

SILVERCREST®



MACHINE À PAIN SBB 850 E1

TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

Version des informations - Stand der Informationen:
03/2024 - Ident.-No.: SBB 850 E1 032024-1



(FR)

MACHINE À PAIN

Mode d'emploi et consignes de sécurité

(DE)

(AT)

BROTBACKAUTOMAT

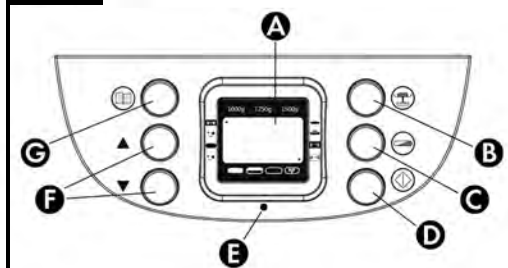
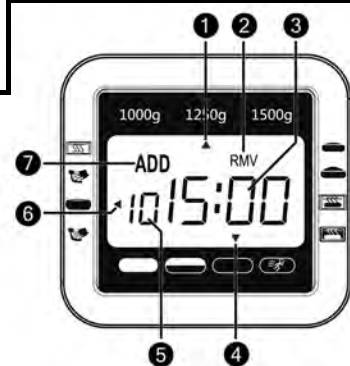
Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

IAN 451564_2401

OS-FR

IAN 451564_2401

OS-FR

A**B****C****D**

Français.....2

Deutsch38

Table des matières

1. Utilisation conforme à sa destination.....	3
2. Contenu du coffret	3
3. Caractéristiques techniques	4
4. Consignes de sécurité	4
5. Droits d'auteur	11
6. Avant la mise en service	11
7. Première mise en service	11
8. Mise en service	12
8.1. Applications possiblese	12
8.2. La zone de commande	13
8.3. L'écran.....	14
8.4. Indications à l'écran.....	14
9. Les programmes.....	15
10. La programmation	18
11. Préparation	19
11.1. Mesure des ingrédients	19
12. Pour faire votre pain	20
12.1. Préparation / réglages.....	20
12.2. Démarrage du programme.....	20
12.3. Fonction RMV (Enlever).....	21
12.4. Fin du programme	21
12.5. Retrait du pain.....	21
13. Maintenance/nettoyage.....	22
13.1. Maintenance	22
13.2. Nettoyage	22
14. Dépannage / Questions fréquentes.....	24
15. Consignes sur l'environnement et sur l'élimination.....	25
16. Informations sur la conformité CE	26
17. Déroulement du programme	27
18. Remarques sur la garantie et en cas d'intervention technique.....	33

Félicitations !

En achetant la machine à pain SBB 850 E1 de SilverCrest, désignée ci-après la machine à pain, vous avez choisi un produit de grande qualité.

Familiarisez-vous avec la machine à pain avant de l'utiliser pour la première fois et lisez attentivement le mode d'emploi, ainsi que le livre de recettes ci-joint. En particulier, tenez compte des consignes de sécurité et utilisez la machine à pain uniquement de la manière décrite dans ce mode d'emploi et pour les utilisations indiquées.

Conservez précieusement ce mode d'emploi comme une référence ultérieure à proximité du produit. En cas de mise à disposition de la machine à pain à un tiers, remettez-lui aussi tous les documents.

1. Utilisation conforme à sa destination

La machine à pain est facile d'utilisation et vous permet de faire du pain, des gâteaux, des pâtes, du yaourt et des confitures pour un usage domestique et en un seul processus. Ensuite, vous pouvez utiliser les produits fabriqués selon vos besoins.

Cette machine à pain n'est pas prévue pour un usage dans une entreprise ou tout autre environnement professionnel. Cette machine à pain est exclusivement réservée à un usage privé, toute autre utilisation est considérée non conforme. En outre, la machine à pain ne doit pas être utilisée en dehors de locaux fermés ni dans des zones de climat tropical. Utilisez la machine à pain uniquement aux fins décrites dans ce mode d'emploi, et jamais pour déshydrater les aliments ou d'autres objets. Utilisez uniquement les accessoires recommandés par le fabricant. Les accessoires non recommandés peuvent endommager irrémédiablement l'appareil. Une conséquence peut être la perte de vos droits à garantie.

Cette machine à pain est conforme à toutes les normes européennes applicables. La conformité à ces normes n'est plus assurée si une modification est apportée à la machine à pain sans l'accord du fabricant. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages ou pannes en résultant.

Veuillez tenir compte des réglementations et lois nationales du pays d'utilisation respectif.

2. Contenu du coffret

- Machine à pain
- Moule
- 2 pales de pétrissage
- Outil de retrait des pales de pétrissage
- Verre mesureur
- Cuillères doseuses
- Le présent mode d'emploi
- Cahier de recettes
- Mode d'emploi succinct

Le présent mode d'emploi est muni d'une couverture dépliant. Sur la page intérieure de la couverture est représentée la machine à pain avec des références. Les numéros ont la signification suivante :

Figure **A**

- 1 Hublot
- 2 Couvercle
- 3 Fentes d'aération
- 4 Câble d'alimentation
- 5 Interrupteur principal
- 6 Zone de commande

Figure **B**

- 7 Pale de pétrissage
- 8 Moule
- 9 Verre mesureur
- 10 Cuillères doseuses
- 11 Outil de retrait des pales de pétrissage

3. Caractéristiques techniques

Modèle	SilverCrest SBB 850 E1
Alimentation électrique	220-240 V~, 50/60 Hz
<u>Puissance absorbée</u>	
Puissance calorifique	850 W
Puissance du moteur	100 W
Puissance totale	950 W

Les données techniques et la conception de l'appareil peuvent être modifiées sans préavis.

4. Consignes de sécurité

Avant d'utiliser cette machine à pain pour la première fois, veuillez lire attentivement les instructions du présent mode d'emploi et prendre en compte tous les avertissements qui y sont mentionnés, même si vous êtes habitué à manipuler des appareils électroniques. Conservez soigneusement ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à l'avenir.



DANGER ! Associé à la mention « Danger », ce symbole désigne une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner de graves blessures, voire même la mort.



AVERTISSEMENT ! Associé à la mention « Avertissement » ce symbole indique des remarques importantes portant sur l'exploitation en toute sécurité de la machine à pain et sur la protection de l'utilisateur.



DANGER ! Attention, surfaces brûlantes ! Ce symbole avertit des blessures/brûlures potentielles sur les surfaces brûlantes de la machine à pain.



Ce symbole désigne les produits dont la composition physique et chimique a été testée et prouvée non dangereuse pour la santé en cas d'utilisation en contact avec des denrées alimentaires, conformément aux exigences du Règlement CE N° 1935/2004.



Ce symbole indique des informations supplémentaires sur le sujet abordé.



Adresse du fabricant

Environnement de fonctionnement



Cette machine à pain est uniquement conçue pour un usage en intérieur et dans un environnement sec. Elle n'est pas conçue pour fonctionner dans des pièces présentant une température ou une humidité élevées (p. ex. salle de bains) ou présentant une formation de poussière excessive.



Aucune action de la part de l'utilisateur n'est requise pour régler le produit à 50 ou 60 Hz. Le produit s'ajuste automatiquement à 50 et à 60 Hz.



DANGER ! La machine à pain n'est pas destinée à être utilisée avec un programmateur externe ou un système séparé de commande à distance.



DANGER ! Cette machine à pain ne peut être utilisée par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes aux facultés physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou manquant d'expérience et de connaissances que si elles sont surveillées ou si elles ont été instruites sur l'utilisation en toute sécurité de la machine à pain ainsi que sur les dangers pouvant en résulter. Les enfants ne doivent pas jouer avec la machine à pain. Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sauf s'ils ont au moins 8 ans et s'ils sont surveillés. Conservez également l'emballage hors de portée des enfants. Il représente un risque de suffocation. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil ni du câble d'alimentation.



DANGER ! Si vous décelez de la fumée, une odeur ou des bruits inhabituels, débranchez immédiatement la machine à pain de la prise électrique. Si cela se produit, cessez immédiatement d'utiliser la machine à pain et faites-la réviser par un service technique agréé. N'inhalez en aucun cas la fumée provenant d'un incendie possible sur l'appareil. Cependant, si vous avez inhalé cette fumée, consultez un médecin. L'inhalation de fumée peut être dangereuse pour votre santé.



DANGER ! Ne placez pas de sources incandescentes nues (bougies, etc.) sur la machine à pain ou à proximité. Il y a risque d'incendie.



DANGER ! Débranchez toujours la fiche secteur de la prise lorsque vous n'utilisez pas la machine à pain. Rangez la machine à pain seulement une fois qu'elle a entièrement refroidi. Il y a risque d'incendie.



DANGER ! Utilisez la machine à pain uniquement sur une surface sèche, plane et résistant à la chaleur. N'utilisez jamais la machine à pain à proximité de matériaux facilement inflammables comme des voilages, des rideaux ou des gaz ou liquides explosifs et/ou inflammables. Respectez une distance d'au moins 50 cm autour de l'appareil par rapport aux matériaux combustibles et inflammables. Ne laissez jamais la machine à pain sans surveillance lorsque vous l'utilisez. Il y a risque d'incendie.



DANGER ! Les fentes d'aération (3) de la machine à pain ne doivent jamais être recouvertes. L'appareil ne doit pas être utilisée sur ou à proximité d'une gazinière ou de plaques électriques, un four chaud ou d'autres sources de chaleur. Ne recouvrez jamais la machine à pain d'un torchon ou de matériaux similaires car cela empêche la vapeur et la chaleur de s'échapper. Gardez l'appareil à une distance minimum de 10 cm des objets ou des murs afin de garantir une évacuation suffisante de la chaleur. Il y a risque de surchauffe et d'incendie.



DANGER ! N'utilisez jamais la machine à pain pour y conserver des aliments ou d'autres objets, en particulier

métalliques. Ils pourraient provoquer un court-circuit. Il y a risque d'incendie.



DANGER ! Ne jamais dépasser la quantité d'env. 900g de farine et 10 g de levure sèche (dans le cas du programme 6 « Sans gluten », max. 15 g) pour les préparations à cuire, sinon la pâte risque de déborder et de provoquer un incendie. Si vous utilisez de la levure fraîche, la quantité maximale est de 20 g (pour le programme 6 « Sans gluten » maximum 20 g). Il y a risque d'incendie.



DANGER ! En fonctionnement, la température des surfaces accessibles sur la machine à pain peut être très élevée. Il y a risque de brûlure.



DANGER ! La machine à pain chauffe. Ne bougez pas et ne transportez pas l'appareil si son contenu est très chaud, p.ex. si de la confiture se trouve dans le moule (8). Laissez la machine à pain refroidir et débranchez la fiche secteur avant de retirer ou de mettre en place des accessoires. Faites attention en retirant le moule (8). La poignée du moule (8) devient très chaude lors de la cuisson au four. Le cas échéant, utilisez une manique ou un gant de cuisine. Il y a risque de brûlure.



AVERTISSEMENT ! Ne transportez pas la machine à pain si son contenu est chaud ou liquide, p.ex. de la confiture. Il y a risque de brûlure.



AVERTISSEMENT ! Pour écarter tout risque, la machine à pain ne doit pas être endommagée.



AVERTISSEMENT ! La machine à pain ne doit pas être exposée à des sources de chaleur directes (p.ex.

radiateurs) ni aux rayons directs du soleil ou à une lumière artificielle intense. Évitez également le contact avec les projections et gouttes d'eau et avec les fluides agressifs. N'utilisez pas la machine à pain à proximité de l'eau. La machine à pain ne doit jamais être plongée dans un liquide. Ne placez aucun objet contenant du liquide (p.ex. vase, boissons,...) sur la machine à pain. Veillez également à ne pas exposer la machine à pain à des vibrations et des chocs violents. De plus, aucun corps étranger ne doit pénétrer à l'intérieur. Cela risquerait d'endommager la machine à pain.



AVERTISSEMENT ! Afin d'éviter d'endommager l'appareil, un programme de cuisson ne doit être démarré que lorsque le moule (8) est inséré. Pendant que l'appareil fonctionne, gardez le couvercle (2) fermé. Ne retirez jamais le moule (8) en cours de fonctionnement afin d'éviter toute blessure.



AVERTISSEMENT ! N'utilisez jamais la machine à pain sans le moule (8). Cela risquerait d'endommager l'appareil.



AVERTISSEMENT ! N'utilisez jamais la machine à pain avec le couvercle (2) ouvert afin d'éviter toute blessure.



AVERTISSEMENT ! Nettoyez toutes les pièces entrant en contact avec les aliments uniquement avec des produits nettoyants adaptés. Après nettoyage, rincez ces pièces abondamment à l'eau claire pour enlever tout résidu du produit nettoyant. Il y a un risque pour la santé !

Câble d'alimentation



DANGER ! Veillez à ne pas faire passer le câble d'alimentation (4) sur des bords tranchants. Ne posez pas le câble d'alimentation (4) à proximité de surfaces ou objets chauds, et veillez à ce qu'il ne touche aucune surface chaude de la machine à pain. Cela pourrait endommager l'isolation du câble d'alimentation (4). Il y a risque d'électrocution.



AVERTISSEMENT ! Saisissez toujours le câble d'alimentation (4) par la fiche et ne tirez pas sur le câble d'alimentation (4) lui-même.



AVERTISSEMENT ! Ne posez pas la machine à pain, de meubles ni autres objets lourds sur le câble d'alimentation (4) et veillez à ne pas le plier.



AVERTISSEMENT ! Ne faites jamais de nœud sur le câble d'alimentation (4) et ne l'attachez pas à d'autres câbles. Disposez le câble d'alimentation (4) de façon à ce qu'il ne gêne pas le passage et que personne ne puisse marcher dessus.



AVERTISSEMENT ! N'utilisez pas d'adaptateur ou de rallonge non-conformes aux normes de sécurité et n'effectuez aucune intervention sur le câble d'alimentation (4). Si le câble d'alimentation (4) est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service après-vente ou par une personne qualifiée afin d'éviter tout risque.

5. Droits d'auteur

Le contenu de ce mode d'emploi est soumis aux droits d'auteur et n'est communiqué au lecteur qu'à titre d'information. La copie et la reproduction des données et des informations sont interdites sans l'accord exprès et par écrit de l'auteur. L'utilisation commerciale des contenus et des données est également interdite. Le texte et les figures sont conformes à l'état de la technique au moment de l'impression. Sous réserve de modifications.

6. Avant la mise en service

Sortez la machine à pain de son emballage et retirez tous les matériaux d'emballage. Vérifiez si la machine à pain a été endommagée. En cas de dommages, la machine à pain ne doit pas être mise en service.

Avant la première utilisation, nettoyez le corps de la machine à pain, le moule (8) et les pales de pétrissage (7) avec un chiffon propre et humide. N'utilisez en aucun cas de produit à récurer ou d'éponges à grattoir.

7. Première mise en service



DANGER ! En cours de fonctionnement, la température des surfaces accessibles peut être très élevée. Risque de brûlure.



Lors de la première mise en service, d'éventuels résidus du processus de fabrication peuvent provoquer une légère odeur et une faible formation de fumée. Ce comportement est normal et l'odeur disparaît au bout de quelque temps. Veillez à aérer suffisamment. Le cas échéant, ouvrez une fenêtre.



DANGER ! Ne préchauffez jamais la machine à pain plus de 5 minutes avec le moule vide (8). Il y a risque de surchauffe et d'incendie.

Lors de la première mise en service, procédez comme suit :

Insérez le moule (8) vide avec les pales de pétrissage (7) et fermez le couvercle (2) seulement lors de cette première mise en service. Allumez l'interrupteur principal (5) et sélectionnez ensuite le programme 15 comme décrit au chapitre 9 « Les programmes ». Appuyez sur la touche marche/arrêt **D** pour préchauffer la machine à pain pendant env. 5 minutes. Après 5 minutes, appuyez à nouveau sur la touche marche/Arrêt **D** pendant environ 3 secondes jusqu'à l'émission d'un signal sonore. Le programme s'arrête.

Éteignez l'interrupteur principal (5), débranchez le câble d'alimentation (4) de la prise électrique, laissez la machine à pain refroidir entièrement et nettoyez une nouvelle fois le moule (8), les pales de pétrissage (7) et le corps de la machine à pain à l'aide d'un chiffon propre et humide.

La machine à pain est désormais prête à l'emploi.

8. Mise en service



DANGER ! Les pièces de la machine à pain peuvent chauffer fortement. Utilisez des maniques ou des gants de cuisine pour éviter les brûlures.



DANGER ! N'utilisez pas la machine à pain avec un programmateur ou une prise commandée à distance.



AVERTISSEMENT ! Placez la machine à pain sur une surface plane résistant à la chaleur. Sur une surface fragile, placez une plaque résistant à la chaleur sous la machine à pain.

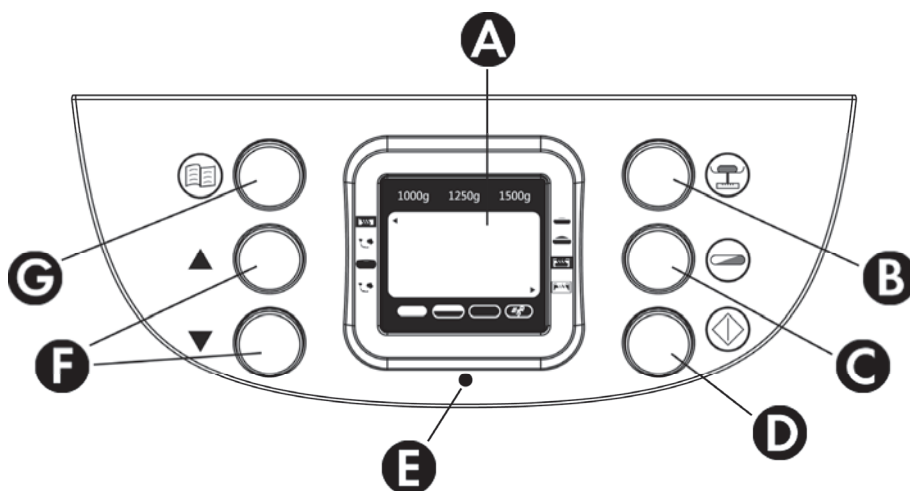
8.1. Applications possiblese

- Vous pouvez sélectionner un programme parmi les 16 différents proposés.
- Vous pouvez fabriquer vos propres pains selon vos propres recettes.
- Vous pouvez utiliser des préparations prêtes à l'emploi.
- Vous pouvez pétrir des pâtes à gâteaux, à pain, à pizza ou à nouilles.
- Vous pouvez fabriquer des confitures.
- Vous pouvez fabriquer votre yaourt vous-même.
- Vous pouvez utiliser des préparations sans gluten et des recettes avec des farines sans gluten.
- Vous pouvez programmer jusqu'à 8 programmes individuellement en fonction de vos préférences.



Vous trouverez dans votre magasin LIDL local de nombreuses préparations délicieuses et des ingrédients pour faire vos propres recettes.

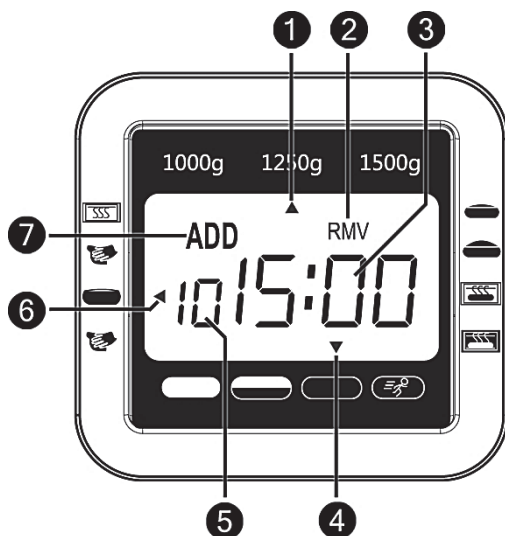
8.2. La zone de commande



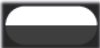
A		Écran
B		Poids du pain : Appuyez sur la touche autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que la flèche ❶ se situe sous le poids souhaité. Les indications de poids correspondent à la quantité d'ingrédients versés dans le moule (8).
C		Degré de dorage/mode rapide : Réglage du degré de dorage (clair, moyen, foncé) ou du mode rapide (seulement pour les programmes de 1 à 4). Appuyez sur la touche autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que la flèche ❷ se situe au-dessus du symbole souhaité. La durée de cuisson ❸ change en fonction du réglage sélectionné. Aucun degré de dorage ne peut être sélectionné dans les programmes 9, 10, 11, 12, 13, 14 et 16.
D		Touche marche/arrêt : Pour démarrer/arrêter l'appareil, appuyez une fois brièvement sur la touche. Un signal sonore retentit. Pour arrêter un programme, appuyez brièvement sur la touche Démarrage/Arrêt D , un signal sonore retentit et le temps clignote sur l'écran A . Si vous appuyez à nouveau sur la touche, le fonctionnement de l'appareil reprend dans les 10 minutes. Si vous ne réappuyez pas sur la touche Démarrage/Arrêt D au cours des 10 prochaines minutes, le programme reprend automatiquement après ce délai de 10 minutes. Pour arrêter un programme complètement ou pour supprimer un paramétrage de minuterie, appuyez sur la touche Démarrage/Arrêt D pendant environ 3 secondes jusqu'à l'émission d'un signal sonore.

E		LED de fonctionnement : indique qu'un programme est en cours.
F	▲ ▼	Touches de minuterie : cuisson différée
G		Touche Programmes : sélectionnez ici le programme de cuisson souhaité. Le numéro du programme 5 et la durée de cuisson 3 s'affichent.

8.3. L'écran



8.4. Indications à l'écran

1	Indication du poids (1000 g/1250 g/1500 g)
2	Fonction RMV (Enlever) (RMV) - lorsque RMV est affiché, les pales de pétrissage (7) peuvent être ôtées.
3	Durée de cuisson (heures/minutes)/Programme différé
4	Degré de dorage sélectionné/mode rapide : clair  , moyen  , foncé  , rapide 
5	Programme sélectionné (1 - 16)
6	Déroulement du programme
7	Ajout d'ingrédients (ADD) - lorsque ADD est affiché, des ingrédients, tels que des noix ou des fruits, peuvent être ajoutés.

9. Les programmes

La machine à pain vous propose 16 programmes que vous pouvez sélectionner avec la touche Programmes **G**. Le numéro **5** du programme sélectionné s'affiche à l'écran **A**.

Les durées de cuisson dépendent des combinaisons de programmes sélectionnées, en particulier du poids. Voir à ce sujet le chapitre 17 « Déroulement du programme ».

La description des programmes, ci-après, vous donne un aperçu des programmes et de leur adéquation en fonction de votre projet culinaire.

Programme 1 : Normal

Ce programme est adapté à la cuisson de pains blancs ou mixtes composés essentiellement de farine de blé ou de seigle. Vous obtenez des pains à la consistance compacte.

Programme 2 : Léger

Ce programme convient pour la cuisson de pains légers composés de farines finement moulues. En général, le pain obtenu est léger et sa croûte croustillante.

Programme 3 : Blé complet

Ce programme convient pour travailler des farines denses, p.ex. de la farine de blé complet ou de seigle complet. Le résultat est un pain lourd et compact.

Programme 4 : Sucré

Si vous voulez ajouter du sucre ou des ingrédients comme des jus de fruits, des fruits secs, de la noix de coco râpée, des raisins secs ou du chocolat, ce programme convient particulièrement bien. Les étapes du programme produisent un pain léger et aéré.

Programme 5 : Low Carb (faible teneur en glucides)

Utilisez ce programme pour faire du pain ayant une teneur réduite en glucides.

Programme 6 : Sans gluten

Les farines ou préparations sans gluten lèvent différemment et nécessitent plus de temps pour absorber les liquides. Ce programme inclut des durées de levée et de cuisson plus longues et convient donc pour les pains composés de farines sans gluten ou les préparations sans gluten.

Programme 7 : Express

Avec le programme Express, les temps de pétrissage et de cuisson ainsi que de levée sont fortement réduits. Pour cette raison, les recettes qui conviennent pour ce programme ne contiennent pas de farines denses ni d'autres ingrédients lourds. Avec ce programme, le pain est moins aéré, et il peut être moins bon que d'habitude.

Programme 8 : Gâteau

Avec ce programme, vous pouvez cuire vos gâteaux selon vos propres recettes ou avec des préparations pour gâteau.

Programme 9 : Pétrir

Utilisez ce programme si vous souhaitez seulement pétrir une pâte. Vous avez la possibilité d'ajuster la durée du pétrissage individuellement entre 10 et 45 minutes. Les phases pour faire lever la pâte sont supprimées, une programmation est impossible.

Programme 10 : Pâte

Ce programme permet de pétrir les pâtes levées pour petits pains, pâtes à pizza et autres préparations boulangères. La programmation est possible. Ainsi, votre pâte peut être préparée à l'heure fixée. Le programme contient des phases pour pétrir et faire lever la pâte.

Programme 11 : Pâte à nouilles

Ce programme vous permet de préparer la pâte pour la confection de la pâte à nouilles. Le programme dure 15 minutes et ne comprend qu'une phase pour pétrir la pâte. Toute programmation est impossible.

Programme 12 : Pâte à pizza

Ce programme vous permet de préparer une pâte à pizza. Le programme dure 45 minutes et comprend deux phases de pétrissage et de cycle de cuisson. La programmation d'une minuterie est possible.

Programme 13 : Yaourt

Avec ce programme, vous avez la possibilité de faire du yaourt à partir de lait de vache ou d'une boisson au soja. La procédure exacte est décrite dans le livre de recettes ci-joint.

Il est possible de régler individuellement la durée du programme entre 8 heures et 12 heures.

	Nous recommandons d'adapter la durée du programme préréglée sur 8 heures en fonction de la quantité utilisée :	
	Quantité	Durée du programme
	Jusqu'à 1000 ml	8 à 10 heures
	Entre 1000 ml et 1500 ml	9 à 11 heures
	Plus de 1500 ml	10 à 12 heures

Programme 14 : Confiture

Ce programme sert à préparer les confitures, les gelées et autres préparations à tartiner à base de fruits.

Programme 15 : Cuire

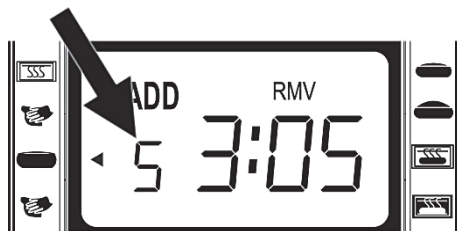
Ce programme vous permet de prolonger la cuisson de pains trop clairs ou pas complètement cuits, afin d'optimiser le résultat. Ce programme permet également de cuire les pâtes déjà prêtes. À noter que ce programme ne comprend aucune étape de pétrissage ni de repos. La cuisson est réglable entre 5 et 60 minutes. Ensuite, la préparation est maintenue au chaud pendant une heure.

Programme 16 : Programmable

Vous pouvez programmer ce programme vous-même en fonction de vos préférences et expériences. Pour chaque phase de cuisson, vous pouvez programmer différentes durées.

Exemple d'une programmation individuelle avec le programme 16 :

Le programme 16 est déjà préprogrammé, voir chapitre 17 « Déroulement du programme ». Mais vous avez la possibilité de changer ce programme en fonction de vos besoins. Huit différentes programmations individuelles peuvent être enregistrées par la machine à pain. Vous pouvez faire défiler les différents emplacements de mémoire avec la touche **C** dès que vous vous trouvez dans le programme 16. Dans le programme 16, l'emplacement de mémoire est affiché à l'écran **A** (flèche).



Procédez comme suit :

- À l'aide de la touche Programmes **C**, sélectionnez le programme 16. La durée du programme préparamétrée s'affiche à l'écran **A**.
- À l'aide de la touche **C**, sélectionnez un des huit emplacements de mémoire, p.ex., le numéro 5. La durée actuelle du programme (sans le maintien au chaud) s'affiche à l'écran **A**.
- Appuyez sur la touche **B** pour accéder à la première étape du programme (préchauffage). La durée actuellement paramétrée pour cette étape du programme clignote à l'écran **A**. En outre, la petite flèche au bord de l'écran **A** indique l'étape du programme à laquelle vous vous trouvez.
- Modifiez le temps selon vos besoins à l'aide des touches de minuterie **▲▼F**. Reportez-vous au chapitre 17 « Déroulement du programme » pour connaître la plage de réglage pour chaque étape du programme.
- Après avoir saisi le temps, appuyez à nouveau sur la touche **B**. La valeur paramétrée est mémorisée et la durée actuellement paramétrée pour la prochaine étape du programme clignote à l'écran **A**.
- Procédez de la même manière comme décrite précédemment pour toutes les étapes du programme et confirmez chaque saisie en appuyant sur la touche **B**.
- Après avoir confirmé la dernière saisie avec la touche **B**, l'écran **A** affiche la durée totale actuelle du programme (sans le maintien au chaud).

Lancement d'un programme programmé

Pour lancer un programme programmé, procédez comme suit :

- À l'aide de la touche Programmes **C**, sélectionnez le programme 16. La durée du programme s'affiche à l'écran **A**.
- À l'aide de la touche **C**, sélectionnez un des huit emplacements de mémoire, p.ex., le numéro 5. La durée programmée du programme (sans le maintien au chaud) s'affiche à l'écran **A**.

Appuyez sur la touche marche/arrêt **D**. La LED de fonctionnement **E** s'allume et le programme débute.



Remarque sur l'ajout d'ingrédients :

Avec les programmes **1, 2, 3, 4, 5, 6, 10** et **16**, vous pouvez ajouter des ingrédients, p.ex. des noix, des graines ou des fruits, au cours du programme. Lorsqu'un signal sonore retentit et que « **ADD** » **7** s'affiche à l'écran **A**, ajoutez les ingrédients souhaités.

10. La programmation

Cette fonction vous permet de programmer la cuisson. Configurez la fin du programme avec les touches de minuterie **▲▼F** jusqu'à 15 heures au maximum à l'avance.



DANGER ! Utilisez la programmation uniquement avec les recettes que vous avez déjà essayées au préalable. Vous serez alors sûr que les ingrédients et les quantités sont adaptés et d'obtenir le résultat de cuisson souhaité. Il convient en particulier de s'assurer que la quantité de pâte n'est pas trop importante et que celle-ci ne déborde pas. Il y a risque d'incendie.



La programmation n'est pas disponible pour les programmes **9, 11, 13, 14** et **15**.

Dans les programmes **9, 13** et **15**, les touches de minuterie **▲▼F** permettent de rallonger ou de raccourcir la fonction du programme sélectionné. Dans les programmes **11** et **14**, il est impossible de modifier la durée du programme.



Quand vous utilisez la programmation, veillez en particulier au choix des ingrédients. N'utilisez pas cette fonction si vous voulez utiliser des ingrédients périssables comme le lait, les oeufs ou la crème.

Procédez comme suit :

- Sélectionnez un programme. La durée de cuisson s'affiche à l'écran **A**.
- Vous pouvez modifier la fin du programme de cuisson à l'aide de la touche de minuterie **▲▼F**. À chaque fois que vous appuyez sur la touche de minuterie **▲▼F**, vous décalez la fin du programme de 10 minutes. Pour accélérer le défilement des chiffres, vous pouvez également maintenir la pression sur la touche de minuterie **▲▼F**.
La durée totale cuisson + temporisation s'affiche à l'écran **A**.
- La touche de minuterie **▼F** vous permet de raccourcir la durée paramétrée de l'ordre de 10 minutes.
- Activez le réglage de la programmation en appuyant sur la touche marche/arrêt **D**. La LED de fonctionnement **E** s'allume et la durée paramétrée commence à s'écouler.
- Lorsque l'heure du début du programme est atteinte, l'écran **A** vous informe sur l'étape du programme actuellement activée **6**.
- La fin de la cuisson est signalée par 10 signaux sonores. L'écran **A** affiche 0:00.



Exemple de programmation :

Il est midi, et vous souhaitez avoir du pain frais pour 19h00, c'est-à-dire 7 heures plus tard. Commencez par sélectionner le programme adapté et augmentez la durée qui s'affiche à l'écran **A** de 7:00 en appuyant sur la touche de minuterie **▲ F**. Lors du réglage de la programmation, prévoyez un temps de refroidissement pour pouvoir consommer le pain cuit à l'heure souhaitée.

11. Préparation

Une bonne préparation vous donnera de bons résultats. Pour cette raison, merci de tenir compte des consignes suivantes pour la manipulation des ingrédients.



DANGER ! Pour remplir le moule (8) avec les ingrédients, sortez-le de la machine à pain afin d'éviter que des ingrédients ne tombent par mégarde sur les résistances du compartiment de cuisson.

N'utilisez jamais de quantités supérieures à celles indiquées. La pâte qui déborde risque de s'enflammer au contact des résistances. Il y a risque d'incendie.

- Ajoutez les ingrédients dans le moule (8). Commencez par les liquides, le sucre et le sel, ajoutez ensuite la farine et terminez par la levure.
- Tous les ingrédients nécessaires doivent être à température ambiante. C'est seulement ainsi que vous pouvez être assuré que la levure pourra lever de manière optimale.
- Les moindres différences de quantités peuvent avoir une influence sur le résultat à la cuisson. Pour cette raison, respectez le plus précisément possible les quantités d'ingrédients indiquées. Il est bien sûr possible d'optimiser des recettes en modifiant légèrement certaines quantités d'ingrédients pour les adapter à vos besoins personnels. Dans ce cas, faites plusieurs tentatives en ne modifiant que légèrement les quantités à chaque fois, tout en veillant à ce que la pâte ne déborde pas.

11.1. Mesure des ingrédients

La machine à pain est fournie avec des accessoires permettant de mesurer les ingrédients secs et liquides et destinés à faciliter le dosage précis des ingrédients nécessaires :

- 1 verre mesureur (9) gradué pour les liquides
- 1 grosse cuillère doseuse (10) dont la contenance correspond à une cuillère à soupe (CS)
- 1 petite cuillère doseuse (10) dont la contenance correspond à une cuillère à café (CC)

Lorsque vous mesurez les ingrédients, veillez à respecter le plus précisément possible les quantités indiquées dans les recettes. C'est uniquement ainsi que vous obtiendrez le résultat escompté.

12. Pour faire votre pain

12.1. Préparation / réglages

- Sortez le moule (8) de la machine à pain par le haut.
- Placez les 2 pales de pétrissage (7) jusqu'à la butée sur les tiges d'entraînement dans le moule (8).



Nous recommandons de placer les 2 crochets pétrisseur (7) avec un décalage de 180° sur les essieux moteurs. De cette façon, vous pouvez optimiser le résultat du pétrissage.

- Placez les ingrédients dans le moule (8). En général, il faut commencer par les liquides, puis le sucre et le sel. Ensuite, ajoutez la farine, et la levure en dernier. Celle-ci ne doit pas entrer en contact avec les liquides ou le sel.
- Remettez le moule (8) en place dans la machine à pain.
- Fermez le couvercle (2).
- Branchez la fiche secteur sur une prise électrique et allumez l'interrupteur principal (5). Un signal sonore se fait entendre, et le numéro de programme 1 avec le temps de cuisson correspondant s'affiche à l'écran **A**.
- Sélectionnez le programme souhaité en appuyant une ou plusieurs fois sur la touche Programmes **C**.

Chaque pression sur la touche est validée par un signal sonore.

- Sélectionnez le poids du pain à l'aide de la touche **B**.
- Sélectionnez le degré de dorage à l'aide de la touche **C** en amenant la flèche située dans le bord inférieur de l'écran **A** sur le degré de dorage souhaité. Il est également possible ici de définir le réglage « Rapide ». Il réduit la durée de levée de la pâte.



- Pour les programmes **9, 10, 11, 12, 13** et **14**, il n'est pas possible de régler le degré de dorage.
- La fonction « Rapide » n'est disponible que pour les programmes **1, 2, 3** et **4**.
- Il est impossible de régler le poids pour les programmes **9, 10, 11, 12, 13, 14** et **15**.
- Si besoin, vous pouvez définir l'heure de fin de la durée de cuisson à l'aide de la fonction Programmation (impossible pour les programmes **9, 11, 13, 14** et **15**).

12.2. Démarrage du programme

Appuyez sur la touche marche/arrêt **D** pour démarrer le programme souhaité. Les différentes étapes du programme sont alors exécutées successivement.



Certains programmes commencent par une phase de préchauffage (voir le tableau de décomposition des programmes). Pendant cette phase, les pales de pétrissage (7) ne tournent pas. Il ne s'agit pas d'un défaut de l'appareil.

Vous pouvez observer le déroulement du programme et les différentes étapes de travail à travers le hublot (1) du couvercle (2).



N'ouvrez jamais le couvercle (2) pendant la phase de levée ou de cuisson, sinon le pain risque de s'affaisser.

12.3. Fonction RMV (Enlever)

Cette fonction vous donne la possibilité d'enlever les pales de pétrissage (7) avant la phase de cuisson. Ce n'est pas obligatoire mais permet d'éliminer les trous disgracieux et d'obtenir des trous plus petits dans le pain cuit qui sont produits simplement par les fines tiges. Il est aussi plus facile de retirer le pain du moule (8) qui n'est plus arraché par les pales de pétrissage (7).

Procédez comme suit :

- Pendant la 2e phase pour faire lever la pâte, 10 signaux sonores retentissent et l'indication « **RMV** »  clignote à l'écran .
- Appuyez sur la touche marche/arrêt  pour interrompre le programme pendant 10 minutes.
- Pendant ces 10 minutes d'interruption, la durée restante du programme clignote à l'écran .
- Ouvrez le couvercle (2) et sortez le moule (8).
- Soulevez la pâte après avoir fariné vos mains, et retirez les pales de pétrissage (7).
- Remettez la pâte dans le moule (8).



Placez la pâte au centre du moule (8) et répartissez-la ensuite uniformément. De cette façon, vous obtenez un résultat de cuisson optimal.

- Remettez le moule (8) dans la machine à pain et fermez le couvercle (2).
- Appuyez sur la touche marche/arrêt  pour reprendre le programme. Si vous n'appuyez pas sur la touche marche/arrêt , le programme reprend automatiquement après l'interruption de 10 minutes.



La fonction RMV n'est pas disponible pour les programmes **7, 8, 9, 11, 12, 13, 14** et **15**.

12.4. Fin du programme

À la fin de la cuisson, 10 signaux sonores retentissent et 0:00 s'affiche à l'écran . La machine à pain passe alors en phase de maintien au chaud pendant 60 minutes. Pour mettre fin à cette phase de maintien au chaud avant la fin des 60 minutes, appuyez sur la touche marche/arrêt  et maintenez-la appuyée jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.



La phase de maintien au chaud n'est pas disponible pour les programmes **9, 10, 11, 12, 13** et **14**.

12.5. Retrait du pain



DANGER ! La poignée du moule (8) et le moule (8) peuvent devenir très chauds. Utilisez une manique ou portez des gants de cuisine pour sortir le moule (8). Risque de brûlure !



Dans certaines conditions, il peut arriver que le moule à pâtisserie (8) ne puisse être retiré qu'au prix d'un effort accru. Pour faciliter le retrait, saisissez le moule (8) par la poignée et soulevez-le d'abord par l'avant, puis par l'arrière.



Il est plus facile de retirer le pain du moule (8) si vous le laissez dans le moule (8) pendant encore au moins 30 minutes après la cuisson (phase de maintien au chaud).

Tenez le moule (8) incliné au-dessus d'une grille, ouverture vers le bas, et secouez-le légèrement. Normalement, le pain se détache facilement grâce au revêtement antiadhésif du moule (8). N'utilisez pas d'objets métalliques pour détacher le pain du moule (8) afin de ne pas endommager le revêtement antiadhésif.

Si les pales de pétrissage (7) ne se détachent pas du pain, retirez-les à l'aide de l'outil de retrait spécial (11). L'outil de retrait des pales de pétrissage (11) est introduit dans l'ouverture de la pale de pétrissage (7) jusqu'à ce que celle-ci atteigne l'extrémité de l'ouverture. Vous pouvez maintenant retirer la pale de pétrissage (7) du pain d'un léger mouvement.

13. Maintenance/nettoyage

13.1. Maintenance



AVERTISSEMENT ! La machine à pain doit être soumise à une maintenance lorsqu'elle a été endommagée, si un liquide ou des objets ont pénétré à l'intérieur du corps de l'appareil, si la machine à pain a été exposée à la pluie ou à l'humidité, ou si la machine à pain ne fonctionne pas normalement ou si elle est tombée. En cas de formation de fumée, bruit ou odeur inhabituel(le), éteignez immédiatement la machine à pain et débranchez la fiche secteur de la prise électrique. Si cela se produit, cessez immédiatement d'utiliser la machine à pain et faites-la réviser par un service technique agréé. En cas de réparation de maintenance, faites appel uniquement à un personnel qualifié. N'ouvrez jamais le corps de la machine à pain.



Contactez notre assistance téléphonique pour obtenir des informations sur les pièces de rechange (voir chapitre 18 « Remarques sur la garantie et en cas d'intervention technique »).

13.2. Nettoyage



DANGER ! Avant le nettoyage, débranchez la fiche secteur de la prise de courant. Sinon, il y a risque d'électrocution.



DANGER ! La machine à pain ne doit pas être plongée dans l'eau. Sinon, il y a risque d'électrocution et de courts-circuits.



DANGER ! Patientez jusqu'à ce que la machine à pain ait refroidi. Sinon, il y a risque de brûlure.

Les accessoires et les pièces de la machine à pain ne passent pas au lave-vaisselle. Pour nettoyer la machine à pain, n'utilisez pas de détergents chimiques ou de solvants. Vous éviterez ainsi d'endommager la machine à pain et les résidus de détergent à la prochaine fournée. Pour le nettoyage, procédez comme suit :

Corps de l'appareil, couvercle et compartiment de cuisson

- Commencez par retirer les pales de pétrissage (7) et le moule (8).
- À l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge douce, éliminez tous les dépôts du compartiment de cuisson.
- Nettoyez ensuite le couvercle (2) et le corps de la machine, également à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge douce.
- Ensuite, séchez soigneusement le compartiment de cuisson, le couvercle (2) et le corps de la machine à l'aide d'un chiffon doux et sec.

Moule, pales de pétrissage et autres accessoires

Les surfaces du moule (8) et les pales de pétrissage (7) possèdent un revêtement antiadhésif. Pour maintenir les propriétés de ce revêtement antiadhésif, n'utilisez pas de détergent agressif ou à récuser pour les nettoyer, et n'utilisez pas d'objets qui peuvent rayer la surface et l'endommager.

- Sortez le moule (8) et les pales de pétrissage (7) du compartiment de cuisson.
- Sortez les pales de pétrissage (7) du moule (8) en les retirant des tiges par un mouvement ascendant. Il peut arriver que les pales de pétrissage (7) soient difficiles à retirer car elles « collent » aux tiges après la cuisson. Dans ce cas, remplissez le moule (8) d'eau très chaude. Après une demi-heure de trempage, les croûtes sèches devraient s'être détachées et les pales de pétrissage (7) être faciles à retirer.
- Nettoyez les pales de pétrissage (7) à l'eau tiède additionnée d'un détergent doux et à l'aide d'une brosse à vaisselle. En cas de croûtes sèches tenaces, faites d'abord tremper les pales de pétrissage (7) dans l'eau de nettoyage. Pour retirer les éventuels dépôts dans l'orifice prévu pour la tige dans chaque pale de pétrissage (7), vous pouvez utiliser un cure-dent en bois, en procédant avec précaution.
- Une fois nettoyées, séchez soigneusement les pales de pétrissage (7).
- Nettoyez l'extérieur du moule (8) à l'aide d'un chiffon humide.
- Nettoyez l'intérieur du moule (8) à l'eau tiède additionnée de détergent doux et à l'aide d'une brosse à vaisselle. En cas de croûtes sèches tenaces, remplissez le moule (8) d'eau tiède et ajoutez un détergent doux. Attendez que les croûtes se détachent et qu'elles puissent être retirées à l'aide de la brosse à vaisselle.
- Une fois nettoyé, rincez abondamment le moule (8) à l'eau claire pour éliminer les résidus de détergent, puis séchez soigneusement le moule (8).
- Nettoyez le verre mesureur (9), les cuillères doseuses (10) et l'outil de retrait des pales de pétrissage (11) à l'eau tiède additionnée d'un détergent doux. Après les avoir rincées à l'eau clair, séchez soigneusement ces pièces.



Les surfaces peuvent changer de couleur au fil du temps sous l'effet de la chaleur, de l'humidité et de la vapeur. Ceci est normal et n'affecte aucunement le bon fonctionnement. En outre, ce n'est pas une diminution de la qualité au sens des conditions de garantie.

14. Dépannage / Questions fréquentes

❖ Affichage à l'écran « H:HH »

Problème : Un programme a été démarré alors que la machine à pain n'avait pas encore suffisamment refroidi après la cuisson précédente.

Solution : Arrêtez le programme et éteignez l'interrupteur principal (5). Laissez la machine à pain refroidir pendant 20 à 30 minutes avec le couvercle (2) ouvert.

❖ Le programme ne démarre pas et l'écran **A** passe au programme 1.

Problème : La machine à pain n'a pas suffisamment refroidi après la cuisson précédente.

Solution : Laissez la machine à pain refroidir pendant 20 à 30 minutes avec le couvercle (2) ouvert.

❖ Affichage à l'écran « E:E0 » après le début du programme

Solution : Éteignez l'interrupteur principal (5) et débranchez la fiche secteur. Puis rebranchez la fiche secteur et allumez l'interrupteur principal (5). Si ce message d'erreur se produit une nouvelle fois, contactez le service après-vente.

❖ La pale de pétrissage (7) reste coincée dans le moule (8) après la cuisson

Solution : Remplissez le moule (8) d'eau très chaude et faites tourner la pale de pétrissage (7) pour que les croûtes sèches se détachent.

❖ La pale de pétrissage (7) reste coincée dans le pain après la cuisson

Solution : Retirez la pale de pétrissage (7) à l'aide de l'outil de retrait des pales de pétrissage (11).

❖ Le moteur tourne, mais la pâte n'est pas mélangée

Solution : Vérifiez que le moule (8) et les pales de pétrissage (7) sont bien en place.

❖ La machine à pain réduit les fruits et les noix en petits morceaux

Solution : Ajoutez à la pâte les ingrédients comme les fruits et les noix si possible lorsque le signal retentit et que « ADD » **7** s'affiche à l'écran **A**.

❖ La machine à pain ne fonctionne pas

Solution : Assurez-vous que la fiche secteur est insérée et branchée sur le secteur, que l'interrupteur principal (5) est allumé et que la LED de fonctionnement **E** s'allume. En vous reportant au déroulement du programme, essayez de déterminer la phase dans laquelle la machine à pain se trouve actuellement. Certaines étapes du programme sont difficiles à déterminer d'un point de vue extérieur. Vérifiez si la touche marche/arrêt **D** a bien été actionnée.

15. Consignes sur l'environnement et sur l'élimination

	Les appareils identifiés par ce symbole sont soumis à la directive européenne 2012/19/UE. Tous les appareils électriques et électroniques usagés doivent être mis au rebut, séparément des déchets ménagers et par le biais des points de collecte prévus par l'État. L'élimination conforme des anciens appareils permet de préserver l'environnement et votre santé. Des renseignements complémentaires concernant l'élimination réglementaire des anciens appareils peuvent être obtenus auprès de la municipalité, des services d'élimination des déchets, ou du commerce ayant vendu l'appareil.
	Le symbole de la poubelle barrée sur les piles et les accumulateurs indique qu'ils ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères, mais collectés séparément. Sous ce symbole, vous trouverez également, pour les piles contenant des substances nocives, le symbole chimique de la substance nocive avec la signification suivante : - Pb : la pile contient du plomb - Cd : la pile contient du cadmium - Hg : la pile contient du mercure Vous êtes légalement tenu de rapporter les piles et les accumulateurs usagés. Les piles usagées peuvent contenir des substances nocives qui peuvent nuire à l'environnement ou à votre santé si elles ne sont pas stockées ou éliminées correctement. Mais les piles contiennent également des matières premières importantes, comme le fer, le zinc, le manganèse ou le nickel, et peuvent être recyclées. Après utilisation, vous pouvez nous retourner les piles gratuitement ou les déposer dans un point de collecte proche de chez vous (par exemple dans un magasin ou un point de collecte communal). Veuillez noter que les piles ne doivent être déposées dans le récipient de collecte des déchets de piles que lorsqu'elles sont déchargées. Si les piles ne sont pas totalement déchargées, des précautions sont à prendre contre les courts-circuits.
  ES/PT	L'élimination de l'emballage doit également respecter les directives environnementales. Les cartons peuvent être déposés dans les bacs de collecte de vieux papiers ou aux points de collecte publics en vue de leur recyclage. Les films et plastiques utilisés dans les emballages d'origine sont collectés par les entreprises de ramassage des déchets locales et éliminés de manière respectueuse de l'environnement.

Uniquement pertinent pour la France :**« Trier plus facilement »**

Le produit, les accessoires, les supports imprimés et les éléments d'emballage sont recyclables. Ils sont soumis à une responsabilité élargie du fabricant et sont triés et collectés séparément.



Veuillez prendre en compte l'identification des matériaux d'emballage lors du tri sélectif. Ils sont caractérisés par des abréviations (a) et des numéros (b) ayant la signification suivante :



1-7 : plastique / 20-22 : papier et carton / 80-98 : matériaux composites.

16. Informations sur la conformité CE

Le produit est conforme aux exigences des directives européennes et nationales applicables. La preuve de la conformité a été fournie. Le fabricant possède les déclarations et la documentation correspondantes.



Ce produit est conforme aux dispositions des directives nationales en vigueur de la République de Serbie.

La déclaration de conformité UE complète est disponible en téléchargement depuis le lien suivant : https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/451564_2401.pdf

17. Déroulement du programme

Programme	1. Normal						2. Léger					
Degré de dorage	Clair Moyen(ne) Foncé			Rapide			Clair Moyen(ne) Foncé			Rapide		
Poids (grammes)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Durée (heures)	03:00	03:05	03:15	02:15	02:20	02:25	03:10	03:15	03:25	02:20	02:25	02:30
Préchauffage (minutes)				-/-	-/-	-/-	10	10	15	-/-	-/-	-/-
Pétrissage 1 (minutes)				13	13	13	12	12	12	13	13	13
Levée 1 (minutes)				25	25	25	20	20	20	10	10	10
Pétrissage 2 (minutes)				2 5A* 5	2 5A* 5	2 5A* 5	2 5A* 8	2 5A* 8	2 5A* 8	2 2A* 5	2 2A* 5	2 2A* 5
Levée 2 (minutes)				30	30	30	38	38	38	18	18	18
Signaux sonores pour ôter les pales de pétrissage (7)	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV
Levée 3 (minutes)				30	30	30	35	35	35	30	30	30
Cuisson (minutes)				55	60	65	60	65	70	60	65	70
Mainien au chaud (minutes)				60	60	60	60	60	60	60	60	60
Ajout d'ingrédients (durée de cuisson restante en heures)	02:00	02:05	02:10	01:48	01:53	01:58	02:21	02:26	02:31	01:53	01:58	02:03
Programme différé (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

* : à l'étape de programme « Pétrissage 2 » , vous pouvez ajouter des ingrédients supplémentaires.

Le A qui suit le chiffre signifie que dans cette phase 10 signaux sonores retentissent et « ADD »  clignote simultanément à l'écran . Cela indique que vous pouvez ajouter des ingrédients.

Exemple :

3A > après cette phase de pétrissage de 3 minutes, 10 signaux sonores retentissent et « ADD »  clignote. Ajoutez des ingrédients.

Programme	3. Blé complet						4. Sucré					
Degré de dorage	Clair Moyen(ne) Foncé			Rapide			Clair Moyen(ne) Foncé			Rapide		
Poids (grammes)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Durée (heures)	03:20	03:25	03:35	02:25	02:30	02:35	02:55	03:00	03:10	02:10	02:15	02:20
Préchauffage (minutes)	15	15	20	-/-	-/-	-/-	10	10	15	-/-	-/-	-/-
Pétrissage 1 (minutes)	12	12	12	13	13	13	12	12	12	12	12	12
Levée 1 (minutes)	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Pétrissage 2 (minutes)	2 5A* 8	2 5A* 8	2 5A* 8	2 2A* 5	2 2A* 5	2 2A* 5	2 5A* 6	2 5A* 6	2 5A* 6	2 2A* 6	2 2A* 6	2 2A* 6
Levée 2 (minutes)	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Signaux sonores pour ôter les pales de pétrissage (7)	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV
Levée 3 (minutes)	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Cuisson (minutes)	55	60	65	55	60	65	50	55	60	50	55	60
Maintien au chaud (minutes)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Ajout d'ingrédients (durée de cuisson restante en heures)	02:16	02:21	02:26	01:58	02:03	02:08	02:01	02:06	02:11	01:44	01:49	01:54
Programme différé (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

* : à l'étape de programme « Pétrissage 2 » , vous pouvez ajouter des ingrédients supplémentaires.

Le A qui suit le chiffre signifie que dans cette phase 10 signaux sonores retentissent et « ADD »  clignote simultanément à l'écran . Cela indique que vous pouvez ajouter des ingrédients.

Exemple :

3A > après cette phase de pétrissage de 3 minutes, 10 signaux sonores retentissent et « ADD »  clignote. Ajoutez des ingrédients.

Programme	5. Low Carb			6. Sans gluten			7. Express		
Degré de dorage	Clair Moyen(ne) Foncé			Clair Moyen(ne) Foncé			Clair Moyen(ne) Foncé		
Poids (grammes)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Durée (heures)	3:09	3:21	3:33	03:40	03:45	03:55	1:15	1:18	1:20
Préchauffage (minutes) 	15	15	15	15	15	20	-/-	-/-	-/-
Pétrissage 1 (minutes) 	20	21	22	12	12	12	8	8	8
Levée 1 (minutes) 	15	15	15	20	20	20	-/-	-/-	-/-
Pétrissage 2 (minutes) 	15 5A* 2	15 5A* 4	15 5A* 6	2 3A* 8	2 3A* 8	2 3A* 8	7	7	7
Levée 2 (minutes) 	15	17	19	50	50	50	-/-	-/-	-/-
Signaux sonores pour ôter les pales de pétrissage (7)	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	-/-	-/-	-/-
Levée 3 (minutes) 	22	24	26	50	50	50	10	10	10
Cuisson (minutes) 	80	85	90	60	65	70	50	53	55
Maintien au chaud (minutes) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Ajout d'ingrédients (durée de cuisson restante en heures)	1:59	2:10	2:21	02:48	02:53	02:58	-/-	-/-	-/-
Programme différé (max.)	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h

* : à l'étape de programme « Pétrissage 2 » , vous pouvez ajouter des ingrédients supplémentaires.

Le A qui suit le chiffre signifie que dans cette phase 10 signaux sonores retentissent et « ADD »  clignote simultanément à l'écran . Cela indique que vous pouvez ajouter des ingrédients.

Exemple :

3A > après cette phase de pétrissage de 3 minutes, 10 signaux sonores retentissent et « ADD »  clignote. Ajoutez des ingrédients.

Programme	8. Gâteau			9. Pétrir	10. Pâte	11. Pâte à nouilles
Degré de dorage	Clair Moyen(ne) Foncé			-/-	-/-	-/-
Poids (grammes)	1000	1250	1500	-/-	-/-	-/-
Durée (heures)	01:30	01:35	01:40	00:10	01:40	00:15
Préchauffage (minutes) 	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-
Pétrissage 1 (minutes) 	25	25	25	10	12	15
Levée 1 (minutes) 	-/-	-/-	-/-	-/-	10	-/-
Pétrissage 2 (minutes) 	-/-	-/-	-/-	-/-	-/- 3A* 5	-/-
Levée 2 (minutes) 	-/-	-/-	-/-	-/-	25	-/-
Signaux sonores pour ôter les pales de pétrissage (7)	-/-	-/-	-/-	-/-	RMV	-/-
Levée 3 (minutes) 	-/-	-/-	-/-	-/-	45	-/-
Cuisson (minutes) 	65	70	75	-/-	-/-	-/-
Maintien au chaud (minutes) 	60	60	60	-/-	-/-	-/-
Ajout d'ingrédients (durée de cuisson restante en heures)	-/-	-/-	-/-	-/-	01:15	-/-
Programme différé (max.)	15 h	15 h	15 h	-/-	15 h	-/-

* : à l'étape de programme « Pétrissage 2 » , vous pouvez ajouter des ingrédients supplémentaires.

Le A qui suit le chiffre signifie que dans cette phase 10 signaux sonores retentissent et « ADD »  clignote simultanément à l'écran . Cela indique que vous pouvez ajouter des ingrédients.

Exemple :

3A > après cette phase de pétrissage de 3 minutes, 10 signaux sonores retentissent et « ADD »  clignote. Ajoutez des ingrédients.

Programme	12. Pâte à pizza	13. Yaourt	14. Confiture	15. Cuire
Degré de dorage	-/-	-/-	-/-	Clair Moyen(ne) Foncé
Poids (grammes)	-/-	-/-	-/-	-/-
Durée (heures)	0:45	08:00	01:20	01:00
Préchauffage (minutes) 	-/-	-/-	-/-	-/-
Pétrissage 1 (minutes) 	0:15	-/-	-/-	-/-
Levée 1 (minutes) 	0:10	-/-	15	-/-
Pétrissage 2 (minutes) 	0:10	-/-	-/-	-/-
Levée 2 (minutes) 	0:10	-/-	-/-	-/-
Signaux sonores pour ôter les pales de pétrissage (7)	-/-	-/-	-/-	-/-
Levée 3 (minutes) 	-/-	-/-	45	-/-
Cuisson (minutes) 	-/-	-/-	20	60
Maintien au chaud (minutes) 	-/-	-/-	-/-	60
Ajout d'ingrédients (durée de cuisson restante en heures)	-/-	-/-	-/-	-/-
Programme différé (max.)	15 h	-/-	-/-	-/-

Programme	16. Programmable	
	Préréglage	Plage de réglage individuelle
Poids (grammes)	-/-	-/-
Durée (heures)	03:05	
Préchauffage (minutes) 	15	0-20
Pétrissage 1 (minutes) 	13	0-30
Levée 1 (minutes) 	25	0-30
Pétrissage 2 (minutes) 	2 5A* 5	0-30
Levée 2 (minutes) 	30	0-60
Signaux sonores pour ôter les pales de pétrissage (7)	RMV	RMV
Levée 3 (minutes) 	30	0-60
Cuisson (minutes) 	60	0-80
Maintien au chaud (minutes) 	60	0-60
Ajout d'ingrédients (durée de cuisson restante en heures)	02:05	
Programme différé (max.)	15 h	

* : à l'étape de programme « Pétrissage 2 » , vous pouvez ajouter des ingrédients supplémentaires.

Le A qui suit le chiffre signifie que dans cette phase 10 signaux sonores retentissent et « ADD »  clignote simultanément à l'écran . Cela indique que vous pouvez ajouter des ingrédients.

Exemple :

3A > après cette phase de pétrissage de 3 minutes, 10 signaux sonores retentissent et « ADD »  clignote. Ajoutez des ingrédients.

18. Remarques sur la garantie et en cas d'intervention technique

Vous pouvez télécharger ce manuel et bien d'autres ainsi que des vidéos sur les produits et des logiciels d'installation sur www.lidl-service.com. Ce code QR vous permet d'arriver directement sur le site du service après-vente LIDL (www.lidl-service.com) ; vous pouvez y ouvrir votre mode d'emploi en saisissant le numéro d'article (IAN).



Garantie de TARGA GmbH



Cher client, chère cliente,

La garantie accordée sur ce produit est de trois ans à partir de la date d'achat. En cas de vice sur ce produit, vous disposez de droits que vous pouvez faire valoir vis-à-vis du vendeur du produit. L'exercice de ces droits n'est pas limité par notre garantie exposée ci-après.

Conditions de garantie

La période de garantie commence à la date d'achat. Merci de conserver soigneusement le ticket de caisse d'origine. Il vous sera demandé comme preuve d'achat. Si un vice matériel ou de fabrication survient dans les trois ans qui suivent la date d'achat de ce produit, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement, le choix restant à notre discrétion.

Période de garantie et droits résultant de vices

La période de garantie n'est pas prolongée en cas de son exercice. La même chose s'applique pour les pièces remplacées et réparées. Les dégâts et vices éventuellement présents dès l'achat doivent être signalés immédiatement dès le déballage. Une fois la période de garantie écoulée, toute réparation est payante.

Prestations incluses dans la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des directives qualité strictes et a été soigneusement contrôlé avant d'être livré. La garantie s'applique aux défauts matériels ou de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces soumises à une usure normale et qui peuvent donc être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dégâts sur les pièces fragiles comme p. ex. les interrupteurs, les piles rechargeables ou les pièces en verre. Cette garantie est invalidée si le produit est endommagé, est utilisé ou entretenu de manière inappropriée. Pour assurer une utilisation conforme du produit, toutes les instructions indiquées dans le mode d'emploi doivent être soigneusement respectées. Les utilisations et manipulations non conseillées dans le mode d'emploi ou qui font l'objet d'un

avertissement doivent impérativement être évitées. Ce produit est destiné exclusivement à une utilisation privée et non commerciale. La garantie prend fin en cas de manipulation abusive et inappropriée, de recours à la force et d'interventions qui ne sont pas effectuées par notre service technique autorisé. La réparation ou le remplacement du produit ne prolonge pas d'autant la période de garantie.

Processus d'application de la garantie

Afin de permettre un traitement rapide de votre demande, nous vous prions de suivre les indications suivantes :

- Avant de mettre votre produit en service, merci de lire avec attention la documentation jointe. Si un problème survient qui ne peut être résolu de cette manière, merci de vous adresser à notre assistance téléphonique.
- Pour toute demande, ayez la référence de l'article et si disponible, le numéro de série, à portée de main pour apporter la preuve de votre achat.
- S'il est impossible d'apporter une solution par téléphone, notre assistance téléphonique organisera une intervention technique en fonction de l'origine de la panne.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.



Service



Téléphone : 0800 919270

E-Mail : targa@lidl.fr

IAN: 451564_2401



Fabricant

Important : l'adresse suivante n'est pas l'adresse de notre service technique. Contactez d'abord notre service technique aux coordonnées ci-dessus.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

ALLEMAGNE

Garantie de TARGA GmbH

Cher client, chère cliente,

La garantie accordée sur ce produit est de trois ans à partir de la date d'achat. En cas de vice sur ce produit, vous disposez de droits que vous pouvez faire valoir vis-à-vis du vendeur du produit. L'exercice de ces droits n'est pas limité par notre garantie exposée ci-après.

Conditions de garantie

La période de garantie commence à la date d'achat. Merci de conserver soigneusement le ticket de caisse d'origine. Il vous sera demandé comme preuve d'achat. Si un vice matériel ou de fabrication survient dans les trois ans qui suivent la date d'achat de ce produit, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement, le choix restant à notre discrétion.

Période de garantie et droits résultant de vices

La période de garantie n'est pas prolongée en cas de son exercice. La même chose s'applique pour les pièces remplacées et réparées. Les dégâts et vices éventuellement présents dès l'achat doivent être signalés immédiatement dès le déballage. Une fois la période de garantie écoulée, toute réparation est payante.

Prestations incluses dans la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des directives qualité strictes et a été soigneusement contrôlé avant d'être livré. La garantie s'applique aux défauts matériels ou de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces soumises à une usure normale et qui peuvent donc être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dégâts sur les pièces fragiles comme p. ex. les interrupteurs, les piles rechargeables ou les pièces en verre. Cette garantie est invalidée si le produit est endommagé, est utilisé ou entretenu de manière inappropriée. Pour assurer une utilisation conforme du produit, toutes les instructions indiquées dans le mode d'emploi doivent être soigneusement respectées. Les utilisations et manipulations non conseillées dans le mode d'emploi ou qui font l'objet d'un avertissement doivent impérativement être évitées. Ce produit est destiné exclusivement à une utilisation privée et non commerciale. La garantie prend fin en cas de manipulation abusive et inappropriée, de recours à la force et d'interventions qui ne sont pas effectuées par notre service technique autorisé. La réparation ou le remplacement du produit ne prolonge pas d'autant la période de garantie.

Processus d'application de la garantie

Afin de permettre un traitement rapide de votre demande, nous vous prions de suivre les indications suivantes :

- Avant de mettre votre produit en service, merci de lire avec attention la documentation jointe. Si un problème survient qui ne peut être résolu de cette manière, merci de vous adresser à notre assistance téléphonique.

- Pour toute demande, ayez la référence de l'article et si disponible, le numéro de série, à portée de main pour apporter la preuve de votre achat.
- S'il est impossible d'apporter une solution par téléphone, notre assistance téléphonique organisera une intervention technique en fonction de l'origine de la panne.



Service

BE

Téléphone : 0800 12089

E-Mail : targa@lidl.be**LU**

Téléphone : 8002 5142

E-Mail : targa@lidl.be**CH**

Téléphone : 0800 56 44 33

E-Mail : targa@lidl.ch**IAN: 451564_2401**

Fabricant

Important : l'adresse suivante n'est pas l'adresse de notre service technique. Contactez d'abord notre service technique aux coordonnées ci-dessus.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

ALLEMAGNE

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung	39
2. Lieferumfang	39
3. Technische Daten	40
4. Sicherheitshinweise	40
5. Urheberrecht	47
6. Vor der Inbetriebnahme	47
7. Erstinbetriebnahme	47
8. Inbetriebnahme.....	48
8.1. Leistungsumfang	48
8.2. Das Bedienfeld	49
8.3. Das Display	50
8.4. Displayanzeigen	50
9. Die Programme	50
10. Der Timer.....	54
11. Backen vorbereiten	55
11.1. Zutaten abmessen.....	55
12. Brot backen.....	55
12.1.Vorbereitung / Einstellungen	55
12.2. Programm starten.....	56
12.3. Remove-Funktion	56
12.4. Programmende.....	57
12.5. Brot entnehmen	57
13. Wartung / Reinigung.....	58
13.1. Wartung	58
13.2. Reinigung.....	58
14. Fehlerbehebung / Häufige Fragen.....	60
15. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben.....	61
16. Hinweise zur Konformität	62
17. Programmablauf.....	63
18. Hinweise zu Garantie und Serviceabwicklung	69

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
- Knethakenenferner
- 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
Gesamtleistung	950 W

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.



Herstelleradresse

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 Zubehöerteile 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 starken 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 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.

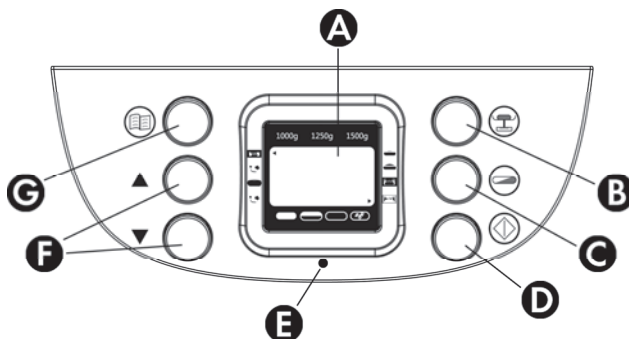
8.1. Leistungsumfang

- 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.



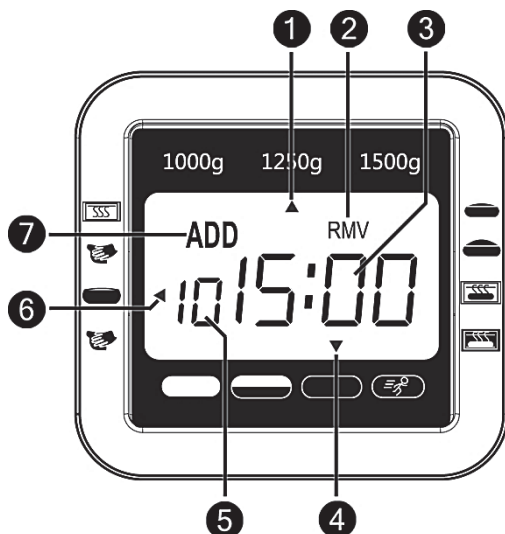
Viele leckere Backmischungen und Zutaten für Ihre eigenen Rezepte können Sie in Ihrem LIDL vor Ort kaufen.

8.2. Das Bedienfeld

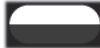


A		Display
B		Brotgewicht: Drücken Sie die Taste so oft, bis der Pfeil 1 unter dem gewünschten Gewicht steht. Die Gewichtsangaben beziehen sich auf die Menge der eingefüllten Zutaten in der Backform (8).
C		Bräunungsgrad / Schnellmodus: Einstellung von Bräunungsgrad (hell, mittel, dunkel) oder Schnellmodus (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: Zum Starten/Stoppen des Gerätes drücken Sie diese Taste einmal kurz. Ein Signalton ertönt. Um ein Programm anzuhalten, drücken Sie kurz die Start-/Stopp-Taste D , 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 oder zum Löschen einer Timer-Einstellung, drücken Sie die Start-/Stopp-Taste D für ca. 3 Sekunden, bis ein 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

❶	Gewichtsanzeige (1000 g / 1250 g / 1500 g)
❷	REMOVE-Funktion (RMV) - während RMV angezeigt wird, können die Kneithaken (7) entfernt werden.
❸	Backzeit (STD/MIN) / Zeitvorwahl
❹	Gewählter Bräunungsgrad / Schnellmodus Hell  , Mittel  , Dunkel  , Schnell 
❺	Gewähltes Programm (1 - 16)
❻	Programmablauf
❼	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 gemahlenen Mehlen eignet sich dieses Programm. In der Regel erhalten Sie lockere Brote mit einer knusprigen Kruste.

Programm 3: Vollkorn

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

Programm 4: Süß

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

Programm 5: Low Carb (kohlenhydratreduziert)

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

Programm 6: Glutenfrei

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

Programm 7: Express

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

Programm 8: Kuchen

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

Programm 9: Kneten

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

Programm 10: Teig

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

Programm 11: Nudelteig

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

Programm 12: Pizzateig

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

Programm 13: Joghurt

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

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

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

Programm 14: Marmelade

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

Programm 15: Backen

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

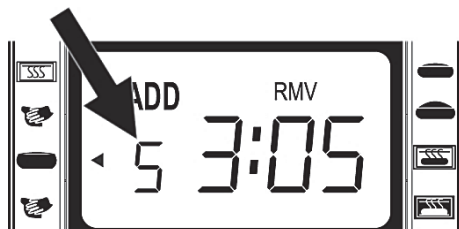
Programm 16: Programmierbar

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

Beispiel einer individuellen Programmierung mit Programm 16:

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

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



Gehen Sie folgendermaßen vor:

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

Start eines programmierten Programmes

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

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

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



Hinweis zum Hinzufügen von Zutaten:

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

10. Der Timer

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



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



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

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



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

Gehen Sie folgendermaßen vor:

- Wählen Sie ein Programm aus. Im Display **A** wird die Backdauer angezeigt.
- Durch Drücken der Timer-Taste **▲F** können Sie das Ende des Backprogrammes verschieben. Jedes Drücken der Timer-Taste **▲F** verschiebt das Programmende um 10 Minuten nach hinten. Um den Fortlauf der Ziffern zu beschleunigen, können Sie die Timer-Taste **▲F** auch gedrückt halten.
Im Display **A** wird die Gesamtzeit aus Backdauer und Verzögerungszeit angezeigt.
- Mit der Timer-Taste **▼F** können Sie die vorgenommene Verschiebung um jeweils 10 Minuten verkürzen.
- Bestätigen Sie die Timereinstellung durch Drücken der Start-/Stopp-Taste **D**. Die Betriebs-LED **E** leuchtet und die eingestellte Zeit beginnt abzulaufen.
- Sobald der Zeitpunkt des Programmstarts erreicht ist, informiert Sie das Display **A** über den gerade aktiven Programmschritt **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 Zutatenmengen möglichst genau ein.
Natürlich ist es möglich, Rezepte durch leichte Veränderungen der Zutatenmengen 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 Programmablaftabelle). 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 Kneithaken (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 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.



Unter bestimmten Bedingungen kann es vorkommen, dass sich die Backform (8) nur mit erhöhtem Kraftaufwand entnehmen lässt. Die Entnahme wird erleichtert, wenn Sie die Backform (8) am Griff fassen und zunächst vorne und anschließend hinten anheben.



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 Antihaffbeschichtung 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 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:E0“ nach Programmstart

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

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

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

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

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

❖ Der Motor dreht, aber der Teig wird nicht gerührt

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

❖ Brotbackautomat zerkleinert Obst und Nüsse

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

❖ Brotbackautomat arbeitet nicht

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

15. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben

	Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Verreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Verreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten. Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.
	Das Symbol mit der durchgekreuzten Mülltonne auf Batterien und Akkus zeigt, dass diese nicht im Hausmüll entsorgt werden dürfen, sondern getrennt gesammelt werden müssen. Unter diesem Symbol finden Sie bei schadstoffhaltigen Batterien zusätzlich das chemische Symbol des Schadstoffes mit folgender Bedeutung: - Pb: Batterie enthält Blei - Cd: Batterie enthält Cadmium - Hg: Batterie enthält Quecksilber Sie sind zur Rückgabe gebrauchter Batterien und Akkus gesetzlich verpflichtet. Altbatterien können Schadstoffe enthalten, die bei nicht sachgemäßer Lagerung oder Entsorgung die Umwelt oder Ihre Gesundheit schädigen können. Batterien enthalten aber auch wichtige Rohstoffe, wie z. B. Eisen, Zink, Mangan oder Nickel und können verwertet werden. Sie können die Batterien nach Gebrauch entweder an uns oder bei Stellen in Ihrer unmittelbaren Nähe (z. B. im Handel oder in kommunalen Sammelstellen) unentgeltlich zurückgeben. Bitte beachten Sie, dass Batterien nur im entladenen Zustand in die Sammelbehälter für Geräte-Altbatterien gegeben werden dürfen bzw. bei nicht vollständig entladenen Batterien Vorsorge gegen Kurzschlüsse getroffen werden muss.
 	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.

Nur relevant für Frankreich:**„Sortieren einfacher gemacht“**

Das Produkt, das Zubehör, beiliegende Druckerzeugnisse und die Verpackungsbestandteile sind recycelbar. Diese unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung und werden sortiert und getrennt gesammelt.



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



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

16. Hinweise zur Konformität

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



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

Die vollständige EU-Konformitätserklärung kann unter folgendem Link heruntergeladen werden:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/451564_2401.pdf

17. Programmablauf

Programm	1. Normal						2. Locker					
Bräunungsgrad	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					
Bräunungsgrad	Hell Mittel Dunkel			Schnell			Hell Mittel Dunkel			Schnell		
Gewicht (Gramm)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Zeit (Stunden)	3:20	3:25	3:35	2:25	2:30	2:35	2:55	3:00	3:10	2:10	2:15	2:20
Vorheizen (Min.) 	15	15	20	-/-	-/-	-/-	10	10	15	-/-	-/-	-/-
Kneten 1 (Min.) 	12	12	12	13	13	13	12	12	12	12	12	12
Gehen 1 (Min.) 	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Kneten 2 (Min.) 	2 5A* 8	2 5A* 8	2 5A* 8	2 2A* 5	2 2A* 5	2 2A* 5	2 5A* 6	2 5A* 6	2 5A* 6	2 2A* 6	2 2A* 6	2 2A* 6
Gehen 2 (Min.) 	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Signaltöne zum Entfernen der 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 **A** gleichzeitig „ADD“ **7** blinkt. Dieses weist Sie darauf hin, dass Sie Zutaten hinzufügen können.

Beispiel:

3A > Nach dieser 3-minütigen Knetphase werden 10 Signaltöne ausgegeben und „ADD“ **7** blinkt. Geben Sie Zutaten hinzu.

Programm	5. Low Carb			6. Glutenfrei			7. Express		
Bräunungsgrad	Hell Mittel Dunkel			Hell Mittel Dunkel			Hell Mittel Dunkel		
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 Kneithaken (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
Bräunungsgrad	Hell Mittel Dunkel			-/-	-/-	-/-
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 Kneithaken (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 Kneithaken (7)	RMV	RMV
Gehen 3 (Min.) 	30	0-60
Backen (Min.) 	60	0-80
Warmhalten (Min.) 	60	0-60
Zutaten ergänzen (STD verbleibend)	2:05	
Zeitvorwahl (max.)	15 h	

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

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

Beispiel:

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

18. Hinweise zu Garantie und Serviceabwicklung

Garantie der TARGA GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme Ihres Produktes sorgfältig die beigelegte Dokumentation. Sollte es einmal 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.

- Auf www.lidl-service.com können Sie dieses und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen. Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die LIDL-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels Eingabe der Artikelnummer (IAN) Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service

DE Telefon: 0800 5435111

E-Mail: targa@lidl.de

AT Telefon: 0800 447744

E-Mail: targa@lidl.at

CH Telefon: 0800 56 44 33

E-Mail: targa@lidl.ch

IAN: 451564_2401



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