

SILVERCREST®



PDF ONLINE
www.lidl-service.com



DOMÁCA PEKÁREŇ SBB 850 E1

TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

Aktualizácia na základe najnovších informácií
Stand der Informationen:
02 / 2021 - Ident.-No.: SBB 850 E1 022021-1

SK

DOMÁCA PEKÁREŇ

Návod na používanie a bezpečnostné pokyny

DE

AT

BROTBACKAUTOMAT

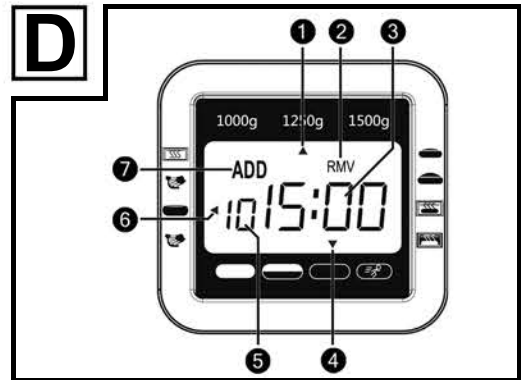
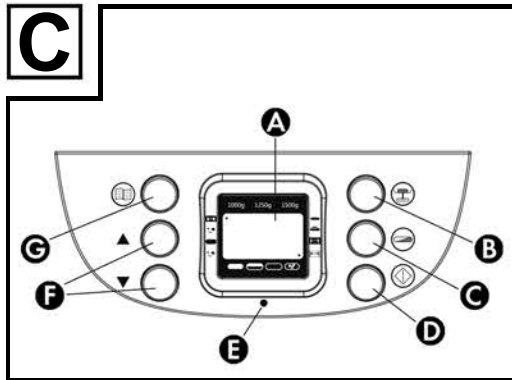
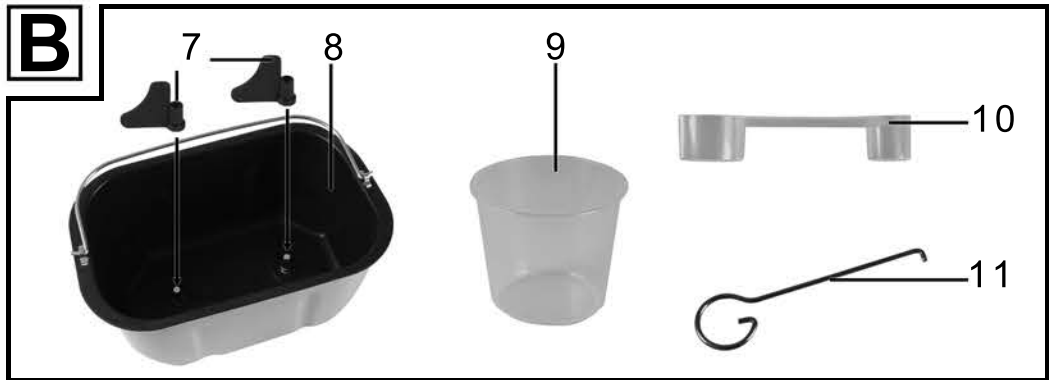
Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

IAN 378290_2101

SK

IAN 378290_2101

DS-SK SK



Slovensky2

Deutsch33

Obsah

1. Používanie primerané účelu	3
2. Obsah dodávky	3
3. Technické údaje	4
4. Bezpečnostné pokyny	4
5. Autorské práva	10
6. Pred uvedením do prevádzky	10
7. Prvé uvedenie do prevádzky	10
8. Uvedenie do prevádzky	11
8.1. Možnosti prístroja	11
8.2. Ovládací panel	12
8.3. Displej	13
8.4. Údaje na displeji	13
9. Programy	14
10. Časovač	17
11. Príprava pečenia	18
11.1. Odmeriavanie surovín	18
12. Pečenie chleba	18
12.1. Príprava / Nastavenia	18
12.2. Spustenie programu	19
12.3. Funkcia Remove	19
12.4. Koniec programu	20
12.5. Vyberanie chleba	20
13. Údržba a čistenie	21
13.1. Údržba	21
13.2. Čistenie	21
14. Odstraňovanie porúch/Časté otázky	22
15. Životné prostredie a likvidácia prístroja	24
16. Informácie o zhode	24
17. Priebeh programu	25
18. Pokyny k záruke a zabezpečeniu servisu	31

Srdečne vám gratulujeme!

Kúpou pekárničky SilverCrest SBB 850 E1, ďalej uvedenej ako pekárnička, ste sa rozhodli pre vysokokvalitný výrobok.

Pred prvým uvedením do prevádzky sa s automatom na pečenie chleba dôkladne oboznámte a pozorne si prečítajte tento návod na použitie. Predovšetkým dodržiavajte bezpečnostné pokyny a pekárničku používajte len tak, ako sa uvádza v tomto návode na používanie a len na tu uvedené účely.

Tento návod na používanie uschovajte pre neskoršie nahliadnutie v blízkosti výrobku. Pri odovzdávaní pekárničky tretej osobe s ňou odovzdajte aj všetky podklady.

1. Používanie primerané účelu

Automat na pečenie chleba má jednoduchú obsluhu a dáva vám možnosť pripraviť v jednom pracovnom cykle chlieb, múčniky, cesto, jogurt či lekvár na domácu spotrebu. Takto získané produkty potom môžete podľa svojich potrieb ďalej upraviť.

Táto pekárnička nie je určená na používanie v podniku ani v komerčnej oblasti. Používajte ju výlučne na súkromné účely. Akékoľvek iné používanie nezodpovedá účelu, na ktorý je prístroj určený. Okrem toho nesmiete pekárničku používať mimo uzavretých priestorov, ani v tropických oblastiach. Pekárničku používajte len na účely uvedené v tomto návode na používanie a v žiadnom prípade nie na sušenie potravín a podobných vecí. Používajte len výrobcom odporúčané príslušenstvo. Neodporúčané príslušenstvo môže prístroj trvalo poškodiť. Dôsledkom môže byť strata nároku na záruku.

Táto pekárnička spĺňa všetky normy a štandardy, relevantné pre zhodu CE. V prípade výrobcom neodsúhlasených úprav pekárničky nie je zaručené dodržanie týchto noriem. Za škody alebo poruchy, ktoré by pritom vznikli, je akékoľvek ručenie výrobcu vylúčené.

Dodržiujte predpisy resp. zákony príslušného štátu, kde prístroj používate.

2. Obsah dodávky

- Pekárnička
- Nádoba na pečenie
- 2 mesiace háky
- Vyberač mesiacich hákov
- Odmerka
- Odmerná lyžica
- Tento návod na používanie
- Receptár
- Stručný návod

Tento návod obsahuje roztvárací obal. Na vnútornej strane obalu je zobrazená pekárnica s očíslovanými dielmi. Číslice majú tento význam:

Obrázok A

- 1 Priezor
- 2 Veko
- 3 Vetracie otvory
- 4 Sieťová šnúra
- 5 Hlavný vypínač
- 6 Ovládací panel

Obrázok B

- 7 Mesiaci hák
- 8 Nádoba na pečenie
- 9 Odmerka
- 10 Odmerná lyžica
- 11 Vyberač miesiacich hákov

3. Technické údaje

Model	SilverCrest SBB 850 E1
Napájanie	220-240 V~, 50/60 Hz
Príkon	
Ohrevný výkon	850 W
Výkon motora	100 W
Rozmery s rukoväťou	asi 27 x 42 x 29,7 cm
Hmotnosť (vrátane nádoby na pečenie a miesiacich hákov)	asi 5,8 kg

Zmeny technických údajov a dizajnu sú možné bez predchádzajúceho oznámenia.

4. Bezpečnostné pokyny

Pred prvým používaním pekárnice si pozorne prečítajte nasledujúce pokyny a rešpektujte všetky varovania, aj keď viete zaobchádzať s elektronickými zariadeniami. Tento návod si starostlivo uschovajte ako referenčný materiál pre budúcnosť.



NEBEZPEČENSTVO! Tento symbol spolu s označením „Nebezpečenstvo“ označuje hroziacu nebezpečnú situáciu, ktorá by mohla, ak by ste jej nezabránili, viesť k ťažkým poraneniam, prípadne až k smrti.



VAROVANIE! Tento symbol spolu s označením „Varovanie“ označuje dôležité pokyny pre bezpečné používanie pekárnice a ochranu užívateľa.



NEBEZPEČENSTVO! Varovanie, horúce povrchy! Tento symbol označuje varovanie pred poranením/popálením v súvislosti s horúcim povrchom pekárnice.



Tento symbol označuje produkty, ktorých fyzické a chemické zloženie bolo testované a potvrdené pri použití s potravinami ako nerizikové pre zdravie, podľa požiadaviek nariadenia EÚ 1935/2004.



Tento symbol označuje ďalšie informácie k danej téme.

Prevádzkové podmienky



Toto zariadenie na pečenie chleba je vhodné len na používanie v suchých vnútorných priestoroch. Prístroj nie je určený na prevádzku v priestoroch s vysokou teplotou alebo vlhkosťou vzduchu (napr. kúpeľne), ani v prostredí s nadmernou prašnosťou.



Na nastavenie výrobku na 50 alebo 60 Hz sa nevyžaduje od používateľa žiadna akcia. Výrobok sa automaticky nastaví na 50 a 60 Hz.



NEBEZPEČENSTVO! Pekařnica nie je určená na používanie s externým časovým spínačom ani so samostatným systémom diaľkového ovládania.



NEBEZPEČENSTVO! Túto pekařnicu môžu používať deti od 8 rokov, ako aj osoby so zníženými fyzickými,

senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami alebo znalosťami, ak sú pod dozorom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní tejto pekárnice a pochopili z toho vyplývajúce riziká. Deti sa s pekárnice nesmú hrať. Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, okrem prípadov, ak sú staršie než 8 rokov a sú pod dozorom. Chránajte deti aj pred obalovými fóliami. Hrozí nebezpečenstvo zadusenía.

Deti mladšie než 8 rokov treba udržiavať ďalej od prístroja a sieťovej šnúry.



NEBEZPEČENSTVO! Ak si všimnete dym, neobvyklé zvuky alebo pachy, okamžite vytiahnite zástrčku pekárnice z elektrickej zásuvky. V takom prípade pekárnice nesmiete ďalej používať, kým ju neskontroluje príslušný odborník. V žiadnom prípade nevdychujte dym z prípadného ohňa v prístroji. Ak ste sa ho napriek tomu nadýchli, vyhľadajte lekársku pomoc. Vdýchnutie dymu môže byť zdraviu škodlivé.



NEBEZPEČENSTVO! Dajte pozor na to, aby na pekárnice ani vedľa nej neboli žiadne zdroje otvoreného ohňa (napr. horiace sviečky). Hrozí nebezpečenstvo požiaru.



NEBEZPEČENSTVO! Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky vždy, keď zariadenie na pečenie chleba nepoužívate. Pekařnicu odložte až vtedy, keď je celkom vychladnutá. Hrozí nebezpečenstvo požiaru.



NEBEZPEČENSTVO! Pekárničku používajte len na suchom a rovnom podklade odolnom voči teplu. Nikdy nepoužívajte pekárničku v blízkosti ľahko horľavých materiálov, ako sú záclony, závesy, výbušné alebo horľavé plyny alebo tekutiny. Dbajte, aby bola medzi výrobkom a zápalnými či horľavými materiálmi vo všetkých smeroch vzdialenosť aspoň 50 cm. Počas činnosti nenechávajte pekárničku nikdy bez dozoru. Hrozí nebezpečenstvo požiaru.



NEBEZPEČENSTVO! Vetracie otvory na pekárničke nesmú byť nikdy zakryté. Prístroj nedávajte nikdy na plynový alebo elektrický sporák, horúcu pec alebo iné zdroje tepla, ani do ich blízkosti. Nikdy nezakrývajte pekárničku utierkou alebo podobnými materiálmi, lebo by horúčava a para nemali kade uniknúť. Zabezpečte okolo výrobku vo všetkých smeroch vzdialenosť k iným predmetom a stenám aspoň 10 cm, aby tak bol zaistený dostatočný odvod tepla. Hrozí nebezpečenstvo prehriatia a požiaru.



NEBEZPEČENSTVO! Nikdy nepoužívajte pekárničku na to, aby ste v nej uskladňovali potraviny alebo iné, predovšetkým kovové predmety. Mohli by spôsobiť skrat. Hrozí nebezpečenstvo požiaru.



NEBEZPEČENSTVO! Nikdy neprekročte pri pečení množstvo cca 900 g múky a max. 10 g (pri programe 6 „Bezlepkový“ maximálne 15 g) sušeného droždia, inak môže cesto pretiecť a spôsobiť požiar. Pri použití čerstvých kvasníc predstavuje maximálne množstvo 20 g

(v prípade programu 6, „Bezlepkový“, najviac 20 g).
Hrozí nebezpečenstvo požiaru.



NEBEZPEČENSTVO! Počas prevádzky môže byť teplota povrchov pekárnice, ktorých sa dá dotknúť, veľmi vysoká. Hrozí nebezpečenstvo popálenia.



NEBEZPEČENSTVO! Pekařnica sa zahrieva na vysokú teplotu. Nepohybujte ňou a neprenášajte ju, keď je v nádobe na pečenie (8) horúci obsah, napr. lekvár. Skôr než vyberiete časti príslušenstva alebo ich nasadíte, nechajte pekářnicu vychladnúť a vytiahnite zástrčku zo siete. Pozor pri vyberaní nádoby na pečenie (8). Rukoväť nádoby na pečenie (8) môže byť z pečenia veľmi horúca. V prípade potreby použite chňapku alebo ochrannú rukavicu. Hrozí nebezpečenstvo popálenia.



VAROVANIE! Nepremiestňujte pekářnicu, keď je v nádobe na pečenie horúci alebo tekutý obsah, napr. lekvár. Hrozí nebezpečenstvo popálenia.



VAROVANIE! Pekařnica nesmie byť poškodená, ak sa chcete vyhnúť bezpečnostným rizikám.



VAROVANIE! Pekařnica sa nemá vystavovať priamym vplyvom tepla (napr. kúrenie) ani priamemu slnečnému alebo silnému umelému svetlu. Zabráňte tiež styku so striekajúcou alebo kvapkajúcou vodou a s agresívnymi tekutinami. Nepoužívajte pekářnicu v blízkosti vody. Pekařnicu nesmiete nikdy ponárať. Na prístroj ani vedľa neho nekladte žiadne tekutinami naplnené predmety, ako sú vázy alebo nápoje. Ďalej dajte pozor na to, aby ste pekářnicu nevystavili nadmerným otrasom a vibráciám. Nesmú sa do nej

dostať žiadne cudzie predmety. Inak sa môže pekárnica poškodiť.



VAROVANIE! Program na pečenie môžete spustiť len s vloženou nádobou na pečenie (8), inak hrozí poškodenie prístroja. Počas prevádzky majte veko (2) zatvorené. Nikdy nevyberajte z pekárnice nádobu na pečenie (8) počas prevádzky, inak hrozí poranenie.



VAROVANIE! Nikdy nepoužívajte pekárnicu bez nádoby na pečenie (8). Prístroj by sa mohol poškodiť.



VAROVANIE! Nikdy nepoužívajte pekárnicu s otvoreným vekom (2), inak hrozí poranenie.



VAROVANIE! Všetky časti, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami, vyčistíte len vhodným a jemným čistiacim prostriedkom. Tieto časti po čistení len opláchnite dostatočným množstvom čistej vody, aby ste úplne zmyli zvyšky čistiaceho prostriedku. Hrozí poškodenie zdravia!

Sieťová šnúra



NEBEZPEČENSTVO! Dajte pozor na to, aby sieťová šnúra (4) nevedla cez ostré hrany. Nekladte sieťovú šnúru (4) do blízkosti horúcich povrchov alebo predmetov, a dajte pozor na to, aby sa nedotýkala horúceho povrchu pekárnice. Izolácia sieťovej šnúry (4) by sa mohla poškodiť. Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.



VAROVANIE! Sieťovú šnúru (4) vyťahujte vždy za zástrčku, nikdy neťahajte za samotnú šnúru.



VAROVANIE! Na sieťovú šnúru (4) nekladte pekárníčku, nábytok ani iné ťažké predmety a dajte pozor aj na to, aby sa šnúra nikde nezalomila.



VAROVANIE! Nikdy nerobte na sieťovej šnúre (4) uzly a nezväzujte ju s inými káblami. Sieťovú šnúru (4) vedzte tak, aby na ňu nikto nemohol stúpiť, ani sa o ňu potknúť.



VAROVANIE! Nikdy nepoužívajte adaptérové zástrčky alebo predlžovacie káble, ktoré nevyhovujú aktuálnym bezpečnostným predpisom a sami sieťovú šnúru (4) neupravujte! Ak sa sieťová šnúra (4) poškodí, musí ju vymeniť výrobca alebo jeho zákaznicky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniu.

5. Autorské práva

Obsah tohto návodu na používanie je chránený podľa zákona na ochranu autorských práv a čitateľovi sa predkladá len ako zdroj informácií. Akékoľvek kopírovanie alebo rozmnožovanie údajov a informácií je bez výslovného písomného súhlasu autora zakázané. Rovnako zakázané je komerčné použitie obsahu a údajov. Text a obrázky zodpovedajú technickému stavu pri zadávaní do tlače. Zmeny vyhradené.

6. Pred uvedením do prevádzky

Vyberte pekárníčku z obalu a úplne z nej odstráňte všetky obalové materiály. Skontrolujte, či nie je pekárníčka poškodená. Ak je pekárníčka poškodená, nesmiete ju uviesť do prevádzky.

Pred prvým použitím očistíte teleso pekárníčky, nádobu na pečenie (8) a miesiace háky (7) čistou navlhčenou utierkou. V žiadnom prípade nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky ani špongie na drhnutie.

7. Prvé uvedenie do prevádzky



NEBEZPEČENSTVO! Počas prevádzky môže byť teplota povrchov, ktorých sa dá dotknúť, veľmi vysoká. Nebezpečenstvo popálenia!



Pri prvom používaní môžu zvyšky z výroby spôsobiť vznik mierneho zápachu (môže dôjsť aj k miernemu dymeniu). Takéto správanie je celkom normálne a po krátkom čase tento pach zmizne. Zabezpečte dostatočné vetranie. Napríklad otvorte okno.



NEBEZPEČENSTVO! Nenechajte pekárníčku zohrievať dlhšie než 5 minút s prázdnu nádobou na pečenie (8). Hrozí nebezpečenstvo prehriatia a požiaru.

Pri prvom uvedení do prevádzky postupujte takto:

Iba pri prvom uvedení do prevádzky vložte prázdnu nádobu na pečenie (8) s miesiacimi hákmi (7) a zatvorte veko (2). Zapnite hlavný vypínač (5) a následne zvolte program 15, ako je popísané v kapitole 9 „Programy“. Stlačte tlačidlo Štart/Stop **D**, aby sa pekárníčka nahrievala cca 5 minút. Po 5 minútach stlačte znova tlačidlo Štart/Stop **D** na cca 3 sekundy, kým nezaznie dlhé pípnutie. Program tým skončí.

Vypnite hlavný vypínač (5), vytiahnite sieťovú šnúru (4) zo zásuvky, nechajte pekárníčku celkom vychladnúť a potom znova vyčistite nádobu na pečenie (8), miesiace háky (7) a teleso pekárníčky čistou navlhčenou utierkou.

Pekárníčka je teraz pripravená na používanie.

8. Uvedenie do prevádzky



NEBEZPEČENSTVO! Niektoré diely pekárníčky môžu byť veľmi horúce. Na zabránenie popálenia používajte chňapky alebo ochranné rukavice.



NEBEZPEČENSTVO! Nepoužívajte pekárníčku s časovým spínačom ani s diaľkovo ovládanou zásuvkou.



VAROVANIE! Postavte pekárníčku na rovnú plochu odolnú voči teplu. Ak je povrch citlivý, podložte pod pekárníčku podložku odolnú voči teplu.

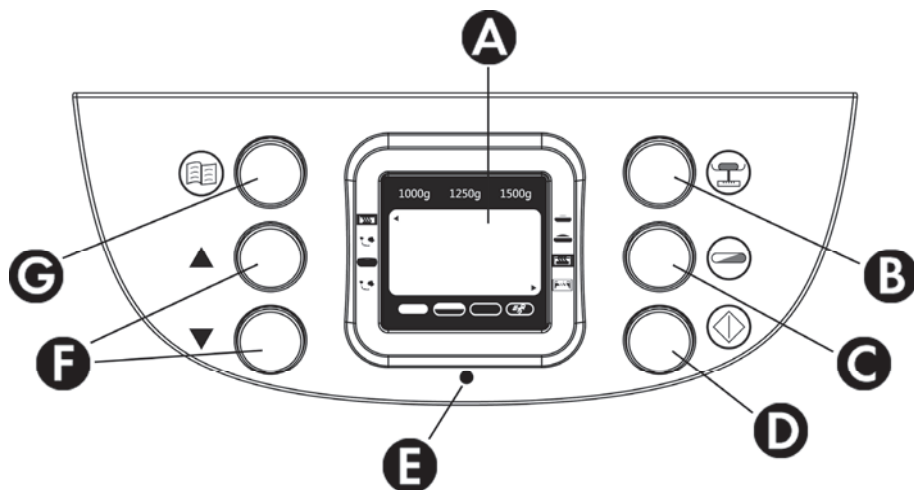
8.1. Možnosti prístroja

- Môžete si vybrať spomedzi 16 rôznych programov.
- Môžete si vyrobiť vlastný chlieb podľa svojho receptu.
- Môžete spracovať hotové zmesi na pečenie.
- Môžete si zamiesiť kuchynské cesto, alebo cesto na pečivo, pizzu či cestoviny.
- Môžete si vyrobiť džem alebo lekvár.
- Môžete sami vyrábať jogurt.
- Môžete spracovať bezlepkové zmesi na pečenie a použiť recepty s bezlepkovou múkou.
- Môžete naprogramovať až 8 programov individuálne podľa vašich preferencií.



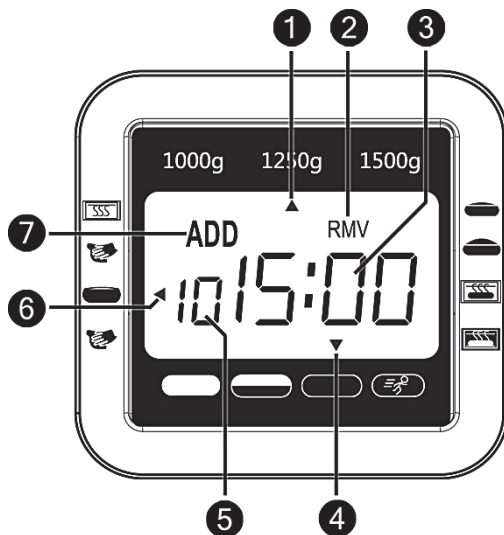
Veľa chutných zmesí na pečenie a suroviny pre vaše vlastné recepty si môžete kúpiť v miestnej predajni LIDL.

8.2. Ovládací panel







A		Displej
B		Hmotnosť chleba: Stlačíte tlačidlo dovtedy, až bude šípka 1 pod požadovanou hmotnosťou. Údaje o hmotnosti sa vzťahujú na množstvo prísad naplnených do nádoby na pečenie (8).
C		Stupeň zhnednutia/Rýchly režim: Nastavenie stupňa zhnednutia (svetlý, stredný, tmavý) alebo rýchleho režimu (iba pre programy 1 až 4). Stlačíte tlačidlo dovtedy, až bude šípka 4 nad požadovaným symbolom. V závislosti od zvoleného nastavenia sa bude meniť doba pečenia 3 . V programoch 9, 10, 11, 12, 13, 14 a 16 nie je možné zvoliť stupeň zhnednutia.
D		Tlačidlo Štart/Stop: Stlačte toto tlačidlo, až zaznie pípnutie, čím zapnete/vypnete prístroj alebo vymažete nastavenie časovača. Ak chcete zastaviť program, krátko stlačte tlačidlo Štart/Stop D , až zaznie pípnutie a na displeji A blíkajú čas. Opätovným stlačením môže prevádzka opäť pokračovať do 10 minút. Ak do 10 minút opäť nestlačíte tlačidlo Štart/Stop D , bude program po 10 minútach automaticky pokračovať. Ak chcete program úplne ukončiť, stlačte tlačidlo Štart/Stop D na cca 3 sekundy, kým nezaznie dlhé pípanie.
E		Kontrolka LED: Ukazuje, že beží program
F		Tlačidlá časovača: Odložené (časovo posunuté) pečenie
G		Tlačidlo programu: Tu si zvolíte požadovaný program pečenia. Číslo programu 5 a doba pečenia 3 sa zobrazia na displeji.

8.3. Displej



8.4. Údaje na displeji

1	Hmotnosť (1000 g/1250 g/1500 g)
2	Funkcia REMOVE (RMV) - kým je zobrazené RMV , môžete odobrať miesiace háky (7).
3	Doba pečenia (hodiny/min.)/Doba posunutia
4	Zvolený stupeň zhnednutia/Rýchly režim: Svetlý  , Stredný  , Tmavý  , Rýchlo 
5	Zvolený program (1 - 16)
6	Priebeh programu
7	Pridanie prísad (ADD) - kým je zobrazené ADD , môžete pridať prísady ako napr. orechy alebo ovocné plody.

9. Programy

Pekárnička má 16 programov, ktoré si môžete zvoliť tlačidlom programu **G**. Na displeji **A** sa zobrazí číslo **6** zvoleného programu .

Doby pečenia sú závislé od zvolenej kombinácie programov, predovšetkým od hmotnosti. Majte pritom na pamäti aj to, čo je uvedené v kapitole 17 „Priebeh programu“.

Nasledujúci opis programov vám dá prehľad o programoch a ich vhodnosť pre vaše potreby pri pečení.

Program 1: Normálny

Tento program je vhodný na pečenie bieleho alebo zmiešaného chleba, ktorý sa robí z väčšej časti z pšeničnej alebo ražnej múky. Získate chlieb s kompaktnou konzistenciou.

Program 2: Kypký

Tento program je vhodný na pečenie ľahkého chleba z dobre namletých múk. Spravidla získate kypký chlieb s chrumkavou kôrkou.

Program 3: Celozrnný

Tento program je vhodný na spracovanie hrubších druhov múky, ako je napr. pšeničná celozrnná alebo ražná celozrnná múka. Výsledkom bude ťažší a kompaktnější chlieb.

Program 4: Sladký

Ak chcete do svojho chleba pridať ďalší cukor alebo suroviny, ako sú ovocné šťavy, sušené ovocie, kokosové vločky, hrozienka alebo čokoládu, hodí sa na to tento program. Program zabezpečí, aby bol chlieb ľahký a vzdušný.

Program 5: Low Carb (Nizkosacharidový)

Použite tento program na pečenie chleba so zníženým obsahom sacharidov.

Program 6: Bezlepkový

Bezlepkové múky alebo zmesi na pečenie sa inak správajú pri kysnutí, preto si vyžadujú viac času na vstrebanie tekutín. Tento program je vhodný na chlieb z bezlepkovej múky alebo bezlepkových zmesí na pečenie, lebo má predĺženú dobu kysnutia a pečenia.

Program 7: Extra rýchlo

V programe Extra rýchlo sú doby miesenia, kysnutia a pečenia veľmi skrátené. Preto sa na tento program hodia len recepty, v ktorých nie sú žiadne hrubšie druhy múky ani iné ťažké suroviny. Chlieb upečený týmto programom je menej vzdušný a možno ani nie natoľko chutný ako býva zvykom.

Program 8: Koláč

Týmto programom si upečiete koláč podľa vlastného receptu alebo zo zmesi na pečenie koláčov.

Program 9: Miesiť

Použite tento program, keď chcete cesto iba vymiesiť. Máte možnosť individuálne nastaviť trvanie miesenia medzi 10 a 45 minútami. Fázy kysnutia odpadajú, programovanie časovača nie je možné.

Program 10: Cesto

Týmto programom sa dá pripraviť cesto s droždím na žemle, pizzu alebo iné pečivo. Programovanie časovača je možné. Takto môžete presne včas dokončiť vaše cesto. Program obsahuje fázy miesenia a kysnutia.

Program 11: Cesto na slíže

Týmto programom si pripravíte cesto na slíže. Program trvá 15 minút a pozostáva iba z jednej fázy miesenia. Programovanie časovača nie je možné.

Program 12: Cesto na pizzu

S týmto programom si môžete pripraviť cesto na pizzu. Program trvá 45 minút a obsahuje dve fázy miesenia a dve na kysnutie cesta. Je možnosť programovania s použitím časovača.

Program 13: Jogurt

S týmto programom máte možnosť pripraviť jogurt z kravského alebo sójového mlieka. Presný postup je popísaný v priloženom receptári.

Trvanie programu môžete individuálne nastaviť medzi 8 hodinami a 12 hodinami.



Odporúčame prispôbiť prednastavenú dĺžku programu 8 hodín podľa množstva náplne takto:

Množstvo	Dĺžka programu
do 1000 ml	8 až 10 hodín
1000 ml až 1500 ml	9 až 11 hodín
viac ako 1500 ml	10 až 12 hodín

Program 14: Lekvár

Tento program slúži na výrobu džemu, lekváru, želé a iných ovocných nátierok na chlieb.

Program 15: Piecť

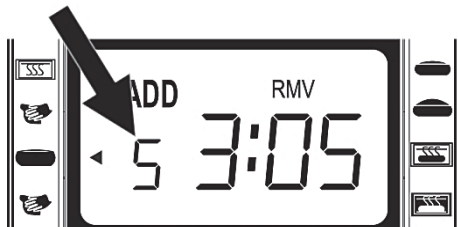
Tento program vám umožní svetlý alebo nedopečený chlieb dopiecť a optimalizovať tak výsledok pečenia. Taktiež môžete týmto programom upiecť hotové cesto. Nezabudnite, že v tomto programe celkom odpadá akékoľvek miesenie a kysnutie. Proces pečenia môžete nastaviť medzi 5 a 60 minútami. Nasleduje udržiavanie v teple jednu hodinu.

Program 16: Programovateľný

Tento program môžete sami naprogramovať podľa vašich obľúb a skúseností. Môžete naprogramovať individuálne časy pre každú jednotlivú fázu procesu pečenia.

Príklad individuálneho programovania s programom 16:

Program 16 už je vopred naprogramovaný, pozri kapitolu 17 „Priebeh programu“. Máte možnosť zmeniť tento program podľa vašich želaní. Pekárička môže uložiť osem rôznych individuálnych programovaní. Akonáhle budete v programe 16, môžete medzi jednotlivými pamäťovými miestami prepínať tlačidlom **C**. Pamäťové miesto v programe 16 sa zobrazí na displeji **A** (šípka).



Postupujte takto:

- Tlačidlom programu **C** zvolte program 16. Na displeji **A** sa zobrazí prednastavené trvanie programu.
- Tlačidlom **C** zvolte jedno z ôsmich pamäťových miest, napr. číslo 5. Na displeji **A** sa zobrazí aktuálne trvanie programu (bez udržiavania v teplé).
- Teraz stlačte tlačidlo **B**, aby ste sa dostali do prvého programového kroku (Predhrievanie). Na displeji **A** bude blikaním zobrazený práve nastavený čas pre tento programový krok. Okrem toho vás upozorňuje malá šípka na okraji displeja **A** v ktorom programovom kroku sa práve nachádzate.
- Tlačidlami časovača **▲▼F** zmeňte časovú hodnotu podľa vašich potrieb. Nastavovaciu oblasť pre každý programový krok môžete nájsť v kapitole 17 „Priebeh programu“.
- Po zadaní želanej časovej hodnoty opäť stlačte tlačidlo **B**. Nastavená hodnota sa uloží a aktuálne nastavený čas pre ďalší programový krok sa zobrazí blikaním na displeji **A**.
- Pokračujte všetkými programovými krokmi rovnakým spôsobom ako je skôr popísané a potvrďte zakaždým vaše zadanie stlačením tlačidla **B**.
- Po potvrdení posledného zadania tlačidlom **B** sa na displeji **A** zobrazí aktualizovaný celkový čas programu (bez udržiavania v teplé).

Spustenie naprogramovaného programu

Ak chcete spustiť naprogramovaný program, postupujte takto:

- Tlačidlom programu **C** zvolte program 16. Na displeji **A** sa zobrazí trvanie programu.
- Tlačidlom **C** zvolte jedno z ôsmich pamäťových miest, napr. číslo 5. Na displeji **A** sa zobrazí naprogramované trvanie programu (bez udržiavania v teplé).

Stlačte tlačidlo Štart/Stop **D**. Kontrolka LED **E** svieti a program sa spustí.



Pokyny na pridávanie surovín:

V programoch **1, 2, 3, 4, 5, 6, 10** a **16** môžete počas programu pridať ďalšie suroviny, ako sú oriešky, semienka alebo ovocie. Keď zaznie pípanie a na displeji **A** sa zobrazí nápis „**ADD**“ **7**, pridajte požadované suroviny.

10. Časovač

Táto funkcia vám umožňuje odložené (časovo posunuté) pečenie. Koniec programu nastavte tlačidlami časovača ▲▼F na maximálne 15 hodín do budúcnosti.



NEBEZPEČENSTVO! Funkciu časovača používajte výlučne pri receptoch, ktoré ste už predtým aspoň raz vyskúšali. Tým sa zabezpečí, že suroviny a ich množstvá si vzájomne vyhovujú a dosiahne sa požadovaný výsledok pečenia. Predovšetkým treba zabezpečiť, aby množstvo cesta nebolo príliš veľké a cesto nepretieklo. Hrozí nebezpečenstvo požiaru.



Pre programy **9, 11, 13, 14** a **15** nie je funkcia časovača k dispozícii.

V programoch **9, 13** a **15** spôsobí stlačenie tlačidiel časovača ▲▼F predĺženie resp. skrátenie zvolenej funkcie programu. V programoch **11** a **14** nie je možná zmena trvania programu.



Pri používaní funkcie časovača venujte zvláštnu pozornosť voľbe surovín. Nepoužívajte túto funkciu, ak chcete spracovať suroviny, ktoré sa rýchlo kazia, napríklad mlieko, vajcia alebo šľahačka.

Postupujte takto:

- Zvoľte program. Na displeji A sa zobrazí doba pečenia.
- Stlačením tlačidla časovača ▲F môžete posunúť koniec programu. Pri prvom stlačení tlačidla časovača ▲F sa koniec programu posunie na neskoršie na najbližších celých 10 minút, každé ďalšie stlačenie ho posunie o ďalších 10 minút. Ak chcete pohyb číslic zrýchliť, môžete držať tlačidlo časovača ▲F stlačené. Na displeji A sa zobrazí celková doba zložená z doby pečenia a doby posunutia.
- Stlačením tlačidla časovača ▼F môžete nastavený posun (odloženie) skrátiť zakaždým o 10 minút.
- Nastavenie časovača potvrdíte stlačením tlačidla Štart/Stop D. Svetlí kontrolka LED E a začne sa odpočítavať nastavený čas.
- Keď nastane okamih začatia programu, bude vás displej A informovať o práve aktívnom programovom kroku 6.
- Koniec pečenia sa signalizuje 10 pípnutiami. Na displeji A sa zobrazí 0:00.



Príklad programovania časovača:

Je 12.00 hodín napoludnie a chcete mať čerstvý chlieb večer o 19.00 hodine, teda o 7 hodín neskôr. Najprv zvoľte správny program a potom zvýšte dobu, ktorá sa zobrazuje na displeji A, stlačením tlačidla časovača ▲F na 7:00. Pri plánovaní nastavenia časovača nezabudnite na dobu chladnutia, aby ste mohli čerstvo upečený chlieb v požadovanom čase aj konzumovať.

11. Príprava pečenia

Dobrá príprava vám zabezpečí dobrý výsledok pečenia. Pri zaobchádzaní so surovinami dodržte nasledujúce pokyny.



NEBEZPEČENSTVO! Vyberte nádobu na pečenie (8) z pekárníčky, aby ste ju mohli naplniť surovinami a pritom vám žiadne nespadli na vyhrievaciu špirálu v priestore na pečenie.

V žiadnom prípade nepoužívajte väčšie množstvá než je uvedené. Pretečené cesto sa môže na vyhrievacej špirále vznietiť. Hrozí nebezpečenstvo požiaru.

- Dajte suroviny do nádoby na pečenie (8). Začnite tekutinami, cukrom a soľou, potom pridajte múku a až nakoniec dajte droždie.
- Všetky použité suroviny majú mať izbovú teplotu. Len tak možno zabezpečiť optimálny proces spracovania s droždím.
- Už malé odchýlky množstva môžu mať dopad na výsledky pečenia. Dodržujte preto uvedené množstvá surovín čo možno najpresnejšie.

Je však samozrejme, že si môžete recepty miernymi úpravami množstiev surovín prispôbiť svojim individuálnym požiadavkám. Mali by ste sa však pritom pomaly prepracovať k optimálnym množstvám pre vás a vždy dbať na to, aby nedošlo k pretečeniu cesta.

11.1. Odmeriavanie surovín

Súčasťou dodávky pekárníčky sú odmerky na suché a tekuté suroviny, ktoré uľahčujú presné dávkovanie použitých surovín:

- 1 odmerka (9) so stupnicou na tekutiny
- 1 väčšia odmerná lyžica (10), ktorá zodpovedá polievkovej lyžici (PL)
- 1 menšia odmerná lyžička (10), ktorá zodpovedá čajovej lyžičke (ČL)

Pri odmeriavaní množstva surovín dávajte pozor na to, aby ste sa čo najpresnejšie držali množstiev uvedených v receptoch. Len tak dosiahnete požadovaný výsledok.

12. Pečenie chleba

12.1. Príprava / Nastavenia

- Vyberte nádobu na pečenie (8) z pekárníčky smerom nahor.
- Nasuňte 2 miesiace háky (7) až na doraz na pohonné hriadele vo vnútri nádoby na pečenie (8).



Odporúčame nasadiť dva miesiace háky (7) na hnacie osi s otočením o 180°.

Môžete tak optimalizovať výsledok miesenia.

- Vložte ingrediencie do nádoby na pečenie (8). Spravidla sa dávajú najprv tekutiny a potom cukor a soľ. Potom nasleduje múka a ako posledná surovina ide droždie. Droždie nemá prísť do styku s tekutinami ani soľou.

- Teraz dajte nádobu na pečenie (8) späť do pekárníčky.
- Zatvorte veko (2).
- Zapojte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky a zapnite hlavný vypínač (5). Zaznie pípnutie a na displeji **A** sa zobrazí číslo programu 1 a príslušná doba pečenia.
- Stláčaním tlačidla programu **G** (raz alebo viackrát) zvolíte požadovaný program. Každé stlačenie sa potvrdí pípnutím.
- Hmotnosť chleba zvolíte tlačidlom **B**.
- Stupeň zhnednutia zvolíte tlačidlom **C** tak, že posuniete šípku na dolnom okraji displeja **A** na požadovaný stupeň zhnednutia. Taktiež je to možné nastavenie „Rýchlo“. Tým sa skráti doba kysnutia cesta.



- Nastavenie stupňa zhnednutia nie je možné v programoch **9, 10, 11, 12, 13** a **14**.
- Funkcia „Rýchlo“ je k dispozícii iba v programoch **1, 2, 3** a **4**.
- Nastavenie hmotnosti nie je možné v programoch **9, 10, 11, 12, 13, 14** a **15**.
- Pomocou časovača teraz môžete v prípade potreby nastaviť koniec pečenia (nie je k dispozícii v programoch **9, 11, 13, 14** a **15**).

12.2. Spustenie programu

Stláčením tlačidla Štart/Stop **D** spustíte požadovaný program. Jednotlivé kroky programu sa teraz postupne vykonávajú.



Niektoré programy sa spustia s predhrievaním (pozri tabuľku priebehu programov). Počas predhrievania sa miesiace háky (7) nepohybujú. Nie je to chyba.

Priebeh programu a jeho jednotlivé kroky môžete sledovať cez priezor (1) vo veku (2).



Nikdy neotvárajte veko (2) počas kysnutia a pečenia. Chlieb by pritom mohol splasnúť.

12.3. Funkcia Remove

Táto funkcia vám umožňuje vybrať miesiace háky (7) pred začatím pečenia. Nie je to bezpodmienečne nutné, má to však výhodu v tom, že rušivé diery v hotovom chlebe budú o niečo menšie, lebo ich vytvoria len tenké hriadele. Chlieb sa pri vyberaní z nádoby na pečenie (8) miesiacimi hákmi (7) nenatrhne a bude sa dať aj ľahšie vybrať.

Postupujte takto:

- Počas 2. fázy kysnutia zaznie 10 pípnutí a na displeji **A** bliká údaj „**RMV**“ **2**.
- Stlačte tlačidlo Štart/Stop **D**, aby sa program na 10 minút prerušil.
- Počas týchto 10 minút prerušenia bude blikať na displeji **A** zvýšená doba trvania programu.
- Otvorte veko (2) a vyberte nádobu na pečenie (8).
- Pomúčenými rukami vyberte cesto a vyberte miesiace háky (7).

- Potom dajte cesto späť do nádoby na pečenie (8).



Vložte cesto do stredu nádoby na pečenie (8) a následne ho rovnomerne rozprestrite. Týmto spôsobom dosiahnete optimálny výsledok pečenia.

- Vložte nádobu na pečenie (8) späť do pekárnice a zatvorte veko (2).
- Stlačte tlačidlo Štart/Stop **D**, aby sa pokračovalo v programe. Ak nestlačíte tlačidlo Štart/Stop **D**, bude program po 10 minútach pokračovať automaticky sám.



Funkcia Remove nie je k dispozícii v programoch **7, 8, 9, 11, 12, 13, 14 a 15**.

12.4. Koniec programu

Po skončení programu zaznie 10 pípnutí a na displeji **A** sa zobrazí 0:00. Pekačnica sa teraz prepne do 60 minút trvajúceho udržiavania v teple. Ak chcete udržiavanie v teple ukončiť pred uplynutím týchto 60 minút, stlačte tlačidlo Štart/Stop **D** a podržte ho až do zaznenia dlhého pípania.



Udržiavanie v teple nie je k dispozícii v programoch **9, 10, 11, 12, 13 a 14**.

12.5. Vyberanie chleba



NEBEZPEČENSTVO! Rukoväť nádoby na pečenie (8) a samotná nádoba na pečenie (8) môže byť veľmi horúca. Použite preto na vybratie nádoby na pečenie (8) chňapku alebo si natiahnite rukavice na manipuláciu s horúcimi predmetmi. Hrozí nebezpečenstvo popálenia!



Chlieb sa bude dať ľahšie vybrať z nádoby na pečenie (8), ak ho po pečení necháte ešte aspoň 30 minút v nádobe na pečenie (8) (udržiavanie v teple).

Držte nádobu na pečenie (8) šikmo s otvorom smerujúcim nadol nad kuchynským roštom a mierne ňou potraste. Nepríľnavá vrstva v nádobe na pečenie (8) by mala umožniť, aby sa chlieb ľahko uvoľnil. Na uvoľnenie chleba z nádoby na pečenie (8) nepoužívajte žiadne kovové predmety. Nepríľnavá vrstva by sa tým mohla poškodiť.

Ak sa miesiace háky (7) neuvolnia z chleba, vyberte ich vyberačom miesiacich hákov (11). Vyberač miesiacich hákov (11) sa zavedie otvorom v miesiacom háku (7) až na doraz po koniec otvoru. Teraz môžete miesiaci hák (7) jemným pohybom vybrať z chleba.

13. Údržba a čistenie

13.1. Údržba



VAROVANIE! Oprávárske práce sú potrebné vtedy, keď sa pekárnica poškodila, do jej vnútra sa dostala kvapalina alebo cudzie predmety, bola vystavená dažďu alebo vlhkosti, prípadne ak nefunguje bezchybne alebo spadla. Ak si všimnete dym, nezvyčajné zvuky alebo zápach, okamžite vypnite pekárnicu a vytiahnite sieťovú šnúru zo zásuvky. V takom prípade pekárnicu nesmiete ďalej používať, kým ju neskontroluje príslušný odborník. Všetku údržbu a opravy zverte len odborníkom. Nikdy neotvárajte teleso pekárnice.



Informácie o náhradných dieloch získate na našej zákaznickej linke. (pozri kapitolu 18 „Pokyny k záruke a zabezpečeniu servisu“)

13.2. Čistenie



NEBEZPEČENSTVO! Pred čistením vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky. Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!



NEBEZPEČENSTVO! Pekařnku nesmiete ponárať do vody! Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom a skrat.



NEBEZPEČENSTVO! Vyčakajte, kým pekárnica úplne vychladne. Inak hrozí nebezpečenstvo popálenia.

Ciely prístroja a príslušenstva pekárnice nie sú určené na umývanie v umývačke riadu. Na čistenie pekárnice nepoužívajte žiadne chemické čistiace prostriedky ani rozpúšťadlá. Vyhnite sa tým poškodeniu pekárnice a zvyškom čističiek v nasledujúcich chleboch. Pri čistení postupujte takto:

Teleso prístroja, veko a priestor na pečenie

- Najprv vyberte miesiace háky (7) a nádobu na pečenie (8).
- Navlhčenou utierkou alebo mäkkou špongiou vytrite všetky zvyšky z priestoru na pečenie.
- Potom vyčistíte veko (2) a teleso prístroja takisto navlhčenou utierkou alebo mäkkou špongiou.
- Mäkkou suchou utierkou dobre osušte priestor na pečenie, veko (2) a teleso prístroja.

Nádoba na pečenie, miesiace háky a ďalšie príslušenstvo

Na povrchu nádoby na pečenie (8) a miesiacich hákov (7) je nepríľnavá vrstva. Ak chcete vlastnosti tejto nepríľnavej vrstvy zachovať, nepoužívajte na čistenie žiadne agresívne ani drhúce čistiace prostriedky a taktiež žiadne predmety, ktoré by mohli poškríabať a poškodiť jej povrch.

- Vyberte nádobu na pečenie (8) a miesiace háky (7) z priestoru na pečenie.
- Vyberte miesiace háky (7) z nádoby na pečenie (8) tak, že ich z hriadeľov siahnete nahor. Môže sa stať, že sa miesiace háky (7) nedajú siahnuť, lebo sú zatvrdnutými zvyškami z predchádzajúceho pečenia na hriadeľoch „prilepené“. V takom prípade naplňte nádobu na

pečenie (8) horúcou vodou. Po polhodine pôsobenia by sa to malo uvoľniť a miesiace háky (7) by sa mali dať vybrať.

- Očistíte miesiace háky (7) teplou vodou, trochou jemného čistiacieho prostriedku a kefou na umývanie, v prípade odolávajúcich zvyškov najprv nechajte miesiace háky (7) odmočiť vo vode. Prípadné zvyšky v otvoroch na hriadele v miesiacich hákoch (7) môžete opatrne odstrániť drevenou tyčinkou.
- Po vyčistení miesiace háky (7) poriadne vysušte.
- Vonkajšiu stranu nádoby na pečenie (8) očistíte vlhkou utierkou.
- Vnútorň priestor nádoby na pečenie (8) vyčistíte teplou vodou, trochou jemného čistiacieho prostriedku a kefou na umývanie. V prípade odolávajúcich zvyškov naplňte nádobu na pečenie (8) teplou vodou s trochou jemného čistiacieho prostriedku. Vyčakajte, kým sa zatvrdnuté nečistoty uvoľnia a potom ich odstráňte kefou na umývanie.
- Po čistení opláchnite nádobu na pečenie (8) dostatočným množstvom čistej vody, aby ste odstránili zvyšky čistiacieho prostriedku, a poriadne vysušte nádobu na pečenie (8).
- Odmerku (9), odmerné lyžice (10) a vyberač miesiacich hákov (11) čistíte teplou vodou s trochou jemného čistiacieho prostriedku. Po opláchnutí čistou vodou všetky diely poriadne vysušte.



Vplyvom teploty, vlhkosti a pár môže v priebehu času dôjsť k farebným zmenám na povrchoch. To je normálne a nemá to vplyv na funkčnosť, ani to neznižuje kvalitu v zmysle záruky.

14. Odstraňovanie porúch/Časté otázky

❖ Údaj na displeji „H:HH“

Problém: Bol spustený program, hoci pekárnica ešte nie je po poslednom pečení dostatočne vychladnutá.

Odstránenie: Zastavte program a vypnite hlavný vypínač (5). Nechajte pekárnicu s otvoreným vekom (2) 20 - 30 minút chladnúť.

❖ Program sa nespustí a displej skočí na program 1

Problém: Pekařnica ešte nie je po poslednom pečení dostatočne vychladnutá.

Odstránenie: Nechajte pekářnicu s otvoreným vekom (2) 20 - 30 minút chladnúť.

❖ Údaj na displeji „E:E0“ po začatí programu

Odstránenie: Vypnite hlavný vypínač (5) a vytiahnite zástrčku. Následne opäť zasuňte sieťovú zástrčku a zapnite hlavný vypínač (5). Keď sa chybové hlásenie neprestane zobrazovať, obráťte sa na služby zákazníkom.

❖ Po pečení zostanú miesiace háky (7) nasadené v nádobe na pečenie (8)

Odstránenie: Naplňte nádobu na pečenie (8) horúcou vodou a otáčajte miesiace háky (7), aby sa zatvrdnuté zvyšky pod nimi uvoľnili.

❖ Po pečení zostanú miesiace háky (7) v chlebe

Odstránenie: Vyberte miesiace háky (7) pomocou vyberača miesiacich hákov (11).

❖ Motor sa točí, ale cesto sa nemiesi

Odstránenie: Skontrolujte, či sú nádoba na pečenie (8) a miesiace háky (7) správne nasadené

❖ Pekárnička drví ovocie a oriešky

Odstránenie: Suroviny, ako je ovocie alebo oriešky, dávajte do cesta podľa možnosti až vtedy, keď zaznie pípnutie a „ADD“ **7** sa zobrazí na displeji **A**.

❖ Pekárnička nefunguje

Odstránenie: Skontrolujte, či je sieťová zástrčka zasunutá v zásuvke a je pripojená elektrická sieť, či je zapnutý hlavný vypínač (5) a či svieti kontrolka LED **E**. Podľa priebehu programu skúste zistiť, v ktorom kroku programu je teraz pekárnička. Niektoré kroky programu sa dajú zvonka ťažko spoznať. Skontrolujte, či bolo tlačidlo Štart/Stop **D** správne stlačené.

15. Životné prostredie a likvidácia prístroja



Na týmto symbolom označené prístroje sa vzťahuje európska smernica 2012/19/EU. Všetky staré elektrické a elektronické prístroje sa musia likvidovať oddelene od domového odpadu na štátom určených miestach. Správnu likvidáciu starých prístrojov zabránite poškodeniu životného prostredia a ohrozeniu vášho vlastného zdravia. Ďalšie informácie o správnej likvidácii starých prístrojov získate na miestnom zastupiteľstve, v podniku na likvidáciu odpadu alebo v obchode, v ktorom ste si výrobok kúpili.



Všetok obalový materiál zlikvidujte ekologickým spôsobom. Kartón môžete odovzdať do zberu papiera alebo vo verejnej zberni na recykláciu. Fólie a umelé hmoty z dodávky zberajú miestne zberne, ktoré ich potom ekologicky zlikvidujú.



Pri likvidácii obalového materiálu si na ňom všimnite označenia. Na štítku sú označené skratky (a) a čísla (b), a ich význam je nasledovný:

1 - 7: plast/ 20 - 22: papier a kartón / 80 - 98: kompozitné materiály

16. Informácie o zhode



Produkt spĺňa požiadavky príslušných európskych a národných smerníc. Poskytujeme dôkaz súladu. Výrobca má príslušné vyhlásenia a dokumentáciu.



Tento výrobok spĺňa požiadavky platných národných smerníc v Srbskej republike.











Tento výrobok spĺňa požiadavky platných národných smerníc Veľkej Británie.



Úplné Vyhlásenie o zhode EÚ je k dispozícii na prevzatie cez tento odkaz:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/378290_2101.pdf

17. Pribeh programu









Program	1. Normálny						2. Kyprý					
	Svetlý Stredný Tmavý			Rýchlo			Svetlý Stredný Tmavý			Rýchlo		
Hmotnosť (gramy)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Čas (hodiny)	3:00	3:05	3:15	2:15	2:20	2:25	3:10	3:15	3:25	2:20	2:25	2:30
Predhrievanie (min) 	15	15	20	-/-	-/-	-/-	10	10	15	-/-	-/-	-/-
1. miesenie (min) 	13	13	13	13	13	13	12	12	12	13	13	13
1. kysnutie (min) 	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
2. miesenie (min) 	2 5A* 5	2 5A* 5	2 5A* 5	2 2A* 5	2 2A* 5	2 2A* 5	2 5A* 8	2 5A* 8	2 5A* 8	2 2A* 5	2 2A* 5	2 2A* 5
2. kysnutie (min) 	30	30	30	18	18	18	38	38	38	18	18	18
Pípnutia na odstránenie miesiacich hákov (7)	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV
3. kysnutie (min) 	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Pečenie (min) 	55	60	65	55	60	65	60	65	70	60	65	70
Udržiavanie v teple (min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Pridanie surovín (hodiny zostávajú)	2:00	2:05	2:10	1:48	1:53	1:58	2:21	2:26	2:31	1:53	1:58	2:03
Doba posunutia (max.)	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

*: V programovom kroku „2. miesenie“  môžete pridať ďalšie suroviny.



Za číslom uvedené A znamená, že v tomto kroku zaznie 10 pípnutí a zároveň na displeji  bliká „ADD“ . Upozorňuje vás, že môžete pridať suroviny.

Príklad:


3A > Po týchto 3 minútach miesenia zaznie 10 pípnutí a bliká „ADD“ . Pridajte suroviny.









Program	3. Celozrný						4. Sladký					
	Svetlý Stredný Tmavý			Rýchlo			Svetlý Stredný Tmavý			Rýchlo		
Hmotnosť (gramy)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Čas (hodiny)	3:20	3:25	3:35	2:25	2:30	2:35	2:55	3:00	3:10	2:10	2:15	2:20
Predhrievanie (min) 	15	15	20	-/-	-/-	-/-	10	10	15	-/-	-/-	-/-
1. miesenie (min) 	12	12	12	13	13	13	12	12	12	12	12	12
1. kysnutie (min) 	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
2. miesenie (min) 	2 5A* 8	2 5A* 8	2 5A* 8	2 2A* 5	2 2A* 5	2 2A* 5	2 5A* 6	2 5A* 6	2 5A* 6	2 2A* 6	2 2A* 6	
2. kysnutie (min) 	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Pípnutia na odstránenie miesiacich háčkov (7)	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV
3. kysnutie (min) 	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Pečenie (min) 	55	60	65	55	60	65	50	55	60	50	55	60
Udržiavanie v teple (min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Pridanie surovín (hodiny zostávajú)	2:16	2:21	2:26	1:58	2:03	2:08	2:01	2:06	2:11	1:44	1:49	1:54
Doba posunutia (max.)	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

*: V programovom kroku „2. miesenie“  môžete pridať ďalšie suroviny.



Za číslicou uvedené A znamená, že v tomto kroku zaznie 10 pípnutí a zároveň na displeji  bliká „ADD“ . Upozorňuje vás, že môžete pridať suroviny.

Príklad:

3A > Po týchto 3 minútach miesenia zaznie 10 pípnutí a bliká „ADD“ . Pridajte suroviny.









Program	5. Low Carb			6. Bezlepkový			7. Extra rýchlo		
	Svetlý	Sredný	Tmavý	Svetlý	Sredný	Tmavý	Svetlý	Sredný	Tmavý
Stupeň zhnednutia									
Hmotnosť (gramy)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Trvanie (hodiny)	3:09	3:21	3:33	3:40	3:45	3:55	1:15	1:18	1:20
Predhrievanie (min) 	15	15	15	15	15	20	-/-	-/-	-/-
1. miesenie (min) 	20	21	22	12	12	12	8	8	8
1. kysnutie (min) 	15	15	15	20	20	20	-/-	-/-	-/-
2. miesenie (min) 	15 5A* 2	15 5A* 4	15 5A* 6	2 3A* 8	2 3A* 8	2 3A* 8	7	7	7
2. kysnutie (min) 	15	17	19	50	50	50	-/-	-/-	-/-
Pípnutia na odstránenie miesiacich hákov (7)	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	-/-	-/-	-/-
3. kysnutie (min) 	22	24	26	50	50	50	10	10	10
Pečenie (min) 	80	85	90	60	65	70	50	53	55
Udržiavanie v teple (min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Pridanie surovín (hodiny zostávajú)	1:59	2:10	2:21	2:48	2:53	2:58	-/-	-/-	-/-
Doba posunutia (max.)	15 h	15 h	15 h	15h	15h	15h	15 h	15 h	15 h

*: V programovom kroku „2. miesenie“  môžete pridať ďalšie suroviny.



Za číslicou uvedené A znamená, že v tomto kroku zaznie 10 pípnutí a zároveň na displeji  bliká „ADD“ . Upozorňuje vás, že môžete pridať suroviny.

Príklad:

3A > Po týchto 3 minútach miesenia zaznie 10 pípnutí a bliká „ADD“ . Pridajte suroviny.

Program	8. Koláč			9. Miesiť	10. Cesto	11. Cesto na slíže
Stupeň zhnednutia	Svetlý Stredný Tmavý			-/-	-/-	-/-
Hmotnosť (gramy)	1000	1250	1500	-/-	-/-	-/-
Trvanie (hodiny)	1:30	1:35	1:40	0:10	1:40	0:15
Predhrievanie (min) 	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-
1. miesenie (min) 	25	25	25	10	12	15
1. kysnutie (min) 	-/-	-/-	-/-	-/-	10	-/-
2. miesenie (min) 	-/-	-/-	-/-	-/-	-/- 3A* 5	-/-
2. kysnutie (min) 	-/-	-/-	-/-	-/-	25	-/-
Pípnutia na odstránenie miesiacich hákov (7)	-/-	-/-	-/-	-/-	RMV	-/-
3. kysnutie (min) 	-/-	-/-	-/-	-/-	45	-/-
Pečenie (min) 	65	70	75	-/-	-/-	-/-
Udržiavanie v teple (min) 	60	60	60	-/-	-/-	-/-
Pridanie surovín (hodiny zostávajú)	-/-	-/-	-/-	-/-	1:15	-/-
Doba posunutia (max.)	15h	15h	15h	-/-	15h	-/-









*: V programovom kroku „2. miesenie“  môžete pridať ďalšie suroviny.

Za číslicou uvedené A znamená, že v tomto kroku zaznie 10 pípnutí a zároveň na displeji  bliká „ADD“ . Upozorňuje vás, že môžete pridať suroviny.



Príklad:

3A > Po týchto 3 minútach miesenia zaznie 10 pípnutí a bliká „ADD“ . Pridajte suroviny.


Program	12. Cesto na pizzu	13. Jogurt	14. Lekvár	15. Piečť
Stupeň zhnednutia	-/-	-/-	-/-	Svetlý Stredný Tmavý
Hmotnosť (gramy)	-/-	-/-	-/-	-/-
Trvanie (hodiny)	0:45	8:00	1:20	1:00
Predhrievanie (min) 	-/-	-/-	-/-	-/-
1. miesenie (min) 	0:15	-/-	-/-	-/-
1. kysnutie (min) 	0:10	-/-	15	-/-
2. miesenie (min) 	0:10	-/-	-/-	-/-
2. kysnutie (min) 	0:10	-/-	-/-	-/-
Přpnutia na odstránenie miesiacich hákov (7)	-/-	-/-	-/-	-/-
3. kysnutie (min) 	-/-	-/-	45	-/-
Pečenie (min) 	-/-	-/-	20	60
Udržovanie v teple (min) 	-/-	-/-	-/-	60
Přidanie surovín (hodiny zostávajú)	-/-	-/-	-/-	-/-
Doba posunutia (max.)	15 h	-/-	-/-	-/-

Program	16. Programovateľný	
	Prednastavenie	Individuálna nastavovacia oblasť
Hmotnosť (gramy)	-/-	-/-
Trvanie (hodiny)	3:05	
Predhrievanie (min) 	15	0-20
1. miesenie (min) 	13	0-30
1. kysnutie (min) 	25	0-30
2. miesenie (min) 	2 5A* 5	0-30
2. kysnutie (min) 	30	0-60
Pípnutia na odstránenie miesiacich hákov (7)	RMV	RMV
3. kysnutie (min) 	30	0-60
Pečenie (min) 	60	0-80
Udržiavanie v teple (min) 	60	0-60
Pridanie surovín (hodiny zostávajú)	2:05	
Doba posunutia (max.)	15h	

*: V programovom kroku „2. miesenie“  môžete pridať ďalšie suroviny.

Za číslicou uvedené A znamená, že v tomto kroku zaznie 10 pípnutí a zároveň na displeji  bliká „ADD“ . Upozorňuje vás, že môžete pridať suroviny.

Príklad:

3A > Po týchto 3 minútach miesenia zaznie 10 pípnutí a bliká „ADD“ . Pridajte suroviny.

18. Pokyny k záruke a zabezpečeniu servisu

Záruka spoločnosti TARGA GmbH

Vážená zákaznička, vážený zákazník,

Na tento prístroj máte trojročnú záruku od dátumu nákupu. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte voči jeho predajcovi zákonné práva. Tieto zákonné práva nie sú obmedzené našou zárukou, ktorá je uvedená ďalej.

Záručné podmienky

Záručná doba začína dňom kúpy. Dobré si uschovajte originál pokladničného bloku. Tento doklad je potrebný ako potvrdenie o kúpe. Ak sa v priebehu troch rokov od kúpy tohto výrobku prejaví materiálová alebo výrobná chyba, tento výrobok vám podľa našej úvahy bezplatne buď vymeníme alebo opravíme.

Záručná doba a zákonné nároky z titulu chyby

Záruka sa nepredlžuje o dobu trvania záručných opráv. To platí aj na vymenené alebo opravené diely. Prípadné už pri kúpe zistené chyby a nedostatky musíte ohlásiť ihneď po vybalení výrobku. Opravy, ktoré spadajú do obdobia po skončení záruky, si musíte zaplatiť.

Rozsah záruky

Prístroj bol podľa prísnych kvalitatívnych predpisov starostlivo vyrobený a pred expedíciou dôkladne vyskúšaný. Záruka platí na materiálové a výrobné chyby. Táto záruka neplatí na také súčasti výrobku, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebeniu, takže sa na ne hľadí ako na opotrebené diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú spínače, akumulátory alebo diely zo skla. Táto záruka stráca platnosť, ak bol výrobok poškodený, nesprávne používaný alebo udržiavaný. Pre správne používanie tohto výrobku treba presne dodržiavať všetky pokyny uvedené v návode na používanie. Bezpodmienečne sa treba vyhnúť takému účelu používania a takej manipulácii, pred akými sú v návode na používanie uvedené výstrahy. Výrobok je určený len na súkromné používanie a nie na podnikateľské účely. Záruka stráca platnosť pri zaobchádzaní nezodpovedajúceho účelu a pri neprimeranom zaobchádzaní, pri použití násillia a pri zásahoch, ktoré neurobil náš autorizovaný servis. Opravou ani výmenou výrobku nezačína plynúť nová záručná doba.

Postup pri uplatňovaní záruky

Ak chcete zabezpečiť rýchle vybavenie vašej požiadavky, riad'te sa týmito pokynmi:

- Pred uvedením výrobku do prevádzky si pozorne prečítajte priloženú dokumentáciu. Ak by sa vyskytol problém, ktorý sa takýmto spôsobom nedá vyriešiť, obráťte sa na našu zákaznickú linku.

- Pri každej požiadavke majte poruke účtenku a číslo výrobku príp. jeho výrobné číslo ako doklad o kúpe.
- V prípade, že telefonické vyriešenie nie je možné, v závislosti od príčiny chyby zákaznicky servis zariadi ďalšie služby.



Servis



Telefón: 0850 232001

E-mailový: targa@lidl.sk

IAN: 378290_2101



Výrobca

Majte na pamäti, že táto adresa nie je adresou servisu. Najprv sa obráťte na vyššie uvedenú opravovňu.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

NEMECKO

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung	34
2. Lieferumfang	34
3. Technische Daten	35
4. Sicherheitshinweise	35
5. Urheberrecht	42
6. Vor der Inbetriebnahme	42
7. Erstinbetriebnahme	42
8. Inbetriebnahme	43
8.1. Leistungsumfang	43
8.2. Das Bedienfeld	44
8.3. Das Display.....	45
8.4. Displayanzeigen.....	45
9. Die Programme	45
10. Der Timer	49
11. Backen vorbereiten	50
11.1. Zutaten abmessen.....	50
12. Brot backen	50
12.1. Vorbereitung / Einstellungen.....	50
12.2. Programm starten	51
12.3. Remove-Funktion	51
12.4. Programmende.....	52
12.5. Brot entnehmen	52
13. Wartung / Reinigung	53
13.1. Wartung	53
13.2. Reinigung.....	53
14. Fehlerbehebung / Häufige Fragen	55
15. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben	33
16. Hinweise zur Konformität	56
17. Programmablauf	57
18. Hinweise zu Garantie und Serviceabwicklung	63

Herzlichen Glückwunsch!

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

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

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

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

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

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

2. Lieferumfang

- Brotbackautomat
- Backform
- 2 Knethaken
- Knethakenentferner
- Messbecher
- Messlöffel
- Diese Bedienungsanleitung
- Rezeptheft
- Kurzanleitung

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

Abbildung A

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

Abbildung B

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

3. Technische Daten

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

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

4. Sicherheitshinweise

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



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



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



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



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



Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.

Betriebsumgebung



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



Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.



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



GEFAHR! Dieser Brotbackautomat kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten

oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Brotbackautomaten unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Brotbackautomaten spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt. Halten Sie auch die Verpackungsfolien von Kindern fern. Es besteht Erstickungsgefahr.

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



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



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



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



GEFAHR! Betreiben Sie den Brotbackautomaten nur auf einer trockenen, ebenen und hitzeunempfindlichen Oberfläche. Verwenden Sie den Brotbackautomaten niemals in der Nähe von leicht entzündbaren Materialien, wie zum Beispiel Gardinen, Vorhängen oder explosiven und/oder brennbaren Gasen oder Flüssigkeiten. Halten Sie einen Abstand von mindestens 50 cm rund um das Gerät zu entzündlichen und brennbaren Materialien ein. Es besteht Brandgefahr. Lassen Sie den Brotbackautomaten während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt! Es besteht Brandgefahr.



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



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



GEFAHR! Die Menge von ca. 900 Gramm Mehl und maximal 10 g Trockenhefe (bei Programm 6

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



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



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



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



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



WARNUNG! Der Brotbackautomat darf keinen direkten Wärmequellen (z. B. Heizungen) und keinem direkten Sonnenlicht oder starkem Kunstlicht ausgesetzt werden. Vermeiden Sie auch den Kontakt mit Spritz- und Tropfwasser und aggressiven Flüssigkeiten. Betreiben Sie

den Brotbackautomaten nicht in der Nähe von Wasser. Der Brotbackautomat darf niemals untergetaucht werden. Stellen Sie keine mit Flüssigkeiten gefüllten Gegenstände, z. B. Vasen oder Gläser, auf den Brotbackautomat. Achten Sie weiterhin darauf, dass der Brotbackautomat keinen übermäßigen Erschütterungen und Vibrationen ausgesetzt wird. Außerdem dürfen keine Fremdkörper eindringen. Andernfalls könnte der Brotbackautomat beschädigt werden.



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



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



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



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

Netzkabel



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



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



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



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



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

5. Urheberrecht

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

6. Vor der Inbetriebnahme

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

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

7. Erstinbetriebnahme



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



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



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

Gehen Sie bei der Erstinbetriebnahme folgendermaßen vor:

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

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

Der Brotbackautomat ist nun betriebsbereit.

8. Inbetriebnahme



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



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



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

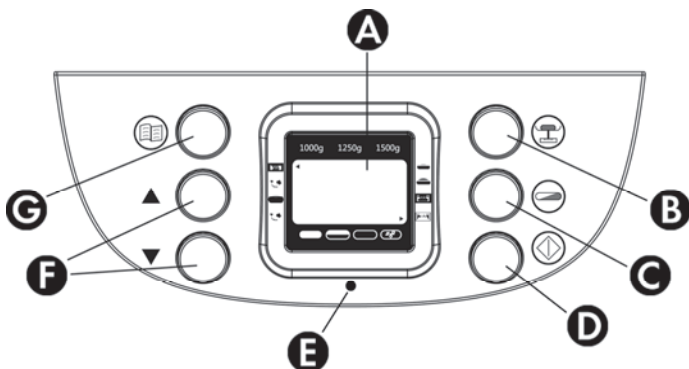
8.1. Leistungsumfang

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



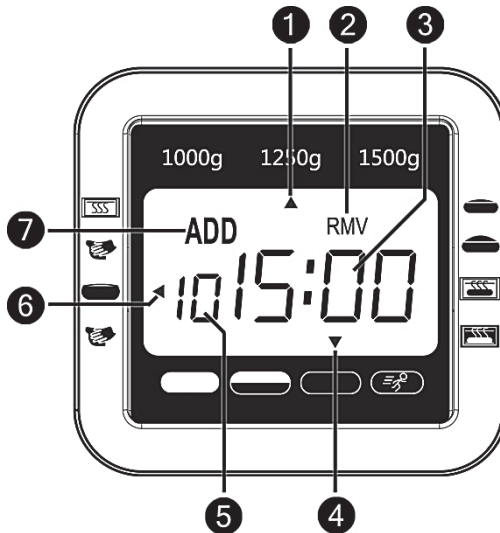
Viele leckere Backmischungen und Zutaten für Ihre eigenen Rezepte können Sie in Ihrem LIDL vor Ort kaufen.

8.2. Das Bedienfeld


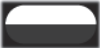




A		Display
B		Brotgewicht: Drücken Sie die Taste so oft, bis der Pfeil 1 unter dem gewünschten Gewicht steht. Die Gewichtsangaben beziehen sich auf die Menge der eingefüllten Zutaten in der Backform (8).
C		Bräunungsgrad / Schnellmodus: Einstellung von Bräunungsgrad (hell, mittel, dunkel) oder Schnellmodus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

8.3. Das Display



8.4. Displayanzeigen

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

9. Die Programme

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

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

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

Programm 1: Normal

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

Programm 2: Locker

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

Programm 3: Vollkorn

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

Programm 4: Süß

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

Programm 5: Low Carb (kohlenhydratreduziert)

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

Programm 6: Glutenfrei

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

Programm 7: Express

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

Programm 8: Kuchen

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

Programm 9: Kneten

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

Programm 10: Teig

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

Programm 11: Nudelteig

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

Programm 12: Pizzateig

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

Programm 13: Joghurt

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

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

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

Programm 14: Marmelade

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

Programm 15: Backen

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

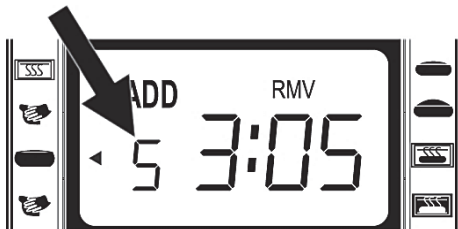
Programm 16: Programmierbar

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

Beispiel einer individuellen Programmierung mit Programm 16:

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

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



Gehen Sie folgendermaßen vor:

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

Start eines programmierten Programmes

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

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

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



Hinweis zum Hinzufügen von Zutaten:

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

10. Der Timer

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



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



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



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

Gehen Sie folgendermaßen vor:

- Wählen Sie ein Programm aus. Im Display A wird die Backdauer angezeigt.
- Durch Drücken der Timer-Taste ▲F können Sie das Ende des Backprogrammes verschieben. Beim ersten Drücken der Timer-Taste ▲F verschiebt sich das Programmende auf die nächsten vollen 10 Minuten, jeder weitere Druck bewirkt weitere 10 Minuten Verschiebung nach hinten. Um den Fortlauf der Ziffern zu beschleunigen, können Sie die Timer-Taste ▲F auch gedrückt halten. Im Display A wird die Gesamtzeit aus Backdauer und Verzögerungszeit angezeigt.
- Mit der Timer-Taste ▼F können Sie die vorgenommene Verschiebung um jeweils 10 Minuten verkürzen.
- Bestätigen Sie die Timereinstellung durch Drücken der Start-/Stopp-Taste D. Die Betriebs-LED E leuchtet und die eingestellte Zeit beginnt abzulaufen.
- Sobald der Zeitpunkt des Programmstarts erreicht ist, informiert Sie das Display A über den gerade aktiven Programmschritt 6.
- Das Ende des Backvorganges wird durch 10 Signaltöne signalisiert. Das Display A zeigt 0:00 an.



Beispiel zur Timer-Programmierung:

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

11. Backen vorbereiten

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



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

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

- Geben Sie die Zutaten in die Backform (8). Beginnen Sie mit den Flüssigkeiten, Zucker und Salz, geben Sie dann Mehl und als letzte Zutat die Hefe dazu.
- Alle verwendeten Zutaten sollten Zimmertemperatur haben. Nur so kann ein optimaler Gärprozess der Hefe sichergestellt werden.
- Schon geringe Mengenabweichungen können sich auf das Backergebnis auswirken. Halten Sie daher die angegebenen Zutatensmengen möglichst genau ein.
Natürlich ist es möglich, Rezepte durch leichte Veränderungen der Zutatensmengen auf die persönlichen Bedürfnisse zu optimieren. Dabei sollten Sie sich jedoch langsam an die für Sie optimalen Mengen herantasten und immer darauf achten, dass es nicht zu einem Überlaufen des Teiges kommt.

11.1. Zutaten abmessen

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

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

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

12. Brot backen

12.1. Vorbereitung / Einstellungen

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



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

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

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



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

12.2. Programm starten

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



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

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



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

12.3. Remove-Funktion

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

Gehen Sie folgendermaßen vor:

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



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

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



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

12.4. Programmende

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



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

12.5. Brot entnehmen



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



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

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

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

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

13. Wartung / Reinigung

13.1. Wartung



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



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

13.2. Reinigung



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



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



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

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

Gerätegehäuse, Deckel und Backraum

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

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

Backform, Knethaken und weiteres Zubehör

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

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



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

14. Fehlerbehebung / Häufige Fragen

❖ Displayanzeige „H:HH“

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

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

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

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

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

❖ Displayanzeige „E:EO“ nach Programmstart

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

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

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

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

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

❖ Der Motor dreht, aber der Teig wird nicht gerührt

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

❖ Brotbackautomat zerkleinert Obst und Nüsse

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

❖ Brotbackautomat arbeitet nicht

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

15. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben



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



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



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

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

16. Hinweise zur Konformität



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











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






Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden nationalen Richtlinien Großbritanniens.

Die vollständige EU-Konformitätserklärung kann unter folgendem Link heruntergeladen werden:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/378290_2101.pdf









17. Programmablauf

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



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

Beispiel:

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









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




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

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

Beispiel:

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

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



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

Beispiel:

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

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









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




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

Beispiel:


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

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

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

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

Beispiel:

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

18. Hinweise zu Garantie und Serviceabwicklung

Garantie der TARGA GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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



Service

DE

Telefon: 0800 5435111

E-Mail: targa@lidl.de

AT

Telefon: 0820 201222

E-Mail: targa@lidl.at

CH

Telefon: 0842 665 566

E-Mail: targa@lidl.ch

IAN: 378290_2101



Hersteller

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

DEUTSCHLAND