

SILVERCREST®



DOMÁCÍ PEKÁRNA SBB 850 E1

TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

Aktualizace na základě nejnovějších informací
Stand der Informationen:
02 / 2021 - Ident.-No.: SBB 850 E1 022021-1

CZ

DOMÁCÍ PEKÁRNA

Návod k obsluze a bezpečnostní pokyny

DE AT

BROTBACKAUTOMAT

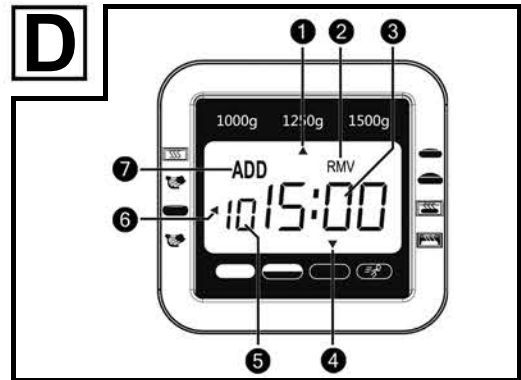
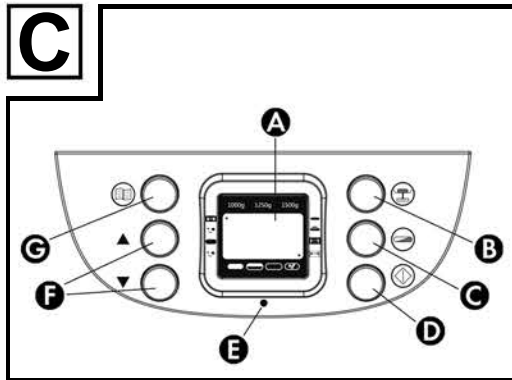
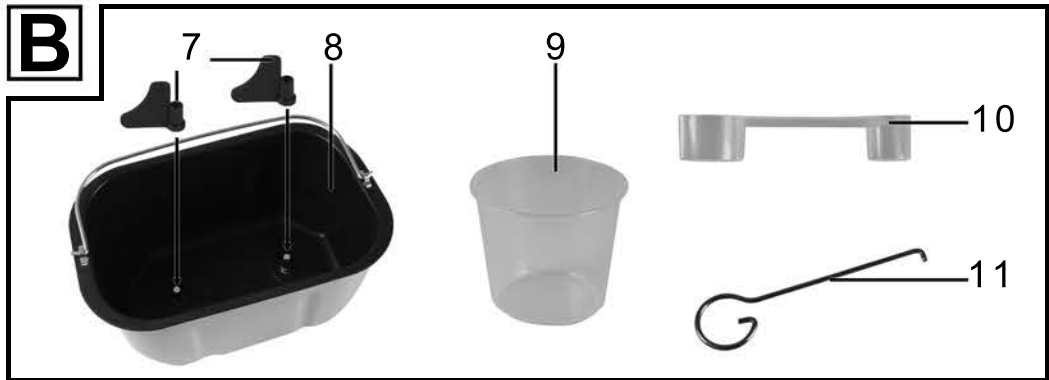
Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

IAN 378290_2101

CZ

IAN 378290_2101

DS-CZ CZ



Čeština2

Deutsch33

Obsah

1. Používání výrobku v souladu s jeho určením.....	3
2. Rozsah dodávky	3
3. Technické údaje	4
4. Bezpečnostní pokyny	4
5. Autorské právo	10
6. Před uvedením do provozu	11
7. První uvedení do provozu	11
8. Uvedení do provozu.....	12
8.1. Rozsah funkcí.....	12
8.2. Ovládací panel	13
8.3. Displej	14
8.4. Zobrazení na displeji	14
9. Programy	14
10. Časovač.....	18
11. Příprava pečení	19
11.1. Odměřování přísad	19
12. Pečení chleba	19
12.1. Příprava/nastavení	19
12.2. Spuštění programu.....	20
12.3. Funkce Remove	20
12.4. Konec programu.....	21
12.5. Vyjmutí chleba.....	21
13. Údržba/čištění.....	21
13.1. Údržba	21
13.2. Čištění	22
14. Odstraňování chyb / časté otázky.....	23
15. Ekologické pokyny a údaje o likvidaci	24
16. Pokyny k prohlášení o shodě	24
17. Průběh programů.....	25
18. Informace k záruce a servisu.....	31

Srdečně blahopřejeme!

Zakoupením automatické domácí pekárny chleba SilverCrest SBB 850 E1, dále označované jako automatická domácí pekárna chleba, jste se rozhodli pro vysoce kvalitní výrobek.

Před prvním uvedením do provozu se s automatickou domácí pekárnou chleba důkladně seznámte a pozorně si přečtěte tento návod k obsluze a přiloženou příručku s recepty. Dodržujte především bezpečnostní pokyny a používejte automatickou domácí pekárnu chleba jen tak, jak je popsáno v tomto návodu k obsluze, a jen pro uvedené oblasti použití.

Uchovávejte tento návod k obsluze v blízkosti výrobku pro pozdější použití. Při předání automatické domácí pekárny chleba dalším osobám nezapomeňte předat i veškeré podklady.

1. Používání výrobku v souladu s jeho určením

Domácí pekárna chleba nabízí snadnou obsluhu a možnost vyrábět si pro domácí potřebu chléb, koláče, těsta, jogurty a marmelády, a to v rámci jediného pracovního postupu. Vyrobené produkty pak můžete dále zpracovávat podle vlastních představ.

Tato automatická domácí pekárna chleba není určena pro provoz ve firmách ani pro komerční využití. Používejte automatickou domácí pekárnu chleba výhradně pro soukromé účely. Jakékoli jiné použití je považováno za použití v rozporu s určením. Automatická domácí pekárna chleba se dále nesmí používat mimo uzavřené prostory a v tropických klimatických oblastech. Používejte automatickou domácí pekárnu chleba pouze k účelům uvedeným v tomto návodu k obsluze a v žádném případě ji nepoužívejte k sušení potravin či jiných předmětů. Používejte jen příslušenství doporučené výrobcem, při použití neschváleného příslušenství může dojít k trvalému poškození přístroje. Může to vést ke ztrátě nároku na poskytnutí záruky.

Tato automatická domácí pekárna chleba splňuje všechny normy a směrnice relevantní v souvislosti s CE prohlášením o shodě. Při změně automatické domácí pekárny chleba neodsouhlasené výrobcem nelze dodržení těchto norem nadále zaručit. Za takto vzniklé škody nebo poruchy výrobce žádným způsobem neručí.

Dodržujte předpisy, resp. zákony země, v níž je výrobek používán.

2. Rozsah dodávky

- automatická domácí pekárna chleba
- pečící forma
- 2 hnětací háky
- odstraňovač hnětacích háků
- odměrka - pohár
- odměrka - lžice
- tento návod k obsluze
- sešit s recepty
- stručný návod

Součástí tohoto návodu k obsluze je také odklápěcí záložka. Na vnitřní straně obálky je vyobrazena automatická domácí pekárna chleba s očíslovanými částmi. Jednotlivé číslice mají tento význam:

obrázek **A**

- 1 průzor
- 2 kryt
- 3 větrací štěrbiny
- 4 napájecí kabel
- 5 hlavní vypínač
- 6 ovládací panel

obrázek **B**

- 7 hnětací hák
- 8 pečicí forma
- 9 odměrka - pohár
- 10 odměrka - lžice
- 11 odstraňovač hnětacích háků

3. Technické údaje

Model	SilverCrest SBB 850 E1
Napájecí napětí	220-240 V~, 50/60 Hz
Příkon	
Topný výkon	850 W
Výkon motoru	100 W
Rozměry včetně držadel	cca 27 x 42 x 29,7 cm
Hmotnost (včetně pečicí formy a hnětacích háků)	cca 5,8 kg

Změny v technických údajích a designu jsou vyhrazeny bez předchozího upozornění.

4. Bezpečnostní pokyny

Před prvním použitím automatické domácí pekárny chleba si pozorně přečtěte následující pokyny a dodržujte všechna výstražná upozornění, a to i tehdy, pokud jste se zacházením s elektronickými přístroji obeznámeni. Tento návod pečlivě uschovejte pro pozdější referenci.



NEBEZPEČÍ! Tento symbol, kombinovaný se slovem „Nebezpečí“, označuje potenciálně nebezpečnou situaci, která může v případě, že nezabráníte jejímu vzniku, vést k těžkému či dokonce smrtelnému úrazu.



VAROVÁNÍ! Tento symbol, kombinovaný se slovem „Varování“, označuje důležitá upozornění k bezpečnému použití automatické domácí pekárny chleba a k ochraně uživatele.



NEBEZPEČÍ! Varování, horký povrch! Tento symbol varuje před zraněním/popálením při kontaktu s horkým povrchem automatické domácí pekárny chleba.



Tento symbol označuje výrobky, jejichž fyzikální a chemické složení bylo prověřeno a bylo shledáno jako zdravotně bezpečné při používání v kontaktu s potravinami, v souladu s požadavky směrnice EU 1935/2004.



Tento symbol označuje další informativní upozornění k danému tématu.

Provozní podmínky



Tato domácí pekárna chleba je způsobilá pro provoz pouze v suchých vnitřních prostorách. Není určena k provozu v prostorách s vysokou teplotou nebo vlhkostí vzduchu (např. koupelna) nebo s nadměrnou prašností.



Nastavení výrobku na 50 nebo 60 Hz nevyžaduje od uživatele žádnou aktivitu. Výrobek si 50 a 60 Hz nastaví automaticky.



NEBEZPEČÍ! Automatická domácí pekárna chleba není určena k provozu s externími spínacími hodinami ani se samostatným dálkovým ovládacím systémem.



NEBEZPEČÍ! Tuto automatickou domácí pekárnou chleba mohou používat děti ve věku od 8 let i osoby s omezenými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností či znalostí, pokud jsou pod dozorem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost anebo od této osoby dostaly pokyny, jak automatickou domácí pekárnou chleba bezpečně používat, a chápou z toho plynoucí nebezpečí. Děti si s automatickou domácí pekárnou chleba nesmí hrát. Čištění a uživatelskou údržbu smí provádět jen děti od 8 let věku a pod dozorem. Obalové fólie uchovávejte mimo dosah dětí. Hrozí nebezpečí udušení. Příklad a připojovací vedení uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.



NEBEZPEČÍ! Pokud zaznamenáte vznik kouře, neobvyklé zvuky nebo zápach, ihned vytáhněte zástrčku automatické domácí pekárny chleba ze zásuvky. V takovém případě se automatická domácí pekárna chleba nesmí nadále používat, dokud ji nekontroluje odborník. V žádném případě nevdechujte kouř vznikající při případném požáru přístroje. Pokud se kouře přesto nadýcháte, vyhledejte lékaře. Vdechování kouře může být zdraví škodlivé.



NEBEZPEČÍ! Dbejte na to, aby na automatické domácí pekárně chleba ani vedle ní nestály žádné zdroje otevřeného ohně (např. hořící svíčky). Hrozí nebezpečí požáru!



NEBEZPEČÍ! Když pekárnou chleba nepoužíváte, vždy vytáhněte elektrickou zástrčku ze zásuvky. Automatickou

domácí pekárnu chleba neuklízejte, dokud zcela nevychladne. Hrozí nebezpečí požáru!



NEBEZPEČÍ! Provozujte automatickou domácí pekárnu chleba pouze na suchém, rovném povrchu, který není citlivý na teplo. Nikdy automatickou domácí pekárnu chleba nepoužívejte v blízkosti snadno vznětlivých materiálů, jako jsou záclony, závěsy a výbušné nebo hořlavé plyny a kapaliny. Snadno vznětlivé a hořlavé materiály udržujte ve vzdálenosti minimálně 50 cm od přístroje. Nikdy nenechávejte automatickou domácí pekárnu chleba během provozu bez dohledu! Hrozí nebezpečí požáru.



NEBEZPEČÍ! Větrací štěrby (3) automatické domácí pekárny chleba se nikdy nesmějí zakrývat. Příklad se nesmí používat na plynovém či elektrickém sporáku, horké troubě a jiných zdrojích tepla ani vedle nich. Nikdy automatickou domácí pekárnu chleba nepřikryvejte utěrkou ani jinými materiály, protože by pak nemohlo unikat teplo a pára. Udržujte přístroj v minimální vzdálenosti 10 cm od předmětů a stěn, aby byl zajištěn dostatečný odvod tepla. Hrozí nebezpečí přehřátí a požáru.



NEBEZPEČÍ! Nikdy automatickou domácí pekárnu chleba nevyužívejte ke skladování potravin ani jiných, zejména pak kovových předmětů. Mohly by způsobit zkrat. Hrozí nebezpečí požáru.



NEBEZPEČÍ! Co do množství se při pečení nikdy nesmí překročit cca 900 g mouky a 10 g sušených kvasnic (u programu 6 „Bez lepku“ 15 g). Jinak by těsto mohlo přetéct a způsobit požár. V případě použití čerstvého

droždí činí maximální množství 20 g (v programu 6 „Bez lepku“ nejvýše 20 g). Hrozí nebezpečí požáru.



NEBEZPEČÍ! Během provozu může být teplota ploch automatické domácí pekárny chleba, kterých je možné se dotknout, velmi vysoká. Hrozí nebezpečí popálení.



NEBEZPEČÍ! Automatická domácí pekárna chleba se zahřívá. Neposouvejte a nepřepřavujte přístroj, když se v pečicí formě (8) nachází horký obsah, např. marmeláda. Než budete vyjímat či nasazovat díly příslušenství, nechte automatickou domácí pekárnu chleba vychladnout a vytáhněte zástrčku. Pozor při vyjímání pečicí formy (8). Madlo pečicí formy (8) je v důsledku pečení velmi rozžhavené. Případně použijte chňapku nebo rukavici na pečení. Hrozí nebezpečí popálení.



VAROVÁNÍ! Nepřepřavujte automatickou domácí pekárnu chleba, když se v ní nachází horký nebo kapalný obsah, např. marmeláda. Hrozí nebezpečí popálení.



VAROVÁNÍ! Automatická domácí pekárna chleba nesmí být poškozená, jinak může dojít k ohrožení.



VAROVÁNÍ! Automatická domácí pekárna chleba nesmí být vystavena působení přímých zdrojů tepla (např. topení) ani přímému slunečnímu záření nebo silnému umělému světlu. Zabraňte také kontaktu se stříkající a kapající vodou a agresivními kapalinami. Nepřepřavujte automatickou domácí pekárnu chleba v blízkosti vody. Automatická domácí pekárna chleba se nikdy nesmí ponořovat. Na automatickou domácí

pekárnu chleba nepokládejte žádné předměty naplněné kapalinami, např. vázy nebo nápoje. Dbejte dále také na to, aby automatická domácí pekárna chleba nebyla vystavena nadměrným otřesům a vibracím. Kromě toho nesmí dovnitř proniknout žádné cizí předměty.

V opačném případě by mohlo dojít k poškození automatické domácí pekárny chleba.



VAROVÁNÍ! Aby se předešlo poškození přístroje, smí se pečicí program spouštět pouze po vsazení pečicí formy (8). Kryt (2) nechte během provozu zavřený. Aby se předešlo úrazům, nikdy během provozu nevyjímejte pečicí formu (8).



VAROVÁNÍ! Nikdy automatickou domácí pekárnu chleba nepoužívejte bez pečicí formy (8). Příklad by se tím mohl poškodit.



VAROVÁNÍ! Aby se předešlo úrazům, nikdy automatickou domácí pekárnu chleba nepoužívejte s otevřeným krytem (2).



VAROVÁNÍ! Všechny součásti, které se dostanou do kontakt s potravinami, čistěte pouze vhodnými jemnými čistícími prostředky. Abyste úplně odstranili zbytky čistícího prostředku, důkladně tyto součásti po čištění opláchněte čistou vodou. Hrozí nebezpečí pro zdraví!

Napájecí kabel



NEBEZPEČÍ! Dbejte na to, aby napájecí kabel (4) nebyl veden přes ostré hrany. Nepokládejte napájecí kabel (4) v blízkosti horkých povrchů či předmětů a dbejte na to, aby se nedotýkal horkých povrchů

automatické domácí pekárny chleba. Mohla by se poškodit izolace napájecího kabelu (4). Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.



VAROVÁNÍ! Napájecí kabel (4) vždy držte za zástrčku a nikdy netahejte za samotný napájecí kabel (4).



VAROVÁNÍ! Nestavte na napájecí kabel (4) automatickou domácí pekárnu chleba, nábytek ani jiné těžké předměty a dbejte na to, aby se kabel nelámал.



VAROVÁNÍ! Na napájecím kabelu (4) nikdy nedělejte uzly ani ho nesvazujte s ostatními kabely. Položte napájecí kabel (4) tak, aby na něj nikdo nemohl stoupnout ani o něj zakopnout.



VAROVÁNÍ! Nepoužívejte žádné adaptéry ani prodlužovací kabely, které neodpovídají platným bezpečnostním normám, a napájecí kabel (4) žádným způsobem neupravujte! Je-li napájecí kabel (4) poškozený, musí jeho výměnu provést výrobce resp. jeho zákaznický servis, nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo možným nebezpečím.

5. Autorské právo

Veškerý obsah tohoto návodu podléhá autorskému právu a čtenáři jej poskytujeme výhradně jako zdroj informací. Jakékoli kopírování nebo rozmnožování údajů a informací je bez výslovného písemného souhlasu autora zakázáno. Zakázáno je rovněž užívání obsahu a údajů ke komerčním účelům. Text a obrázky odpovídají technickému stavu v době tisku. Změny jsou vyhrazeny.

6. Před uvedením do provozu

Vyjměte automatickou domácí pekárnou chleba z obalu a odstraňte veškerý obalový materiál. Zkontrolujte, zda není automatická domácí pekárnou chleba poškozená. V případě poškození nesmí být automatická domácí pekárnou chleba uvedena do provozu.

Před prvním použitím vyčistěte plášť automatické domácí pekárnou chleba, pečicí formu (8) a hnětací háky (7) čistým, vlhkým hadříkem. V žádném případě nepoužívejte prostředky na drhnutí ani škrábající čistící houbičky.

7. První uvedení do provozu



NEBEZPEČÍ! Během provozu může být teplota přístupných povrchových ploch velmi vysoká. Nebezpečí popálení!





Při prvním uvedení do provozu může při spálení případných materiálových zbytků z výroby vzniknout lehký zápach a mírný kouř. Toto chování je normální a zápach po krátké době zmizí. Zajistěte prosím dostatečné odvětrání. Otevřete případně okno.



NEBEZPEČÍ! V žádném případě nenechte automatickou domácí pekárnou chleba rozehrívát více než 5 minut s prázdnou pečicí formou (8). Hrozí nebezpečí přehřátí a požáru!

Při prvním uvádění do provozu postupujte následovně:

Pouze při tomto prvním uvádění do provozu vsad'te dovnitř prázdnou pečicí formu (8) s hnětacími háky (7) a zavřete kryt (2). Zapněte hlavní vypínač (5) a poté vyberte program 15, jak je popsán v kapitole 9 „Programy“. Stisknutím tlačítka Start/Stop  můžete automatickou domácí pekárnou chleba cca 5 minut rozehrívát. Po 5 minutách znovu stiskněte tlačítko Start/Stop  na cca 3 sekundy tak, aby zazněl dlouhý signální tón. Program se ukončí.

Vypněte hlavní vypínač (5), vytáhněte ze zásuvky napájecí kabel (4), nechte automatickou domácí pekárnou chleba plně vychladnout a poté čistým, vlhkým hadříkem znovu vyčistěte pečicí formu (8), hnětací háky (7) a plášť automatické domácí pekárnou chleba.

Automatická domácí pekárnou chleba je nyní připravená k provozu.

8. Uvedení do provozu



NEBEZPEČÍ! Části automatické domácí pekárny chleba se mohou silně zahřívat. Používejte kuchyňské utěrky nebo rukavice/chňapky chránící před popálením.



NEBEZPEČÍ! Nepoužívejte automatickou domácí pekárnu chleba připojenou ke spínacím hodinám či zapojenou do bezdrátové zásuvky.



VAROVÁNÍ! Postavte automatickou domácí pekárnu chleba na rovný podklad odolný vůči teplotě. V případě citlivého povrchu položte pod automatickou domácí pekárnu chleba tepelně odolnou desku.

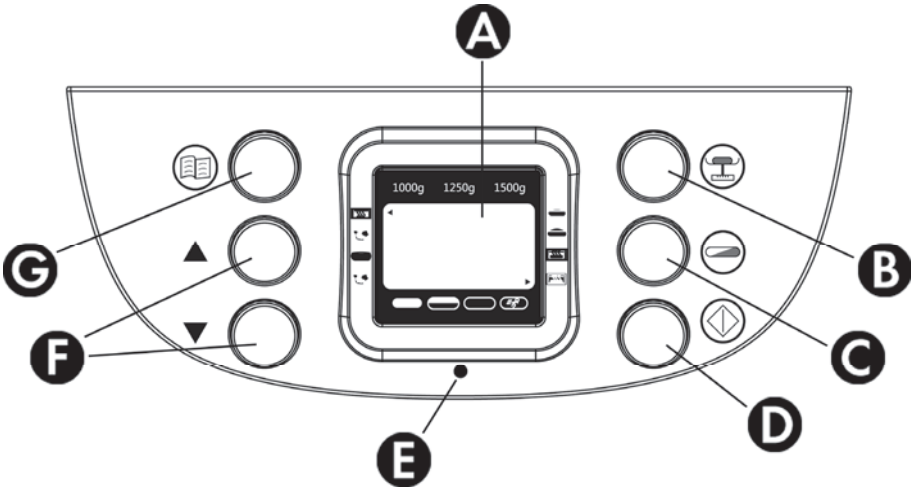
8.1. Rozsah funkcí






- Můžete volit mezi 16 různými programy.
- Můžete vyrábět vlastní chleby podle vlastních receptur.
- Můžete zpracovávat hotové směsi na pečení.
- Máte možnost hníst koláčové a houskové těsto, těsto na pizzu nebo těsto na nudle.
- Můžete vyrábět marmelády a džemy.
- Můžete si sami vyrábět jogurt.
- Můžete zpracovávat bezlepkové směsi na pečení a připravovat recepty s bezlepkovými moukami.
- Můžete individuálně naprogramovat až 8 programů podle vlastních preferencí.



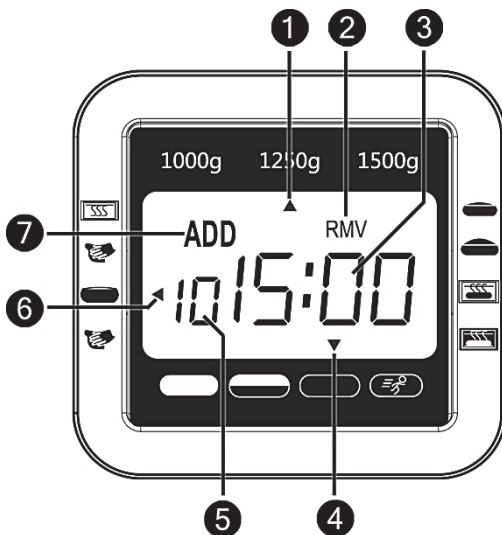
Řadu lahodných směsí na pečení a přísad pro vaše vlastní recepty najdete ve svém místním supermarketu LIDL.

8.2. Ovládací panel







A		Displej
B		Hmotnost chleba: Stiskněte tlačítko tolikrát, aby šipka 1 byla pod požadovanou hmotností. Údaje o hmotnosti se týkají množství přísad přidaných do pečicí formy (8).
C		Stupeň zhnědnutí / rychlý režim: Nastavení stupně zhnědnutí (světlý, střední, tmavý) nebo rychlého režimu (pouze pro programy 1 až 4). Stiskněte tlačítko tolikrát, aby šipka 4 byla nad požadovaným symbolem. Podle zvoleného nastavení se změní doba pečení 3 . U programů 9, 10, 11, 12, 13, 14 a 16 není možné stupeň zhnědnutí zvolit.
D		Tlačítko Start/Stop: Stiskněte toto tlačítko tak, aby zazněl signální tón. Přístroj se tím spustí/vypne nebo se vymaže nastavení časovače. Chcete-li program zastavit, stiskněte krátce tlačítko Start/Stop D tak, aby zazněl signální tón a na displeji A začal blikat čas. Opětovným stisknutím lze program do 10 minut opět spustit. Pokud byste tlačítko Start/Stop D do 10 minut znovu nestiskli, program se po 10 minutách opět spustí automaticky. Chcete-li program kompletně ukončit, stiskněte tlačítko Start/Stop D na cca 3 sekundy tak, aby zazněl dlouhý signální tón.
E		Provozní LED dioda: Udává, že právě běží program.
F		Tlačítka časovače: Pečení s časovým posunem.
G		Tlačítko programů: Zde vyberte požadovaný pečicí program. Číslo programu 5 a doba pečení 3 se zobrazí na displeji.

8.3. Displej



8.4. Zobrazení na displeji

①	zobrazení hmotností (1000 g / 1250 g / 1500 g)
②	funkce REMOVE (RMV): Když se zobrazuje RMV , lze odstranit hnětací háky (7).
③	doba pečení (hodiny/minuty) / předvolba času
④	zvolený stupeň zhnědnutí / rychlý režim světlý  , střední  , tmavý  , rychle 
⑤	zvolený program (1 - 16)
⑥	průběh programu
⑦	přidávání přísad (ADD): Když se zobrazuje ADD , lze přidávat přísady, např. ořechy nebo ovoce.

9. Programy

Automatická domácí pekárna chleba vám nabízí 16 programů, které můžete vybírat tlačítkem programů . Na displeji  se zobrazí číslo  zvoleného programu.

Doba pečení závisí na zvolené kombinaci v programu, zejména na hmotnosti. V této souvislosti si přečtěte také kapitolu 17 „Průběh programů“.

V následujícím popisu programů získáte přehled o programech a o jejich vhodnosti pro vaše pečení.

Program 1: Normální

Tento program se hodí k pečení bílých či míchaných chlebů, které jsou z největší části složené z pšeničné nebo žitné mouky. Získáte tak chleby hutné konzistence.

Program 2: Nadýchaný

K pečení lehkých chlebů z dobře namletých mouk se hodí tento program. Zpravidla získáte nadýchané chleby s křupavou kůrkou.

Program 3: Celozrnný

Tento program je určen pro zpracovávání vydatných typů mouky, např. celozrnné pšeničné nebo žitné mouky. Upečete tak těžký, hutný chléb.

Program 4: Sladký

Chcete-li do svého chleba přimíchat cukr navíc nebo přísady jako ovocné šťávy, suché plody, kokosové vločky, rozinky nebo čokoládu, můžete vhodně využít tento program. Průběh programu zajistí lehčí, vzdušnější chléb.

Program 5: Low Carb (nižší obsah uhlohydrátů)

Využijte tohoto programu a pečte chléb s nižším obsahem uhlohydrátů.

Program 6: Bez lepku

Bezlepkové mouky a směsi na pečení se při kynutí chovají jinak a potřebují k absorbování tekutin delší dobu. Na chleby z bezlepkových mouk nebo z bezlepkových směsí na pečení se proto hodí tento program s prodlouženými dobami kynutí a prodlouženou dobou pečení.

Program 7: Expres

U programu Expres se doba potřebná na hnětení a pečení i doba kynutí výrazně snižuje. Z tohoto důvodu jsou pro tento program vhodné pouze recepty, které nevyžadují vydatné typy mouky ani jiné těžké přísady. Chléb bude u tohoto programu méně vzdušný a možné také ne tak lahodný jako obvykle.

Program 8: Koláč

Upečte svůj koláč podle vlastních receptů nebo také ze směsí na pečení koláčů pomocí tohoto programu.

Program 9: Hnětení

Tento program slouží pouze k hnětení těsta. Doba hnětení můžete individuálně nastavit mezi 10 a 45 minutami. Nejsou k dispozici fáze kynutí. Nelze naprogramovat časovač.

Program 10: Těsto

Tento program slouží k hnětení kvasnicového těsta na housky, pizzu nebo jiné pečivo. Lze naprogramovat časovač. Pro přípravu těsta můžete zadat přesné časové údaje. Program zahrnuje fáze hnětení a kynutí.

Program 11: Nudlové těsto

Pomocí tohoto programu můžete připravit nudlové těsto. Program trvá 15 minut a skládá se pouze z fáze hnětení. Nelze naprogramovat časovač.

Program 12: Těsto na pizzu

Tento program slouží k přípravě těsta na pizzu. Program trvá 45 minut a skládá se ze dvou hnětacích fází a dvou fází kynutí. Naprogramování časovače je možné.

Program 13: Jogurt

Tento program slouží k výrobě jogurtu z kravského mléka nebo sójového nápoje. Přesný postup výroby je popsán v příložené příručce s recepty.

Délku programu lze individuálně nastavit mezi 8 hodinami a 12 hodinami.

i	Doporučujeme vám, abyste dobu trvání programu předběžně nastavenou na 8 hodin upravili následující způsobem podle plněného množství:	
	Množství	Trvání programu
	do 1000 ml	8 až 10 hodin
	1000 ml až 1500 ml	9 až 11 hodin
	více než 1500 ml	10 až 12 hodin

Program 14: Marmeláda

Tento program slouží k výrobě marmelády, džemu, želé a jiných pochutin z ovoce určených k natírání na pečivo.

Program 15: Pečení

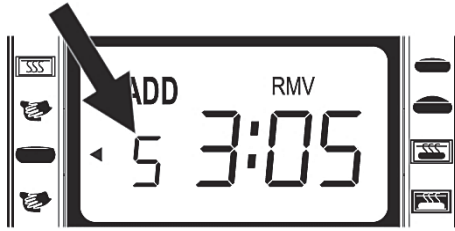
Pomocí tohoto programu můžete dopéct příliš světlé nebo ne zcela propečené chleby, a zajistit tak optimální výsledek pečení. Tento program rovněž umožňuje pečení hotových těst. Mějte na paměti, že u tohoto programu nedochází k žádnému hnětení ani kynutí. Doba pečení lze nastavit mezi 5 a 60 minutami. Následuje jedna hodina, během níž je upečený chléb udržován teplý.

Program 16: Programovatelné

Tento program si můžete naprogramovat podle vlastních preferencí a zkušeností. Pro každou jednotlivou fázi pečení můžete nastavit individuální doby.

Příklad individuálního naprogramování pomocí programu 16:

Program 16 je předem naprogramovaný, viz kapitola 17 „Průběh programů“. Máte však možnost tento program podle svých preferencí upravit. V automatické domácí pekárně chleba můžete uložit 8 různých individuálních naprogramování. Jakmile se nacházíte v programu 16, můžete mezi jednotlivými pozicemi v paměti přepínat tlačítkem **C**. Pozice v paměti se vám v programu 16 zobrazuje na displeji **A** (šipka).



Postupujte následujícím způsobem:

- Pomocí tlačítka programů **G** vyberte program 16. Na displeji **A** se zobrazí přednastavená délka programu.
- Pomocí tlačítka **C** vyberte jednu z 8 pozic v paměti, např. číslo 5. Na displeji **A** se zobrazí aktuální délka programu (bez udržování tepla).
- Stisknutím tlačítka **B** pak přejdete k prvnímu kroku programu (předeřívání). Na displeji **A** se zobrazí blikající právě nastavená doba pro tento krok programu. Kromě toho malá šipka na okraji displeje **A** udává, ve kterém kroku programu se právě nacházíte.
- Dobu podle potřeby upravte tlačítky časovače **▲▼F**. Dobu, kterou lze u jednotlivých kroků programu nastavit, najdete v kapitole 17 „Průběh programů“.
- Po zadání požadované doby znovu stiskněte tlačítko **B**. Nastavená hodnota se uloží a na displeji **A** se zobrazí blikající právě nastavená doba pro následující krok.
- U všech kroků programu postupujte podle výše uvedeného popisu a zadaný údaj vždy potvrďte stisknutím tlačítka **B**.
- Po potvrzení posledního zadaného údaje tlačítkem **B** se na displeji **A** zobrazí aktualizovaná celková doba trvání programu (bez udržování tepla).

Spuštění naprogramovaného programu

Chcete-li spustit naprogramovaný program, postupujte následovně:

- Pomocí tlačítka programů **G** vyberte program 16. Na displeji **A** se zobrazí délka programu.
- Pomocí tlačítka **C** vyberte jednu z 8 pozic v paměti, např. číslo 5. Na displeji **A** se zobrazí naprogramovaná délka programu (bez udržování tepla).

Stiskněte tlačítko Start/Stop **D**. Svítí provozní LED dioda **E** a spustí se program.



Upozornění k přidávání přísad:

U programů **1, 2, 3, 4, 5, 6, 10** a **16** můžete v průběhu programu přidávat další přísady, např. ořechy, semínka nebo ovoce. Přidejte požadované přísady, když zazní signální tón a na displeji **A** se zobrazí „ADD“ **7**.

10. Časovač

Tato funkce umožňuje pečení s časovým posunem. Nastavte konec programu pomocí tlačítek časovače ▲▼ⓕ na dobu za maximálně 15 hodin.



NEBEZPEČÍ! Používejte funkci časovače pouze u receptů, které jste předtím už vyzkoušeli. Bude tak zaručeno, že přísady a množství půjdou dohromady a že při pečení dosáhnete požadovaného výsledku. Zejména je třeba zajistit, aby množství těsta nebylo příliš velké a aby těsto nepřeteklo. Hrozí nebezpečí požáru!



Pro programy **9, 11, 13, 14 a 15** není funkce časovače k dispozici.

U programů **9, 13 a 15** vede stisknutí tlačítek časovače ▲▼ⓕ k prodloužení či zkrácení zvolené funkce programu. U programů **11 a 14** není změna délky programu možná.



Při používání funkce časovače velmi dbejte na výběr přísad. Tuto funkci nepoužívejte, pokud chcete zpracovávat suroviny, které se snadno kazí, jako je například mléko, vejce nebo smetana.

Postupujte následujícím způsobem:

- Vyberte program. Na displeji **A** se zobrazí doba pečení.
- Stisknutím tlačítka časovače ▲ⓕ můžete konec pečícího programu posunout. Při prvním stisknutí tlačítka časovače ▲ⓕ se konec programu posune na nejbližších celých 10 minut. Každé další stisknutí povede k posunu o 10 minut dále. Chcete-li posouvání číslic urychlit, můžete tlačítko časovače ▲ⓕ také držet stisknuté.
Na displeji **A** se zobrazí celkový čas složený z doby pečení a ze zpoždění.
- Pomocí tlačítka časovače ▼ⓕ můžete provedený posun každým stisknutím o 10 minut zkrátit.
- Nastavení časovače potvrďte stisknutím tlačítka Start/Stop **D**. Svítí provozní LED dioda **E** a začíná se odpočítávat nastavená doba.
- Po dosažení okamžiku spuštění programu vás displej **A** bude informovat o právě aktivním kroku programu **G**.
- Konec pečení je signalizován 10 signálními tóny.
Na displeji **A** se zobrazuje hodnota 0:00.



Příklad naprogramování časovače:

Je 12.00 (poledne) a vy chcete v 19.00, tedy o 7 hodin později, mít připravený čerstvý chléb. Nejprve vyberte tedy vhodný program a poté čas, který se zobrazuje na displeji **A**, stisknutím tlačítka časovače ▲ⓕ zvýšte na 7:00. Při nastavování časovače vezměte v potaz také dobu potřebnou na vychladnutí, abyste čerstvě upečený chléb v požadovanou dobu také hned mohli konzumovat.

11. Příprava pečeni

Dobrá příprava přispívá k dobrému výsledku pečeni. Dbejte proto následujících pokynů k zacházení s přísadami.



NEBEZPEČÍ! K naplnění přísadami vyjměte pečicí formu (8) z automatické domácí pekárny chleba, aby se přísady omylem nedostaly do prostoru pečeni a na topné hady.

Také nikdy nepoužívejte větší množství, než je uvedeno. Přetékající těsto se může na topných hadech vznítit. Hrozí nebezpečí požáru.

- Dejte do pečicí formy (8) potřebné přísady. Začněte tekutinami, cukrem a solí, pak přidejte mouku a jako poslední přísadu pak také kvasnice.
- Všechny používané přísady by měly mít pokojovou teplotu. Jen tak lze zajistit optimální proces kvašení kvasnic.
- Již drobné odchylky v množství mohou mít vliv na výsledek pečeni. Proto co nejpřesněji dodržujte uvedená množství přísad.
Samozřejmě je možné recepty mírnou úpravou množství přísad uzpůsobit osobním potřebám. K množstvím, která považujete za optimální, byste se však měli pomalu přibližovat a vždy dbát na to, aby těsto nemohlo přetéct.

11.1. Odměrování přísad

Součástí automatické domácí pekárny chleba jsou odměrky na suché i tekuté přísady, které vám mají usnadnit přesné dávkování používaných přísad:

- 1 odměrka – pohár (9) s ryskami na tekutiny
- 1 velká odměrka – lžice (10), jejíž obsah odpovídá polévkové lžici (PL)
- 1 malá odměrka – lžice (10), jejíž obsah odpovídá kávové lžičce (KL)

Při odměrování přísad dbejte na to, abyste se co nejpřesněji drželi množství uvedených v receptech. Jen tak dosáhnete požadovaného výsledku.

12. Pečení chleba

12.1. Příprava/nastavení

- Vyjměte pečicí formu (8) z automatické domácí pekárny chleba směrem nahoru.
- Nastrčte 2 hnětací háky (7) až na doraz na hnací osy uvnitř pečicí formy (8).



Doporučujeme 2 hnětací háky (7) na hnací osy nasadit s odsazením o 180°. Tímto způsobem lze optimalizovat výsledek hnětení.

- Vložte přísady do pečicí formy (8). Zpravidla se nejdříve přidávají tekutiny a poté cukr a sůl. Poté přidejte mouku a jako poslední přísadu kvasnice. Ty by neměly přijít do styku s tekutinami a solí.
- Nyní pečicí formu (8) opět vsaďte do automatické domácí pekárny chleba.

- Zavřete kryt (2).
- Zapojte zástrčku do zásuvky a zapněte hlavní vypínač (5). Uslyšíte signální tón a na displeji **A** se zobrazí číslo programu 1 spolu s příslušnou dobou pečení.
- Vyberte požadovaný program jedním nebo několika stisknutími tlačítka programů **G**. Každé stisknutí klávesy je potvrzeno jedním signálním tónem.
- Vyberte hmotnost chleba pomocí tlačítka **B**.
- Vyberte stupeň zhnědnutí pomocí tlačítka **C** tak, že šipku na spodním okraji displeje **A** posunete až na požadovaný stupeň zhnědnutí. Rovněž tu lze zadat nastavení „Rychle“. Zkrátí se tak doba kynutí těsta.



- U programů **9, 10, 11, 12, 13** a **14** nelze nastavit stupeň zhnědnutí.
- Funkce „Rychle“ je k dispozici pouze u programů **1, 2, 3** a **4**.
- U programů **9, 10, 11, 12, 13, 14** a **15** nelze nastavit hmotnost.
- Pomocí funkce časovače nyní můžete v případě potřeby stanovit koncový čas doby pečení (nelze u programů **9, 11, 13, 14** a **15**).

12.2. Spuštění programu

Požadovaný program spustíte stisknutím tlačítka Start/Stop **D**. Pak se postupně provedou jednotlivé kroky programu.



Některé programy začínají fází předehřívání (viz tabulka průběhu programů). V této fázi se hnětací háky (7) nepohybují. Nejedná se o vadu.

Průběh programu a jednotlivé pracovní kroky můžete sledovat průzorem (1) v krytu (2).



Během fáze kynutí či pečení kryt (2) nikdy neotvírejte, aby se chléb nesrazil.

12.3. Funkce Remove

Pomocí této funkce můžete před fází pečení odstranit hnětací háky (7). Není to nezbytně nutné. Výhoda spočívá v tom, že rušivé díry v hotovém chlebu budou o něco menší, protože pak budou způsobovány už jen tenkými osami. Při vyjímání z pečicí formy (8) chléb již není potrhán hnětacími háky (7) a rovněž ho lze vyjmout snáz.

Postupujte následujícím způsobem:

- Během 2. fáze kynutí zazní 10 signálních tónů a na displeji **A** bliká indikace „RMV“ **2**.
- Stisknutím tlačítka Start/Stop **D** můžete průběh programu na 10 minut přerušit.
- Během tohoto 10minutového přerušení bliká na displeji **A** zbývající délka programu.
- Otevřete kryt (2) a vyjměte pečicí formu (8).
- Rukama posypanýma moukou vyjměte těsto a odstraňte hnětací háky (7).
- Vraťte těsto do pečicí formy (8).



Umístěte těsto na střed pečicí formy (8) a poté ho rovnoměrně rozprostřete. Při pečení tak dosáhnete optimálního výsledku.

- Vložte pečicí formu (8) zpět do automatické domácí pekárny chleba a zavřete kryt (2).
- Stisknutím tlačítka Start/Stop **D** můžete průběh programu obnovit. Pokud tlačítko Start/Stop **D** nestisknete, program se po 10minutovém přerušení automaticky obnoví.



U programů **7, 8, 9, 11, 12, 13, 14** a **15** není funkce Remove k dispozici.

12.4. Konec programu

Při dokončení pečení zazní 10 signálních tónů a na displeji **A** se zobrazí 0:00. Automatická domácí pekárna chleba pak přejde do fáze udržování tepla, která trvá 60 minut. Chcete-li tuto fázi udržování tepla ukončit před uplynutím 60 minut, stisknete tlačítko Start/Stop **D** a držte ho stisknuté až do zaznění dlouhého signálního tónu.



U programů **9, 10, 11, 12, 13** a **14** není fáze udržování tepla k dispozici.

12.5. Vyjmutí chleba



NEBEZPEČÍ! Madlo pečicí formy (8) i samotná pečicí forma (8) mohou být velmi rozžhavené. Pro vyjmutí pečicí formy (8) proto použijte chňapku nebo rukavice do trouby. Hrozí nebezpečí popálení.



Chléb lze z pečicí formy (8) snáze vyjmout, necháte-li ho po upečení ještě alespoň 30 minut v pečicí formě (8) (fáze udržování tepla).

Držte pečicí formu (8) šikmo otvorem dolů nad kuchyňským roštem a lehce s ní zatřeste. Díky protipřílnavé vrstvě pečicí formy (8) by se chléb měl snadno uvolnit. K uvolnění chleba z pečicí formy (8) nepoužívejte žádné kovové předměty. Mohla by se tím poškodit protipřílnavá vrstva.

Pokud se hnětací háky (7) z chleba neuvolní, odstraňte je pomocí odstraňovače hnětacích háků (11). Háček na vyjmutí hnětacího háku (11) se zavede do otvoru hnětacího háku (7), až dosáhne konce otvoru. Nyní lze hnětací hák (7) jemnými pohyby vytáhnout z chleba.

13. Údržba/čištění

13.1. Údržba



VAROVÁNÍ! Údržbu je nutné provést v případě, že došlo k poškození automatické domácí pekárny chleba, dovnitř do automatické domácí pekárny chleba vnikla kapalina nebo cizí předmět, automatická domácí pekárna chleba byla vystavena dešti nebo vlhku, automatická domácí pekárna chleba spadla nebo řádně nefunguje. Pokud si všimnete kouře, neobvyklého zvuku nebo zápachu, okamžitě automatickou domácí pekárnu chleba vypněte a vytáhněte síťový zdroj ze zásuvky. V takovém případě se automatická domácí pekárna chleba nesmí nadále používat, dokud ji nezkontroluje odborník. Veškeré údržbové práce smí provádět pouze kvalifikovaný odborný personál. Nikdy neotvírejte plášť automatické domácí pekárny chleba.



Informace k náhradním dílům získáte na naší servisní lince. (Viz kapitola 18 „Informace k záruce a servisu“.)

13.2. Čištění



NEBEZPEČÍ! Před čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!



NEBEZPEČÍ! Automatická domácí pekárna chleba nesmí být ponořena do vody! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem a nebezpečí zkratu.



NEBEZPEČÍ! Počkejte, než automatická domácí pekárna chleba zcela vychladne. Jinak hrozí nebezpečí popálení!

Části přístroje ani příslušenství automatické domácí pekárně chleba nejsou vhodné k mytí v myčce na nádobí. K čištění automatické domácí pekárně chleba nepoužívejte žádné chemické čisticí prostředky ani rozpouštědla. Předejdete tak poškození automatické domácí pekárně chleba a zbytkům čisticích prostředků v příštích chlebech. Při čištění postupujte následovně:

Plášť přístroje, kryt a prostor na pečení

- Nejprve odstraňte hnětací háky (7) a pečicí formu (8).
- Nyní pomocí navlhčeného hadříku nebo měkké houbičky odstraňte z prostoru na pečení veškeré zbytky.
- Poté kryt (2) a plášť přístroje rovněž vyčistěte navlhčeným hadříkem nebo měkkou houbičkou.
- Nyní prostor na pečení, kryt (2) a plášť přístroje osušte měkkým, suchým hadříkem.

Pečicí forma, hnětací háky a další příslušenství

Povrchy pečicí formy (8) a hnětacích háků (7) jsou opatřené protipřilnavou vrstvou. Aby funkce této protipřilnavé vrstvy zůstala zachována, nepoužívejte k čištění žádné agresivní nebo drhnoucí čisticí prostředky a žádné předměty, které mohou povrch poškrábat a poškodit.

- Vyjměte pečicí formu (8) a hnětací háky (7) z prostoru na pečení.
- Vyjměte hnětací háky (7) z pečicí formy (8) tak, že je vytáhnete z os směrem nahoru. Může se stát, že hnětací háky (7) nebude možné vytáhnout, protože jsou k osám „přilepené“ v důsledku předchozího pečení. V takovém případě pečicí formu (8) naplňte horkou vodou. Po půl hodině působení by se zaschlá křusta měla uvolnit a mělo by být možné hnětací háky (7) odstranit.
- Vyčistěte hnětací háky (7) teplou vodou, menším množstvím jemného mycího prostředku a kartáčem na nádobí. V případě tvrdé zaschlé křusty hnětací háky (7) nejdříve nechte odmočit. Případné zbytky v otvorech os hnětacích háků (7) můžete opatrně odstranit dřevěnou tyčinkou.
- Po vyčištění hnětací háky (7) důkladně osušte.
- Vyčistěte vnější stranu pečicí formy (8) vlhkým hadříkem.
- Vyčistěte vnitřek pečicí formy (8) teplou vodou, menším množstvím jemného mycího prostředku a kartáčem na nádobí. V případě tvrdé zaschlé křusty naplňte pečicí formu (8) teplou vodou a přidejte jemný mycí prostředek. Počkejte, než se křusta uvolní a budete ji moci odstranit kartáčem na nádobí.

- Po vyčištění opláchněte pečicí formu (8) dostatečným množstvím čisté vody, aby se odstranily zbytky mycího prostředku, a poté pečicí formu (8) důkladně osušte.
- Odměrku - pohár (9), odměrku - lžíci (10) a odstraňovač hnětacích háků (11) prosím vyčistěte teplou vodou a menším množstvím jemného mycího prostředku. Po opláchnutí čistou vodou tyto díly důkladně osušte.



Působením tepla, vlhka a páry může postupem času docházet k mírným barevným změnám povrchů. Toto chování je normální a nijak neomezuje funkčnost ani nesnižuje kvalitu ve smyslu záručních podmínek.

14. Odstraňování chyb / časté otázky

❖ Indikace „H:HH“ na displeji

Problém: Byl spuštěn program, ačkoliv automatická domácí pekárna chleba po posledním pečení ještě dostatečně nevychladla.

Řešení: Zastavte program a vypněte hlavní vypínač (5). Nechte automatickou domácí pekárnu chleba s otevřeným krytem (2) 20–30 minut vychladnout.

❖ Nelze spustit program a displej přeskakuje na program 1

Problém: Automatická domácí pekárna chleba po posledním pečení ještě dostatečně nevychladla.

Řešení: Nechte automatickou domácí pekárnu chleba s otevřeným krytem (2) 20–30 minut vychladnout.

❖ Indikace „E:E0“ na displeji po spuštění programu

Řešení: Vypněte hlavní vypínač (5) a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Zástrčku pak opět zapojte do zásuvky a zapněte hlavní vypínač (5). Pokud by se chybové hlášení nadále zobrazovalo, obraťte se prosím na zákaznický servis.

❖ Po pečení zůstává hnětací hák (7) zastrčený v pečicí formě (8)

Řešení: Naplňte pečicí formu (8) horkou vodou a točte hnětacím hákem (7), aby se křusta mohla uvolnit.



❖ Po pečení zůstává hnětací hák (7) zastrčený v chlebu

Řešení: Odstraňte hnětací hák (7) pomocí odstraňovače hnětacích háků (11).

❖ Motor se točí, ale těsto se nepromíchává

Řešení: Zkontrolujte, zda pečicí forma (8) a hnětací háky (7) jsou správně zaklapnuté.

❖ Automatická domácí pekárna chleba rozmělnjuje ovoce a ořechy na menší kousky

Řešení: Pokud možno přidejte ovoce a ořechy do těsta, až když zazní signál a na displeji  se zobrazí „ADD“ .

❖ Automatická domácí pekárna chleba nepracuje

Řešení: Ujistěte se, zda je zástrčka zapojena do zásuvky a připojená k rozvodné síti, zda je zapnutý hlavní vypínač (5) a zda svítí provozní LED dioda **E**. Podle průběhu programu se pokuste identifikovat, ve které fázi se automatická domácí pekárna chleba právě nachází. Některé kroky programu jsou zvenčí těžko identifikovatelné. Zkontrolujte, zda bylo správně stisknuto tlačítko Start/Stop **D**.

15. Ekologické pokyny a údaje o likvidaci



Na tímto symbolem označené přístroje se vztahuje evropská směrnice 2012/19/EU. Veškeré vysloužilé elektrické a elektronické přístroje se musí likvidovat odděleně od domovního odpadu prostřednictvím příslušných státem stanovených subjektů. Řádnou likvidací starého přístroje zamezíte ekologickým škodám a neohrozíte své zdraví. Další informace k předepsané likvidaci vysloužilého přístroje získáte na obecním úřadě, ve sběrném dvoře nebo v obchodě, ve kterém jste přístroj zakoupili.



Ekologicky zlikvidujte i obal. Kartony můžete odevzdat k recyklaci do starého papíru nebo na veřejných sběrných místech. Fólie a plasty, které jsou součástí dodávky, shromažďuje a ekologicky likviduje váš místní podnik pověřený likvidací odpadů.



Při likvidaci obalového materiálu mějte prosím na paměti jeho označení. Je opatřen zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícími významy:



1–7: plast / 20–22: papír a lepenka / 80–98: kompozitní materiály

16. Pokyny k prohlášení o shodě



Tento produkt splňuje požadavky příslušných evropských a národních směrnic. Osvědčení o shodě je přiloženo. Výrobce má příslušná prohlášení a dokumentaci.



Tento výrobek splňuje požadavky platných národních norem Srbské republiky.











Tento výrobek splňuje požadavky platných národních norem Velké Británie.



Úplné znění Prohlášení o shodě pro EU je k dispozici ke stažení na této adrese:

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

17. Průběh programů









Program	1. Normální						2. Nadýchaný					
	Světlý Střední Tmavý			Rychle			Světlý Střední Tmavý			Rychle		
Hmotnost (gramy)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Čas (hodiny)	3:00	3:05	3:15	2:15	2:20	2:25	3:10	3:15	3:25	2:20	2:25	2:30
Přehřívání (minuty) 	15	15	20	-/-	-/-	-/-	10	10	15	-/-	-/-	-/-
Hnětení 1 (minuty) 	13	13	13	13	13	13	12	12	12	13	13	13
Kynutí 1 (minuty) 	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Hnětení 2 (minuty) 	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
Kynutí 2 (minuty) 	30	30	30	18	18	18	38	38	38	18	18	18
Signální tóny k odstranění hnětačích háků (7)	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV
Kynutí 3 (minuty) 	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Pečení (minuty) 	55	60	65	55	60	65	60	65	70	60	65	70
Udržování tepla (minuty) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Přidávání přísad (zbývající hodiny)	2:00	2:05	2:10	1:48	1:53	1:58	2:21	2:26	2:31	1:53	1:58	2:03
Předvolba času (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

*: Během kroku programu „Hnětení 2“  můžete přidávat další přísady.



Písmeno A uvedené za číslicí znamená, že v této fázi zazní 10 signálních tónů a na displeji  současně bliká „ADD“ . Jedná se o upozornění, že můžete přidat přísady.

Příklad:

3A > Po této 3minutové fázi hnětení zazní 10 signálních tónů a bliká „ADD“ . Přidejte přísady.









Program	3. Celozrný						4. Sladký					
	Světlý Střední Tmavý			Rychle			Světlý Střední Tmavý			Rychle		
Hmotnost (gramy)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Čas (hodiny)	3:20	3:25	3:35	2:25	2:30	2:35	2:55	3:00	3:10	2:10	2:15	2:20
Předehřívání (minuty) 	15	15	20	-/-	-/-	-/-	10	10	15	-/-	-/-	-/-
Hnětení 1 (minuty) 	12	12	12	13	13	13	12	12	12	12	12	12
Kynutí 1 (minuty) 	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Hnětení 2 (minuty) 	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
Kynutí 2 (minuty) 	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Signální tóny k odstranění hnětačích háků (7)	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV
Kynutí 3 (minuty) 	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Pečení (minuty) 	55	60	65	55	60	65	50	55	60	50	55	60
Udržování tepla (minuty) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Přidávání přísad (zbývající hodiny)	2:16	2:21	2:26	1:58	2:03	2:08	2:01	2:06	2:11	1:44	1:49	1:54
Předvolba času (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

*: Během kroku programu „Hnětení 2“  můžete přidávat další přísady.



Písmeno A uvedené za číslicí znamená, že v této fázi zazní 10 signálních tónů a na displeji  současně bliká „ADD“ . Jedná se o upozornění, že můžete přidat přísady.

Příklad:

3A > Po této 3minutové fázi hnětení zazní 10 signálních tónů a bliká „ADD“ . Přidejte přísady.

Program	5. Low Carb			6. Bez lepku			7. Expres		
	Světlý	Střední	Tmavý	Světlý	Střední	Tmavý	Světlý	Střední	Tmavý
Stupeň zhnědnutí									
Hmotnost (gramy)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Čas (hodiny)	3:09	3:21	3:33	3:40	3:45	3:55	1:15	1:18	1:20
Přehřívání (minuty) 	15	15	15	15	15	20	-/-	-/-	-/-
Hnětení 1 (minuty) 	20	21	22	12	12	12	8	8	8
Kynutí 1 (minuty) 	15	15	15	20	20	20	-/-	-/-	-/-
Hnětení 2 (minuty) 	15 5A* 2	15 5A* 4	15 5A* 6	2 3A* 8	2 3A* 8	2 3A* 8	7	7	7
Kynutí 2 (minuty) 	15	17	19	50	50	50	-/-	-/-	-/-
Signální tóny k odstranění hnětačích háků (7)	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	-/-	-/-	-/-
Kynutí 3 (minuty) 	22	24	26	50	50	50	10	10	10
Pečení (minuty) 	80	85	90	60	65	70	50	53	55
Udržování tepla (minuty) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Přidávání přísad (zbývající hodiny)	1:59	2:10	2:21	2:48	2:53	2:58	-/-	-/-	-/-
Předvolba času (max.)	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h

*: Během kroku programu „Hnětení 2“  můžete přidávat další přísady.



Písmeno A uvedené za číslicí znamená, že v této fázi zazní 10 signálních tónů a na displeji  současně bliká „ADD“ . Jedná se o upozornění, že můžete přidat přísady.

Příklad:

3A > Po této 3minutové fázi hnětení zazní 10 signálních tónů a bliká „ADD“ . Přidejte přísady.


Program	8. Koláč			9. Hnětení	10. Těsto	11. Nudlové těsto
Stupeň zhnědnutí	Světlý Střední Tmavý			-/-	-/-	-/-
Hmotnost (gramy)	1000	1250	1500	-/-	-/-	-/-
Čas (hodiny)	1:30	1:35	1:40	0:10	1:40	0:15
Předeřhívání (minuty) 	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-
Hnětení 1 (minuty) 	25	25	25	10	12	15
Kynutí 1 (minuty) 	-/-	-/-	-/-	-/-	10	-/-
Hnětení 2 (minuty) 	-/-	-/-	-/-	-/-	-/- 3A* 5	-/-
Kynutí 2 (minuty) 	-/-	-/-	-/-	-/-	25	-/-
Signální tóny k odstranění hnětačích háků (7)	-/-	-/-	-/-	-/-	RMV	-/-
Kynutí 3 (minuty) 	-/-	-/-	-/-	-/-	45	-/-
Pečení (minuty) 	65	70	75	-/-	-/-	-/-
Udržování tepla (minuty) 	60	60	60	-/-	-/-	-/-
Přidávání přísad (zbývající hodiny)	-/-	-/-	-/-	-/-	1:15	-/-
Předvolba času (max.)	15 h	15 h	15 h	-/-	15 h	-/-









*: Během kroku programu „Hnětení 2“  můžete přidávat další přísady.

Písmeno A uvedené za číslicí znamená, že v této fázi zazní 10 signálních tónů a na displeji  současně bliká „ADD“ . Jedná se o upozornění, že můžete přidat přísady.



Příklad:

3A > Po této 3minutové fázi hnětení zazní 10 signálních tónů a bliká „ADD“ . Přidejte přísady.

Program	12. Těsto na pizzu	13. Jogurt	14. Marmeláda	15. Pečení
Stupeň zhnědnutí	-/-	-/-	-/-	Světlý Střední Tmavý
Hmotnost (gramy)	-/-	-/-	-/-	-/-
Čas (hodiny)	0:45	8:00	1:20	1:00
Přehřívání (minuty) 	-/-	-/-	-/-	-/-
Hnětení 1 (minuty) 	0:15	-/-	-/-	-/-
Kynutí 1 (minuty) 	0:10	-/-	15	-/-
Hnětení 2 (minuty) 	0:10	-/-	-/-	-/-
Kynutí 2 (minuty) 	0:10	-/-	-/-	-/-
Signální tóny k odstranění hnětacích háků (7)	-/-	-/-	-/-	-/-
Kynutí 3 (minuty) 	-/-	-/-	45	-/-
Pečení (minuty) 	-/-	-/-	20	60
Udržování tepla (minuty) 	-/-	-/-	-/-	60
Přidávání přísad (zbývající hodiny)	-/-	-/-	-/-	-/-
Předvolba času (max.)	15 h	-/-	-/-	-/-

Program	16. Programovatelné	
	Přednastavení	Rozpětí pro individuální nastavení
Hmotnost (gramy)	-/-	-/-
Čas (hodiny)	3:05	
Přehřívání (minuty) 	15	0-20
Hnětení 1 (minuty) 	13	0-30
Kynutí 1 (minuty) 	25	0-30
Hnětení 2 (minuty) 	2 5A* 5	0-30
Kynutí 2 (minuty) 	30	0-60
Signální tóny k odstranění hnětacích háků (7)	RMV	RMV
Kynutí 3 (minuty) 	30	0-60
Pečení (minuty) 	60	0-80
Udržování tepla (minuty) 	60	0-60
Přidávání přísad (zbývající hodiny)	2:05	
Předvolba času (max.)	15 h	

*: Během kroku programu „Hnětení 2“  můžete přidávat další přísady.

Písmeno A uvedené za číslicí znamená, že v této fázi zazní 10 signálních tónů a na displeji  současně bliká „ADD“ . Jedná se o upozornění, že můžete přidat přísady.

Příklad:

3A > Po této 3minutové fázi hnětení zazní 10 signálních tónů a bliká „ADD“ . Přidejte přísady.

18. Informace k záruce a servisu

Záruka TARGA GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

Na přístroj obdržíte záruku 3 roky od data nákupu. V případě závad na tomto produktu můžete vůči prodávajícímu uplatnit svá zákonná práva. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční lhůta začíná datem zakoupení. Dobře si prosím uschovejte originál pokladního dokladu. Tento doklad potřebujete k prokázání nákupu. Dojde-li do tří let od data zakoupení tohoto výrobku k materiálové či výrobní vadě, pak výrobek - dle naší volby - bezplatně opravíme nebo vyměníme.

Záruční lhůta a zákonné nároky z vad

Záruční lhůta se plněním neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození a závady, které se vyskytují již při zakoupení, musí být nahlášený ihned po vybalení. Opravy po uplynutí záruční doby jsou zpoplatněny.

Rozsah záruky

Přístroj byl pečlivě vyroben dle nejpřísnějších kvalitativních směrnic a před dodáním svědomitě zkontrolován. Záruční plnění platí pro materiálové a výrobní vady. tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny normálnímu užívání a mohou být roto považovány za opotřebené součástky, nebo jsou zhotoveny pro poškození na rozbitných částech, např. spínačích, akumulátorech nebo ze skla. Záruku není možno uplatnit, je-li výrobek poškozen, neodborně používán nebo udržován. Pro řádné užívání výrobku musí být přesně dodrženy všechny pokyny uvedené v návodech. Účelům použití a postupům, které návod k použití nedoporučuje nebo před nimiž varuje, je třeba se vyhnout. Výrobek je určen pouze pro soukromé a ne pro průmyslové využití. Záruční plnění zaniká při zneužití nebo neodborném použití, použití síly při zásahu, který nebyl proveden naším autorizovaným servisem. Opravou nebo výměnou výrobku nezačíná nová záruční doba.

Vyřizování záručního plnění

Abychom zajistili rychlé zpracování vaší záležitosti, postupujte dle následujících pokynů:

- Před uvedením Vašeho výrobku do provozu si prosím přečtete přiloženou dokumentaci. Pokud by došlo k problému, který není tímto způsobem možno vyřešit, obraťte se prosím na naši zákaznickou linku.
- Pro veškeré požadavky z vaší strany si připravte pokladní doklad a číslo výrobku popř., je-li k dispozici, i sériové číslo jako doklad o koupi.

- Pro případ, že není možné telefonické řešení, zahájí naše zákaznická linka v závislosti na příčině chyby další servisní postup.



Servis



Telefon: 800 143 873

E-mailový: targa@lidl.cz

IAN: 378290_2101



Výrobce:

Uvědomte si, prosím, že následující adresa není adresou servisu. Nejprve kontaktujte výše uvedené servisní místo.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

NĚMECKO

Inhaltsverzeichnis

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

Herzlichen Glückwunsch!

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

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

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

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

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

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

2. Lieferumfang

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

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

Abbildung A

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

Abbildung B

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

3. Technische Daten

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

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

4. Sicherheitshinweise

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



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



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



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



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



Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.

Betriebsumgebung



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



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



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



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

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

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



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



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



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



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



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



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



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

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



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



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



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



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



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

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



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



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



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



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

Netzkabel



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



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



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



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



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

5. Urheberrecht

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

6. Vor der Inbetriebnahme

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

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

7. Erstinbetriebnahme



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



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



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

Gehen Sie bei der Erstinbetriebnahme folgendermaßen vor:

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

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

Der Brotbackautomat ist nun betriebsbereit.

8. Inbetriebnahme



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



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



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

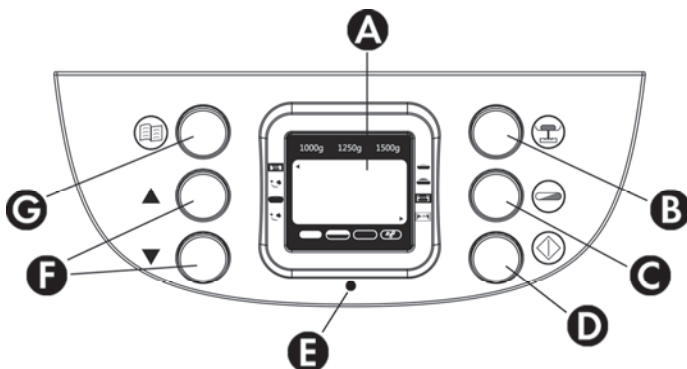
8.1. Leistungsumfang

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



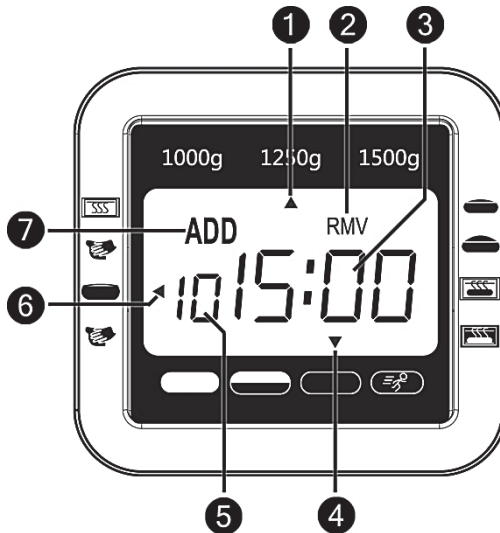
Viele leckere Backmischungen und Zutaten für Ihre eigenen Rezepte können Sie in Ihrem LIDL vor Ort kaufen.

8.2. Das Bedienfeld


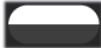




A		Display
B		Brotgewicht: Drücken Sie die Taste so oft, bis der Pfeil 1 unter dem gewünschten Gewicht steht. Die Gewichtsangaben beziehen sich auf die Menge der eingefüllten Zutaten in der Backform (8).
C		Bräunungsgrad / Schnellmodus: Einstellung von Bräunungsgrad (hell, mittel, dunkel) oder Schnellmodus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

8.3. Das Display



8.4. Displayanzeigen

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

9. Die Programme

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

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

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

Programm 1: Normal

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

Programm 2: Locker

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

Programm 3: Vollkorn

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

Programm 4: Süß

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

Programm 5: Low Carb (kohlenhydratreduziert)

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

Programm 6: Glutenfrei

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

Programm 7: Express

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

Programm 8: Kuchen

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

Programm 9: Kneten

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

Programm 10: Teig

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

Programm 11: Nudelteig

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

Programm 12: Pizzateig

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

Programm 13: Joghurt

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

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

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

Programm 14: Marmelade

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

Programm 15: Backen

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

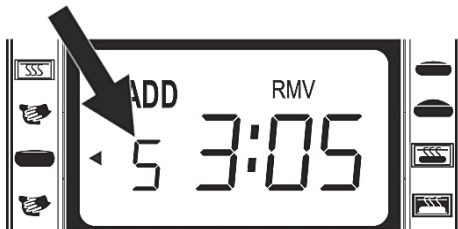
Programm 16: Programmierbar

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

Beispiel einer individuellen Programmierung mit Programm 16:

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

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



Gehen Sie folgendermaßen vor:

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

Start eines programmierten Programmes

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

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

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



Hinweis zum Hinzufügen von Zutaten:

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

10. Der Timer

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



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



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



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

Gehen Sie folgendermaßen vor:

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



Beispiel zur Timer-Programmierung:

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

11. Backen vorbereiten

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



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

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

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

11.1. Zutaten abmessen

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

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

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

12. Brot backen

12.1. Vorbereitung / Einstellungen

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



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

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

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



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

12.2. Programm starten

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



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

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



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

12.3. Remove-Funktion

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

Gehen Sie folgendermaßen vor:

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



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

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



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

12.4. Programmende

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



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

12.5. Brot entnehmen



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



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

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

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

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

13. Wartung / Reinigung

13.1. Wartung



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



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

13.2. Reinigung



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



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



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

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

Gerätegehäuse, Deckel und Backraum

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

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

Backform, Knethaken und weiteres Zubehör

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

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



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

14. Fehlerbehebung / Häufige Fragen

❖ Displayanzeige „H:HH“

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

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

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

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

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

❖ Displayanzeige „E:EO“ nach Programmstart

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

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

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

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

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

❖ Der Motor dreht, aber der Teig wird nicht gerührt

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

❖ Brotbackautomat zerkleinert Obst und Nüsse

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

❖ Brotbackautomat arbeitet nicht

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

15. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben



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



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



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

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

16. Hinweise zur Konformität



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











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






Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden nationalen Richtlinien Großbritanniens.

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









17. Programmablauf

Programm	1. Normal						2. Locker					
	Hell Mittel Dunkel			Schnell			Hell Mittel Dunkel			Schnell		
Gewicht (Gramm)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Zeit (Stunden)	3:00	3:05	3:15	2:15	2:20	2:25	3:10	3:15	3:25	2:20	2:25	2:30
Vorheizen (Min.) 	15	15	20	-/-	-/-	-/-	10	10	15	-/-	-/-	-/-
Kneten 1 (Min.) 	13	13	13	13	13	13	12	12	12	13	13	13
Gehen 1 (Min.) 	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Kneten 2 (Min.) 	2 5A* 5	2 5A* 5	2 5A* 5	2 2A* 5	2 2A* 5	2 2A* 5	2 5A* 8	2 5A* 8	2 5A* 8	2 2A* 5	2 2A* 5	2 2A* 5
Gehen 2 (Min.) 	30	30	30	18	18	18	38	38	38	18	18	18
Signaltöne zum Entfernen der Knethaken (7)	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV
Gehen 3 (Min.) 	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Backen (Min.) 	55	60	65	55	60	65	60	65	70	60	65	70
Warmhalten (Min.) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Zutaten ergänzen (STD verbleibend)	2:00	2:05	2:10	1:48	1:53	1:58	2:21	2:26	2:31	1:53	1:58	2:03
Zeitvorwahl (max.)	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h



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

Beispiel:

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









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




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

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

Beispiel:

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

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



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

Beispiel:


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

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









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




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

Beispiel:

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

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

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

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

Beispiel:

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

18. Hinweise zu Garantie und Serviceabwicklung

Garantie der TARGA GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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



Service



Telefon: 0800 5435111

E-Mail: targa@lidl.de



Telefon: 0820 201222

E-Mail: targa@lidl.at



Telefon: 0842 665 566

E-Mail: targa@lidl.ch

IAN: 378290_2101



Hersteller

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

DEUTSCHLAND