt. Brug aldrig en stålbørste eller andre skurende genstande, da belægningen ikke må få ridser.

Delene egner sig ikke til rengøring i opvaskemaskine!

Brug en fugtig klud, evt. med en smule opvaskemiddel, til rengøring af bageovnens indvendige og udvendige flader og glaslågen. Brug aldrig opløsnings- eller rengøringsmidler, der angriber metal eller plastik. Rengør med rent vand, og tør derefter alting grundigt af.

10. Opbevaring, når apparatet ikke er i brug

Træk netstikket ud af stikkontakten, når du ikke bruger bageovnen. Stil driftsvalgkontakten (5) og timeren (7) i position "OFF". Stil termostaten (3) i position "70 °C". Vikl netledningen (13) op på ledningsoprukket på apparatets bagside som vist i nedenstående illustration. Brug holdeklemmerne (pil) til at fastgøre netledningen (13). Sørg for at opbevare den rengjorte bageovn og tilbehøret på et rent og tørt sted uden direkte sollys.



11. Fejlafhjælpning

Bageovnen fungerer ikke.

- Kontroller, at netstikket er sat korrekt i stikkontakten.
- Kontrollér termostatsens (3) indstilling, og drej om nødvendigt termostaten (3) til en højere temperatur.
- Kontrollér timerens (7) indstilling, og indstil om nødvendigt timeren (7) til en bestemt tid, eller sæt den på "ON".
- Kontrollér driftsvalgkontaktens (5) position, og indstil den om nødvendigt til "Undervarme", "Overvarme" eller "Over-/undervarme".

Tilberedningstiden er meget lang.

- Der er eventuelt indstillet en for lav temperatur. Kontrollér termostatsens (3) indstilling, og drej om nødvendigt termostaten (3) til en højere temperatur.
- Lågen (8) er eventuelt ikke lukket ordentligt. Luk lågen (8) helt.
- Lågen (8) blev eventuelt åbnet flere gange/ofte. Åbn kun lågen (8) for at kontrollere tilberedningen, når det er absolut nødvendigt.

Bageovnen bliver ikke rigtig varm.

- Vær opmærksom på, at bageovnen skal forvarme i ca. 10 minutter, før den ønskede temperatur er nået, og bagværket kan sættes ind.

12. Miljø og bortskaffelse



Apparater, der er mærket med dette symbol, er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU. Udtjente elektriske og elektroniske apparater må ikke bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald, men skal afleveres på den kommunale genbrugsplads. Korrekt bortskaffelse af det gamle apparat forhindrer miljø- og helbreds-mæssige skader. Du kan få yderligere oplysninger om korrekt bortskaffelse af det gamle apparat på kommunalforvaltningen, hos de lokale renovationsmyndigheder, eller i den forretning, hvor apparatet er købt.



Aflever også emballagen til miljøvenlig bortskaffelse. Papkasser kan afleveres et sted, hvor der indsamles papiraffald, eller til genbrug på offentlige genbrugspladser. Folie og plast, der medfølger ved leveringen, indsamles af det lokale renovationsfirma og bortskaffes på en miljøvenlig måde.

13. Levnedsmiddelægte produkter



Dette symbol kendetegner produkter, hvis fysiske og kemiske sammensætning er testet, og som iht. kravet i forordningen EF 1935/2004 er vurderet til ikke at udgøre en sundhedsfare ved kontakt med levnedsmidler.

14. Overensstemmelse



Dette apparat opfylder de grundlæggende krav og andre relevante forskrifter i EMC-direktivet 2014/30/EU, Lavspændingsdirektivet 2014/35/EU, ErP-direktivet 2009/125/EC og RoHS-direktivet 2011/65/EU.

Du kan downloade hele EU-overensstemmelseserklæringen via følgende link:

www.targa.de/downloads/conformity/300454.pdf

15. Opskrifter

Lasagne med spinat og laks

Ingredienser:

250 g flødespinat (dybfrost)
125 g vildlaksefilet (dybfrost)
4 lasagneplader
100 g cremefraiche
50 g revet ost
Olie til smøring
Salt
Peber
Muskat

Tilberedning:

Kom spinaten i en gryde, tød den op ved lav temperatur. Smag til med salt, peber og muskat. Lad laksen tød en lille smule op, skær den derefter i stykker. Smør et ca. 0,8 liter stort, rektangulært fad med fedtstof, læg lasagneplader i bunden af fadet, så bunden er tildækket. Fordel halvdelen af laksen og spinaten på pladerne, kom derefter lasagneplader oven på blandingen, og fordel resten af spinaten og laksen på pladerne, indtil fadet er næsten fyldt. Det sidste lag skal være en lasagneplade, fordel cremefraichen på pladen. Strø ost over, og tilbered lasagnen i ca. 50 minutter på det midterste niveau (2) i bageovnen, som skal forvarmes forinden i ca. 10 minutter på 180 °C over-/undervarme.

Citronmuffins

Ingredienser til 6 muffins:

80 g sukker
1 spsk. vaniljesukker
1 æg (medium)
50 ml solsikkeolie
100 ml mælk
Saften og skallen fra en ½ citron, usprøjtet
160 g mel
2 tsk. bagepulver
Lidt salt

Tilberedning:

Forvarm bageovnen i 10 minutter på 200 °C over-/undervarme. Bland sukker og vaniljesukker med olien og pisk blandingen skummende sammen med ægget. Tilsæt mælk, citronsaft og -skal og rør blandingen. Ibland mel, bagepulver og salt og rør dem grundigt sammen med de øvrige ingredienser. Fyld 6 muffin-forme 2/3 med dej, og bag dem i ca. 25 minutter på bagepladen (10) på midterste niveau (2). Lad dine muffins køle af på en rist.

Flammkuchen-toast

Ingredienser til 2 personer:

4 skiver toastbrød

Fyld:

1/2 løg

70 g røget landskinke (Katenschinken)

120 g cremefraiche

100 g revet ost

Peber

Hakket purløg

Tilberedning:

Snit løgene fint, bland alle ingredienserne (undtagen 50 g ost), og smør blandingen på toastbrødene.

Forvarm bageovnen i 10 minutter på 200 °C over-/undervarme.

Strø 50 g ost på brødene, bag dem i 15-20 minutter på midterste niveau (2), indtil de har nået den bruningsgrad, som du foretrækker. Strø purløg på de færdige toasts.

Gratinerede partyboller

Ingredienser til 2 personer:

150 g hakket kød (svine- og oksekød)

30 g Pesto Rosso

Hakket timian

Hakket oregano

1 tsk. hakkede hasselnødder

Salt og peber

Paprikapulver

40 g revet ost

2 boller (f.eks. boller til opvarmning fra brødafdelingen)

Tilberedning:

Forvarm bageovnen i 10 minutter på 190 °C over-/undervarme.

Skær bollerne op og læg dem på bagepapir på bagepladen (10).

Krydr det hakkede kød med salt, peber, timian, oregano og paprikapulver og ibland hasselnødder og pesto. Smør blandingen jævnt på bollerne og strø ost ovenpå. De skal derefter bages i ca. 20 minutter på midterste niveau (2).

Pizza

Ingredienser til 2 personer:

200 g pizzadej (½ pakke fra køledisken)

Pizzasauce (hvis der ikke følger en sauce med dejen):

6 spsk. purerede tomater

3 spsk. tomatpuré

2 tsk. oregano

Lidt salt

Lidt sukker

Lidt chili (efter behag)

Peber fra peberkværnen

Fyld:

150 g revet ost (f.eks. gouda)

6 basilikumblade

Olivেনolie

Efter behag: Tun, skinke, champignoner, salami, ananas,

Tilberedning:

Skær pizzadejen til, så den passer ind i ovnen, f.eks. en rund mini-pizza, eller en rektangulær pizza, som passer til bagepladen (10).

Kom tomat sauce, ost og fyld på pizzaen efter behag.

Læg pizzaen på bagepapir på grillristen (12) og kom den ind på midterste niveau (2), som skal være forvarmet i 10 minutter på 230 °C over-/undervarme. Bagetiden for pizzaen udgør ca. 20 minutter, den skal være sprød i kanten, og osten skal være smeltet. Pynt den færdige pizza med basilikum.

Julesmåkager med vanilje (Vanillekipferl)

Ingredienser til ca. 30 stk.:

50 g malede mandler (uden skind)

140 g mel (og lidt ekstra mel til æltning af dejen)

40 g sukker

1 æggeblomme (medium)

100 g koldt smør

Salt

25 g flormelis

1 spsk. vaniljesukker

Plastfolie

Bagepapir

Tilberedning:

Rør 50 g mandler, 140 g mel, 40 g sukker, 1 æggeblomme, 100 g koldt smør i stykker og lidt salt sammen vha. dejkrogen på en røremaskine, ælt derefter hurtigt blandingen til en glat dej med hænderne.

Form dejen til en kugle, vikl den ind i plastfolie og anbring den et koldt sted i ca. 1 time. Læg bagepapir på bagepladen (10), og forvarm bageovnen i ca. 10 minutter på 200 °C over-/undervarme. Form dejen til 2 ruller (hver især: Ø ca. 1,5 cm) på en arbejdsflade, som er drysset med mel. Skær derefter rullerne i hver især 15 små stykker (med ca. 3 cm længde). Form de enkelte dejstykker til ca. 8 cm lange ruller og bøj dem til små horn, tryk enderne sammen i en spids. Bag småkagerne på midterste niveau (2) i 12 minutter. Bland flormelis og vaniljesukker og strø blandingen på de varme småkager vha. en sigte. Lad derefter småkagerne køle af i ca. 30 minutter.

Æblekage efter østrigsk opskrift

Ingredienser:

- 150 g butterdej
- 1 stort æble
- 1 spsk. vaniljesukker
- 1/2 spsk. sukker
- 25 g mandelflager
- 1 stænk citronsaft
- 1 æggeblomme
- 1 tsk. mælk

Tilberedning:

Skræl æblet og fjern kernerne. Skær æblet i små stykker, og sprøjt citronsaft på stykkerne, så de ikke bliver brune. Tilsæt sukker, vaniljesukker og mandelflager, og rør det hele godt sammen.

Rul butterdejen ud i en rektangel, eller brug en færdig udrullet butterdej fra supermarkedet. Fordel blandingen på dejen. Forvarm bageovnen i 10 minutter på 200 °C over-/undervarme.

Bland ægget og mælken, og strø blandingen på butterdejens kanter. Vikl butterdejen sammen, de overlappende rande skal trykkes let sammen og vendes. Skær små aflange ridser foroven i butterdejen, så den ikke brister under bagningen. Luk enderne ordentligt, og tryk dem fast sammen, så fyldet ikke kan løbe ud. Smør ægge-mælke-blanding på hele butterdejen, som skal bages i ca. 30 minutter i ovnen. Den varme kage smager ekstra lækker sammen med varm vaniljesovs eller en kugle is.

Minibrød

Ingredienser:

En bageblanding efter behag

Mel til æltning

Strø solsikkekerner, sesam, birkes el.lign. på dejen

Tilberedning:

Ælt bageblandingen til en dej iht. anvisningerne på posen. Lad dejen hæve.

Form små brød. Lad dem hæve yderligere 40 minutter på et varmt sted på bagepladen, som skal tildækkes med bagepapir. Forvarm ovnen på 230 °C over-/undervarme i ca. 10 minutter. Gør de små brød let fugtige vha. en sprayflaske eller en bagepensel, skær snit i brødene og strø kerner eller mel på dem (efter behag). Afhængig af brødernes størrelse skal de bages i 10-15 minutter på nederste niveau (2), indtil de er let brune. Lad brødene køle af på en rist.

Ovnbagt forel

Ingredienser:

1 hel forel, rå

½ citron

1 fed hvidløg

1 kvist rosmarin

1 kvist timian

1 kvist persille

Salt og peber

Olivেনolie

Tilberedning:

Vask forellen, tør den med køkkenrulle og skær 3x skrå ridser i den.

Anbring fisken på alufolie, som den skal vikles ind i.

Skær citronen og hvidløget i skiver og fordel dem i forellens bug sammen med de rengjorte urter. Kom salt og peber på forellen, og dryp den med olivenolie. Vikl derefter fisken ind i alufolien, og anbring den på risten på det midterste niveau (2) i bageovnen. Når bageovnen er forvarmet i 10 minutter på 200 °C over-/undervarme, udgør tilberedningstiden 20-30 minutter (afhængig af fiskens størrelse).

Country potatoes

Ingredienser:

300 g kartofler, kogefaste

1 spsk. olie

1 fed hvidløg

Salt

Peber

Sød paprikapulver

Tilberedning:

Forvarm bageovnen i 10 minutter på 200 °C over-/undervarme.

Vask kartoflerne, de skal ikke skrælles. Skær dem i både, og læg dem i en skål. Bland olien med krydderierne og det pressede hvidløg, kom blandingen på kartoflerne.

Læg de krydrede kartofler på et stykke bagepapir på bagepladen (10), og bag dem på det midterste niveau (2) i den varme ovn i ca. 45-55 minutter, indtil de er møre.

16. Oplysninger om garanti og service

TARGA GmbH - Garanti

Kære kunde,

Der er 3 års garanti på dette apparat fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved dette produkt, har du ifølge loven rettigheder over for sælgeren. Disse rettigheder begrænses ikke af garantien nedenfor.

Garantibetingelser

Garantien træder i kraft fra og med købsdatoen. Opbevar kassebonen omhyggeligt. Denne bon skal bruges som bevis for købet. Hvis der opstår en materiale- eller fabrikationsfejl på dette produkt inden for 3 år fra købsdatoen, vil produktet, efter vores skøn, blive enten repareret eller udskiftet gratis.

Garantiperiode og juridiske mangelskrav

Garantiperioden forlænges ikke med garantiydelsen. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele. Vi skal omgående informeres om skader og mangler ved købet, der konstateres umiddelbar efter udpakningen. Reparationer, der udføres efter garantiperiodens udløb, er betalingspligtige.

Garantiens omfang

Apparatet er produceret efter strenge kvalitetskrav og testet nøje før leveringen. Garantiydelsen omfatter materiale- eller fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der udsættes for normalt slid og som derfor kan betragtes som sliddele, eller for skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter, batterier eller dele, der er fremstillet af glas. Denne garanti bortfalder, hvis produktet bliver skadet på grund af ukorrekt anvendelse eller vedligeholdelse. Alle anvisninger i betjeningsvejledningen skal følges for at sikre, at produktet anvendes korrekt. Anvendelsesformål og handlinger, der frarådes eller advares om i betjeningsvejledningen, skal altid undgås. Produktet er udelukkende beregnet til privat brug, og ikke til erhvervs mæssig brug. Ved misbrug eller ukorrekt behandling, anvendelse af magt eller reparationer, der ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien. Der påbegyndes ikke en ny garantiperiode ved reparation eller udskiftning af produktet.

Afvikling i tilfælde af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din sag, bedes du følge anvisningerne nedenfor:

- Læs venligst den vedlagte dokumentation omhyggeligt, før du tager dit produkt i brug. Hvis der skulle opstå et problem, der ikke kan afhjælpes på denne måde, bedes du kontakte vores hotline.

- Sørg venligst for, at du altid har din kassebon og artikelnummeret, eller i givet fald serienummeret, parat som købsbevis, når du kontakter os.
- I tilfælde af, at problemet ikke kan afhjælpes via telefonen, foranlediger vi yderligere service via vores hotline, afhængigt af årsagen til fejlen.



Service



Telefon: 078 79 29 87

E-mail: service.DK@targa-online.com

IAN: 300454



Producent

Bemærk venligst, at adressen nedenfor ikke er en serviceadresse. Kontakt først det servicecenter, der er angivet ovenfor.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

DE-59494 Soest

TYSKLAND

Inhoudsopgave

1. Bedoeld gebruik.....	24
2. Leveringsomvang.....	24
3. Technische gegevens	25
4. Veiligheidsaanwijzingen	25
5. Auteursrecht.....	30
6. Voor de ingebruikname	30
7. Bedieningselementen	31
8. Ingebruikname	31
8.1 Eerste ingebruikname.....	32
8.2 Bakoven gebruiken.....	32
9. Onderhoud / Reiniging.....	34
9.1 Onderhoud	34
9.2 Reiniging	34
10. Opslag bij niet-gebruik.....	35
11. Verhelpen van storingen	35
12. Milieuriichtlijnen en afvoerbepalingen	36
13. Voedselauthenticiteit.....	36
14. Conformiteit	36
15. Recepten	37
16. Service en garantie	43

Hartelijk gefeliciteerd!

Met de aanschaf van de SilverCrest grill-bakoven SGB 1200 D1, hierna aangeduid met bakoven, heeft u gekozen voor een kwalitatief hoogwaardig en duurzaam product.

Deze handleiding bevat belangrijke instructies over een veilig gebruik van de bakoven, evenals aanwijzingen en informatie voor het dagelijks gebruik en de afvoer. Maakt u zich voor het gebruik van de bakoven vertrouwd met deze bedieningshandleiding en gebruik de bakoven alleen in de aangegeven toepassingsgebieden voor de aangegeven doeleinden. Wanneer u de bakoven verkoopt of doorgeeft, geef dan in ieder geval ook deze handleiding erbij. Deze maakt deel uit van het product.

1. Bedoeld gebruik

Deze bakoven wordt gebruikt voor het grillen, bakken en bereiden van eten zoals vlees, vis, bijgerechten en taart. De bakoven is niet bedoeld voor gebruik binnen een bedrijf of voor commerciële doeleinden. De bakoven is uitsluitend bestemd voor privégebruik; elk ander gebruik geldt als niet doelmatig. Bovendien mag de bakoven niet buiten afgesloten ruimtes en in tropische klimaatzones worden gebruikt. Deze bakoven voldoet aan alle voor CE-markering relevante richtlijnen en normen. Wijzigingen aan de bakoven 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

- Bakoven
- Deze bedieningshandleiding

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

- 1 Bakruimte
- 2 Richels
- 3 Thermostaat
- 4 Temperatuurindicatielampje
- 5 Functieknop
- 6 Indicatielampje
- 7 Timer
- 8 Deur
- 9 Handgreep
- 10 Bakplaat
- 11 Tang
- 12 Rooster
- 13 Netsnoer
- 14 Kruiemelplaat

3. Technische gegevens

Model	SGB 1200 D1
Voeding	220-240 V~, 50 Hz
Opgenomen vermogen	1080 - 1300 W
Temperatuurbereik	70-230 °C
Timerfunctie	tot 60 minuten
Volume bakruimte	ca. 15 liter
Afmetingen (b x h x d)	ca. 42 x 25,8 x 37 cm
Gewicht (incl. toebehoren)	ca. 5,8 kg
Veiligheidskeuring	

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

4. Veiligheidsaanwijzingen

Lees onderstaande aanwijzingen grondig door voordat u de bakoven 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. Wanneer u de bakoven verkoopt of doorgeeft, geef dan in ieder geval ook deze handleiding erbij. Deze maakt deel uit van het apparaat.



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



WAARSCHUWING! Dit symbool duidt op belangrijke instructies voor een veilig gebruik van de bakoven en ter bescherming van de gebruiker.



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



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

Gebruiksomgeving



De bakoven is alleen geschikt voor gebruik in droge ruimtes binnenshuis.

Deze bakoven is niet bedoeld voor gebruik in omgevingen met een hoge temperatuur of vochtigheid (zoals een badkamer) en moet stofvrij worden gehouden.



GEVAAR! Gevaar voor verbranding! Raak de glazen deur niet aan, daar deze tijdens het gebruik zeer heet kan worden.




GEVAAR! De bakoven is niet bedoeld voor gebruik met een externe timer of afzonderlijke afstandsbediening. Er bestaat brandgevaar!





GEVAAR! Deze bakoven kan worden gebruikt door kinderen vanaf 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 het apparaat


zijn geïnstrueerd en de eruit voortvloeiende risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat 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 (13) te worden gehouden.

 **GEVAAR!** Als u merkt dat de bakoven rook, geur of vreemde geluiden produceert, schakel deze dan onmiddellijk uit en trek de stekker uit het stopcontact. In dit geval mag de bakoven 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!** Pak het netsnoer (13) en de bakoven nooit met natte handen vast; er bestaat gevaar op een elektrische schok!

 **GEVAAR!** De bakoven mag om oververhitting te voorkomen niet worden afgedekt. Er bestaat brandgevaar!

 **GEVAAR!** Plaats de bakoven altijd op een vlakke, hittebestendige ondergrond en niet in de buurt van warmtebronnen en brandbare materialen, vloeistoffen of gassen. Laat ten minste 15 cm afstand tot muren, anders bestaat er brandgevaar!

-  **GEVAAR!** De bakoven mag om gevaar te voorkomen niet worden beschadigd.
-  **GEVAAR!** Let op dat er zich geen brandende voorwerpen (zoals kaarsen) in de buurt van de bakoven bevinden. Er bestaat brandgevaar!
-  **GEVAAR!** Het apparaat hoeft tijdens het gebruik niet continu in de gaten te worden gehouden, maar dient wel regelmatig te worden gecontroleerd. Zet de bakoven altijd uit als deze niet in gebruik is en trek de stekker uit het stopcontact. Zet de bakoven pas weg als deze volledig is afgekoeld. Er bestaat brandgevaar!
-  **GEVAAR!** Let op: Brandgevaar! Gebruik de bakoven nooit in de buurt van licht ontvlambaar materiaal, zoals vitrages of gordijnen.
-  **GEVAAR!** Let op: Brandgevaar! Gebruik de bakoven nooit in kasten.
-  **GEVAAR!** Gevaar voor verbranding! Tijdens het gebruik kan de temperatuur ook aan de buitenkant van het apparaat erg hoog zijn. Bovendien komt er tijdens het gebruik hete stoom vrij uit de ventilatieopeningen. Ook bij het openen van de bakoven kan er hete stoom vrijkomen. Gebruik voor het verwijderen van de bakplaat (10) of het rooster (12) de meegeleverde tang (11). Raak bij het eruit halen van de gerechten de binnenkant van de bakoven niet aan. Gebruik pannenlappen of ovenwanten om verbranding te voorkomen. Er bestaat gevaar voor letsel.

⚠ WAARSCHUWING! De bakoven 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 bakoven niet in de buurt van water. De bakoven mag vooral nooit worden ondergedompeld (plaats geen met vloeistof gevulde voorwerpen, zoals een vaas of een glas op de bakoven). Zorg er tevens voor dat de bakoven niet wordt blootgesteld aan hevige schokken of trillingen. Bovendien mogen er geen vreemde voorwerpen in terecht komen. De bakoven kan anders beschadigd raken.

⚠ WAARSCHUWING! Plaats geen voorwerpen op de deur (8) en leun er niet op. De deur (8) is niet geschikt voor het dragen van lasten. De bakoven kan anders beschadigd raken.

Netsnoer

⚠ GEVAAR! Pak het netsnoer (13) altijd vast aan de stekker en trek nooit aan het netsnoer (13) zelf.

⚠ GEVAAR! Zorg ervoor dat het netsnoer (13) niet met de hete delen van de bakoven in aanraking komt.

⚠ GEVAAR! Gebruik geen verloopstekker of verlengkabel die niet voldoet aan de geldende veiligheidsnormen en voer geen ingrepen uit aan het netsnoer (13)! Als het netsnoer (13) beschadigd raakt, dient het om gevaar te voorkomen te worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice of een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon.

⚠ WAARSCHUWING! Plaats noch de bakoven, noch meubels of andere zware voorwerpen op het netsnoer (13) en let erop dat het niet knikt.

⚠ WAARSCHUWING! Maak nooit een knoop in het netsnoer (13) en bind het niet samen met andere kabels. Het netsnoer (13) dient zo te worden gelegd dat niemand erop kan gaan staan en dat het niemand in de weg ligt.

⚠ WAARSCHUWING! De bakplaat (10) mag niet worden gebruikt voor het verwerken of bewaren van zoutige, zure of alkalische etenswaren.

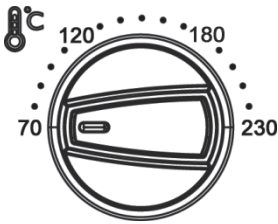
5. Auteursrecht

De inhoud van deze bedieningshandleiding 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. Dit geldt ook voor 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

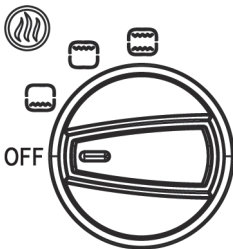
Neem de bakoven uit de verpakking. Verwijder al het verpakkingsmateriaal en controleer of alle delen compleet en onbeschadigd zijn. Gelieve in het geval van een incomplete of beschadigde levering contact op te nemen met de fabrikant.

7. Bedieningselementen






Thermostaat (3)

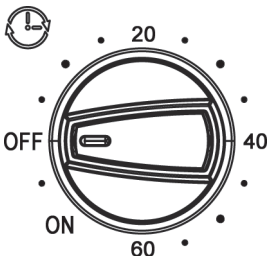
Stel met de thermostaat (3) de gewenste temperatuur in (max. 230 °C).



Functieknop (5)

Met de functieknop (5) kunt u de volgende functies instellen:

- OFF Verwarmingselement staat uit
-  Onderwarmte (bijv. om taarten te bakken)
-  Bovenwarmte (bijv. om te gratineren)
-  Boven- en onderwarmte (bijv. om pizza's te bakken)





Timer (7)

Stel met de timer (7) de gewenste tijd in (max. 60 minuten). Zodra de ingestelde tijd is verstreken klinkt er een geluidssignaal en de bakoven wordt uitgeschakeld. Draai de timer (7) handmatig in de stand 'OFF' om de bakoven voor het verstrijken van de ingestelde tijd uit te schakelen.

Draai de timer (7) tegen de klok in op 'ON' om de bakoven continu te gebruiken. In deze stand wordt de bakoven niet automatisch uitgeschakeld. De timer (7) moet in de stand 'OFF' worden gedraaid om de bakoven uit te schakelen.

8. Ingebruikname

 **GEVAAR!** Zet de bakoven op een vlakke, hittebestendige ondergrond. Leg bij een kwetsbaar oppervlak een hittebestendige plaat onder de bakoven.

 **GEVAAR!** Gevaar voor verbranding! Tijdens het gebruik kan de temperatuur ook aan de buitenkant van het apparaat erg hoog zijn. Bovendien komt er tijdens het gebruik hete stoom

vrij uit de ventilatieopeningen. Ook bij het openen van de bakoven kan er hete stoom vrijkomen. Gebruik voor het verwijderen van de bakplaat (10) of het rooster (12) de meegeleverde tang (11). Raak bij het eruit halen van de gerechten de binnenkant van de bakoven niet aan. Gebruik pannenlappen of ovenwanten om verbranding te voorkomen. Er bestaat gevaar voor letsel.

8.1 Eerste ingebruikname

- Verwijder indien geplaatst de kruimelplaat (14), de bakplaat (10) en het rooster (12).
- Laat de deur (8) van de bakoven bij de eerste ingebruikname open staan.
- Steek de stekker in een altijd gemakkelijk bereikbaar stopcontact.
- Zet de thermostaat (3) op 230 °C (hoogste stand). Het temperatuurindicatielampje (4) gaat branden zodra de ingestelde temperatuur bereikt is. Zodra de temperatuur weer tot onder de ingestelde temperatuur daalt, gaat het temperatuurindicatielampje (4) uit.
- Zet de functieknop (5) op boven- en onderwarmte.
- Zet de timer (7) op 15 minuten.
- Het indicatielampje (6) brandt tijdens het gebruik. Bij de eerste ingebruikname kan er kortstondig geurontwikkeling of lichte rookontwikkeling optreden. Dit is normaal en absoluut ongevaarlijk. Zorg door het openen van een raam voor voldoende ventilatie.
- De bakoven wordt na het verstrijken van de ingestelde tijd uitgeschakeld.
- Trek daarna de stekker uit het stopcontact.
- Reinig de bakoven zoals beschreven in het hoofdstuk 'Reiniging'.

8.2 Bakoven gebruiken

Voor het bereiden van gerechten met de bakoven gaat u als volgt te werk:

- Zet de thermostaat (3) in de stand '70 °C'.
- Zet de functieknop (5) en de timer (7) in de stand 'OFF'.
- Plaats als dat nog niet gebeurd is de kruimelplaat (14) helemaal onder in de bakoven.
- Schuif de bakplaat (10) of het rooster (12) in de gewenste richel (2).



Als u vet eten op het rooster (12) wilt bakken, kunt u de bakplaat (10) een richel (2) lager als opvang gebruiken.


- Leg de etenswaren op de bakplaat (10) of het rooster (12). Leg daarbij zo nodig bakpapier op de bakplaat (10) of vet deze in.



U kunt de bakoven eventueel ca. 10 minuten lang voorverwarmen totdat de gewenste temperatuur bereikt is. Het temperatuurindicatielampje (4) gaat branden zodra de ingestelde temperatuur bereikt is. Zodra de temperatuur weer tot onder de ingestelde temperatuur daalt, gaat het temperatuurindicatielampje (4) uit.

- Sluit de deur (8) van de bakoven.


- Steek de stekker in een altijd gemakkelijk bereikbaar stopcontact.
- Stel met de thermostaat (3) de gewenste temperatuur in.
- Zet de functieknop (5) op de gewenste functie (onderwarmte, bovenwarmte of boven- en onderwarmte).
- Stel met de timer (7) de gewenste tijd in. Voor continu gebruik draait u de timer (7) tegen de klok in op 'ON'.
- De bakoven gaat nu aan. Het indicatielampje (6) brandt tijdens het gebruik. Het temperatuurindicatielampje (4) gaat branden zodra de ingestelde temperatuur bereikt is. Zodra de temperatuur weer tot onder de ingestelde temperatuur daalt, gaat het temperatuurindicatielampje (4) uit. Zodra de temperatuur weer tot onder de ingestelde temperatuur daalt, gaat het temperatuurindicatielampje (4) uit.
- De bakoven schakelt automatisch uit nadat de met de timer (7) ingestelde tijd is verstreken. Zodra de timer (7) weer in de 'OFF'-stand terug is, klinkt er een geluidssignaal. U kunt de timer (7) ook handmatig in de stand 'OFF' terugzetten om de bakoven voortijdig uit te schakelen. Als u de timer (7) op 'ON' heeft gezet, dient u de bakoven handmatig uit te zetten. Zet daarvoor de timer (7) in de stand 'OFF'.
- Open dan de deur (8) van de bakoven. Pak daarbij alleen de handgreep (9) vast.

 **GEVAAR!** Gevaar voor verbranding! Raak nooit direct de deur (8), de behuizing, de inhoud of de binnenkant van de bakruimte (1) aan.


- Haal nu het eten eruit. Als u het rooster (12) of de bakplaat (10) wilt verwijderen, dan kunt u daarvoor de meegeleverde tang (11) gebruiken. Gebruik daarbij pannenlappen of ovenwanten.
- Zet na het gebruik van de bakoven de thermostaat (3) in de stand '70 °C' terug en trek de stekker uit het stopcontact.
- Zet de functieknop (5) en de timer (7) in de stand 'OFF'.
- Reinig de bakoven zoals beschreven in het hoofdstuk 'Reiniging'.


9. Onderhoud / Reiniging


9.1 Onderhoud


 **WAARSCHUWING!** Onderhoudswerkzaamheden zijn vereist als de bakoven 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 de bakoven rook, geur of vreemde geluiden produceert, schakel deze dan onmiddellijk uit en trek de stekker uit het stopcontact. In dit geval mag de bakoven 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 bakoven.

9.2 Reiniging

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

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

 **GEVAAR!** De bakoven zelf mag niet worden ondergedompeld in water. Er bestaat gevaar op een elektrische schok!

 **WAARSCHUWING!** Gebruik voor het reinigen van de bakruimte (1) geen ovenspray, omdat daardoor niet-verwijderbare resten op de verwarmingselementen achter kunnen blijven.

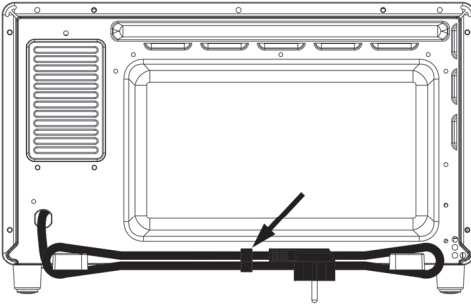
Verwijder voor het reinigen de kruimelplaat (14), de bakplaat (10) en het rooster (12). Verwijder eerst alle grove etensresten en maak de kruimelplaat (14) leeg. De tang (11), de kruimelplaat (14), de bakplaat (10) en het rooster (12) kunnen vervolgens in een sopje met wat warm water en zeep worden gereinigd. Spoel de onderdelen met schoon water na en droog ze helemaal af. Gebruik in geen geval een draadborstel of andere schurende voorwerpen, omdat de beschermlaag niet mag worden bekrast.

De onderdelen zijn niet geschikt om te worden afgewassen in de vaatwasser!

Gebruik voor het reinigen van de binnen- en buitenkant van de bakoven en de glazen deur een enigszins vochtige doek, eventueel met wat afwasmiddel en in geen geval oplos- of reinigingsmiddelen die metaal of kunststof aantasten. Veeg met schoon water na en droog daarna alles weer goed af.

10. Opslag bij niet-gebruik

Trek als u de bakoven niet gebruikt de stekker uit het stopcontact. Zet de functieknop (5) en de timer (7) in de stand 'OFF'. Zet de thermostaat (3) in de stand '70 °C'. Wikkel het netsnoer (13) op de kabelhouder aan de achterkant van het apparaat, zoals weergegeven in de volgende afbeelding. Gebruik de klem om het netsnoer (13) te bevestigen (zie pijl). Zorg ervoor dat de gereinigde bakoven en het toebehoren op een schone, droge plek uit direct zonlicht worden bewaard.



11. Verhelpen van storingen

De bakoven functioneert niet.

- Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit.
- Controleer de stand van de thermostaat (3) en draai de thermostaat (3) eventueel op een hogere temperatuur.
- Controleer de stand van de timer (7) en stel de timer (7) zo nodig in op een bepaalde tijd of zet de timer (7) op 'ON'.
- Controleer de stand van de functieknop (5) en zet deze zo nodig op onderwarmte, bovenwarmte of boven- en onderwarmte.

De bereidingstijd van het eten is erg lang.

- Wellicht is de temperatuur te laag ingesteld. Controleer de stand van de thermostaat (3) en draai de thermostaat (3) eventueel op een hogere temperatuur.
- Misschien zit de deur (8) niet goed dicht. Doe de deur (8) helemaal dicht.
- De deur (8) is wellicht te vaak geopend. Open de deur (8) alleen om het bakproces in de gaten te houden en niet vaker dan nodig is.

De bakoven wordt niet echt heet.

- Houdt u er rekening mee dat de bakoven ca. 10 minuten lang dient te worden voorverwarmd voordat de gewenste temperatuur bereikt is en de te bakken etenswaren erin kunnen worden geplaatst.

12. 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 gedeponeed bij openbare inzamelpunten. Meegeleverde folie en plastic kan via uw gemeente worden ingezameld en milieuvriendelijk worden afgevoerd.

13. Voedselauthenticiteit



Dit symbool duidt op producten, die zijn getest op hun fysische en chemische samenstelling en in overeenstemming met de eisen van Verordening EC 1935/2004 voor contact met voedsel als onschadelijk voor de gezondheid zijn bevonden.

14. Conformiteit



Dit apparaat beantwoordt aan de essentiële eisen en overige relevante voorschriften van de EMC-richtlijn 2014/30/EU, de laagspanningsrichtlijn 2014/35/EU, de ErP-richtlijn 2009/125/EC en de RoHS-richtlijn 2011/65/EU.

De volledige EU-conformiteitsverklaring kan worden gedownload via de volgende link:

www.targa.de/downloads/conformity/300454.pdf

15. Recepten

Lasagne met zalm en spinazie

Ingrediënten:

250 g spinazie a la crème (diepvries)
125 g wilde zalmfilet (diepvries)
4 lasagnebladen
100 g crème fraîche
50 g geraspte kaas
olie voor het invetten
zout
peper
nootmuskaat

Bereiding:

Doe de spinazie in een pot en laat het op laag vuur ontdooien. Breng het op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Laat de zalm een beetje ontdooien en snij deze daarna in stukken. Vet een rechthoekige ovenschaal van ca. 0,8 liter in en bedek de bodem ervan helemaal met lasagnebladen. Verspreid dan de helft van de zalm en de spinazie erover uit, leg de volgende laag lasagnebladen erop en verspreid de rest van de spinazie en de zalm erover uit totdat de schaal bijna vol is. Leg dan als laatste de resterende lasagnebladen erop en bedek deze dan met de crème fraîche. Strooi de kaas erover en bak de lasagne in ca. 50 minuten op 180 °C boven- en onderwarmte in de middelste richel (2) van de bakoven, die ca. 10 minuten lang voorverwarmd is.

Citroenmuffins

Ingrediënten voor 6 muffins:

80 g suiker
1 el vanillesuiker
1 ei (middelgroot)
50 ml zonnebloemolie
100 ml melk
sap en schil van een ½ onbehandelde citroen
160 g bloem
2 tl bakpoeder
snufje zout

Bereiding:

Verwarm de bakoven 10 minuten lang voor op 200 °C boven- en onderwarmte. Meng de suiker en de vanillesuiker door de olie en klop het mengsel samen met het ei schuimig. Voeg de melk, het citroensap en de citroenschil toe en roer opnieuw. Meng de bloem, het bakpoeder en het zout door elkaar en roer het geheel goed door de andere ingrediënten. Vul 6 muffinvormen voor 2/3 met beslag en bak ze ca. 25 minuten lang op de bakplaat (10) in de middelste richel (2). Laat ze op een rooster afkoelen.

Toast flambée

Ingrediënten voor 2 personen:

4 boterhammen

Voor het beleg:

1/2 ui

70 g katenspek

120 g crème fraîche

100 g geraspte kaas

peper

bieslook in rolletjes

Bereiding:

Snij de ui fijn. Leg ca. 50 gram kaas apart voor later. Roer alle andere ingrediënten door elkaar en smeer het op de boterhammen.

Verwarm de bakoven 10 minuten lang voor op 200 °C boven- en onderwarmte.

Strooi de eerder apart gelegde kaas erover en gratineer de toast naar eigen voorkeur 15-20 minuten lang op bovenwarmte in de middelste richel (2). Serveer het bestrooid met de rolletjes bieslook.

Gegratineerde partybroodjes

Ingrediënten voor 2 personen:

150 g gehakt (half om half)

30 g rode pesto

fijngehakte tijm

fijngehakte oregano

1 tl fijngehakte hazelnoten

zout en peper

paprikapoeder

40 g geraspte kaas

2 broodjes (prima geschikt zijn afbakbroodjes)

Bereiding:

Verwarm de bakoven 10 minuten lang voor op 190 °C boven- en onderwarmte.

Snij de broodjes door en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat (10).

Kruid het gehakt met zout, peper, tijm, oregano en paprikapoeder en meng er de hazelnoten en pesto door. Beleg de broodjes gelijkmatig met het gehaktmengsel en bestrooi ze met de kaas. Gratineer ze dan ca. 20 minuten lang in de middelste richel (2).

Pizza

Ingrediënten voor 2 personen:

200 g pizzadeeg (½ pakje vers uit de koelkast)

Voor de saus (indien niet inbegrepen bij het pizzadeeg):

- 6 el gepureerde tomaten
- 3 el tomatenpuree
- 2 tl oregano
- snufje zout
- snufje suiker
- snufje chilipeper (naar smaak)
- versgemalen peper

Voor het beleg:

- 150 g geraspte kaas (bijv. Gouds)
- 6 basilicumblaadjes
- olijfolie
- Naar smaak: tonijn, ham, champignons, salami, ananas...

Bereiding:

Snij het pizzadeeg op maat voor de bakoven, bijv. mini-pizza's rond uitsnijden of in een rechthoek snijden zodat het op de bakplaat (10) past.

Beleg het naar smaak met tomatensaus en beleg, en bestrooi het tot slot met kaas.

Leg het op het met bakpapier beklede rooster (12) en bak het ca. 20 minuten lang op 230 °C boven- en onderwarmte op de middelste richel (2) in de bakoven, die eerst 10 minuten lang voorverwarmd is, totdat de rand knapperig en de kaas gesmolten is. Garneer het met basilicum.

Vanillekipferl

Ingrediënten voor ca. 30 stuks:

- 50g gemalen amandelen (zonder schil)
- 140 g bloem (en wat bloem voor het kneden)
- 40 g suiker
- 1 eidooier (middelgroot)
- 100 g koude boter
- zout
- 25 g poedersuiker
- 1 el vanillesuiker
- huishoudfolie
- bakpapier

Bereiding:

Kneed eerst 50 g amandelen, 140 g bloem, 40 g suiker, 1 eidooier, 100 g koude boter in stukjes en een snufje zout met de deeghaak van een handmixer en dan snel met uw handen tot een glad deeg.

Vorm het deeg dan tot een bal, wikkel het in huishoudfolie en zet het ongeveer een uur lang weg op een koude plaats. Bekleed de bakplaat (10) vervolgens met bakpapier en verwarm de bakoven ca. 10 minuten lang voor op 200 °C boven- en onderwarmte. Vorm het deeg op een met bloem bestoven werkvlak tot 2 rollen (met een doorsnede van ca. 1,5 cm). Snij elke deegrol in 15 stukjes (van ca. 3 cm lang). Vorm alle stukjes deeg tot ca. 8 cm lange rolletjes, buig ze in de vorm van een halve maan en maak de beide uiteinden enigszins puntig. Nu krijgen ze al de vorm van 'kipferl'.

Bak de maantjes 12 minuten lang in de hete bakoven op de middelste richel (2). Meng de poedersuiker en de vanillesuiker door elkaar en bestrooi er met behulp van een zeef de hete kipferl mee. Laat de vanillekipferl dan ca. 30 minuten lang afkoelen.

Apfelstrudel

Ingrediënten:

150 g bladerdeeg

1 grote appel

1 el vanillesuiker

1/2 el suiker

25 g geschaafde amandelen

scheutje citroensap

1 eidooier

1 tl melk

Bereiding:

Schil de appel en verwijder het klokhuis. Snij deze dan in stukjes, giet een scheutje citroensap erover en roer ze om zodat ze niet bruin worden. Voeg er de suiker, vanillesuiker en de geschaafde amandelen aan toe en roer alles goed door elkaar.

Rol het bladerdeeg rechthoekig uit of gebruik kant-en-klaar uitgerold bladerdeeg uit de supermarkt. Spreid het mengsel er in de lengte over uit. Verwarm de bakoven 10 minuten lang voor op 200 °C boven- en onderwarmte.

Roer het ei goed door de melk en bestrijk er de randen van het bladerdeeg mee. Klap nu eerst de boven- en dan de onderrand van het deeg over de vulling, druk de overlappende randen enigszins aan en draai het geheel om. Snij aan de bovenzijde langwerpige spleetjes in het bladerdeeg, zodat het tijdens het bakken niet openbarst. Druk de uiteinden netjes en stevig dicht, zodat de vulling er tijdens het bakken niet uit kan lopen. Bestrijk al het zichtbare bladerdeeg met het mengsel van ei en melk, en bak het ca. 30 minuten lang in de bakoven. Apfelstrudel smaakt heerlijk met warme vanillesaus of een bolletje ijs.

Minibroodjes

Ingrediënten:

bakmix naar keuze

bloem voor het kneden

zonnebloempitten, sesamzaad of maanzaad als afwerking

Bereiding:

Kneed de bakmix tot deeg volgens de instructies op de verpakking en laat het rijzen.

Vorm het deeg tot kleine broodjes en laat deze op een met bakpapier beklede plaat op een warme plek nog eens 40 minuten lang rijzen, totdat ze zich hebben uitgezet. Verwarm de bakoven ca. 10 minuten lang voor op 230 °C boven- en onderwarmte. Bevochtig de broodjes voorzichtig met behulp van een sprayfles of bakkwast, snij ze in en bestrooi ze naar smaak met zaad of bloem. Bak de broodjes afhankelijk van het formaat 10-15 minuten lang op de onderste richel (2) totdat ze van boven goudbruin zijn. Laat ze op een rooster afkoelen.

Forel uit de oven

Ingrediënten:

1 hele rauwe forel

½ citroen

1 teentje knoflook

1 takje rozemarijn

1 takje tijm

1 takje peterselie

zout en peper

olijfolie

Bereiding:

Eerst dient u de forel schoon te maken, te wassen, droog te deppen en drie keer diagonaal in te snijden.

Leg de vis dan op een stuk aluminiumfolie om deze er later in te kunnen wikkelen.

Snij de citroen en de knoflook in plakjes en verdeel ze samen met de gewassen kruiden in de buikholte van de forel. Bestrooi de forel met zout, peper en olijfolie. Wikkel hem dan in de aluminiumfolie en bak de vis afhankelijk van het formaat 20-30 minuten lang op 200 °C boven- en onderwarmte in de middelste richel (2) van de bakoven, die eerst 10 minuten lang is voorverwarmd.

Geroosterde aardappelen

Ingrediënten:

300 g vastkokende aardappelen

1 el olie

1 teentje knoflook

zout

peper

zoete paprikapoeder

Bereiding:

Verwarm de bakoven 10 minuten lang voor op 200 °C boven- en onderwarmte.

Eerst dient u de aardappelen te wassen, schoon te maken, ongeschild in partjes te snijden en in een kom te doen. Meng dan de kruiden en de knoflook door de olie, giet dit in de kom en roer de aardappelen er goed doorheen.

Spreid de gekruide aardappelen uit op de met bakpapier beklede bakplaat (10) en bak ze in ca. 45-55 minuten in de hete bakoven op de middelste richel (2) totdat de aardappelen gaar zijn.

16. 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: 300454



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.....	46
2. Lieferumfang.....	46
3. Technische Daten.....	47
4. Sicherheitshinweise.....	47
5. Urheberrecht.....	52
6. Vor der Inbetriebnahme.....	53
7. Bedienelemente.....	53
8. Inbetriebnahme.....	54
8.1 Erstinbetriebnahme.....	54
8.2 Backautomat verwenden.....	54
9. Wartung / Reinigung.....	56
9.1 Wartung.....	56
9.2 Reinigung.....	56
10. Lagerung bei Nichtbenutzung.....	56
11. Fehlerbehebung.....	57
12. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben.....	58
13. Lebensmittelechtheit.....	58
14. Konformitätsvermerke.....	58
15. Rezepte.....	59
16. Hinweise zu Garantie und Serviceabwicklung.....	65

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 Fernwirksystem 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.

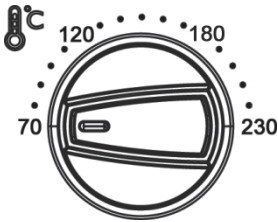
5. Urheberrecht

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

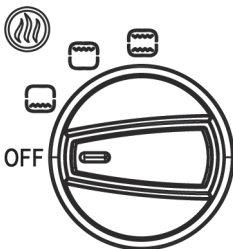
Entnehmen Sie den Backautomaten aus der Verpackung. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie, ob alle Teile vollständig und unbeschädigt sind. Im Falle einer unvollständigen oder beschädigten Lieferung wenden Sie sich bitte an den Hersteller.

7. Bedienelemente






Thermostat (3)

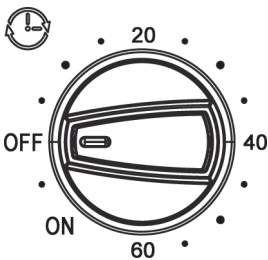
Stellen Sie am Thermostat (3) die gewünschte Temperatur (max. 230 °C) ein.



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.

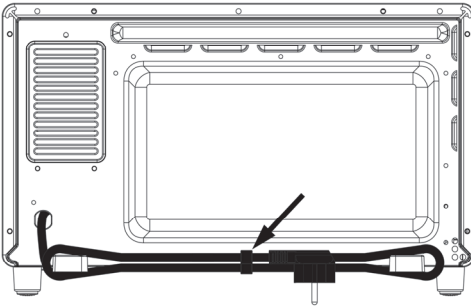
Die Teile sind nicht für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet!

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

Olivöl

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 Olivöl 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