SILVERCREST®

BREAD MAKER EDS SBB 850 B1

GB IE
User manual and service information

HU
Felhasználói kézikönyv és szerviz tájékoztatás

CZ
Uživatelská příručka a informace o údržbě

DE AT
Bedienungsanleitung und Serviceinformationen

PL
Instrukcja obsługi oraz informacje o serwisie

SI
Navodila za uporabo in servisne informacije

SK
Používatelská prírucka a informácie o údržbe

TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 SOEST
GERMANY

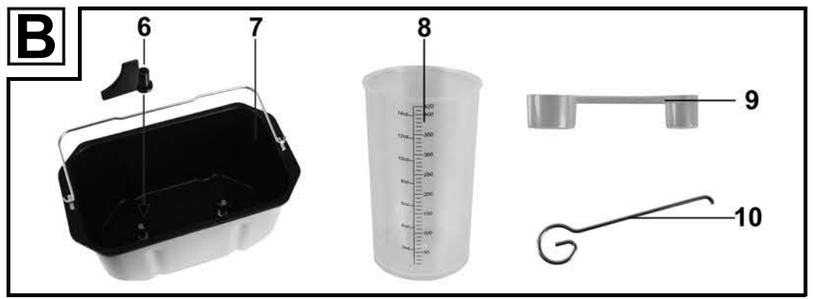
Last Information Update - Ostatnia aktualizacja - Legutóbbi adatfrissítés
Zadnja posodobitev - Aktualizace na základě nejnovějších informací
Aktualizácia na základe najnovších informácií - Stand der Informationen:
07 / 2014 - Ident.-No.: EDS SBB 850 B1 072014-1

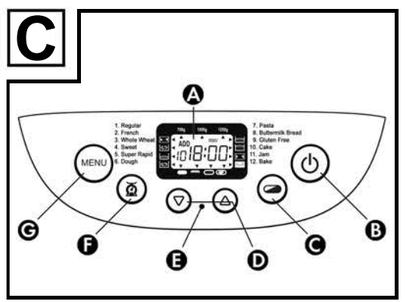
IAN 102869

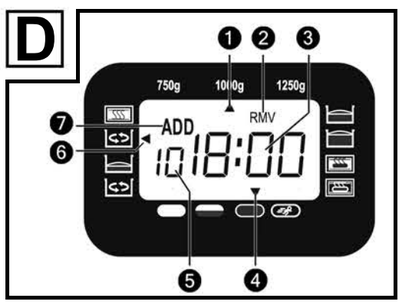
IAN 102869

PL HU
SI CZ SK

A
1
2
3
4
5


B
6
7
8
9
10


C
A
B
C
D
E
F
G
MENU
1. Regular
2. French
3. Whole Wheat
4. Sweet
5. Super Rapid
6. Dough
7. Paste
8. Buttermilk Bread
9. Gluten Free
10. Cake
11. Jam
12. Bake
ADD
1018:00


D
1
2
3
4
5
6
7
750g
1000g
1250g
ADD
RMV
1018:00

English **2**

Polski **26**

Magyar **50**

Slovenščina **74**

Česky **97**

Slovenčina **121**

Deutsch **145**

Table of contents

Introduction **3**

Intended use **3**

Supplied items **3**

Technical data **4**

Safety instructions **4**

Copyright **7**

Prior to use **7**

Initial start-up **7**

First use **8**

Range of options available 8
Control panel 9
Display 10
Visual display 10

Programmes **10**

Timer **12**

Preparing to bake **13**

Measuring ingredients 13

Baking bread **14**

Preparation / Settings 14
Starting programme 14
Remove function 15
End of programme 15
Removing bread 15

Maintenance / Cleaning **16**

Troubleshooting / Frequently asked questions **18**

Environmental and disposal information **19**

Conformity information **19**

Programme sequence **20**

Warranty and servicing advice **24**

Introduction

Thank you for purchasing a SilverCrest automatic bread maker EDS SBB 850 B1, hereinafter referred to as automatic bread maker. You have thus purchased a high-quality and durable product.

These operating instructions contain important information on the safe use of the device, as well as instructions and information on its daily use and disposal. Read these operating instructions thoroughly before using the automatic bread maker and use it only for the purposes specified in the range of application that is described. If you sell or pass on the automatic bread maker to someone else, be sure to always include these operating instructions. They are an integral part of the device.

Intended use

The automatic bread maker is easy to use and enables you to produce bread, cakes and jams in a single step for domestic use. You can then process what you have made according to your needs.

This automatic bread maker is not designed for commercial use or installation and operation in a company. Use the automatic bread maker only for private use as any other use is not as intended. Furthermore, the automatic bread maker may not be used outdoors or in tropical climates. Use the automatic bread maker solely for the purposes shown in this manual, and never for drying food or other objects. Only use accessories recommended by the manufacturer as non-recommended accessories may damage the device permanently. This could void your warranty.

This automatic bread maker meets all relevant norms and standards in conjunction with CE conformity. In the event of any modification to the automatic bread maker that was not approved by the manufacturer, compliance with these standards is no longer guaranteed. The manufacturer does not accept any liability for any resulting damage or faults in such cases.

Please observe the regulations and laws in the country of use.

Supplied items

- Automatic bread maker
- Baking tin
- 2 dough hooks
- Dough hook remover
- Measuring cup
- Measuring spoon
- These operating instructions
- Recipe booklet
- Quick start guide

These operating instructions have a fold-out cover. The automatic bread maker is illustrated with numbers on the inside cover. The numbers indicate the following:

Figure **A**

1 Viewing window
2 Cover
3 Ventilation slots
4 Mains cable
5 Control panel

Figure **B**

6 Dough hook
7 Baking tin
8 Measuring cup
9 Measuring spoon
10 Dough hook remover

Technical data

Model	SilverCrest EDS SBB 850 B1
Power supply	220-240V~, 50Hz
Power consumption	850W
Dimensions (W x H x D) including handles	approx. 28 x 27 x 42cm
Weight	approx. 5.9kg
Safety tested: TÜV SÜD	

The technical data and design may be changed without notification.

Safety instructions

Before using the automatic bread maker for the first time, please read the following instructions and pay attention to all warnings, even if you are familiar with handling electronic devices. Store these instructions in a safe place for future reference.

DANGER! This symbol indicates an imminent dangerous situation which, if not prevented, could result in serious injury or even death.

WARNING! This symbol indicates important information for safe operation of the automatic bread maker and the safety of the user.

DANGER! This symbol indicates a warning about injuries or burns associated with hot surfaces of the automatic bread maker.

This symbol indicates other important information on the topic.

DANGER! The automatic bread maker is not intended to be operated with an external time switch or a separate remote control system.

DANGER! This automatic bread maker can be used by children aged 8 and older and by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed on the safe use of the automatic bread maker and understand the resulting risks. Children must not play with the automatic bread maker. Cleaning and user maintenance should not be carried out by children, unless they are older than 8 years of age and are supervised. Always keep plastic packaging away from children. It poses a suffocation risk.

Children who are younger than 8 years of age must be kept away from the device and its power cable.

DANGER! If smoke is produced, or there are any unusual sounds or odours, disconnect the mains plug of the automatic bread maker from the mains socket immediately. In such cases, the automatic bread maker should not be used until it has been inspected by authorised service personnel. Never inhale smoke from a potential device fire. If you have inhaled smoke, however, consult a doctor. The inhalation of smoke can be harmful.

DANGER! Ensure that no fire sources (e.g. burning candles) are placed on or near the automatic bread maker. It poses a fire hazard!

DANGER! Do not leave the automatic bread maker unattended when it is operating. Always disconnect the mains plug from the socket when you are not using the device. Put away the automatic bread maker only when it has completely cooled down. It poses a fire hazard!

DANGER! Operate the automatic bread maker only on a dry, flat and heat-resistant surface. Never use the automatic bread maker in the vicinity of flammable materials such as curtains, drapes or explosive and/or inflammable gases or liquids. Always keep the device at a minimum distance of 10cm from other objects. Never leave the automatic bread maker unattended when it is operating! It poses a fire hazard.

DANGER! The ventilation slots of the automatic bread maker must never be covered. The device must not be operated on or near a gas or electric hob, a hot oven or other heat sources. Never cover the automatic bread maker with a cloth or similar material as otherwise the heat and steam cannot escape. There is a risk of overheating and fire.

DANGER! Never use the automatic bread maker to store food or other things, especially metal objects. This could cause a short circuit. It poses a fire hazard.

DANGER! You must never use more than 700 grams of flour and 1.25 sachets of yeast (maximum 10g) when baking as otherwise the dough can spill over and cause a fire. It poses a fire hazard.

DANGER! When operating, the temperature of the accessible surfaces of the automatic bread maker can be very high. There is a risk of burns.

DANGER! The automatic bread maker becomes hot. Do not move or transport the device when the baking tin (7) contains something hot, for example, jam. Let the automatic bread maker cool down and disconnect the mains plug from the socket before you remove or insert accessories. Use a pot holder or oven glove if necessary. There is a risk of burns.

WARNING! Do not transport the automatic bread maker when it contains hot or liquid contents, for example, jam. There is a risk of burns.

WARNING! The automatic bread maker must not become damaged in order to prevent hazards.

WARNING! The automatic bread maker must never be exposed to any direct heat sources (for example, heaters) or direct sunlight or bright artificial light. Also avoid contact with dripping water and splashes and corrosive liquids. Do not use the automatic bread maker near water. The automatic bread maker must never be submerged. Never place any objects filled with liquids, for example, vases or drinks, on the automatic bread maker. Also ensure that the automatic bread maker is not exposed to any excessive shocks or vibrations. Furthermore, no foreign objects may penetrate the device. Otherwise, the automatic bread maker could be damaged.

WARNING! A baking programme may be started only if the baking tin (7) is inserted to avoid damage to the machine. Keep the cover (2) closed during operation. Never remove the baking tin (7) during operation to prevent injury.

WARNING! Never operate the automatic bread maker without the baking tin (7). The device could be damaged.

WARNING! Never operate the automatic bread maker with its cover (2) open in order to prevent injury.

Mains cable

DANGER! Make sure that the mains cable (4) is not connected over sharp edges. Never place the mains cable (4) in the vicinity of hot surfaces or objects and ensure that it does not touch any hot surfaces of the automatic bread maker. The insulation of the mains cable (4) could be damaged. It poses an electric shock risk.

WARNING! Always handle the mains cable (4) by the plug and do not pull on the mains cable (4) itself.

WARNING! Do not place the automatic bread maker, furniture or other heavy objects on the mains cable (4) and ensure that it is not kinked.

WARNING! Never tie a knot in the mains cable (4) and do not tie cables together. Place the mains cable (4) so that no one can trip over it and it does not cause an obstruction.

WARNING! Do not use adapter plugs or extension cables that do not comply with applicable safety standards, and do not make any alterations to the mains cable (4)! If the mains cable (4) is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its customer service representative or a similarly qualified person to prevent any safety hazards.

Copyright

All information contained in these instructions is subject to copyright and is provided for information purposes only. It is only permitted to copy or duplicate data and information with the express and written consent of the author. This also includes commercial use of the content and data. The text and illustrations are based on the state of the art at the time of printing. Subject to change.

Prior to use

Remove the automatic bread maker from the packaging and remove the packaging material completely. Check the automatic bread maker for signs of damage. If it is damaged, the automatic bread maker must not be used.

Clean the housing of the automatic bread maker, the baking tin (7) and the dough hooks (6) with a clean, damp cloth before using the device for the first time. Never use scouring agents or abrasive sponges.

Initial start-up

DANGER! The temperature of the accessible surfaces may be very high when the device is operating. There is a risk of burns!

When using the device for the first time, production-related residue may give rise to a slight odour and minor smoke emission is also possible. This is normal and will fade after a short time. Please ensure that there is sufficient ventilation. Open a window if necessary.

DANGER! Never preheat the automatic bread maker for longer than 5 minutes with an empty baking tin (7). There is a risk of overheating and fire!

When using the device for the first time, proceed as follows:

Only for the initial start-up, insert the empty baking tin (7), close the cover (2) and select programme 12 as described in the section "Programmes". Press the ⏻ B button to preheat the automatic bread maker for 5 minutes. After 5 minutes, press the ⏻ B button again until a long beep sounds. The programme has then ended.

Unplug the mains cable (4) from the socket, let the automatic bread maker cool down completely, and then once again clean the baking tin (7), dough hooks (6) and housing of the automatic bread maker with a clean, damp cloth.

The automatic bread maker is now ready to use.

First use

DANGER! The parts of the automatic bread maker can become very hot. Use pot holders or oven gloves to prevent burns.

DANGER! Do not operate the automatic bread maker with a time switch or a remote control socket.

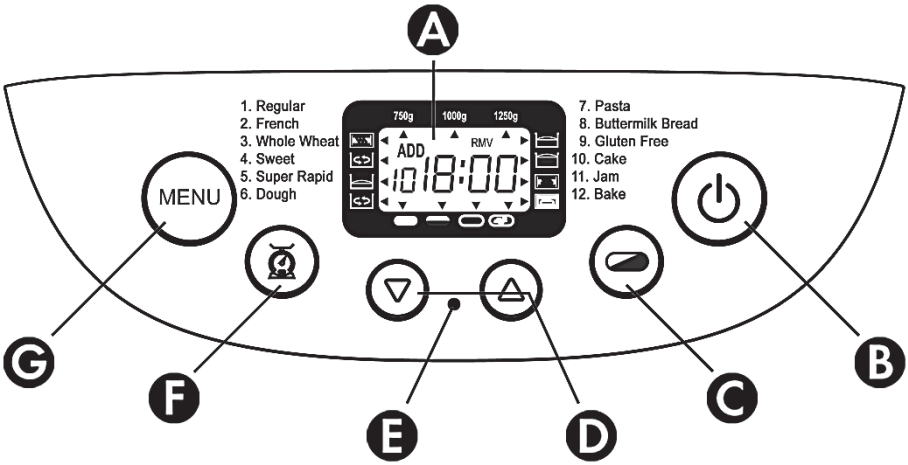
WARNING! Place the automatic bread maker on a flat, heat-resistant surface. If the surface is sensitive, place a heat-resistant board under the automatic bread maker.

Range of options available

- You can choose between 12 different programmes.
- You can make your own breads according to your own recipes.
- You can process pre-made baking mixes.
- You can knead cake mixtures, bread roll or pasta dough.
- You can make marmalade or jam.
- You can process gluten-free baking mixes and recipes with gluten-free flours.

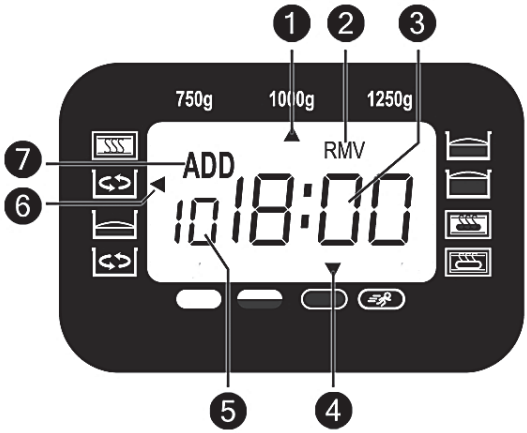
You can buy many delicious baking mixes and ingredients for your own recipes in your local LIDL store.

Control panel



A		**Display**
B		**Start / Stop:** Press this button until a beep sounds to start/stop the device or to delete a timer setting.
C		**Browning level / Quick mode:** setting browning level (light, medium, dark) or quick mode. Press the button repeatedly until the arrow ❹ is on the desired symbol. Depending on the selected setting, the baking time ❸ changes.
D		**Timer**: time-delayed baking
E		**Power LED**: indicates that a programme is running
F		**Bread weight:** Press the button repeatedly until the arrow ❶ is below the desired weight.
G	MENU	**Menu / Programme**: Select the desired baking programme here. The programme number ❺ and baking time ❸ are indicated on the display.

Display



Visual display

1	Weight display (750g / 1000g / 1250g)
2	REMOVE function (**RMV**)
3	Remaining operating time (hours) / preset time
4	Selected browning level / quick mode: light , medium , dark , quick
5	Selected programme (1 – 12)
6	Programme sequence
7	Adding ingredients (**ADD**)

Programmes

The automatic bread maker provides you with 12 preset programmes which you can select via the button MENU G. The display A indicates the programme number 5 of the selected programme.

The baking times depend on the selected programme combinations, and particularly on the weight. Please pay particular attention also to the section "Programme sequence".

The following description of the programmes gives you an overview of the programmes and their suitability for your baking plans.

Programme 1: Regular

This programme is suitable for baking white or brown breads, which largely consist of wheat or rye flour. You obtain bread which has a compact consistency.

Programme 2: French

This programme is suitable for baking fluffy breads made from finely ground flours. You usually obtain fluffy breads with a crispy crust.

Programme 3: Whole Wheat

This programme is suitable for processing strong flours such as wholemeal wheat flour or wholemeal rye flour. This results in a heavy and compact bread.

Programme 4: Sweet

This programme is very suitable if you would like to add additional sugar or ingredients such as fruit juice, dried fruit, coconut flakes, raisins or chocolate to your bread. The programme provides a fluffy, airier bread.

Programme 5: Super Rapid

The times for kneading and baking as well as the rise time are greatly reduced in the express programme. This programme is thus suitable only for recipes that do not require any strong types of flour or other heavy ingredients. The bread is less airy and also may not be as tasty as usual with this programme.

Programme 6: Dough

Yeast dough for bread rolls, pizza or other pastries can be kneaded with this programme. The baking process does not apply here.

Programme 7: Pasta

You can prepare pasta dough with this programme. Rise times and the baking process do not apply here.

Programme 8: Buttermilk Bread

This programme is very suitable for breads with buttermilk or yoghurt.

Programme 9: Gluten Free

Gluten-free flours and baking mixes have different rise properties and need more time to absorb fluids. This programme is suitable for baking breads made from gluten-free flour or gluten-free baking mixes.

Programme 10: Cake

Use this programme to bake your cake according to your own recipes or even cake mixes.

Programme 11: Jam

This program is used to produce jam, marmalade, jelly and other fruit-based spreads.

Programme 12: Bake

This programme allows you to bake breads that are too light or not fully baked and thus optimise the baking result. You can also bake ready-made dough with this programme. Note that all kneading and resting processes are completely eliminated in this programme. The 60-minute baking process is followed by a maximum “keep warm” period of one hour.

To end the programme ahead of time, press the button ⏻ B until a long beep sounds. Disconnect the automatic bread maker from the mains to switch it off.

Note about adding ingredients:

For programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 and 9, you can add other ingredients such as nuts, seeds or fruit while the programme is running. When a beep sounds and "**ADD**" ❼ is indicated on the display A, add the desired ingredients.

When using the timer, you can also place all ingredients in the baking tin (7) at the start of the programme. In this case, it may be advisable to chop fruit and nuts in advance.

Timer

This function enables time-delayed baking with a maximum delay of 15 hours. Set the end time using the buttons ▽△ D.

DANGER! Use the timer function solely for recipes that you have already tried out. This ensures that the ingredients and quantities are in the right proportion and the desired baking result is achieved. In particular, you must ensure that there is not too much dough and that it does not spill over. It poses a fire hazard!

The timer function is not available for programme 11 "Jam".

When using the timer function, pay particular attention to the selection of ingredients. Do not use this function if you want to process easily perishable ingredients such as milk, eggs or cream.

Proceed as follows:

- Select a programme. The display A indicates the baking time.
- By pressing the button △ D, you can defer the end of the baking programme. When you first press the button △ D, the end of the programme is deferred for the next full 10 minutes, and each additional pressing results in a further 10-minute deferral. You can also keep the button △ D pressed to speed up the progress of the numbers.
  The display A indicates the total time consisting of baking time and deferral time.
- By pressing the key ▽ D, you can shorten the set deferral time by 10-minute intervals.

- Confirm the timer setting by pressing the button ⏻ B . On the display A, the colon flashes, the power LED E flashes blue and the set time starts to run.
- When the start time of the programme is reached, this is indicated by the power LED E lighting up. The display A also indicates the programme step 6 that is currently active.
- The end of the baking process is indicated by 10 beeps.
  The display A indicates 0:00.

<u>Example of programming the timer:</u>

It is 12.00 noon and you would really like to have fresh bread at 7.00 p.m., thus 7 hours later. First, select the appropriate programme and then increase the time that is indicated on the display A by pressing the button △ D to 7:00. Schedule a cooling down period with the timer setting so that you can enjoy the freshly baked bread at the desired time.

Preparing to bake

Good preparation ensures good baking results. Thus please pay attention to the following information on the handling of ingredients.

DANGER! Remove the baking tin (7) from the automatic bread maker to add the ingredients to it so that ingredients do not accidentally spill in the baking compartment or on the heating coils.

Never use larger quantities than those specified. Dough which spills over may ignite on the heating coils. It poses a fire hazard.

- The ingredients should always be added to the baking tin (7) in the specified sequence.
- All ingredients used should be at room temperature. This is the only way in which an optimal fermentation process of the yeast can be ensured.
- Even small deviations in quantity may affect the baking results. Thus adhere as precisely as possible to the specified quantities of ingredients.
  Of course, you can optimise recipes to your personal needs by making minor changes to the quantities of ingredients. However, you should gradually determine the optimal quantities and always pay attention that the dough does not spill over.

Measuring ingredients

Measuring containers for dry and liquid ingredients are included with the automatic bread maker and are intended to facilitate the precise measuring of the ingredients used:

- 1 measuring cup with measuring scale for liquids
- 1 large measuring spoon, the content of which is equivalent to one tablespoon (tbsp.)

- 1 small measuring spoon, the content of which is equivalent to one teaspoon (tsp.)

When measuring the ingredients, ensure that you adhere as precisely as possible to the specified quantities in the recipes. This is the only way in which to achieve the desired result.

Baking bread

Preparation / Settings

- Remove the baking tin (7) upwards out of the automatic bread maker.
- Insert the 2 dough hooks (6) as far as possible into the drive shafts inside the baking tin (7).
- Add the ingredients to the baking tin (7) in the sequence specified in your recipe. You usually add the liquids first, followed by sugar and salt. You then add the flour and, finally, the yeast. This should not come into contact with the liquids or salt.
- Now re-insert the baking tin (7) into the automatic bread maker.
- Close the cover (2).
- Insert the mains plug into a power socket. You hear a beep and the display A indicates programme number 1 with the corresponding baking time.
- Select the desired programme by pressing the button MENU G once or repeatedly. Each press of the button is confirmed with a beep.
- Select the bread weight using the button F .
- Select the browning level using the button C by moving the arrow on the lower edge of the display A to the desired browning level. The "Quick" setting is also possible here. This reduces the rise time of the dough.

- It is not possible to set the browning level for programmes 6, 7 or 11.
- The "Quick" function is possible only for programmes 1, 2, 3 and 4.
- The weight setting is not possible for programmes 6, 7, 11 or 12.

- With the timer function, you can now set the time when baking is to end, if necessary (not possible for programme 11).

Starting programme

Press the button B to start the desired programme. The individual programme steps are now executed in sequence.

Some programs start with a preheating phase (see programme sequence table). The dough hooks (6) do not move during this phase. This is not a fault.

You can observe the programme sequence and the individual work steps through the viewing window (1) in the cover (2).

Never open the cover (2) during the rising or baking phase to prevent the bread from collapsing.

Remove function

This function allows you to remove the dough hooks (6) before the baking phase. This is not mandatory, but has the advantage that the unaesthetic holes in the finished bread are slightly smaller because they are caused only by the thin shafts. The bread is no longer torn by the dough hooks (6) when removing it from the baking tin (7) and is also easier to remove.

Proceed as follows:

- After the last kneading phase, 10 beeps sound and the "**RMV**" ❷ indicator flashes on the display Ⓐ .
- Press the ⏻ Ⓑ button to pause the programme sequence for 10 minutes.
- During this 10-minute pause, the remaining programme time flashes on the display Ⓐ.
- Open the cover (2) and remove the baking tin (7).
- Remove the dough with floured hands and remove the dough hooks (6).
- Return the dough to the baking tin (7).
- Re-insert the baking tin (7) into the automatic bread maker and close the cover (2).
- Press the button ⏻ Ⓑ to continue the programme sequence. If you do not press the button ⏻ Ⓑ, the programme continues automatically after a 10-minute pause.

The remove function does not apply to programmes 6, 7, 11 or 12.

End of programme

At the end of the baking process, 10 beeps sound and 0:00 is indicated on the display Ⓐ. The automatic bread maker now switches to a 60-minute “keep warm” phase. To stop this “keep warm” phase before the end of the 60 minutes, press the button ⏻ Ⓑ and keep it pressed until a long beep sounds.

The “keep warm” phase does not apply to programmes 6, 7 or 11.

Warning! Remove the mains plug from the power socket before opening the cover (2) of the automatic bread maker.

Removing bread

DANGER! Use pot holders to remove the baking tin (7) or put on oven gloves. There is a risk of burns.

Bread can be removed more easily from the baking tin (7) if you leave it there for at least 30 minutes after baking (“keep warm” phase).

Hold the baking tin (7) at an angle with the opening facing down over a wire cooling rack and shake it gently. It should be easy to remove the bread due to the non-stick coating of the baking tin (7). Do not use metal objects to remove the bread from the baking tin (7). The non-stick coating could be damaged.

If the dough hooks (6) remain stuck in the bread, take them out using the dough hook remover (10).

Maintenance / Cleaning

Maintenance

WARNING! Servicing is necessary if the automatic bread maker has been damaged or if liquids or objects have penetrated the housing, if the automatic bread maker has been exposed to rain or moisture or if it does not work properly or has been dropped. If smoke is produced, or there are any unusual sounds or smells, switch off the automatic bread maker immediately and remove the mains plug from the socket. In such cases, the automatic bread maker should not be used until it has been inspected by authorised service personnel. Only have qualified personnel carry out the maintenance work on the device. Never open the housing of the automatic bread maker.

You can obtain information on spare parts via our service hotline. (see page 25)

Cleaning

DANGER! Remove the mains plug from the socket before cleaning as there is a risk of an electric shock!

DANGER! The automatic bread maker must not be immersed in water! This poses a risk of an electric shock and short circuit.

DANGER! Wait until the automatic bread maker has cooled down completely. Otherwise, there is a risk of burns!

Device parts and accessories of the automatic bread maker are not dishwasher-proof. Do not use any chemical, cleaning solvents or strong detergents to clean the automatic bread maker. You thus avoid damage to the automatic bread maker and cleaning residues in the next breads.

To clean the device, proceed as follows:

Device housing, cover and baking compartment

- First, remove the dough hooks (6) and the baking tin (7). To facilitate cleaning the baking compartment, the cover (2) can be removed by tilting it at a position of approx. 45° until the hinge fits through the slots in the hinge guide and the cover (2) can be removed upwards.
- Now remove all residue from the baking compartment with a damp cloth or soft sponge.
- Then clean the cover (2) and the device housing also with a damp cloth or soft sponge.
- Now dry the baking compartment, the cover (2) and the device housing thoroughly with a soft, dry cloth.
- If you previously removed the cover (2), re-insert it.

Baking tin, dough hooks and other accessories

The surfaces of the baking tin (7) and dough hooks (6) have a non-stick coating. To ensure this non-stick coating continues to work, do not clean the device with any aggressive or abrasive cleaning agents or any objects that could scratch and damage the surface.

- Remove the baking tin (7) and dough hooks (6) from the baking compartment.
- Remove the dough hooks (6) from the baking tin (7) by lifting them off from the shafts. It may not be possible to lift off the dough hooks (6) because they may be "stuck" to the shaft due to the previous baking process. In this case, fill the baking tin (7) with hot water. After leaving it to soak for half an hour, deposits should have dissolved and it should be possible to remove the dough hooks (6).
- Clean the dough hooks (6) with warm water, a little mild detergent and a washing-up brush. For stubborn deposits, soak the dough hooks (6) in advance in the rinse water. You can carefully remove possible residues in the shaft passage of the dough hooks (6) using a small wooden stick.
- After cleaning, dry the dough hooks (6) thoroughly.
- Clean the outside of the baking tin (7) with a damp cloth.
- Clean the inside of the baking tin (7) with warm water, a little mild detergent and a washing-up brush. For stubborn deposits, fill the baking tin (7) with warm water and add mild detergent. Wait until the deposits have dissolved and you can remove them with a washing-up brush.
- After cleaning, rinse the baking tin (7) with plenty of clear water to remove detergent residue and then dry it thoroughly.
- Please clean the measuring cup (8), measuring spoon (9) and dough hook remover (10) with warm water and a little mild detergent. Dry these parts thoroughly after rinsing them with clear water.

There may be slight discolourations of the surface over time due to heat, moisture or steam. This is normal and does not constitute an impairment of its functions or a reduction in quality in the sense of the warranty terms and conditions.

Troubleshooting / Frequently asked questions

❖ Display indicates "HHH"

Problem: A program was started although the automatic bread maker had not cooled down enough since the last baking process.

Solution: Stop the programme and disconnect the mains plug. Let the automatic bread maker cool down with its cover (2) open for 20-30 minutes.

❖ Programme does not start and display Ⓐ jumps to programme 1

Problem: The automatic bread maker has not cooled down enough since the last baking process.

Solution: Let the automatic bread maker cool down with its cover (2) open for 20-30 minutes.

❖ Display indicates "EE0", "EE1" or "ELL" after programme starts

Solution: Switch off the automatic bread maker and disconnect the mains plug. Then insert the mains plug again. If the error message is still displayed, please contact customer service.

❖ The dough hook (6) is stuck in the baking tin (7) after baking

Solution: Fill the baking tin (7) with hot water and turn the dough hook (6) so that the deposits can dissolve.

❖ The dough hook (6) is stuck in the bread after baking

Solution: Remove the dough hook (6) with the dough hook remover (10).

❖ The motor turns, but the dough is not mixed

Solution: Check whether the baking tin (7) and dough hooks (6) are locked into place correctly.

❖ Automatic bread maker crushes fruit and nuts

Solution: Only add ingredients such as fruit and nuts to the dough when the beep sounds and "ADD" ❼ is indicated on the display Ⓐ.

❖ Automatic bread maker does not work

Solution: Make sure that the mains plug is connected to the power supply and the power LED Ⓔ lights up. Use the programme sequence to try to determine the current phase of the automatic bread maker. Some programme steps are hard to recognise from the outside. Check whether the button ⏻ Ⓑ was pressed correctly.

Environmental and disposal information

When this symbol appears on a product, this indicates that the product is subject to the European Directive 2012/19/EU. All electrical and electronic devices must be disposed of separately from household waste at designated disposal points. Disposal of old devices in this manner will prevent harm to the environment and human health hazards. For further information regarding disposal of old devices in accordance with the directive, contact your local government office or the retailer where you purchased the device.

Dispose of the packaging in an environmentally compatible manner. Cardboard can be put out for municipal paper collections or brought to public collection points for recycling. Films and plastic used for packaging the device are collected by your local disposal services and disposed of in an environmentally compatible manner.

Conformity information

This device meets the basic requirements and other relevant regulations of the Low Voltage Directive 2006/95/EC, the EMC Directive 2004/108/EC, the ErP Directive 2009/125/EC and the RoHS Directive 2011/65/EU. The Declaration of Conformity can be found at the end of this manual.

Programme sequence

Programme	**1. Regular**						**2. French**					
Browning level	Light Medium Dark			Quick			Light Medium Dark			Quick		
Weight (grams)	750	1000	1250	750	1000	1250	750	1000	1250	750	1000	1250
Time (hours)	2:58	3:05	3:15	2:14	2:20	2:25	3:13	3:18	3:25	2:18	2:25	2:30
Preheat (minutes)	15	15	20	**-/-**	**-/-**	**-/-**	10	10	15	**-/-**	**-/-**	**-/-**
Knead 1 (minutes)	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Rise 1 (minutes)	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Knead 2 (minutes)	2 3A* 5	2 5A* 5	2 5A* 5	2 1A* 5	2 2A* 5	2 2A* 5	2 3A* 8	2 5A* 8	2 5A* 8	2 1A* 5	2 2A* 5	2 2A* 5
Rise 2 (minutes)	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Rise 3 (minutes)	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Bake (minutes)	56	60	65	56	60	65	60	65	70	60	65	70
Keep warm (minutes)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Add ingredients (remaining hours)	2:01	2:05	2:10	1:49	1:53	1:58	2:26	2:29	2:28	1:53	1:58	2:03
Preset time	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

*: You can add more ingredients during programme step "Knead 2".
The A after the number means that a beep sounds and the display Ⓐ also indicates "ADD" ❼ in this phase. You can add ingredients during this time.
Example:
3A > During this 3-minute kneading phase, a beep sounds and "ADD" ❼ is indicated. Add ingredients.

Programme	**3. Whole Wheat**						**4. Sweet**					
Browning level	Light Medium Dark			Quick			Light Medium Dark			Quick		
Weight (grams)	750	1000	1250	750	1000	1250	750	1000	1250	750	1000	1250
Time (hours)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Preheat (minutes)	15	15	20	-/-	-/-	-/-	10	10	15	-/-	-/-	-/-
Knead 1 (minutes)	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Rise 1 (minutes)	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Knead 2 (minutes)	2 3A* 8	2 5A* 8	2 5A* 8	2 2A* 5	2 2A* 5	2 2A* 5	2 4A* 6	2 5A* 6	2 5A* 6	2 1A* 6	2 2A* 6	2 2A* 6
Rise 2 (minutes)	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Rise 3 (minutes)	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Bake (minutes)	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Keep warm (minutes)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Add ingredients (remaining hours)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Preset time	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

*: You can add more ingredients during programme step "Knead 2".
The A after the number means that a beep sounds and the display Ⓐ also indicates "ADD" ❼ in this phase. You can add ingredients during this time.

Example:

3A > During this 3-minute kneading phase, a beep sounds and "ADD" ❼ is indicated. Add ingredients.

Programme	**5. Super Rapid**			**6. Dough**	**7. Pasta**	**8. Buttermilk Bread**		
Browning level	Light Medium Dark			**-/-**	**-/-**	Light Medium Dark		
Weight (grams)	750	1000	1250	**-/-**	**-/-**	750	1000	1250
Time (hours)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30
Preheat (minutes)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	10	**-/-**	25	25	30
Knead 1 (minutes)	8	8	8	12	15	10	10	10
Rise 1 (minutes)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	10	**-/-**	20	20	20
Knead 2 (minutes)	**-/-** 2A* 5	**-/-** 2A* 5	**-/-** 2A* 5	**-/-** 3A* 5	**-/-**	2 5A* 8	2 5A* 8	2 5A* 8
Rise 2 (minutes)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	25	**-/-**	45	45	45
Rise 3 (minutes)	20	20	20	45	**-/-**	30	30	30
Bake (minutes)	40	43	45	**-/-**	**-/-**	52	56	60
Keep warm (minutes)	60	60	60	**-/-**	**-/-**	60	60	60
Add ingredients (remaining hours)	1:05	1:08	1:10	1:15	**-/-**	2:15	2:19	2:23
Preset time	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

*: You can add more ingredients during programme step "Knead 2".
The A after the number means that a beep sounds and the display Ⓐ also indicates "ADD" ❼ in this phase. You can add ingredients during this time.
Example:
3A > During this 3-minute kneading phase, a beep sounds and "ADD" ❼ is indicated. Add ingredients.

Programme	**9. Gluten Free**			**10. Cake**			**11. Jam**	**12. Bake**
Browning level	Light Medium Dark			Light Medium Dark			**-/-**	Light Medium Dark
Weight (grams)	750	1000	1250	750	1000	1250	**-/-**	**-/-**
Time (hours)	1:37	1:41	1:45	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Preheat (minutes)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**
Knead 1 (minutes)	15	15	15	15	15	15	**-/-**	**-/-**
Rise 1 (minutes)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	15 (Heat and stir)	**-/-**
Knead 2 (minutes)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**
Rise 2 (minutes)	30	30	30	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**
Rise 3 (minutes)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	45 (Heat and stir)	**-/-**
Bake (minutes)	52	56	60	60 + 15 Rise	65 + 15 Rise	70 + 15 Rise	20 Rise	60
Keep warm (minutes)	60	60	60	60	60	60	**-/-**	60
Add ingredients (remaining hours)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**
Preset time	15h	15h	15h	15h	15h	15h	**-/-**	15h

*: You can add more ingredients during programme step "Knead 2" .
The A after the number means that a beep sounds and the display Ⓐ also indicates "ADD" ❼ in this phase. You can add ingredients during this time.
Example:
3A > During this 3-minute kneading phase, a beep sounds and "ADD" ❼ is indicated. Add ingredients.

Warranty and servicing advice

Warranty of TARGA GmbH

Dear Customer,

This device is sold with three years warranty from the date of purchase. In the event of product defects, you have legal rights towards the seller. These statutory rights are not restricted by our warranty as described below.

Warranty conditions

The warranty period commences upon the date of purchase. Please keep the original receipt in a safe place as it is required as proof of purchase. If any material or manufacturing faults occur within three years of purchase of this product, we will repair or replace the product free of charge as we deem appropriate.

Warranty period and legal warranty rights

The warranty period is not extended in the event of a warranty claim. This also applies to replaced and repaired parts. Any damage or defects discovered upon purchase must be reported immediately when the product has been unpacked. Any repairs required after the warranty period will be subject to charge.

Scope of warranty

The device was carefully manufactured in compliance with stringent quality guidelines and subjected to thorough testing before it left the works. The warranty applies to material and manufacturing faults. This warranty does not cover product components which are subject to normal wear and which can therefore be regarded as wearing parts, or damage to fragile components such as switches, rechargeable batteries or components made of glass. This warranty is void if the product is damaged, incorrectly used or serviced. To ensure correct use of the product, always comply fully with all instructions contained in the user manual. The warnings and recommendations in the user manual regarding correct and incorrect use and handling of the product must always be observed and complied with. The product is solely designed for private use and is not suitable for commercial applications. The warranty is rendered void in the event of incorrect handling and misuse, if it is subjected to force, and also if any person other than our authorised service technicians interfere with the device. No new warranty period commences if the product is repaired or replaced.

Submitting warranty claims

To ensure speedy handling of your complaint, please note the following:

- Before using your product for the first time, please read the enclosed documentation carefully. Should any problems arise which cannot be solved in this way, please call our hotline.

- Always have your receipt, the product article number as well as the serial number (if available) to hand as proof of purchase.
- If it is not possible to solve the problem on the phone, our hotline support staff will initiate further servicing procedures depending on the fault.

Service

GB Phone: 0207 – 36 50 744
E-Mail: service.GB@targa-online.com

IE Phone: 01 – 242 15 83
E-Mail: service.IE@targa-online.com

MT Phone: 800 – 62 175
E-Mail: service.MT@targa-online.com

CY Phone: 800 – 92 496
E-Mail: service.CY@targa-online.com

IAN: 102869

Manufacturer

Please note that the following address is not a service address. First contact the service point stated above.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 SOEST
GERMANY

Spis treści

Wstęp **27**

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem **27**

Zakres dostawy **27**

Dane techniczne **28**

Wskazówki bezpieczeństwa **28**

Prawa autorskie **31**

Przed uruchomieniem **31**

Pierwsze uruchomienie **31**

Uruchomienie **32**

Możliwości urządzenia 32
Pole obsługowe 33
Wyświetlacz 34
Wskazania wyświetlacza 34

Programy **34**

Timer **36**

Przygotowanie pieczenia **37**

Odmierzanie składników 37

Pieczenie chleba **38**

Przygotowania / ustawienia 38
Uruchomienie programu 38
Funkcja usuwania (REMOVE) 39
Koniec programu 39
Wyjmowanie chleba 40

Konserwacja / czyszczenie **40**

Usuwanie usterek / często zadawane pytania **42**

Wskazówki dotyczące ochrony środowiska i prawidłowego usuwania **43**

Deklaracja zgodności **43**

Przebieg programu **44**

Informacje na temat gwarancji i serwisowania **48**

Wstęp

Dziękujemy za zakup automatu do pieczenia chleba SilverCrest EDS SBB 850 B1, zwanego dalej "urządzenie". Jest to wysokiej jakości produkt o dużej trwałości.

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne wskazówki na temat bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz wskazówki na temat codziennego korzystania z urządzenia i jego bezpiecznego usuwania. Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi. Urządzenie należy używać tylko w opisany sposób i do opisanych celów. W razie sprzedaży lub przekazania urządzenia należy koniecznie dołączyć do niego niniejszą instrukcję obsługi. Jest ona częścią składową urządzenia.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie jest łatwe w obsłudze i umożliwia pieczenie w jednej operacji chleba, ciast i marmolad na użytek domowy. Następnie produkty można poddawać dalszej obróbce zgodnie z potrzebami.

Urządzenie nie jest przeznaczone do stosowania w przedsiębiorstwach ani do zastosowań komercyjnych. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku prywatnego, a każde inne użytkowanie uznaje się za niezgodne z przeznaczeniem Oprócz tego nie wolno używać urządzenia poza zamkniętymi pomieszczeniami i w rejonach o klimacie tropikalnym. Urządzenia należy używać wyłącznie do celów opisanych w niniejszej instrukcji obsługi i w żadnym przypadku nie należy go używać do suszenia żywności ani do innych celów. Należy stosować wyłącznie akcesoria zalecane przez producenta; inne akcesoria mogą trwale uszkodzić urządzenie. Może to także spowodować utratę gwarancji.

Niniejsze urządzenie spełnia wymagania wszystkich odnośnych norm i dyrektyw, związanych ze zgodnością CE. W przypadku nieuzgodnionych z producentem modyfikacji urządzenia nie można zagwarantować spełnienia wymagań tych norm. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za wynikłe z tego szkody lub zakłócenia.

Należy przestrzegać przepisów krajowych lub przepisów kraju użytkowania.

Zakres dostawy

- Automat do pieczenia chleba (urządzenie)
- Forma do pieczenia
- 2 haki do wyrabiania ciasta
- Uchwyt do usuwania haków
- Kubek pomiarowy
- łyżka pomiarowa
- Niniejsza instrukcja obsługi
- Zeszyt z przepisami
- Skrócona instrukcja obsługi

Niniejsza instrukcja ma odchylaną okładkę. Na wewnętrznej stronie odchylanej okładki jest przedstawione urządzenie wraz z oznaczeniami liczbowymi. Liczby mają następujące znaczenie:

Rysunek **A**

1 Wziernik
2 Pokrywa
3 Szczeliny wentylacyjne
4 Przewód zasilający
5 Pole obsługowe

Rysunek **B**

6 Hak do wyrabiania
7 Forma do pieczenia
8 Kubek pomiarowy
9 Łyżka pomiarowa
10 Uchwyt do usuwania haków

Dane techniczne

Model	SilverCrest EDS SBB 850 B1
Napięcie zasilania	220-240 V~, 50 Hz
Pobór mocy	850 W
Wymiary (szer. x wys. x głęb.) łącznie z uchwytami	ok. 28 x 27 x 42 cm
Masa	ok. 5,9 kg
Sprawdzone pod względem bezpieczeństwa: TÜV SÜD	

Zastrzegamy możliwość zmian danych technicznych i konstrukcyjnych bez wcześniejszego uprzedzenia.

Wskazówki bezpieczeństwa

Przed pierwszym użyciem urządzenia prosimy dokładnie zapoznać się z poniższymi instrukcjami. Należy stosować się do wszystkich ostrzeżeń o zagrożeniach, nawet jeśli masz doświadczenie w obsłudze urządzeń elektronicznych. Niniejszą instrukcję należy starannie przechowywać do wykorzystania w przyszłości.

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ten symbol oznacza zagrażającą niebezpieczną sytuację, która może powodować ciężkie obrażenia ze śmiercią włącznie, jeśli jej się nie zapobiegnie.

OSTRZEŻENIE! Ten symbol oznacza ważne wskazówki w sprawie bezpiecznej eksploatacji urządzenia i ochrony użytkownika.

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ten symbol oznacza ostrzeżenie przed zranieniami / oparzeniami w związku z gorącymi powierzchniami urządzenia.

Ten symbol oznacza dalsze, przydatne informacje na ten temat.

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Urządzenie nie jest przeznaczone do współpracy z zewnętrznym zegarem sterującym ani innym urządzeniem zdalnego sterowania.

NIEBEZPIECZEŃSTWO! To urządzenie może być używane przez dzieci od 8. roku życia oraz przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenia ani konserwacji przez użytkownika nie mogą wykonywać dzieci, chyba że ukończyły 8 lat i są pod nadzorem. Folie z opakowań należy także przechowywać poza zasięgiem dzieci. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia.

Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia i kabla zasilającego.

NIEBEZPIECZEŃSTWO! W razie stwierdzenia wydobywania się dymu, powstawania nienormalnych odgłosów lub zapachów należy natychmiast wyjąć wtyk przewodu zasilającego z gniazda. W takich przypadkach nie wolno dalej używać urządzenia, dopóki nie zostanie ono sprawdzone przez specjalistę. W żadnym przypadku nie wolno wdychać dymu z możliwego pożaru urządzenia. O ile mimo to doszło do wdychania dymu, należy udać się do lekarza. Wdychanie dymu może być szkodliwe dla zdrowia.

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Należy dopilnować, by na urządzeniu lub w jego pobliżu nie było żadnych źródeł otwartego ognia (np. palące się świece). Istnieje niebezpieczeństwo pożaru!

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Nie należy używać urządzenia bez odpowiedniego nadzoru. Gdy urządzenie jest nieużywane, należy zawsze wyjmować wtyk przewodu zasilającego z gniazda Urządzenie odstawiać w miejsce przechowywania dopiero po jego całkowitym schłodzeniu się. Istnieje niebezpieczeństwo pożaru!

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Podczas pracy urządzenie musi znajdować się suchej, równej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni. Urządzenia nigdy nie należy używać w pobliżu materiałów łatwopalnych, jak np. zasłony, firanki i/lub palne gazy lub ciecze. Należy zachować odstęp 10 cm od innych przedmiotów. W trakcie pracy nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru. Istnieje niebezpieczeństwo pożaru.

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Nigdy nie wolno zasłaniać szczelin wentylacyjnych urządzenia. Urządzenia nie wolno uruchamiać na kuchence gazowej lub elektrycznej, na gorącym piekarniku czy innym źródle ciepła ani obok nich. Urządzenia nigdy nie należy przykrywać ścierką czy innym materiałem, gdyż wówczas ciepło i para nie miałyby ujścia. Grozi to przegrzaniem i pożarem.

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Urządzenia nigdy nie należy używać do przechowywania w nim żywności, a szczególnie przedmiotów metalowych. Mogłyby one spowodować zwarcie. Istnieje niebezpieczeństwo pożaru.

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Podczas pieczenia nigdy nie wolno przekroczyć ilości 700 g mąki i 1 i 1/4 opakowania drożdży (maks. 10 g). W przeciwnym razie ciasto może wypłynąć i spowodować pożar. Istnieje niebezpieczeństwo pożaru.

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Podczas pracy temperatura powierzchni, których można dotknąć, może być bardzo wysoka. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia.

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Podczas pracy urządzenie staje sie bardzo gorące. Nigdy nie należy przestawiać ani transportować urządzenia, gdy wewnątrz znajduje się gorąca zawartość, np. marmolada w formie do pieczenia (7). Przed wyjmowaniem lub wkładaniem akcesoriów odczekaj na schłodzenie się urządzenia i wyjmij wtyk przewodu zasilającego z gniazda. W razie potrzeby użyj rękawicy kuchennej lub ścierki. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia.

OSTRZEŻENIE! Nie transportuj urządzenia, gdy znajduje się w nim gorąca lub płynna zawartość, np. marmolada. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia.

OSTRZEŻENIE! Urządzenie nie może być uszkodzone, by nie dopuścić do powstania zagrożeń.

OSTRZEŻENIE! Urządzenie nie może być narażone na oddziaływanie bezpośrednich źródeł ciepła (np. grzejników) ani bezpośredniego światła słonecznego lub silnego światła sztucznego. Należy także unikać kontaktu z wodą rozpryskową i kroplową oraz agresywnymi cieczami. Nie używaj urządzenia w pobliżu wody. Urządzenia nigdy nie wolno zanurzać w wodzie. Nie ustawiaj na urządzeniu ani w jego pobliżu żadnych przedmiotów napełnionych wodą, np. wazonów lub napojów. Należy też dopilnować, aby urządzenie nie było narażone na nadmierne wstrząsy ani drgania. Nie wolno dopuścić, by do wnętrza urządzenia dostały się ciała obce. W przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia urządzenia.

OSTRZEŻENIE! W celu uniknięcia uszkodzenia urządzenia, program do pieczenia można rozpoczynać tylko z włożoną formą do pieczenia (7). Podczas pracy urządzenia pokrywa (2) musi być zamknięta. Aby uniknąć obrażeń, nigdy nie wyjmuj formy do pieczenia (7) podczas pracy urządzenia.

OSTRZEŻENIE! Nigdy nie uruchamiaj urządzenia bez włożonej formy do pieczenia (7). Mogłoby to spowodować uszkodzenie urządzenia.

OSTRZEŻENIE! W celu uniknięcia obrażeń urządzenie nigdy nie może pracować z otwartą pokrywą (2).

Przewód zasilający

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Należy dopilnować, by przewód zasilający (4) nie był prowadzony przez ostre krawędzie. Przewodu zasilającego (4) nie wolno prowadzić w pobliżu gorących przedmiotów ani powierzchni; należy też dopilnować, by nie stykał się z gorącymi powierzchniami urządzenia. Izolacja przewodu zasilającego (4) mogłaby wówczas ulec uszkodzeniu. Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.

OSTRZEŻENIE! Przewód zasilający (4) należy chwytać zawsze za wtyk, a nie ciągnąć za sam przewód (4).

OSTRZEŻENIE! Nigdy nie stawiaj na przewodzie zasilającym (4) żadnych przedmiotów, mebli itp. i dopilnuj, by nie został pozaginany.

OSTRZEŻENIE! Nigdy nie wiąż przewodu zasilającego (4) na supeł ani nie łącz go z innymi przewodami. Prowadź przewód zasilający (4) tak, by nikt na niego nie nadepnął i by nikomu nie przeszkadzał.

OSTRZEŻENIE! Nigdy nie używaj rozdzielaczy ani przedłużaczy, które nie spełniają obowiązujących norm bezpieczeństwa i nie naprawiaj przewodu zasilającego (4) samodzielnie! W celu uniknięcia zagrożeń, w razie uszkodzenia przewodu zasilającego (4) tego urządzenia, musi on być wymieniony przez producenta lub jego punkt serwisowy albo przez inne podobnie wykwalifikowane osoby.

Prawa autorskie

Cała zawartość tej instrukcji obsługi jest chroniona prawem autorskim i jest udostępniana czytelnikowi wyłącznie jako źródło informacji. Jakiekolwiek kopiowanie lub powielanie danych i informacji jest zabronione bez wyraźnej i pisemnej zgody autora. Dotyczy to również komercyjnego wykorzystania treści i danych. Tekst i ilustracje są zgodne ze stanem technicznym w chwili druku. Zmiany zastrzeżone.

Przed uruchomieniem

Wyjmij urządzenie z opakowania i usuń cały materiał opakowaniowy. Sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone. W razie uszkodzenia nie wolno uruchamiać urządzenia.

Przed pierwszym użyciem wyczyść czystą, wilgotną szmatką obudowę urządzenia, formę do pieczenia (7) i haki do wyrabiania (6). W żadnym przypadku nie stosuj środków do szorowania ani ostrych gąbek do czyszczenia.

Pierwsze uruchomienie

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Podczas pracy temperatura powierzchni, których można dotknąć, może być bardzo wysoka. Niebezpieczeństwo poparzenia!

Podczas pierwszego uruchomienia pozostałości poprodukcyjne mogą powodować powstawanie lekkiego zapachu; możliwe jest też niewielkie dymienie. Jest to normalny objaw, który zanika po krótkim czasie. Należy zapewnić wystarczającą wentylację. W razie potrzeby otwórz okno.

NIEBEZPIECZEŃSTWO! W żadnym przypadku nie należy rozgrzewać urządzenia dłużej niż 5 minut z pustą formą do pieczenia (7). Grozi to przegrzaniem i pożarem!

Przy pierwszym uruchomieniu należy wykonać następujące czynności:

Tylko przy pierwszym uruchomieniu należy włożyć do urządzenia pustą formę do pieczenia (7), zamknąć pokrywę (2) i wybrać program 12, jak opisano w rozdziale "Programy". Naciśnij przycisk ⏻ B, by rozgrzać urządzenie przez 5 minut. Po upływie 5 minut ponownie naciśnij przycisk ⏻ B tak długo, aż rozlegnie się długi sygnał dźwiękowy. Program zostanie zakończony.

Wyjmij wtyk przewodu zasilającego (4) z gniazda, odczekaj, aż urządzenie całkowicie się schłodzi i ponownie wyczyść czystą, wilgotną szmatką formę do pieczenia (7), haki do wyrabiania (6) i obudowę urządzenia.

Urządzenie jest teraz gotowe do pracy.

Uruchomienie

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Części urządzenia mogą się silnie nagrzewać. Aby uniknąć poparzeń, użyj rękawicy kuchennej lub ścierki.

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Urządzenia nie należy zasilać z gniazda z zegarem sterującym ani z gniazd sterowanych radiowym pilotem zdalnego sterowania.

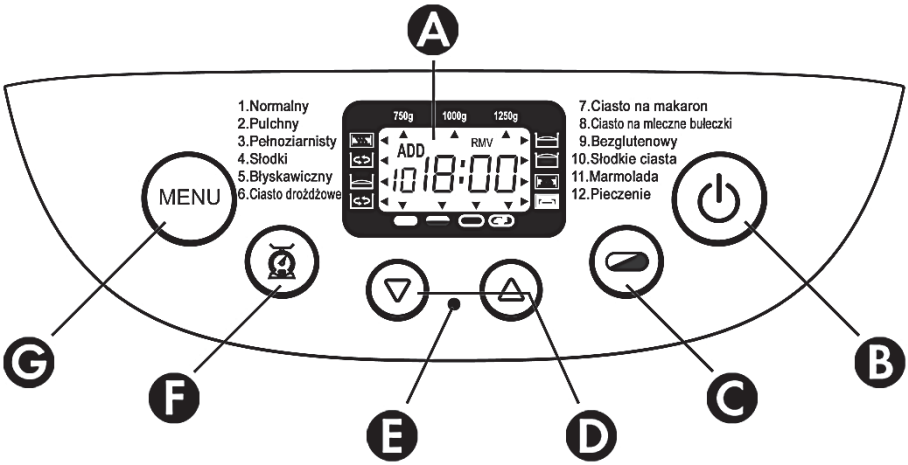
OSTRZEŻENIE! Urządzenie należy ustawić na równym podłożu, odpornym na wysoką temperaturę. W przypadku powierzchni wrażliwej na temperaturę pod urządzenie należy włożyć płytę odporną na wysokie temperatury.

Możliwości urządzenia

- Można wybierać spośród 12 różnych programów.
- Można wypiekać chleby według własnych receptur.
- Można piec pieczywo z gotowych mieszanek.
- Można zagniatać ciasta, ciasto na bułki lub makaron.
- Można wytwarzać marmoladę lub konfitury.
- Można wypiekać pieczywo z mieszanek bezglutenowych lub według przepisów z mąką bezglutenową.

Wiele różnych mieszanek i dodatków na pyszne wypieki można zakupić w lokalnym sklepie LIDL.

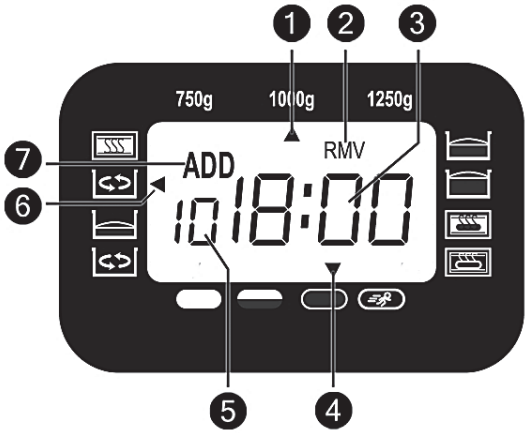
Pole obsługowe



>>> Oznaczenia programu na rysunku w języku krajowym, na urządzeniu po angielsku <<<

A		**Wyświetlacz**
B		**Start / Stop:** Naciskaj ten przycisk, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy, by włączyć / wyłączyć urządzenie lub by skasować ustawienie timera.
C		**Stopień zrumienienia / tryb szybki:** Ustawienie stopnia zrumienienia (jasny, średni, ciemny) lub tryb szybki. Naciskaj przycisk tyle razy, by strzałka ❹ znalazła się nad żądanym symbolem. Zależnie od wybranego ustawienia zmienia się czas pieczenia ❸.
D		**Timer**: pieczenie z opóźnieniem
E		**Dioda LED statusu**: sygnalizuje, że trwa program
F		**Waga chleba:** Naciskaj przycisk tyle razy, by strzałka ❶ znalazła się pod żądanym symbolem.
G	MENU	**Menu / program**: Wybierz żądany program pieczenia. Numer programu ❺ i czas pieczenia ❸ są wyświetlane na wyświetlaczu .

Wyświetlacz



Wskazania wyświetlacza

1	Wskazanie wagi (750 g / 1000 g / 1250 g)
2	Funkcja REMOVE (**RMV**)
3	Pozostały czas pracy (godziny) / wybór czasu
4	Wybrany stopień zrumienienia / tryb szybki: Jasny, Średni, Ciemny, Szybko
5	Wybrany program (1 – 12)
6	Przebieg programu
7	Dodawanie dodatków (**ADD**)

Programy

Urządzenie dysponuje 12 zapisanymi programami, które można wybierać przyciskiem MENU G. Na wyświetlaczu A wyświetlany jest numer 5 wybranego programu.

Czasy pieczenia są zależne od wybranych kombinacji programów, a w szczególności od wagi ciasta. Należy także zapoznać się z informacjami w rozdziale "Przebieg programu".

Poniższy opis programów zawiera przegląd programów oraz informacje o ich przeznaczeniu.

Program 1: Normalny (Regular)

Ten program nadaje się do pieczenia chleba z mąki białej lub mieszanej, która składa się w większości z mąki pszennej lub żytniej. Powstaje chleb o zwartej konsystencji.

Program 2: Pulchny (French)

Ten program nadaje się do wypieku lekkich chlebów z dobrze zmielonej mąki. Z reguły będzie to pulchny chleb z chrupiącą skórką.

Program 3: Pełnoziarnisty (Whole Wheat)

Ten program nadaje się do wypieków z mąki pszennej lub żytniej z pełnego przemiału. Produktem będzie ciężki i zwarty chleb.

Program 4: Słodki (Sweet)

Ten program nadaje się do wypieku chleba z dodatkiem cukru lub takich składników, jak soki owocowe, suszone owoce, płatki kokosowe, rodzynki lub czekolada. Produktem jest dość lekki, puszysty chleb.

Program 5: Błyskawiczny (Super Rapid)

W tym programie czasy zagniatania, garowania i pieczenia są mocno skrócone. Z tego powodu do tego programu nadają się przepisy, które nie zawierają mąki z grubego przemiału ani innych ciężkich dodatków. Chleb z tego programu jest mniej puszysty, a być może i nie tak smaczny, jak zwykle.

Program 6: Ciasto drożdżowe (Dough)

W tym programie można wyrabiać ciasto drożdżowe na bułki, pizzę lub inne wypieki. Program nie zawiera cyklu wypiekania.

Program 7: Ciasto na makaron (Pasta)

Za pomocą tego programu można przygotować ciasto na makaron. Program nie zawiera cyklu garowania i pieczenia.

Program 8: Ciasto na mleczne bułeczki (Buttermilk Bread)

Program nadaje się do pieczenia bułeczek z dodatkiem mleka lub jogurtu.

Program 9: Bezglutenowy (Gluten Free)

Mąki lub mieszanki bezglutenowe mają inne właściwości pod względem wyrastania i potrzebują więcej czasu na wchłonięcie płynów. Ten program nadaje się do chlebów z mąk bezglutenowych lub chlebów z bezglutenowych mieszanek do wypieku.

Program 10: Słodkie ciasta (Cake)

W tym programie można wypiekać ciasta według własnych przepisów lub z gotowych mieszanek.

Program 11: Marmolada (Jam)

Ten program służy do przygotowywania marmolad, konfitur, galaretek i innych smarowideł z owoców.

Program 12: Pieczenie (Bake)

Ten program umożliwia dopiekanie zbyt jasnych lub nie do końca wypieczonych wypieków, a więc poprawienie wyniku wypieku. W tym programie można także wypiekać gotowe ciasta. Należy pamiętać, że ten program nie zawiera cykli wyrabiania i odpoczynku. Program obejmuje 60 minut wypieku i czas utrzymywania ciepłoty przez maksymalnie 1 godzinę.
Aby zakończyć program przed czasem, naciśnij przycisk ⏻ B, aż rozlegnie się długi sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć urządzenie, odłącz je od sieci elektrycznej.

Wskazówka na temat dodawania dodatków:

W programach 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 i 9 można w trakcie realizacji programu dodawać dalsze składniki, jak orzechy, ziarna czy owoce. Gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu A zostanie wyświetlone **"ADD"** 7, można dodać odpowiednie składniki.

Przy wykorzystaniu timera można dodać wszystkie składniki do formy do pieczenia (7) już na początku programu. W takim przypadku celowe może być wcześniejsze rozdrobnienie owoców i orzechów.

Timer

Ta funkcja umożliwia pieczenie z maksymalnym opóźnieniem o 15 godzin. Ustaw czas końcowy przyciskami ▽ △ D.

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Używaj funkcji timera tylko do już wcześniej wypróbowanych przepisów. W ten sposób zyskujesz pewność, że składniki i ilości są do siebie dopasowane i że uzyskasz żądany wynik pieczenia. Szczególnie ważne jest upewnienie się, że ilość ciasta nie jest za duża i ciasto nie wypłynie. Istnieje niebezpieczeństwo pożaru!

Do programu "11. Marmolada" funkcja timera nie jest dostępna.

Przy wykorzystaniu funkcji timera należy zwrócić uwagę na dobór składników. Nie należy używać tej funkcji do składników łatwo psujących się, ja np. jaja, mleko czy śmietana.

Należy postępować w następujący sposób:

- Wybierz program. Na wyświetlaczu A zostanie wyświetlony czas pieczenia.
- Naciśnięciem przycisku △ D można przesunąć koniec programu pieczenia. Przy pierwszym naciśnięciu przycisku △ D koniec programu przesuwa się o następne pełne 10 minut, zaś każde kolejne naciśnięcie przycisku powoduje przesunięcie o dalszych 10 minut. Aby przyspieszyć bieg liczb, można przytrzymać przycisk △ D wciśnięty.
  Na wyświetlaczu A wyświetlany jest całkowity czas pieczenia i opóźnienia.

- Przyciskiem ▽ D można skracać opóźnienie każdorazowo o 10 minut za jednym naciśnięciem.
- Zatwierdź ustawienie timera przez naciśnięcie przycisku ⏻ B. Na wyświetlaczu A miga dwukropek, dioda LED statusu E miga w kolorze niebieskim i rozpoczyna się odliczanie ustawionego czasu.
- Osiągnięcie czasu rozpoczęcia programu jest sygnalizowane świeceniem diody statusu LED E. Dodatkowo wyświetlacz A informuje o aktywnym w danej chwili kroku programu 6.
- Koniec programu pieczenia jest sygnalizowany przez 10 sygnałów akustycznych. Wyświetlacz A wskazuje 0:00.

Przykład programowania timera:

Jest godzina 12:00 i chcesz mieć świeży chleb o godzinie 19:00, czyli 7 godzin później. Wybierz najpierw odpowiedni program, następnie zwiększ czas wyświetlany na wyświetlaczu A naciśnięciem przycisku △ D na 7:00. Podczas ustawiania timera uwzględnij też czas na schłodzenie, by móc rozkoszować się świeżo upieczonym chlebem o odpowiedniej porze.

Przygotowanie pieczenia

Dobre przygotowanie pieczenia to podstawa sukcesu. Dlatego prosimy o przestrzeganie poniższych wskazówek w sprawie obchodzenia się ze składnikami.

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Aby napełnić formę do pieczenia (7) składnikami, wyjmij ją z urządzenia, by składniki nie dostały się przypadkiem do komory pieczenia i na rurki grzewcze.

Nigdy nie stosuj większych ilości, niż podane. Wypływające ciasto może zapalić się na rurkach grzewczych. Istnieje niebezpieczeństwo pożaru.

- Formę do pieczenia (7) należy zawsze napełniać składnikami w podanej kolejności.
- Wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pokojową. Tylko w takich warunkach proces fermentacji będzie przebiegał optymalnie.
- Już niewielkie odchylenia ilościowe mogą mieć wpływ na wynik pieczenia. Dlatego należy możliwie jak najdokładniej przestrzegać podanych ilości składników.
  Oczywiście, można także dostosowywać przepisy do swoich osobistych preferencji przez niewielkie zmiany ilościowe składników. Trzeba jednak stopniowo zmierzać do optymalnych ilości i zawsze pamiętać o tym, by nie dopuścić do wylania się ciasta.

Odmierzanie składników

W zestawie z urządzeniem dostarczany jest kubek pomiarowy do składników suchych i płynnych, który ma ułatwić dokładne odmierzanie stosowanych składników.

- 1 kubek pomiarowy ze skalą do płynów
- 1 duża łyżka pomiarowa, której pojemność odpowiada 1 łyżce stołowej
- 1 mała łyżka pomiarowa, której pojemność odpowiada 1 łyżeczce do herbaty

Podczas odmierzania składników należy możliwie dokładnie przestrzegać ilości podanych w przepisach. Tylko tak otrzymasz żądany wynik.

Pieczenie chleba

Przygotowania / ustawienia

- Wyjmij z urządzenia formę do pieczenia (7).
- Zamontuj 2 haki do wyrabiania (6), wciskając je do oporu na osie napędowe w formie do pieczenia (7).
- Dodaj w odpowiedniej kolejności składniki do formy do pieczenia (7). Z reguły najpierw wlewa się płyny, następnie dodaje się cukier i sól. W dalszej kolejności dodajemy mąkę, a na koniec drożdże. Nie powinny one mieć kontaktu z płynami ani z solą.
- Formę do pieczenia (7) umieszczamy z powrotem w urządzeniu.
- Zamknij pokrywę (2).
- Podłącz wtyk przewodu zasilającego do gniazda. Usłyszysz sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu A zostanie wyświetlony program numer 1 wraz z przynależnym czasem trwania.
- Wybierz żądany program przez jedno- lub wielokrotne naciśnięcie przycisku MENU G. Każde naciśnięcie przycisku jest kwitowane sygnałem dźwiękowym.
- Przyciskiem F wybierz wagę chleba.
- Przyciskiem C wybierz stopień zrumienienia, przesuwając strzałkę na dolnej krawędzi wyświetlacza A na żądany stopień zrumienienia. Możliwe jest tutaj także ustawienie "Szybko". Czas garowania ciasta zostaje skrócony.

- Ustawienie stopnia zrumienienia nie jest możliwe w programach 6, 7 i 11.
- Funkcja "Szybko" jest dostępna tylko w programach 1, 2, 3 i 4.
- Ustawienie wagi nie jest możliwe w programach 6, 7, 11 i 12.

- Za pomocą funkcji timera można w razie potrzeby określić czas końcowy czasu pieczenia (nie dotyczy programu 11).

Uruchomienie programu

Naciśnij przycisk B, by rozpocząć żądany program. Zostaną teraz kolejno wykonane poszczególne kroki programu.

Niektóre programy rozpoczynają się od fazy wstępnego nagrzewania (patrz tabela przebiegu programów). W tej fazie haki do wyrabiania (6) nie poruszają się. Nie jest to usterka.

Przebieg programu i kolejne kroki robocze można obserwować przez wziernik (1) w pokrywie (2).

Pokrywy (2) nigdy nie wolno otwierać w trakcie garowania ani pieczenia, by nie dopuścić do opadnięcia chleba.

Funkcja usuwania (REMOVE)

Ta funkcja umożliwia usunięcie haków do wyrabiania (6) przed fazą pieczenia. Nie jest to bezwzględnie konieczne, ma jednak tę zaletę, że dziury w gotowym chlebie są nieco mniejsze, gdyż są powodowane tylko przez o wiele mniejsze osie napędowe. Podczas wyjmowania z formy do pieczenia (7) chleb nie jest rozrywany przez haki do wyrabiania (6), a wyjmowanie go jest łatwiejsze.

Należy postępować w następujący sposób:

- Po ostatniej fazie wyrabiania rozlega się 10 sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu A miga komunikat „**RMV**“ 2.
- Naciśnij przycisk ⏻ B, by przerwać przebieg programu na 10 minut.
- Podczas tych 10 minut przerwy na wyświetlaczu A miga pozostały czas trwania programu.
- Otwórz pokrywę (2) i wyjmij formę do pieczenia (7).
- Natrzyj dłonie mąką, wyjmij ciasto, a potem haki do wyrabiania (6).
- Włóż ciasto z powrotem do formy do pieczenia (7).
- Umieść formę do pieczenia (7) z powrotem w urządzeniu i zamknij pokrywę (2).
- Naciśnij przycisk ⏻ B, by wznowić przebieg programu. Jeżeli nie naciśniesz przycisku ⏻ B, po upływie 10 minut przerwy program zostanie automatycznie wznowiony.

Funkcja wyjmowania nie jest możliwa w programach 6, 7, 11 i 12.

Koniec programu

Po zakończeniu programu pieczenia rozlega się 10 sygnałów dźwiękowych, a wskaźnik czasu na wyświetlaczu A pokazuje 0:00. Urządzenie przechodzi teraz do trwającej 60 minut fazy utrzymywania ciepła. Aby zakończyć tę fazę przed upływem 60 minut, naciśnij przycisk ⏻ B i przytrzymaj go, aż usłyszysz długi sygnał dźwiękowy.

Funkcja utrzymywania ciepła nie jest możliwa w programach 6, 7 i 11.

Ostrzeżenie! Przed otwarciem pokrywy (2) urządzenia wyjmij wtyk przewodu zasilającego z gniazda.

Wyjmowanie chleba

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Do wyjmowania formy do pieczenia (7) z urządzenia użyj rękawic kuchennych. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia.

Chleb da się łatwiej wyjąć z formy do pieczenia (7), jeśli po zakończeniu pieczenia pozostawisz go na co najmniej 30 minut w formie do pieczenia (7).

Przytrzymaj formę do pieczenia (7) ukośnie otworem w dół i lekko nią potrząśnij. Dzięki powłoce zapobiegającej przywieraniu formy do pieczenia (7) chleb powinien łatwo się od niej oddzielić. Nie używaj żadnych metalowych przedmiotów do wyjęcia chleba z formy do pieczenia (7). Mogłoby to spowodować uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywieraniu.

Jeżeli haki do wyrabiania (6) nie dają się łatwo wyjąć z chleba, wyjmij je za pomocą uchwytu do usuwania haków (10).

Konserwacja / czyszczenie

Konserwacja

OSTRZEŻENIE! Konserwacja jest konieczna, gdy urządzenie ulegnie uszkodzeniu, ciecz lub ciała obce dostaną się do wnętrza obudowy, urządzenie zostanie narażone na deszcz lub wilgoć lub gdy nie działa prawidłowo albo upadło. Jeśli zauważysz dym, dziwne dźwięki lub dziwny zapach, natychmiast wyłącz urządzenie i odłącz przewód zasilający od gniazda zasilania. W takich przypadkach nie wolno dalej używać urządzenia, dopóki nie zostanie ono sprawdzone przez specjalistę. Wszystkie naprawy należy zlecać tylko wykwalifikowanym specjalistom. Nigdy nie należy otwierać obudowy urządzenia.

Informacje na temat części zamiennych można uzyskać za pośrednictwem naszej infolinii serwisowej. (patrz strona 49)

Czyszczenie

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Przed czyszczeniem należy wyjąć wtyk przewodu zasilającego z gniazda sieciowego.

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie! Niebezpieczeństwo porażenia prądem i zwarcia.

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Odczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie. W przeciwnym razie występuje niebezpieczeństwo poparzenia!

Urządzenie i jego akcesoria nie nadają się do mycia w zmywarce. Do czyszczenia urządzenia nie używaj żadnych chemicznych ani szorujących środków czyszczących. Unikniesz w ten sposób uszkodzenia urządzenia i pozostałości środków czyszczących w następnych wypiekach.

Czyszczenie należy wykonywać w następujący sposób:

Obudowa urządzenia, pokrywa i komora pieczenia

- Najpierw wyjmij haki do wyrabiania (6) i formę do pieczenia (7). Dla ułatwienia czyszczenia komory pieczenia można też zdjąć pokrywę (2). W tym celu ustaw ją pod kątem ok. 45°, aż zawias ustawi się w wycięciach prowadnicy zawiasów i pokrywę (2) będzie można wyciągnąć do góry.
- Teraz wilgotną ściereczką lub miękką gąbką usuń wszystkie resztki z komory pieczenia.
- Następnie wyczyść pokrywę (2) i obudowę urządzenia, używając także wilgotnej ściereczki lub miękkiej gąbki.
- Wysusz teraz dokładnie komorę pieczenia, pokrywę (2) i obudowę urządzenia miękką, suchą ściereczką.
- Jesli pokrywa (2) została wcześniej wymontowana, należy ją teraz ponownie zamontować.

Forma do pieczenia, haki do wyrabiania i inne akcesoria

Powierzchnie formy do pieczenia (7) i haków do wyrabiania (6) mają powłokę zapobiegającą przywieraniu. Aby zachować tę funkcję, do czyszczenia nie należy używać agresywnych ani szorujących środków czyszczących ani żadnych przedmiotów, które mogłyby zarysować lub uszkodzić powierzchnię.

- Wyjmij formę do pieczenia (7) i haki do wyrabiania (6) z komory pieczenia.
- Wyjmij haki do wyrabiania (6) z formy do pieczenia (7), ściągając je z osi do góry. Może się zdarzyć, że haki do wyrabiania (6) nie dadzą się ściągnąć, ponieważ "przypiekły się" do osi. W takim przypadku należy napełnić formę do pieczenia (7) gorącą wodą. Po upływie pół godziny zapieczenia powinny się rozpuścić i haki do wyrabiania (6) będzie można zdjąć.
- Haki do wyrabiania (6) należy umyć miękką szczotką w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego środka do mycia. W przypadku silnie zapieczonych zanieczyszczeń należy je wcześniej namoczyć w ciepłej wodzie. Ewentualne pozostałości w przepustach osi haków do wyrabiania (6) można ostrożnie usunąć drewnianym patyczkiem.
- Po oczyszczeniu haki do wyrabiania (6) należy dokładnie wysuszyć.
- Wytrzyj stronę zewnętrzną formy do pieczenia (7) wilgotną ściereczką.
- Oczyść wewnętrzną stronę formy do pieczenia (7) ciepłą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń i miękką szczotką. W razie uporczywych zanieczyszczeń napełnij formę do pieczenia (7) ciepłą wodą i dodaj nieco łagodnego środka do mycia naczyń. Odczekaj, aż zanieczyszczenia wykruszą się i usuń je miękką szczotką.

- Po czyszczeniu wypłucz formę do pieczenia (7) dużą ilością czystej wody, by usunąć resztki środka do mycia, po czym dokładnie wysusz formę do pieczenia (7).
- Kubek pomiarowy (8), łyżkę pomiarową (9) i uchwyt do usuwania haków (10) należy myc w ciepłej wodzie z niewielkim dodatkiem płynu do mycia naczyń. Po wypłukaniu w czystej wodzie wszystkich części należy je dokładnie wysuszyć.

Na skutek działania wysokiej temperatury, wilgoci i pary z czasem może dojść do lekkiego przebarwienia powierzchni. Jest to normalne i w żaden sposób nie wpływa na działanie urządzenia ani też nie stanowi pogorszenia jakości w rozumieniu warunków gwarancji.

Usuwanie usterek / często zadawane pytania

❖ Wskazanie wyświetlacza "HHH"

Problem: Został uruchomiony program, chociaż po ostatnim wypieku urządzenie nie schłodziło się jeszcze wystarczająco.

Rozwiązanie: Zatrzymaj program i wyciągnij wtyk z gniazda. Zostaw urządzenie z otwartą pokrywą (2) na 20-30 minut.

❖ Program nie uruchamia się, a numer programu na wyświetlaczu Ⓐ przeskakuje do programu 1.

Problem: Urządzenie nie schłodziło się wystarczająco po ostatnim pieczeniu.

Rozwiązanie: Zostaw urządzenie z otwartą pokrywą (2) na 20-30 minut.

❖ Wskazanie wyświetlacza „EE0“, „EE1“ lub „ELL“ po uruchomieniu programu

Rozwiązanie: Wyłącz urządzenie i wyjmij wtyk przewodu zasilającego z gniazda. Ponownie włóż wtyk przewodu zasilającego do gniazda. Jeśli błąd się powtórzy, zwróć się do serwisu.

❖ Po pieczeniu hak do wyrabiania (6) zostaje w formie do pieczenia (7)

Rozwiązanie: Napełnij formę do pieczenia (7) gorącą wodą i obracaj haki do wyrabiania (6), by zapieczenia mogły się rozpuścić.

❖ Po pieczeniu hak do wyrabiania (6) zostaje w chlebie

Rozwiązanie: Wyjmij hak do wyrabiania (6) za pomocą uchwytu do haków (10).

❖ Silnik obraca się, ale ciasto nie jest wyrabiane

Rozwiązanie: Sprawdź, czy forma do pieczenia (7) i hak do wyrabiania (6) są poprawnie zatrzaśnięte.

❖ Urządzenie rozdrabnia owoce i orzechy

Rozwiązanie: Orzechy i owoce dodawaj do ciasta w miarę możliwości dopiero wtedy, gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zobaczysz "ADD" ❼ na wyświetlaczu Ⓐ.

❖ **Urządzenie nie działa**

Rozwiązanie: Upewnij się, że wtyk przewodu zasilającego jest w gnieździe, a dioda LED statusu E świeci się. Na podstawie przebiegu programu spróbuj ustalić, w jakiej fazie programu znajduje się urządzenie. Niektóre kroki programu są trudne do rozpoznania z zewnątrz. Sprawdź, czy przycisk ⏻ B został poprawnie naciśnięty.

Wskazówki dotyczące ochrony środowiska i prawidłowego usuwania

Urządzenia oznaczone tym symbolem podlegają przepisom dyrektywy europejskiej 2012/19/EU. Wszystkie urządzenia elektryczne i elektroniczne muszą być usuwane oddzielnie od odpadów domowych i oddawane do specjalnych punktów zbiórki. Prawidłowo usuwając zużyte urządzenie zapobiegasz zanieczyszczeniu środowiska i zagrożeniom dla zdrowia. Więcej informacji na temat prawidłowego usuwania zużytych urządzeń otrzymasz u lokalnych władz, w firmie zajmującej się wywozem odpadów lub u sprzedawcy produktu.

Także opakowanie należy usunąć w sposób przyjazny dla środowiska. Karton można oddać do ponownego przetworzenia w punkcie zbiórki makulatury lub w publicznym punkcie zbiórki. Folie i tworzywa sztuczne z dostawy są zbierane przez lokalne przedsiębiorstwo utylizacji odpadów, po czym są usuwane w sposób przyjazny dla środowiska.

Deklaracja zgodności

To urządzenie spełnia podstawowe wymagania dyrektywy w sprawie urządzeń niskonapięciowych 2006/95/EC, dyrektywy w sprawie zgodności elektromagnetycznej 2004/108/EC, dyrektywy ErP 2009/125/EC oraz dyrektywy RoHS 2011/65/EU. Przynależną deklarację zgodności można znaleźć na końcu tej instrukcji obsługi.

Przebieg programu

Program	**1. Normalny**						**2. Pulchny**					
Stopień zrumienienia	Jasny Średni Ciemny			Szybko			Jasny Średni Ciemny			Szybko		
Waga (w gramach)	750	1000	1250	750	1000	1250	750	1000	1250	750	1000	1250
Czas (godziny)	2:58	3:05	3:15	2:14	2:20	2:25	3:13	3:18	3:25	2:18	2:25	2:30
Podgrzewanie wstępne (minuty)	15	15	20	**-/-**	**-/-**	**-/-**	10	10	15	**-/-**	**-/-**	**-/-**
Wyrabianie 1 (minuty)	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Garowanie 1 (minuty)	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Wyrabianie 2 (minuty)	2 3A* 5	2 5A* 5	2 5A* 5	2 1A* 5	2 2A* 5	2 2A* 5	2 3A* 8	2 5A* 8	2 5A* 8	2 1A* 5	2 2A* 5	2 2A* 5
Garowanie 2 (minuty)	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Garowanie 3 (minuty)	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Pieczenie (minuty)	56	60	65	56	60	65	60	65	70	60	65	70
Utrzymywanie w cieple (minuty)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Dodawanie składników (pozostałe godziny)	2:01	2:05	2:10	1:49	1:53	1:58	2:26	2:29	2:28	1:53	1:58	2:03
Wybór czasu	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h

*: Na etapie "Wyrabianie 2" można dodawać dalsze składniki.
Stojąca za liczbą litera A oznacza, że w tej fazie rozlega się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu Ⓐ wyświetlane jest jednocześnie "ADD" ❼. W tym czasie można dodawać składniki.

Przykład:

3A > W trakcie tej trzyminutowej fazy wyrabiania rozlega się sygnał dźwiękowy i wyświetlany jest symbol "ADD" ❼. Można dodać składniki.

Program	**3. Pełnoziarnisty**						**4. Słodki**					
Stopień zrumienienia	Jasny Średni Ciemny			Szybko			Jasny Średni Ciemny			Szybko		
Waga (w gramach)	750	1000	1250	750	1000	1250	750	1000	1250	750	1000	1250
Czas (godziny)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Podgrzewanie wstępne (minuty)	15	15	20	**-/-**	**-/-**	**-/-**	10	10	15	**-/-**	**-/-**	**-/-**
Wyrabianie 1 (minuty)	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Garowanie 1 (minuty)	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Wyrabianie 2 (minuty)	2 3A* 8	2 5A* 8	2 5A* 8	2 2A* 5	2 2A* 5	2 2A* 5	2 4A* 6	2 5A* 6	2 5A* 6	2 1A* 6	2 2A* 6	2 2A* 6
Garowanie 2 (minuty)	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Garowanie 3 (minuty)	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Pieczenie (minuty)	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Utrzymywanie w cieple (minuty)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Dodawanie składników (pozostałe godziny)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Wybór czasu	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h

*: Na etapie "Wyrabianie 2" można dodawać dalsze składniki.
Stojąca za liczbą litera A oznacza, że w tej fazie rozlega się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu Ⓐ wyświetlane jest jednocześnie "ADD" ❼. W tym czasie można dodawać składniki.

Przykład:

3A > W trakcie tej trzyminutowej fazy wyrabiania rozlega się sygnał dźwiękowy i wyświetlany jest symbol "ADD" ❼. Można dodać składniki.

Program	**5. Błyskawiczny**			**6. Ciasto drożdżowe**	**7. Ciasto na makaron**	**8. Ciasto na mleczne bułeczki**		
Stopień zrumienienia	Jasny Średni Ciemny			**-/-**	**-/-**	Jasny Średni Ciemny		
Waga (w gramach)	750	1000	1250	**-/-**	**-/-**	750	1000	1250
Czas trwania (godziny)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30
Podgrzewanie wstępne (minuty)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	10	**-/-**	25	25	30
Wyrabianie 1 (minuty)	8	8	8	12	15	10	10	10
Garowanie 1 (minuty)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	10	**-/-**	20	20	20
Wyrabianie 2 (minuty)	**-/-** 2A* 5	**-/-** 2A* 5	**-/-** 2A* 5	**-/-** 3A* 5	**-/-**	2 5A* 8	2 5A* 8	2 5A* 8
Garowanie 2 (minuty)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	25	**-/-**	45	45	45
Garowanie 3 (minuty)	20	20	20	45	**-/-**	30	30	30
Pieczenie (minuty)	40	43	45	**-/-**	**-/-**	52	56	60
Utrzymywanie w cieple (minuty)	60	60	60	**-/-**	**-/-**	60	60	60
Dodawanie składników (pozostałe godziny)	1:05	1:08	1:10	1:15	**-/-**	2:15	2:19	2:23
Wybór czasu	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h

*: Na etapie "Wyrabianie 2" można dodawać dalsze składniki.
Stojąca za liczbą litera A oznacza, że w tej fazie rozlega się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu Ⓐ wyświetlane jest jednocześnie "ADD" ❼. W tym czasie można dodawać składniki.
Przykład:
3A > W trakcie tej trzyminutowej fazy wyrabiania rozlega się sygnał dźwiękowy i wyświetlany jest symbol "ADD" ❼. Można dodać składniki.

Program	**9. Bezglutenowy**			**10. Słodkie ciasta**			**11. Marmolada**	**12. Pieczenie**
Stopień zrumienienia	Jasny Średni Ciemny			Jasny Średni Ciemny			**-/-**	Jasny Średni Ciemny
Waga (w gramach)	750	1000	1250	750	1000	1250	**-/-**	**-/-**
Czas trwania (godziny)	1:37	1:41	1:45	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Podgrzewanie wstępne (minuty)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**
Wyrabianie 1 (minuty)	15	15	15	15	15	15	**-/-**	**-/-**
Garowanie 1 (minuty)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	15 (Podgrzewanie i mieszanie)	**-/-**
Wyrabianie 2 (minuty)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**
Garowanie 2 (minuty)	30	30	30	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**
Garowanie 3 (minuty)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	45 (Podgrzewanie i mieszanie)	**-/-**
Pieczenie (minuty)	52	56	60	60 + 15 Garowanie	65 + 15 Garowanie	70 + 15 Garowanie	20 Garowanie	60
Utrzymywanie w cieple (minuty)	60	60	60	60	60	60	**-/-**	60
Dodawanie składników (pozostałe godziny)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**
Wybór czasu	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	**-/-**	15 h

*: Na etapie "Wyrabianie 2" można dodawać dalsze składniki.
Stojąca za liczbą litera A oznacza, że w tej fazie rozlega się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu Ⓐ wyświetlane jest jednocześnie "ADD" ❼. W tym czasie można dodawać składniki.

Przykład:

3A > W trakcie tej trzyminutowej fazy wyrabiania rozlega się sygnał dźwiękowy i wyświetlany jest symbol "ADD" ❼. Można dodać składniki.

Informacje na temat gwarancji i serwisowania

Gwarancja firmy TARGA GmbH

Szanowni Państwo,

Niniejszy produkt jest objęty trzyletnią gwarancją od daty zakupu. W przypadku stwierdzenia wad tego produktu przysługują Państwu ustawowe uprawnienia w stosunku do sprzedawcy tego produktu. Nasza przedstawiona poniżej gwarancja w niczym nie ogranicza tych praw.

Warunki gwarancji

Bieg gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Prosimy zachować oryginalny dowód zakupu. Ten dokument będzie potrzebny jako dowód zakupu. Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu tego produktu wystąpi w nim wada materiałowa lub produkcyjna, naprawimy go bezpłatnie lub wymienimy na nowy – wedle naszego swobodnego uznania.

Czas gwarancji i ustawowe roszczenia z tytułu wad

Świadczenie gwarancyjne nie powoduje przedłużenia gwarancji. Dotyczy to także wymienionych i naprawionych części. Szkody i wady istniejące już w chwili zakupu należy zgłosić niezwłocznie po rozpakowaniu. Po upływie gwarancji wszelkie naprawy są płatne.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało wyprodukowane z zachowaniem surowych norm jakościowych i przed dostawą zostało dokładnie sprawdzone. Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Gwarancja nie obejmuje tych części produktu, które ulegają normalnemu zużyciu i dlatego należy je traktować jako części normalnie zużywające się i nie obejmuje uszkodzeń części łamliwych, jak np. wyłączniki, akumulatory lub części wykonane ze szkła. Gwarancja traci ważność w razie uszkodzenia produktu, niewłaściwego użytkowania lub naprawy produktu. Prawidłowe użytkowanie produktu wymaga dokładnego przestrzegania wszystkich wskazówek wymienionych w instrukcji obsługi. Należy bezwzględnie unikać przeznaczeń i sposobów użytkowania, które nie są zalecane lub przed którymi ostrzega instrukcja obsługi. Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego i nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego. W przypadku nieprawidłowej obsługi, aktów przemocy lub ingerencji, które nie zostały wykonane przez autoryzowaną filię serwisu, gwarancja wygasa. Naprawa lub wymiana produktu nie powoduje rozpoczęcia nowego okresu gwarancyjnego.

Postępowanie w przypadku objętym gwarancją

Aby umożliwić szybkie załatwienie reklamacji, prosimy przestrzegać następujących wskazówek:

- Przed uruchomieniem produktu prosimy dokładnie zapoznać się z załączoną dokumentacją. W razie wystąpienia problemu, którego nie można rozwiązać w ten sposób, prosimy skontaktować się z naszą infolinią pomocy technicznej.

- Przy każdym kontakcie z infolinią pomocy technicznej należy mieć pod ręką dowód zakupu i numer artykułu lub numer seryjny, jeśli jest dostępny, jako dowód zakupu.
- W przypadku, gdy rozwiązanie problemu przez telefon nie będzie możliwe, w zależności od przyczyny usterki nasza infolinia pomocy technicznej zorganizuje inną formę serwisowania.

Serwis

PL Telefon: 00800 – 44 11 481

E-Mail: service.PL@targa-online.com

IAN: 102869

Producent

Należy pamiętać, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Najpierw należy skontaktować się z podanym powyżej punktem serwisowym.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 SOEST
GERMANY

Tartalomjegyzék

Bevezető **51**

Rendeltetésszerű használat **51**

Szállítási terjedelem **51**

Műszaki adatok **52**

Biztonsági utasítások **52**

Szerzői jog **55**

Üzembevétel előtt **55**

Első üzembe helyezés **55**

Üzembevétel **56**

A funkciók terjedelme 56
A vezérlőpanel 57
A kijelző 58
Kijelzőképek 58

A programok **58**

Az időzítő **60**

A sütés előkészítése **61**

Az összetevők mérése 61

A kenyér sütése **62**

Előkészítés / beállítások 62
A program indítása 62
Remove-funkció 63
A program vége 63
A kenyér kivevése 63

Karbantartás / Tisztítás **64**

Hibaelhárítás / gyakori kérdések **66**

Környezetvédelmi útmutatások és ártalmatlanítási előírások **67**

A megfelelőség jelei **67**

A program lefutása **68**

Útmutatás a garanciához és a szervizeléshez **72**

Bevezető

Köszönjük, hogy a SilverCrest EDS SBB 850 B1 kenyérsütő automatát (a következőkben röviden kenyérsütő automata) választotta. Így egy értékes, hosszú élettartamú termékre tett szert.

A kezelési utasítás fontos útmutatásokat tartalmaz a készülék biztonságos használatához, valamint a mindennapi használatra és az ártalmatlanításra vonatkozó útmutatásokat és információkat. A kenyérsütő automata használata előtt alaposan ismerkedjen meg a kezelési útmutatóval, és a kenyérsütő automatát csak a megadott alkalmazási területen és csak az előírt célokra használja. A kenyérsütő automata eladása vagy továbbadása esetén feltétlenül adja át a jelen kezelési útmutatót is. Ez része a készüléknek.

Rendeltetésszerű használat

A kenyérsütő automatát könnyű kezelni, és az lehetővé teszi a házi fogyasztásra szánt kenyér, sütemények és gyümölcsízek egyetlen műveletben való elkészítését. Ezt követően az elkészített termékeket igényei szerint tovább feldolgozhatja.

Ez a kenyérsütő automata nem vállalatoknál való felhasználásra, illetve nem üzemi felhasználásra készült. A kenyérsütő automatát kizárólag csak privát célokra használja, bármilyen más felhasználás nem rendeltetésszerűnek számít. Ezen kívül, a kenyérsütő automata nem használható a szabadban vagy trópusi éghajlat alatt. A kenyérsütő automatát kizárólag a kezelési útmutatóban leírt célokra használja, semmilyen körülmények között ne használja élelmiszerek vagy más tárgyak szárítására. Csak a gyártó által ajánlott tartozékokat használja, a nem ajánlott tartozékok tartós károkat okozhatnak a készülékben. Ez a garancia érvénytelenítését vonhatja maga után.

Ez a kenyérsütő automata teljesíti a CE-megfelelőséghez kapcsolódó összes vonatkozó irányelvet és szabványt. A kenyérsütő automata gyártóval való egyeztetés nélküli módosítása esetén nem biztosított e normák teljesítése. Az ebből származó károkért vagy zavarokért a gyártó nem vállal semmilyen felelősséget.

Tartsa be az országos előírásokat, ill. az alkalmazás országának törvényeit.

Szállítási terjedelem

- kenyérsütő automata
- sütőforma
- 2 dagasztólapát
- dagasztólapát eltávolító eszköz
- mérőcsésze
- mérőkanál
- a jelen kezelési útmutató
- receptfüzet
- rövid kezelési útmutató

Ez a kezelési útmutató kihajtható borítóval van ellátva. A borítólap belső felén a kenyérsütő automata számozott ábrája található. A számok jelentése a következő:

A ábra

1 kémlelőablak
2 fedő
3 szellőzőnyílás
4 tápkábel
5 kezelőpanel

B ábra

6 dagasztólapát
7 sütőforma
8 mérőcsésze
9 mérőkanál
10 dagasztólapát eltávolító eszköz

Műszaki adatok

Modell	SilverCrest EDS SBB 850 B1
Tápfeszültség	220-240V~, 50Hz
Hálózati fogyasztás	850W
Méretek fogantyúkkal (H x M x Sz)	kb. 28 x 27 x 42 cm
Súly	kb. 5,9 kg
A biztonságot bevizsgálta: TÜV SÜD	

A műszaki adatok, valamint a dizájn módosítása előzetes értesítés nélkül történhet.

Biztonsági utasítások

A kenyérsütő automata első használata előtt olvassa végig figyelmesen a következő utasításokat, és tartson be minden figyelmeztetést, még akkor is, ha járatos az elektronikus készülékek kezelésében. Gondosan őrizze meg ezt az útmutatót egy esetleges későbbi alkalomra.

VESZÉLY! Ez a szimbólum egy veszélyes helyzetet jelöl, amelyet ha nem előznek meg, súlyos sérülésekhez vagy éppen halálhoz vezethet.

FIGYELMEZTETÉS! E szimbólum fontos útmutatásokat jelöl a kenyérsütő automata biztonságos működése és a felhasználó védelme érdekében.

VESZÉLY! Ez a szimbólum a kenyérsütő automata forró felületeiből származó sérülésekre / égésekre figyelmeztet.

Ez a szimbólum a témához kapcsolódó további fontos útmutatásokat jelöl.

VESZÉLY! A kenyérsütő automata nem alkalmas külső időzítő órával vagy egy különálló távirányítóval való működtetésre.

VESZÉLY! A kenyérsütő automatát 8 év fölötti gyermekek, valamint a fizikai, szenzoros és szellemi képességeikben korlátozottak, fogyatékkal élők vagy tapasztalat és tudás nélküliek is használhatják, ha ezt felügyelet alatt teszik, felvilágosították őket a kenyérsütő automata biztonságos használatáról és értik az abból származó veszélyeket. Tilos a gyermekeknek a kenyérsütő automatával játszaniuk! A tisztítást és a felhasználói karbantartást nem végezhetik gyermekek, csak ha elmúltak 8 évesek, és felügyelet alatt teszik. A csomagolófóliát is tartsa távol a gyermekektől. Fulladásveszélyes!

A 8 évesnél kisebb gyermekeket távol kell tartani a készüléktől és a tápvezetéktől.

VESZÉLY! Amennyiben füstképződést, szokatlan zörejeket vagy szagokat érzékel, azonnal húzza ki a hálózati dugaszt a csatlakozó aljzatból. Ilyen esetben a kenyérsütő automata nem használható tovább, és azt meg kell vizsgáltatni egy szakemberrel. A készülék esetleges égéséből származó füstöt soha ne lélegezze be. Amennyiben a füstöt mégis belélegezte, azonnal forduljon orvoshoz! A füst belélegzése káros lehet az egészségre.

VESZÉLY! Vigyázzon arra, hogy ne legyen semmilyen tűzforrás (pl. égő gyertya) a kenyérsütő automatán vagy annak közelében. Tűzveszélyes!

VESZÉLY! A kenyérsütő automatát ne hagyja felügyelet nélkül működni. Mindig húzza ki a dugót a csatlakozó aljzatból, ha nem használja a készüléket. A kenyérsütő automatát csak azután rakja el, miután teljesen kihűlt. Tűzveszélyes!

VESZÉLY! A kenyérsütő automatát csak száraz, egyenes és hőre nem érzékeny felületen működtesse. A kenyérsütő automatát soha nem használja könnyen gyúlékony anyagok közelében, mint pl. függönyök, kárpitok vagy robbanékony és/vagy éghető gázok vagy folyadékok. A más tárgyaktól tartson legalább egy 10 cm-es távolságot. Működés közben soha ne hagyja a kenyérsütő automatát felügyelet nélkül! Tűzveszélyes!

VESZÉLY! A kenyérsütő automata szellőzőnyílásait soha nem szabad lefödni. A készüléket nem szabad gáz- vagy elektromos tűzhely, forró kemence vagy más hőforrás mellett működtetni. A kenyérsütő automatát soha ne takarja le kendővel vagy más hasonló anyaggal, mivel ellenkező esetben a hő és a gőz nem tud távozni a készülékből. Túlhevülés- és tűzveszélyes!

VESZÉLY! A kenyérsütő automatát soha ne használja élelmiszerek vagy más, különösen fémes tárgyak tárolására. Ezek rövidzárlatot okozhatnak. Tűzveszélyes!

VESZÉLY! A 700 gramm lisztet és az 1 1/4 csomagocska élesztőt (azaz legtöbb 10 g-ot) sütéskor semmilyen körülmények között nem szabad meghaladni, ellenkező esetben a tészta kifuthat és tüzet okozhat. Tűzveszélyes!

VESZÉLY! Működés közben a megérinthető felületek hőmérséklete nagyon magas lehet. Égésveszélyes!

VESZÉLY! A kenyérsütő automata felforrósodik. A készüléket ne mozgassa, és ne szállítsa, ha a sütőforma (7) tartalma - pl. a gyümölcsíz - forró. A tartozékok kivevése vagy behelyezése előtt hagyja a kenyérsütő automatát lehűlni és húzza ki a hálózati csatlakozó aljzatból. Szükség esetén használjon egy edényfogót vagy sütőkesztyűt. Égésveszélyes!

FIGYELMEZTETÉS! A kenyérsütő automatát ne szállítsa, ha a tartalma - pl. gyümölcsíz - forró vagy folyékony. Égésveszélyes!

FIGYELMEZTETÉS! A veszélyek elkerülése érdekében a kenyérsütő automatának nem szabad megsérülve lennie.

FIGYELMEZTETÉS! A kenyérsütő automatát nem szabad közvetlen hőforrásnak (pl. fűtésnek), közvetlen napfénynek vagy mesterséges fénynek kitenni. Kerülni kell az érintkezést fröccsenő vagy csepegő vízzel és agresszív folyadékokkal. A kenyérsütő automatát ne használja víz közelében. A kenyérsütő automatát soha nem szabad alámeríteni. A kenyérsütő automatára soha ne állítson folyadékokkal töltött tárgyakat, pl. vázákat vagy italokat. Továbbá figyeljen arra, hogy a kenyérsütő automatát ne tegye ki túlzott rázkódásoknak és rezgéseknek. Ezen kívül ne engedjen idegen tárgyat a készülékbe jutni. Ellenkező esetben a kenyérsütő automata károsodhat.

FIGYELMEZTETÉS! A készülék sérüléseinek elkerülése érdekében a sütőprogramokat csak behelyezett sütőformával (7) szabad elkezdeni. Működés közben tartsa zárva a fedőt (2). A sérülések elkerülése érdekében működés közben soha ne távolítsa el a sütőformát (7).

FIGYELMEZTETÉS! A kenyérsütő automatát soha ne működtesse sütőforma (7) nélkül. A készülék megsérülhet.

FIGYELMEZTETÉS! A sérülések elkerülése érdekében a kenyérsütő automatát soha ne működtesse fedő (2) nélkül.

Tápkábel

VESZÉLY! Figyeljen arra, hogy a tápkábelt (4) soha ne vezesse éles sarkokon át. A tápkábelt (4) ne vezesse forró felületek és tárgyak közelében és vigyázzon arra, hogy a vezeték ne érintse a kenyérsütő automata forró felületeit. A tápkábel (4) szigetelése megsérülhet. Áramütésveszély!

FIGYELMEZTETÉS! A tápkábelt (4) mindig a dugasztól fogja meg, és ne magát a tápkábelt (4) húzza.

FIGYELMEZTETÉS! Ne tegye se a kenyérsütő automatát, se bútorokat, se más nehéz tárgyakat a tápkábelre (4), és ügyeljen arra, hogy a kábel ne törjön meg.

FIGYELMEZTETÉS! Ne kössön csomót a tápkábelre (4), más kábelekkel ne kösse össze. A tápkábelt (4) úgy fektesse le, hogy senki ne léphessen rá, és senkit ne akadályozzon.

FIGYELMEZTETÉS! Ne használjon olyan adaptert vagy hosszabbító kábelt, amely nem felel meg az érvényes biztonsági normáknak, és ne végezzen beavatkozásokat a tápkábelen (4)! Amennyiben a tápkábel (4) megsérült, a veszélyek elkerülése érdekében a gyártónak, az ügyfélszolgálatnak vagy egy hasonló képesítésű személynek ki kell azt cserélnie.

Szerzői jog

A jelen használati utasítás teljes tartalma a szerzői jog védelme alá esik, és az olvasó számára csupán csak információforrásként szolgál. Tilos az adatok és információk bármilyen másolása vagy sokszorosítása a szerző írásos beleegyezése nélkül. Ez a tartalmának, valamint az adatoknak üzleti célú felhasználására is vonatkozik. A szöveg és az ábrák a nyomtatás időpontjában érvényes műszaki színvonalnak felelnek meg. A módosítások joga fenntartva.

Üzembevétel előtt

Vegye ki a kenyérsütő automatát a csomagolásból, és távolítsa el teljesen a csomagolóanyagot. Ellenőrizze le a kenyérsütő automatát, hogy vannak-e rajta sérülésnyomok. Sérülések esetén a kenyérsütő automatát nem szabad üzembe helyezni.

Első használat előtt egy tiszta, nedves kendővel tisztítsa meg a kenyérsütő automata házát, a sütőformát (7) és a dagasztólapátot (6). Semmiképpen ne használjon súrolószert vagy karcoló hatású tisztítószivacsot.

Első üzembe helyezés

VESZÉLY! Működés közben a megérinthető felületek hőmérséklete nagyon magas lehet. Égésveszély!

Az első üzembe helyezésnél a gyártásból eredő maradékok szagképződéshez vagy akár kismértékű füstképződéshez vezethetnek. Ez normális, és rövid idő után megszűnik. Gondoskodjon elegendő szellőzésről. Szükség esetén nyisson ablakot.

VESZÉLY! A kenyérsütő automatát soha ne hagyja 5 percnél hosszabb ideig üres sütőformával (7) melegedni. Túlhevülés- és tűzveszélyes!

Első üzembe helyezéskor a következő módon járjon el:
Csak ennél az első üzembe helyezésnél helyezze be üresen a sütőformát (7), csukja le a fedőt (2), és válassza ki a 12. programot a „A programok" fejezetben leírtak szerint. A kenyérsütő automata 5 perces felhevítéséhez nyomja meg a ⏻ B gombot. Az 5 perc eltelte után nyomja meg ismét a ⏻ B gombot, amíg egy sípszót hall. A program lejárt.

Húzza ki a tápkábelt (4) a csatlakozó aljzatból, hagyja a kenyérsütő automatát teljesen lehűlni, majd tisztítsa meg egy tiszta, nedves kendővel még egyszer a sütőformát (7), a dagasztólapátot (6) és a kenyérsütő automata házát.
A kenyérsütő automata ezzel üzemkész.

Üzembevétel

VESZÉLY! A kenyérsütő automata alkatrészei nagyon felforrósodhatnak. Az égések elkerülése érdekében használjon edényfogót vagy sütőkesztyűt.

VESZÉLY! A kenyérsütő automatát ne használja időzítővel vagy rádiós csatlakozó aljzattal.

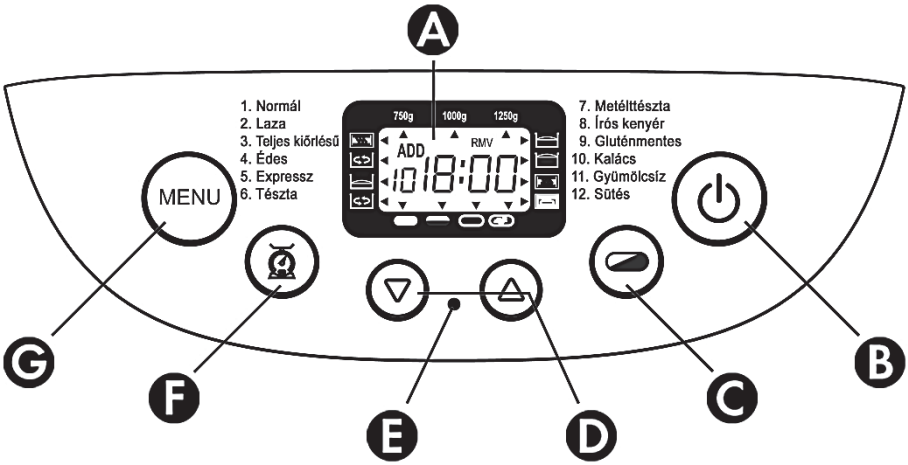
FIGYELMEZTETÉS! A kenyérsütő automatát állítsa egy sík és hőálló felületre. Érzékeny felület esetén helyezzen egy hőálló alátétet a kenyérsütő automata alá.

A funkciók terjedelme

- 12 különböző program közül választhat.
- Saját recept szerinti saját kenyereket készíthet.
- Kész tésztakeverékeket készíthet el.
- Kalácstésztát, cipótésztát vagy metélttésztát dagaszthat.
- Gyümölcsízt vagy darabos dzsemet készíthet.
- Gluténmentes tésztakeverékeket és gluténmentes lisztből készült recepteket készíthet el.

A saját receptjeihez finom tésztakeverékeket és adalékokat vásárolhat a legközelebbi LIDL áruházban.

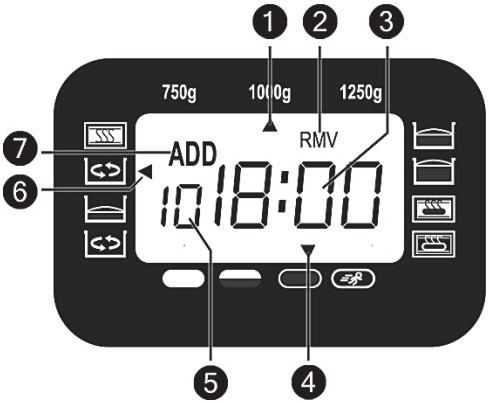
A vezérlőpanel



>>> A programok megnevezése az ábrán az ország nyelvén, a készüléken angolul<<<

A		**Kijelző**
B		**Start / Stop:** A készülék indításához/leállításához vagy az időzítés törléséhez nyomja meg ezt a gombot, míg sípszót hall.
C		**Barnulás foka / gyors üzemmód:** A barnulás fokának (világos, közepes, sötét) vagy a gyors üzemmódnak a beállítása. A gombot addig nyomogassa, míg a nyíl ❹ a kívánt szimbólum fölött áll. A kiválasztott beállítástól függően a sütési idő ❸ megváltozik.
D		**Időzítés**: késleltetett sütés
E		**Működésjelző LED**: azt mutatja, hogy fut-e egy program
F		**A kenyér súlya:** A gombot addig nyomogassa, míg a nyíl ❶ a kívánt súly alatt áll.
G	MENU	**Menü / Program**: Itt választhatja ki a kívánt sütési programot. A kijelzőn megjelenik a program száma ❺ és a sütési idő ❸.

A kijelző



Kijelzőképek

1	Súlykijelzés (750g / 1000g / 1250g)
2	REMOVE-funkció (**RMV**)
3	A hátralevő működési idő (ÓRA) / idő beállítás
4	A kiválasztott barnulás foka / gyors üzemmód Világos , közepes , sötét , gyors
5	A kiválasztott program (1 - 12)
6	A program lefutása
7	Az adalékok hozzáadása (**ADD**)

A programok

A kenyérsütő automata 12 előzetesen programozott programot kínál, amelyeket a MENU G gombbal tud kiválasztani. A kijelzőn A megjelenik a kiválasztott program száma 5.

A sütési idő a kiválasztott program-kombinációtól függ, legfőképpen pedig a súlytól. Ehhez legyen tekintettel a „A program lefutása” fejezetre.

A programok következő leírása áttekintést nyújt a programokról és a sütési céljaihoz való alkalmasságról.

1. program: Normál (Regular)

Ez a program fehér vagy vegyes kenyerek sütésére alkalmas, amelyek nagyrészt búza vagy rozslisztből állnak. Az így készített kenyér tömör állagú.

2. program: Laza (French)

Ez a program jól megőrölt lisztből készített könnyű kenyerek sütésére alkalmas. Rendszerint laza és ropogós héjú kenyeret eredményez.

3. program: Teljes kiőrlésű (Whole Wheat)

Ez a program erőteljes lisztfajták feldolgozására alkalmas, mint amilyen pl. a teljes kiőrlésű búzaliszt vagy a teljes kiőrlésű rozsliszt. A sütés eredménye egy nehéz és tömör kenyér.

4. program: Édes (Sweet)

Ha a kenyeréhez pluszban cukrot vagy olyan adalékokat szeretne hozzáadni, mint amilyen a gyümölcslé, az aszalt gyümölcsök, a kókuszpehely, a mazsola vagy a csokoládé, akkor ezt a programot kell választania. Ez a program egy könnyű, levegős kenyeret eredményez.

5. program: Expressz (Super Rapid)

Az Expressz programmal való sütésnél a dagasztás és sütés, valamint a kelesztési idő jelentősen le van csökkentve. Ebből az okból kifolyólag e programhoz csak olyan receptek használhatóak, amelyek nem igényelnek erőteljes liszttípusokat vagy más nehéz összetevőt. Ennél a programnál a kenyér kevésbé levegős, és megtörténhet, hogy kevésbé ízletes lesz, mint a szokásos.

6. program: Tészta (Dough)

Ezzel a programmal zsemlék, pizza vagy más süteményhez lehet a kelesztett tésztát megdagasztani. Sütésre nem kerül sor.

7. program: Metélttészta (Pasta)

Ezzel a programmal metélttésztát lehet készíteni. A kelesztés és sütés elmarad.

8. program: Írós kenyér (Buttermilk Bread)

Az írós vagy joghurtos kenyerek készítéséhez ez a program alkalmas.

9. program: Gluténmentes (Gluten Free)

A gluténmentes lisztek vagy keverékek kelesztési tulajdonságai eltérnek a szokványos lisztétől, és több időre van szükségük a folyadékok felvételéhez. A gluténmentes lisztből vagy sütőkeverékekből álló kenyerek számára ez a program az alkalmas.

10. program: Kalács (Cake)

A saját receptek szerinti kalácsok vagy kalácskeverékek feldolgozásához használja ezt a programot.

11. program: Gyümölcsíz (Jam)

Ez a program a gyümölcsízek, darabos dzsemek, zselék és más kenyérre kenhető gyümölcskészítményekhez használható.

12. program: Sütés (Bake)

Ez a program lehetőséget nyújt arra, hogy a világos vagy nem teljesen átsült kenyereket utólagosan megsüsse, és így optimalizálja a sütés eredményét. Ezzel a programmal kész tésztákat is süthet. Vegye figyelembe, hogy ebből a programból teljességgel hiányoznak a dagasztási és állási idők. A 60 perces sütési eljárást egy legfeljebb egy órás melegen tartási idő követi.
A program idő előtti befejezéséhez nyomja meg a ⏻ B gombot, amíg egy hosszú sípszót hall. A kikapcsoláshoz húzza ki a kenyérsütő automatát a csatlakozó aljzatból.

Útmutatás az adalékok hozzáadásához:

Az 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9 programok esetén a program futása alatt további adalékokat, mint pl. diókat, magokat és gyümölcsöket lehet hozzáadni. A kívánt adalékot akkor adja hozzá, ha egy sípszót hall és a kijelzőn A megjelenik az „**ADD**" 7 **üzenet.**

Az időzítő használata esetén az is lehetséges, hogy az összes adalékot a program elején beletegye a sütőformába (7). Ebben az esetben előnyös lehet a gyümölcsök és diók előzetes felaprítása.

Az időzítő

Ez a funkció késleltetett sütést tesz lehetővé, a legnagyobb késleltetés 15 óra. A befejezés időpontját a ▽△ D gombokkal lehet beállítani.

VESZÉLY! Az időzítés funkciót kizárólag már korábban kipróbált recepteknél használja! Ezáltal biztosított, hogy az adalékok és mennyiségek egymáshoz legyenek igazítva, és a kívánt sütési eredményt elérje. Különösen fontos annak biztosítása, hogy a tészta mennyisége ne legyen túl nagy és ne fusson ki. Tűzveszélyes!

A „11. Gyümölcsíz" program számára nem áll rendelkezésre az időzítés funkció.

Az időzítés funkció használata esetén szenteljen nagy figyelmet az összetevőknek. Ne használja ezt a funkciót, ha gyorsan romló összetevőket akar feldolgozni, mint például tej, tojás vagy tejföl.

A következő módon kell eljárnia:

- Válasszon ki egy programot. A kijelzőn A megjelenik a sütés időtartama.
- A △ D gomb megnyomásával el tudja tolni a sütési program végét. A △ D gomb első megnyomására a program vége a következő egész 10 percre tolódik el, minden további megnyomás még 10 perc eltolódást jelent. A számok gyorsabb növelése érdekében a △ D gombot lenyomva tarthatja.
  A kijelzőn A a sütési időből és a késleltetési időből álló teljes idő jelenik meg.
- A ▽ D gombbal a késleltetést megnyomásonként 10 perccel tudja csökkenteni.

- Az időzítés beállítását a ⏻ Ⓑ gomb megnyomásával tudja nyugtázni. A kijelzőn Ⓐ villog a kettőspont, a működésjelző LED Ⓔ kéken villog és elkezdődik a beállított idő visszaszámlálása.
- A program kezdete időpontjának elérését a működésjelző LED Ⓔ felgyúlása jelzi. Ezen kívül a kijelző Ⓐ informálja a program éppen aktív lépéséről ❻.
- A sütési eljárás végét 10 sípszó jelzi.
  A kijelzőn Ⓐ a 0:00 érték szerepel.

Példa az időzítés beprogramozására:

Déli 12:00 óra van és 19:00 órakor, azaz 7 óra múlva friss kenyeret szeretne. Először válassza ki a megfelelő programot és azután növelje a kijelzőn Ⓐ megjelenő időt 7:00-re a △ Ⓓ gomb segítségével. Annak érdekében, hogy a frissensült kenyeret a kívánt időpontban fogyasztani tudja, a időzítés beállításakor tervezze be a lehűlési időt is.

A sütés előkészítése

A jó előkészítés biztosítja a sütés jó eredményét. Ezért az összetevők kezelésekor tartsa be a következő útmutatásokat.

VESZÉLY! Az összetevők betöltéséhez vegye ki a sütőformát (7) a kenyérsütő automatából, ezáltal elkerülheti, hogy véletlenül a sütési kamrába és a fűtőszálra jussanak az összetevők.

Soha ne használjon a megadottnál nagyobb mennyiségeket. A kifutott tészta meggyúlhat a fűtőszálon. Tűzveszélyes!

- Az összetevőket mindig a megadott sorrendben kell a sütőformába (7) tölteni.
- A felhasznált összetevőknek szobahőmérsékletűnek kell lenniük. Csak így lehet az élesztő optimális erjedését biztosítani.
- Már kismértékű mennyiségeltérések is hatással lehetnek a sütés eredményére. Ezért tartsa minél pontosabban be az összetevők megadott mennyiségét.
  Természetesen lehetséges a receptek kismértékű módosításával az összetevők mennyiségének saját igényekhez való igazítása. Ehhez azonban lassan kell kitapasztalnia az Ön számára optimális mennyiségeket, mindig figyelve arra, hogy ne kerüljön sor a tészta kifutására.

Az összetevők mérése

A kenyérsütő automata szállítási terjedelmében mérőedények találhatók a száraz és folyékony összetevők mérésére, amelyek megkönnyítik a felhasznált összetevők pontos adagolását:

- 1 mérőpohár mérőskálával, folyadékok számára
- 1 nagy mérőkanál, a tartalma megfelel egy evőkanálnak (EK)
- 1 kis mérőkanál, a tartalma megfelel egy teáskanálnak (TK)

Az összetevők kimérésénél figyeljen arra, hogy minél pontosabban betartsa a receptben található mennyiségeket. Csak így éri el a kívánt eredményt.

A kenyér sütése

Előkészítés / beállítások

- A sütőformát (7) felfele emelje ki a kenyérsütő automatából.
- A 2 dagasztólapátot (6) ütközésig húzza rá a sütőformában (7) található meghajtó tengelyekre.
- Helyezze az összetevőket a receptje által előírt sorrendbe a sütőformába (7). Rendszerint először a folyadékokat, majd pedig a cukrot és a sót kell betölteni. Ezután adjon hozzá lisztet és legutoljára élesztőt. Ennek nem szabad kapcsolatba kerülnie a folyadékokkal vagy a sóval.
- A sütőformát (7) helyezze vissza a kenyérsütő automatába.
- Csukja le a fedőt (2).
- A dugót dugja egy csatlakozó aljzatba. Egy sípszót fog hallani és a kijelzőn A megjelenik az 1 programszám a megfelelő sütési idővel.
- A MENU G gomb többszöri megnyomásával válassza ki a kívánt programot.
  Minden gombnyomást egy sípszó nyugtáz.
- A F gombbal válassza ki a kenyér kívánt súlyát.
- A kijelző A alsó peremén levő nyilat a C gombbal a kívánt barnulási fokra víve válassza ki a barnulási fokot. Itt be lehet állítani a „Gyors” opciót is. Ezáltal a tészta kelesztési ideje rövidebb lesz.

- A barnulási fok beállítása nem lehetséges a 6, 7 és 11 programok esetében.
- A „Gyors” funkció csak az 1, 2, 3, és 4 programok esetében áll rendelkezésre.
- A súly beállítása nem lehetséges a 6, 7, 11 és 12 programok esetében.

- Az időzítés funkció segítségével most igény szerint beállíthatja a sütés befejezésének időpontját (a 11 program esetében ez nem lehetséges).

A program indítása

A kívánt program elindításához nyomja meg a B gombot. A program egyes lépéseit most egymás után elvégzi.

Egyes programok előmelegítéssel indulnak (lásd a program lefutásának táblázatát). Ebben a fázisban a dagasztólapátok (6) nem mozognak. Ez nem jelent meghibásodást.

A programok előrehaladását és az egyes lépéseket a fedőn (2) található kémlelőablakon (1) keresztül lehet megfigyelni.

A kenyér összeesésének elkerülése érdekében a fedőt (2) soha ne nyissa ki a kelesztés vagy sütés ideje alatt.

Remove-funkció

Ez a funkció lehetőséget nyújt önnek arra, hogy a dagasztólapátokat (6) a sütés előtt eltávolítsa. Ez nem feltétlenül szükséges, viszont az az előnye, hogy a kész kenyéren a zavaró lyukak valamivel kisebbek lesznek, mivel csak a vékony tengelyek fogják okozni azokat. A sütőformából (7) való kivevéskor a kenyeret a dagasztólapátok (6) nem hasítják fel és ezáltal könnyebb eltávolítani.

A következő módon kell eljárnia:

- Az utolsó dagasztási fázis után 10 sípszó hallatszik és a kijelzőn A a „**RMV**" 2 üzenet villog.
- A program 10 perces megszakításához nyomja meg a ⏻ B gombot.
- A 10 perces megszakítás alatt a kijelzőn A a hátralévő programidő villog.
- Nyissa ki a fedőt (2), és vegye ki a sütőformát (7).
- Lisztes kézzel vegye ki a tésztát, és távolítsa el a dagasztólapátokat (6).
- Tegye vissza a tésztát a sütőformába (7).
- A sütőformát (7) helyezze vissza a kenyérsütő automatába, és csukja le a fedőt (2).
- A program folytatásához nyomja meg a ⏻ B gombot. Ha a ⏻ B gombot nem nyomja meg, a program a 10 perces megszakítás lejárta után automatikusan folytatódik.

A Remove funkció nem lehetséges a 6, 7, 11 és 12 programok esetében.

A program vége

A sütés végén 10 sípszó hallatszik és a kijelzőn A 0:00 jelenik meg. A kenyérsütő automata most egy 60 perces melegentartó fázisra vált. Annak érdekében, hogy ezt a melegentartó fázist a 60 perc lejárta előtt kikapcsolja, nyomja meg ⏻ B és tartsa addig lenyomva a gombot, míg egy hosszú sípszót hall.

A melegentartó funkció nem lehetséges a 6, 7 és 11 programok esetében.

Figyelmeztetés! Mielőtt a kenyérsütő automata fedőjét (2) kinyitná, húzza ki a dugót a csatlakozó aljzatból.

A kenyér kivevése

VESZÉLY! A sütőforma (7) kivevéséhez használjon edényfogót vagy húzzon sütőkesztyűt. Égésveszélyes!

A kenyeret könnyebben ki lehet venni a sütőformából (7), ha a sütés után legalább 30 percig a sütőformában (7) hagyja (melegentartási fázis).

A sütőformát (7) tartsa ferdén, a nyílásával lefele egy konyhai rács fölé, és enyhén rázza meg. A sütőforma (7) tapadásgátló bevonatának köszönhetően a kenyérnek könnyen ki kell jönnie. Ne használjon fémtárgyakat a kenyér sütőformából (7) való kivevéséhez. Ezáltal megsérülhet a tapadásgátló bevonat.

Amennyiben a dagasztólapátok (6) nem jönnek ki a kenyérből, az eltávolításhoz használja a dagasztólapát eltávolító eszközt (10).

Karbantartás / Tisztítás

Karbantartás

FIGYELMEZTETÉS! A karbantartási munkálatok akkor szükségesek, ha a kenyérsütő automata megsérült, a ház belsejébe folyadék vagy tárgy került, ha a kenyérsütő automata esőnek volt kitéve, vagy ha a kenyérsütő automata nem megfelelően működik vagy leesett. Ha bármilyen füstöt, szokatlan zajt vagy szagot észlel, azonnal kapcsolja ki a kenyérsütő automatát, és húzza ki a tápkábel dugóját a csatlakozó aljzatból. Ilyen esetben a kenyérsütő automata nem használható tovább, és azt meg kell vizsgáltatni egy szakemberrel. Az összes karbantartási munkálatot csak szakképzett személyzettel végeztesse el! Soha ne nyissa fel a kenyérsütő automata házát!

Alkatrészekre vonatkozóan a szerviz-forródrótunktól kérhet felvilágosítást. (lásd a(z) 73 oldalon)

Tisztítás

VESZÉLY! Áramütésveszély! A tisztítás előtt húzza ki a csatlakozó aljzatból!

VESZÉLY! A kenyérsütő automatát nem szabad a vízbe meríteni! Rövidzárlat- és áramütésveszélyes.

VESZÉLY! Várjon addig, amíg a kenyérsütő automata teljesen lehűl. Ellenkező esetben égésveszélyes!

A kenyérsütő automata készülék- és tartozék-alkatrészei nem moshatók mosogatógépben. A kenyérsütő automata tisztításához ne használjon vegyi tisztítószereket és oldószereket! Ezáltal elkerülheti a kenyérsütő automata károsodásait és a következő kenyéren a tisztítási maradékokat.

A tisztításhoz a következők szerint kell eljárnia:

A készülék háza, fedő és sütőkamra

- Először is távolítsa el a dagasztólapátokat (6) és a sütőformát (7). A sütőkamra egyszerű tisztításához le lehet venni a fedőt (2), ha azt kb. 45°-os állásba hozza, amikor a zsanér a zsanér megvezetésének kivágásába talál, és a fedőt (2) felfele le lehet venni.
- Egy megnedvesített kendővel vagy puha szivaccsal távolítson el minden maradékot a sütőkamrából.
- Azután szintén egy nedves kendővel vagy puha szivaccsal tisztítsa meg a fedőt (2) és a készülék házát.
- Ezután egy puha, száraz kendővel törölje szárazra a sütőkamrát, a fedőt (2) és a készülék házát.
- Ha levette a fedőt (2), helyezze azt vissza a helyére.

Sütőforma, dagasztólapát és további tartozékok

A sütőforma (7) és a dagasztólapát (6) felületei tapadásgátló bevonattal vannak ellátva. Annak érdekében, hogy a tapadásgátló bevonat működőképességét megőrizze, ne használjon súroló hatású tisztítószereket és olyan tárgyakat, amelyek megkarcolhatják és károsíthatják a felületét.

- Vegye ki a sütőformát (7) és a dagasztólapátokat (6) a sütőkamrából.
- A tengelyről felfele húzva vegye ki a dagasztólapátokat (6) a sütőformából (7), Előfordulhat, hogy a dagasztólapátok (6) a sütés során a tengelyre „ragadtak", és nem lehet onnan lehúzni. Ebben az esetben töltse meg a sütőformát (7) forró vízzel. Egy fél óra áztatás után a rásüléseknek fel kell oldódniuk, és a dagasztólapátokat (6) ki kell lehessen venni.
- A dagasztólapátokat (6) mossa meg valamennyi meleg vízzel, egy kevés mosogatószerrel és egy mosogatószivaccsal, makacs rásülések esetén a dagasztólapátokat (6) áztassa előzetesen mosogatóvízbe. A dagasztólapátok (6) tengelyátvezetésében levő esetleges maradékokat óvatosan tisztítsa ki egy fapálcikával.
- A tisztítás után alaposan szárítsa meg a dagasztólapátokat (6).
- A sütőforma (7) külső felét egy nedves kendővel tisztítsa meg.
- A sütőforma (7) belső felét meleg vízzel, egy kevés mosogatószerrel és egy mosogatószivaccsal tisztítsa meg. Makacs rásülések esetén töltse meg a sütőformát (7) meleg vízzel, és tegyen bele egy kevés mosogatószert. Várjon, míg a rásülések feloldódnak és mosogatószivaccsal eltávolíthatókká válnak.
- A tisztítás után öblítse ki bőségesen meleg vízzel a sütőformát (7) annak érdekében, hogy a mosogatószer-maradványokat teljesen eltávolítsa, majd a sütőformát (7) alaposan szárítsa ki.
- A mérőcsészét (8), mérőkanalat (9) és a dagasztólapát eltávolító eszközt (10) meleg vízben és lágy mosogatószerrel tisztítsa meg. A tiszta vízzel való kiöblítés után szárítsa meg ezeket az alkatrészeket.

A hő, nedvesség és gőz hatására az idő folyamán a felületek elszíneződésére kerülhet sor. Ez egy teljesen normális jelenség, és nem jelenti a működőképesség csökkenését vagy a garanciális feltételek értelmében vett minőségromlást.

Hibaelhárítás / gyakori kérdések

❖ „HHH“ üzenet a kijelzőn

Probléma: Elindítottak egy programot annak ellenére, hogy a kenyérsütő automata nem hűlt le eléggé az előző sütés óta.

Megoldás: Állítsa le a programot, és húzza ki a készüléket a csatlakozó aljzatból. A kenyérsütő automatát hagyja nyitott fedővel (2) 20-30 percig hűlni.

❖ A program nem indul, és a kijelzőn Ⓐ az 1 programra ugrik

Probléma: A kenyérsütő automata az előző sütés óta nem hűlt le eléggé.

Megoldás: A kenyérsütő automatát hagyja nyitott fedővel (2) 20-30 percig hűlni.

❖ A program indulása után „EE0“, „EE1“ vagy „ELL“ üzenet jelenik meg

Megoldás: Kapcsolja ki a kenyérsütő automatát, és húzza ki a készüléket a csatlakozó aljzatból. Majd dugja vissza a dugót a csatakozó aljzatba. Ha a hibaüzenet újból megjelenik, forduljon a vevőszolgálathoz.

❖ A sütés után a dagasztólapát (6) beragad a sütőformába (7)

Megoldás: Töltsön forró vizet a sütőformába (7), és forgassa a dagasztólapátot (6), hogy így a ráégések feloldódjanak.

❖ A sütés után a dagasztólapát (6) beragad a kenyérbe

Megoldás: A dagasztólapátot (6) távolítsa el a dagasztólapát eltávolító eszközzel (10).

❖ A motor működik, de a tészta nincs keverve

Megoldás: Ellenőrizze le, hogy a sütőforma (7) és a dagasztólapát (6) rendesen be van-e reteszelve.

❖ A kenyérsütő automata felaprítja a gyümölcsöt és a diót

Megoldás: Az olyan összetevőket, mint a gyümölcs és dió, lehetőleg csak akkor adja a tésztához, ha megszólalt a sípszó, és a kijelzőn Ⓐ megjelent az „ADD“ ❼.

❖ A kenyérsütő automata nem dolgozik

Megoldás: Ellenőrizze le, hogy a dugót bedugta-e a csatlakozó aljzatba és hogy a működést jelző LED Ⓔ világít-e. A program lefutása alapján próbálja meg megállapítani, hogy a kenyérsütő automata éppen melyik fázisban található. A program egyes lépéseit kívülről nehéz felismerni. Ellenőrizze le, hogy a ⏻ Ⓑ gomb rendesen meg van-e nyomva.

Környezetvédelmi útmutatások és ártalmatlanítási előírások

Az e szimbólummal megjelölt készülékek a 2012/19/EU európai irányelv hatálya alá esnek. Valamennyi elektromos és elektronikus eszközt a háztartási hulladéktól elkülönítve kell elhelyezni a hatóságok által meghatározott helyen. A kiöregedett készülékek előírásos ártalmatlanításával környezeti károkat és saját egészsége veszélyeztetését előzheti meg. A régi készülékek előírásszerű ártalmatlanításával kapcsolatos útmutatások felől tájékozódjék a helyi önkormányzatnál, hulladékgazdálkodási hivatalban vagy abban az üzletben, ahol ezt a terméket megvásárolta.

A csomagolást is környezetbarát módon ártalmatlanítsa! A dobozokat a hulladékpapír-gyűjtőkön vagy a nyilvános gyűjtési helyeken keresztül lehet újrafelhasználás céljából leadni. A szállítási terjedelem fóliáit és műanyagait a helyi köztisztasági vállalat gyűjti be és dolgozza fel környezetbarát módon.

A megfelelőség jelei

Ez a készülék megfelel a kisfeszültségű villamos termékekre vonatkozó 2006/95/EC, az elektromágneses összeférhetőségre vonatkozó 2004/108/EC, az elektromos energiával kapcsolatos termékekre vonatkozó 2009/125/EC és a veszélyes anyagok korlátozására (RoHS) vonatkozó 2011/65/EU számú irányelvek alapvető követelményeinek. A hozzá tartozó megfelelőségi nyilatkozatot e kézikönyv végén találja meg.

A program lefutása

Program	**1. Normál**						**2. Laza**					
Barnulási fok	Világos Közepes Sötét			Gyors			Világos Közepes Sötét			Gyors		
Súly (gramm)	750	1000	1250	750	1000	1250	750	1000	1250	750	1000	1250
Idő (óra)	2:58	3:05	3:15	2:14	2:20	2:25	3:13	3:18	3:25	2:18	2:25	2:30
Előmelegítés (perc)	15	15	20	**-/-**	**-/-**	**-/-**	10	10	15	**-/-**	**-/-**	**-/-**
Dagasztás 1 (perc)	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Kelesztés 1 (perc)	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Dagasztás 2 (perc)	2 3A* 5	2 5A* 5	2 5A* 5	2 1A* 5	2 2A* 5	2 2A* 5	2 3A* 8	2 5A* 8	2 5A* 8	2 1A* 5	2 2A* 5	2 2A* 5
Kelesztés 2 (perc)	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Kelesztés 3 (perc)	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Sütés (perc)	56	60	65	56	60	65	60	65	70	60	65	70
Melegen tartás (perc)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Összetevők kiegészítése (hátralevő óra)	2:01	2:05	2:10	1:49	1:53	1:58	2:26	2:29	2:28	1:53	1:58	2:03
Időbeállítás	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

*: A „Dagasztás 2" programlépés alatt további összetevőket adhat hozzá.
A szám mögött álló A azt jelenti, hogy a fázis közben egy sípszó hallatszik, és a kijelzőn Ⓐ azzal egyidőben megjelenik az „ADD" ❼ üzenet. Ez alatt az idő alatt összetevőket adhat a termékhez.
Példa:
3A > Ez alatt a 3 perces dagasztási fázis alatt egy sípszó hallatszik, és a kijelzőn megjelenik az „ADD" ❼ . Adja hozzá az összetevőket.

Program	**3. Teljes kiőrlésű**						**4. Édes**					
Barnulási fok	Világos Közepes Sötét			Gyors			Világos Közepes Sötét			Gyors		
Súly (gramm)	750	1000	1250	750	1000	1250	750	1000	1250	750	1000	1250
Idő (óra)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Előmelegítés (perc)	15	15	20	**-/-**	**-/-**	**-/-**	10	10	15	**-/-**	**-/-**	**-/-**
Dagasztás 1 (perc)	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Kelesztés 1 (perc)	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Dagasztás 2 (perc)	2 3A* 8	2 5A* 8	2 5A* 8	2 2A* 5	2 2A* 5	2 2A* 5	2 4A* 6	2 5A* 6	2 5A* 6	2 1A* 6	2 2A* 6	2 2A* 6
Kelesztés 2 (perc)	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Kelesztés 3 (perc)	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Sütés (perc)	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Melegen tartás (perc)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Összetevők kiegészítése (hátralevő óra)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Időbeállítás	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

*: A „Dagasztás 2” programlépés alatt további összetevőket adhat hozzá.
A szám mögött álló A azt jelenti, hogy a fázis közben egy sípszó hallatszik, és a kijelzőn Ⓐ azzal egyidőben megjelenik az „ADD“ ❼ üzenet. Ez alatt az idő alatt összetevőket adhat a termékhez.
Példa:
3A > Ez alatt a 3 perces dagasztási fázis alatt egy sípszó hallatszik, és a kijelzőn megjelenik az „ADD“ ❼ . Adja hozzá az összetevőket.

Program	**5. Expressz**			**6. Tészta**	**7. Metélttészta**	**8. Írós kenyér**		
Barnulási fok	Világos Közepes Sötét			**-/-**	**-/-**	Világos Közepes Sötét		
Súly (gramm)	750	1000	1250	**-/-**	**-/-**	750	1000	1250
Időtartam (óra)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30
Előmelegítés (perc)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	10	**-/-**	25	25	30
Dagasztás 1 (perc)	8	8	8	12	15	10	10	10
Kelesztés 1 (perc)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	10	**-/-**	20	20	20
Dagasztás 2 (perc)	**-/-** 2A* 5	**-/-** 2A* 5	**-/-** 2A* 5	**-/-** 3A 5	**-/-**	2 5A* 8	2 5A* 8	2 5A* 8
Kelesztés 2 (perc)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	25	**-/-**	45	45	45
Kelesztés 3 (perc)	20	20	20	45	**-/-**	30	30	30
Sütés (perc)	40	43	45	**-/-**	**-/-**	52	56	60
Melegen tartás (perc)	60	60	60	**-/-**	**-/-**	60	60	60
Összetevők kiegészítése (hátralevő óra)	1:05	1:08	1:10	1:15	**-/-**	2:15	2:19	2:23
Időbeállítás	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

*: A „Dagasztás 2" programlépés alatt további összetevőket adhat hozzá.
A szám mögött álló A azt jelenti, hogy a fázis közben egy sípszó hallatszik, és a kijelzőn Ⓐ azzal egyidőben megjelenik az „ADD" ❼ üzenet. Ez alatt az idő alatt összetevőket adhat a termékhez.
Példa:
3A > Ez alatt a 3 perces dagasztási fázis alatt egy sípszó hallatszik, és a kijelzőn megjelenik az „ADD" ❼ . Adja hozzá az összetevőket.

Program	**9. Gluténmentes**			**10. Kalács**			**11. Gyümölcsíz**	**12. Sütés**
Barnulási fok	Világos Közepes Sötét			Világos Közepes Sötét			**-/-**	Világos Közepes Sötét
Súly (gramm)	750	1000	1250	750	1000	1250	**-/-**	**-/-**
Időtartam (óra)	1:37	1:41	1:45	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Előmelegítés (perc)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**
Dagasztás 1 (perc)	15	15	15	15	15	15	**-/-**	**-/-**
Kelesztés 1 (perc)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	15 (Melegítés és kavarás)	**-/-**
Dagasztás 2 (perc)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**
Kelesztés 2 (perc)	30	30	30	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**
Kelesztés 3 (perc)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	45 (Melegítés és kavarás)	**-/-**
Sütés (perc)	52	56	60	60 + 15 Kelesztés	65 + 15 Kelesztés	70 + 15 Kelesztés	20 Kelesztés	60
Melegen tartás (perc)	60	60	60	60	60	60	**-/-**	60
Összetevők kiegészítése (hátralevő óra)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**
Időbeállítás	15h	15h	15h	15h	15h	15h	**-/-**	15h

*: A „Dagasztás 2" programlépés alatt további összetevőket adhat hozzá.
A szám mögött álló A azt jelenti, hogy a fázis közben egy sípszó hallatszik, és a kijelzőn Ⓐ azzal egyidőben megjelenik az „ADD" ❼ üzenet. Ez alatt az idő alatt összetevőket adhat a termékhez.
<u>Példa:</u>
3A > Ez alatt a 3 perces dagasztási fázis alatt egy sípszó hallatszik, és a kijelzőn megjelenik az „ADD" ❼ . Adja hozzá az összetevőket.

Útmutatás a garanciához és a szervizeléshez

A TARGA GmbH által nyújtott garancia

Kedves vásárló!

E készülék garanciája 3 év a vásárlás időpontjától számítva. A termék hibái esetén a vásárlóval szemben törvényes jogokkal rendelkezik. E törvényes jogokat a következőkben leírt garancia nem korlátozza.

A garancia feltételei

A garancia időtartamát a vásárlás pillanatától számítjuk. Jól őrizze meg az eredeti kasszaszalagot. Ez a vásárlás bizonylatául szolgál. Amennyiben a vásárlás pillanatától számított három éven belül a terméken anyag- vagy gyártási hiba jelentkezik, a terméket a saját választásunk alapján költségmentesen megjavítjuk vagy kicseréljük.

A garancia időtartama és törvény által előírt szavatossági igények

A garancia időtartamához nem adódik hozzá a szavatosság időtartama. Ez a javított és kicserélt alkatrészekre is vonatkozik. Az esetleges, már a vásárláskor jelen levő hibákat és hiányosságokat közvetlenül a kicsomagolás után jelenteni kell. A garancia lejárta után esedékes javítások a költségek viselésére kötelezik a vásárlót.

A garancia terjedelme

A készülék szigorú biztonsági irányelvek szerint, nagy gonddal készültek és a kiszállítás előtt tüzetes vizsgálatnak voltak alávetve. A garancia anyagi és gyártási hibákra terjed ki. A garancia nem vonatkozik normális kopásnak kitett alkatrészekre, amelyeket emiatt gyorsan kopó alkatrészeknek lehet tekinteni, valamint a törékeny alkatrészek sérüléseire, mint pl. kapcsolók, akkumulátorok vagy üvegből készült alkatrészek. A garancia érvényét veszíti, amennyiben a termék meg van sérülve, szakszerűtlenül volt használva vagy karbantartva. A termék szakszerű kezeléséhez pontosan be kell tartani a kezelési utasításban felsorolt utasításokat. Feltétlenül el kell kerülni az olyan célokra való felhasználást vagy kezelést, amelyektől a kezelési utasítás eltanácsol vagy amelyekre éppenséggel figyelmeztet. Ez a készülék kizárólag privát, nem ipari felhasználásra készült. Visszaélésszerű vagy szakszerűtlen kezelés, nem engedélyezett szerviz-képviselet által végzett erőszakos beavatkozás esetén a garancia érvényét veszíti. A termék javításával vagy cseréjével nem kezdődik újra a garancia érvényessége.

Eljárás garanciális követelés esetén

Az esete gyors feldolgozása érdekében tartsa be a következő utasításokat:

- A termék üzembe helyezése előtt alaposan olvassa át a mellékelt dokumentációt. Amennyiben olyan probléma jelentkezik, amelyet így nem lehet megoldani, forduljon a forródrót szolgálatunkhoz.

- Bármilyen kérés esetén a vásárlás bizonyítására tartsa készenlétben a kasszaszalagot és cikkszámot, vagy ha van ilyen a sorozatszámot.
- Amennyiben a telefonos megoldás nem lehetséges, a forródrót szolgáltatásunk a hiba okától függően egy szervizmegoldást kezdeményez.

Szerviz

HU Telefon: 061 – 77 74 75 8

E-Mail: service.HU@targa-online.com

IAN: 102869

Gyártó

Figyelem, a következő cím nem szervizcím! Először a fent megadott szervizzel vegye fel a kapcsolatot.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 SOEST
GERMANY

Kazalo

Uvod **75**

Ustrezna uporaba **75**

Vsebina paketa **75**

Tehnični podatki **76**

Varnostna opozorila **76**

Avtorske pravice **79**

Pred začetkom uporabe **79**

Prva uporaba **79**

Začetek uporabe **80**

Obseg funkcij 80
Upravljalna plošča 81
Zaslon 82
Prikazi na zaslonu 82

Programi **82**

Časovnik **84**

Priprava na peko **85**

Odmerjanje sestavin 85

Peka kruha **86**

Priprava/nastavitve 86
Zagon programa 86
Funkcija Remove 86
Konec programa 87
Jemanje kruha iz pekača 87

Vzdrževanje/čiščenje **88**

Odpravljanje težav/pogosta vprašanja **89**

Opombe glede okolja in odlaganja med odpadke **90**

Opombe o skladnosti **90**

Potek programov **91**

Nasveti za garancijo in servisni postopek **95**

Uvod

Zahvaljujemo se vam, da ste se odločili za nakup aparata za peko kruha SilverCrest EDS SBB 850 B1, v nadaljevanju besedila imenovanega aparat za peko kruha. Kupili ste kakovosten izdelek z dolgo življenjsko dobo.

Ta navodila za uporabo vsebujejo pomembne napotke za varno uporabo naprave in napotke ter informacije o vsakodnevni uporabi in odlaganju med odpadke. Pred uporabo aparata za peko kruha se temeljito seznanite s temi navodili za uporabo in uporabljajte aparat za peko kruha izključno za opisana področja uporabe in v opisane namene. Če boste aparat za peko kruha prodali ali ga predali drugi osebi, ji obvezno izročite tudi ta navodila za uporabo. Ta navodila so sestavni del naprave.

Ustrezna uporaba

Aparat za peko kruha je nadvse preprost za uporabo in vam omogoča pripravo kruha, kolačev in marmelad za gospodinjske potrebe v enem delovnem postopku. Pripravljene izdelke lahko nato po želji predelate dalje.

Ta aparat za peko kruha ni namenjen uporabi v podjetju ali obrtni uporabi. Uporabljajte aparat za peko kruha izključno v zasebne namene. Vsaka drugačna uporaba je neustrezna. Aparata za peko kruha prav tako ne smete uporabljati na prostem in v tropskem podnebju. Uporabljajte aparat za peko kruha izključno v namene, ki so opisani v teh navodilih za uporabo, in ga nikakor ne uporabljajte za sušenje živil ali drugih predmetov. Uporabljajte le dodatno opremo, ki jo priporoča proizvajalec. Dodatna oprema, ki je proizvajalec ne priporoča, lahko trajno poškoduje napravo. V tem primeru lahko izgubite pravico do uveljavljanja garancije.

Ta aparat za peko kruha izpolnjuje vse norme in standarde, ki jih zahtevajo predpisi evropske skladnosti (CE). V primeru spreminjanja aparata za peko kruha brez proizvajalčevega soglasja več ni mogoče zagotavljati, da aparat te norme še vedno izpolnjuje. Pri škodi ali motnjah, nastalih zaradi takšnih predelav, je vsakršno jamstvo proizvajalca izključeno.

Upoštevajte predpise in zakone, ki veljajo v državi, kjer napravo uporabljate.

Vsebina paketa

- Aparat za peko kruha
- Pekač
- 2 nastavka za gnetenje
- Odstranjevalec nastavkov za gnetenje
- Merilna posodica
- Merilna žlička
- Ta navodila za uporabo
- Knjižica z recepti
- Kratka navodila

Ta navodila za uporabo imajo platnice, ki jih lahko razgrnete. Na notranji strani platnic je slika aparata za peko kruha z oštevilčenimi sestavnimi deli. Številke označujejo naslednje dele:

Slika **A**

1 Okence
2 Pokrov
3 Prezračevalne reže
4 Električni kabel
5 Upravljalna plošča

Slika **B**

6 Nastavek za gnetenje
7 Pekač
8 Merilna posoda
9 Merilna žlička
10 Odstranjevalec nastavkov za gnetenje

Tehnični podatki

Model	SilverCrest EDS SBB 850 B1
Električno napajanje	220–240 V~, 50 Hz
Poraba moči	850 W
Mere (Š x V x G) vključno z ročaji	pribl. 28 x 27 x 42 cm
Teža	približno 5,9 kg
Preverjena varnost: TÜV SÜD	

Tehnični podatki ali izvedba se lahko spremenijo brez predhodne najave.

Varnostna opozorila

Pred prvo uporabo aparata za peko kruha natančno preberite ta navodila in upoštevajte vsa opozorila, kar priporočamo tudi, če že znate ravnati z elektronskimi napravami. Ta navodila skrbno shranite za kasnejšo uporabo.

NEVARNOST! Ta simbol označuje grozečo nevarnost, ki lahko povzroči težke poškodbe ali celo smrt, če je ne preprečite.

OPOZORILO! Ta simbol označuje pomembna opozorila za varno uporabo aparata za peko kruha in zaščito uporabnika.

NEVARNOST! Ta simbol opozarja na nevarnost poškodb/opeklin zaradi vročih površin na aparatu za peko kruha.

Ta simbol označuje dodatne koristne nasvete k dani temi.

NEVARNOST! Aparat za peko kruha ni primeren za uporabo z zunanjim vklopnim časovnikom ali ločenim daljinskim sistemom za vklop.

NEVARNOST! Ta aparat za peko kruha smejo uporabljati tudi otroci, starejši od 8 let, in osebe z omejenimi telesnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi oziroma osebe brez ustreznih izkušenj in znanja, če jih pri tem nadzira druga oseba ali če so bili poučeni o varni uporabi aparata za peko kruha in razumejo nevarnosti, ki jih lahko povzroča njena uporaba. Otrokom ne dovolite, da se igrajo z aparatom za peko kruha. Otroci naprave ne smejo čistiti in vzdrževati, razen če so starejši od 8 let in jih pri tem nadzoruje odrasla oseba. Tudi embalažno folijo hranite izven dosega otrok. Obstaja nevarnost zadušitve.

Otrokom, mlajšim od 8 let, ne dovolite, da se približujejo napravi in priključnemu kablu.

NEVARNOST! Če se začne iz aparata za peko kruha kaditi, če zaslišite nenavadne zvoke ali zaznate neobičajen vonj, takoj izvlecite električni vtič iz električne vtičnice. Aparata za peko kruha v tem primeru ne uporabljajte več in ga odnesite na pregled k strokovnjaku. Nikar ne vdihavajte dima, ki nastaja ob morebitnem vžigu naprave. Če ste kljub temu vdihnili dim, obiščite zdravnika. Vdihavanje dima lahko škoduje zdravju.

NEVARNOST! Na aparat za peko kruha ali v njegovo bližino ne postavljate virov ognja (npr. gorečih sveč). Obstaja nevarnost požara!

NEVARNOST! Aparata za peko kruha nikoli ne uporabljajte brez nadzora. Ko ga ne uporabljate, vedno izvlecite električni vtič iz električne vtičnice. Aparat za peko kruha pospravite šele, ko se je povsem ohladil. Obstaja nevarnost požara!

NEVARNOST! Aparat za peko kruha uporabljajte le na suhi in ravni podlagi, ki ni občutljiva na vročino. Aparata za peko kruha nikoli ne uporabljajte v bližini lahko vnetljivih materialov, na primer zaves, zastorov ali eksplozivnih in/ali vnetljivih plinov ali tekočin. Poskrbite za minimalno razdaljo 10 cm do drugih predmetov. Aparata za peko kruha med delovanjem nikoli ne pustite brez nadzora! Obstaja nevarnost požara.

NEVARNOST! Prezračevalne reže aparata za peko kruha nikoli ne smejo biti zakrite. Naprave ni dovoljeno uporabljati na ali v bližini plinskega ali električnega štedilnika, vroče pečice ali drugega vira toplote. Aparata za peko kruha nikoli ne pokrijte s krpo ali podobnim materialom, sicer vročina in para ne moreta uhajati. Obstaja nevarnost pregrevanja in požara.

NEVARNOST! Aparata za peko kruha nikoli ne uporabljajte za shranjevanje živil ali drugih, predvsem kovinskih predmetov. Ti bi lahko povzročili kratki stik. Obstaja nevarnost požara.

NEVARNOST! Pri peki nikoli ne smete prekoračiti največje količine 700 gramov moke in 1 1/4 zavojčka kvasa (največ 10 g), sicer lahko testo prestopi rob in povzroči požar. Obstaja nevarnost požara.

NEVARNOST! Med delovanjem aparata za peko kruha je lahko temperatura površin, ki bi se jih lahko dotaknili, zelo visoka. Obstaja nevarnost opeklin.

NEVARNOST! Aparat za peko kruha postane zelo vroč. Ne premikajte in prenašajte naprave, če je v pekaču (7) vroča vsebina, na primer marmelada. Pustite aparat za peko kruha, da se ohladi, in izvlecite električni vtič, preden iz aparata odstranite ali vanj vstavite dodatno opremo. Po potrebi uporabite prijemalke ali rokavice za peko. Obstaja nevarnost opeklin.

OPOZORILO! Ne prenašajte aparata za peko kruha, če je v njem vroča ali tekoča vsebina, na primer marmelada. Obstaja nevarnost opeklin.

OPOZORILO! Aparat za peko kruha se ne sme poškodovati, da preprečite morebitne nevarnosti.

OPOZORILO! Ne izpostavljajte aparata za peko kruha neposrednim virom toplote (npr. grelne naprave) in neposredni sončni svetlobi ali močni umetni svetlobi. Preprečite tudi stik z brizgajočo in tekočo vodo ter stik z jedkimi tekočinami. Ne uporabljajte aparata za peko kruha v bližini vode. Aparata za peko kruha nikoli ne smete potopiti v tekočino. Na aparat za peko kruha ne postavljajte s tekočino napolnjenih predmetov, kot so npr. vaze ali pijače. Poskrbite tudi, da aparat za peko kruha ne bo izpostavljen premočnim udarcem in vibracijam. Prav tako poskrbite, da vanj ne zaidejo tuji predmeti. Če tega ne upoštevate, se lahko aparat za peko kruha poškoduje.

OPOZORILO! Program za peko se sme zagnati le z vstavljenim pekačem (7), da preprečite poškodbe naprave. Med delovanjem mora biti pokrov (2) zaprt. Pekača (7) nikoli ne odstranite med delovanjem, da preprečite poškodbe.

OPOZORILO! Aparata za peko nikoli ne uporabljajte brez pekača (7). Naprava se lahko poškoduje.

OPOZORILO! Aparata za peko kruha nikoli ne uporabljajte z odprtim pokrovom (2), da preprečite poškodbe.

Električni kabel

NEVARNOST! Električnega kabla (4) nikoli ne napeljite čez ostre robove. Električnega kabla (4) ne napeljite v bližini vročih površin ali predmetov in poskrbite, da se ne dotika vročih površin aparata za peko kruha. Če tega ne upoštevate, se lahko izolacija električnega kabla (4) poškoduje. Obstaja nevarnost električnega udara.

OPOZORILO! Električni kabel (4) vedno primite za vtič in nikoli ne vlecite samega električnega kabla (4).

OPOZORILO! Na električni kabel (4) ne postavljajte aparata za peko kruha, pohištva ali drugih težkih predmetov in pazite, da se kabel ne prepogne.

OPOZORILO! Na električnem kablu (4) nikoli ne naredite vozla in ga ne vežite z drugimi kabli. Električni kabel (4) vedno položite tako, da nanj nihče ne stopa in nikogar ne ovira.

OPOZORILO! Nikoli ne uporabljajte adapterjev ali podaljškov, ki ne ustrezajo veljavnim varnostnim predpisom, in nikoli sami ne spreminjajte električnega kabla (4)! Če se električni kabel (4) poškoduje, ga mora proizvajalec, servisna služba ali druga ustrezno usposobljena oseba zamenjati, da preprečite morebitne nevarnosti.

Avtorske pravice

Za celotno vsebino teh navodil za uporabo veljajo avtorske pravice in se bralcu nudijo le kot vir informacij. Vsakršno kopiranje ali razmnoževanje podatkov ali informacij brez izrecnega pisnega dovoljenja avtorja je prepovedano. To velja tudi za komercialno uporabo vsebine in podatkov. Besedilo in slike ustrezajo tehničnemu stanju v času tiska. Pridržujemo si pravico do sprememb.

Pred začetkom uporabe

Odstranite aparat za peko kruha iz embalaže in povsem odstranite ves embalažni material. Preverite morebitne poškodbe aparata za peko kruha. Če je aparat za peko kruha poškodovan, ga ne smete uporabljati.

Pred prvo uporabo očistite ohišje aparata za peko kruha, pekač (7) in nastavke za gnetenje (6) s čisto, vlažno krpo. Nikakor ne uporabljajte sredstev za drgnjenje ali grobih čistilnih gobic.

Prva uporaba

NEVARNOST! Med delovanjem lahko temperatura površin, ki bi se jih lahko dotaknili, zelo visoka. Nevarnost opeklin!

Ob prvi uporabi se lahko zaradi ostankov snovi, uporabljenih med izdelavo naprave, pojavita opazen vonj in dim. To je normalno in po nekaj časa izgine. Poskrbite za zadostno prezračevanje. Po potrebi odprite okno.

NEVARNOST! Aparata za peko kruha nikoli ne segrevajte dlje kot 5 minut s praznim pekačem (7). Obstaja nevarnost pregrevanja in požara!

Ob prvi uporabi storite naslednje:

Le pri tej prvi uporabi vstavite prazen pekač (7), zaprite pokrov (2) in izberite program 12, kot je to opisano v poglavju „Programi". Pritisnite tipko ⏻ B, da 5 minut segrevate aparat za peko kruha. Po 5 minutah ponovno pritisnite tipko ⏻ B in jo držite pritisnjeno, da se zasliši opozorilni zvok. Program se zaključi.

Izvlecite električni kabel (4) iz električne vtičnice in pustite aparat za peko kruha, da se povsem ohladi, nato pa s čisto, vlažno krpo ponovno očistite pekač (7), nastavke za gnetenje (6) in ohišje aparata za peko kruha.

Aparat za peko kruha je sedaj pripravljen na uporabo.

Začetek uporabe

NEVARNOST! Deli aparata za peko kruha se lahko močno segrejejo. Uporabljajte prijemalke ali rokavice za pečico, da preprečite opekline.

NEVARNOST! Aparata za peko kruha ne uporabljajte z vklopnim časovnikom ali daljinsko električno vtičnico.

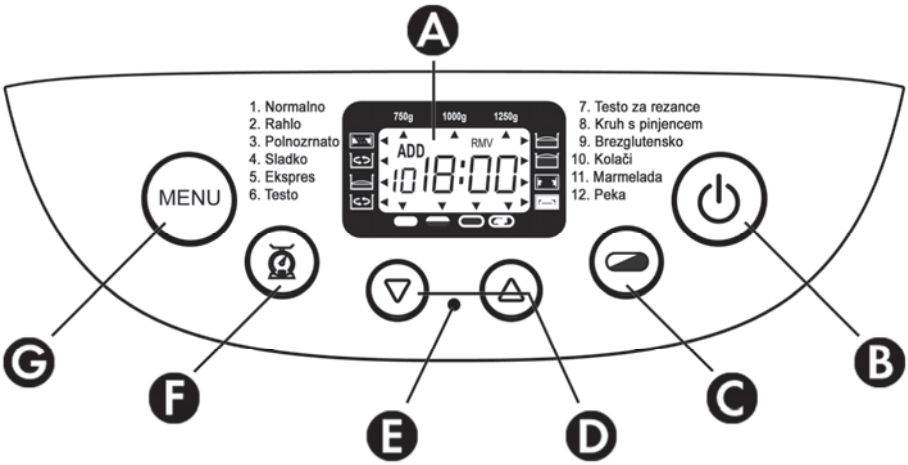
OPOZORILO! Postavite aparat za peko kruha na ravno površino, ki je odporna na vročino. Pri občutljivi površini pod aparat za peko kruha postavite toplotno odporno ploščo.

Obseg funkcij

- Izbirate lahko med 12 različnimi programi.
- Pečete lahko svoj kruh po lastnih receptih.
- Uporabljate lahko pripravljene mešanice za peko.
- Gnetete lahko testo za kolače, žemljice ali testenine.
- Pripravljate lahko marmelado ali džem.
- Uporabljate lahko brezglutenske mešanice za peko in recepte z brezglutensko moko.

Številne okusne mešanice za peko in sestavine za lastne recepte lahko kupite pri svojem lokalnem LIDL-u.

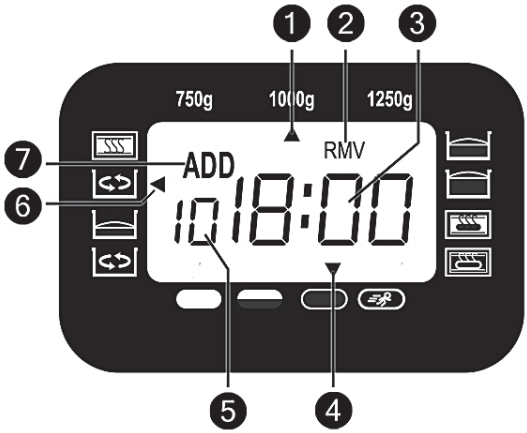
Upravljalna plošča



>>> Imena programov na sliki so v jeziku posamezne države, na sami napravi pa v angleščini <<<

A		**Zaslon**
B		**Start/stop:** Za zagon/zaustavitev naprave ali za brisanje nastavitve časovnika pritisnite to tipko in jo držite pritisnjeno, dokler se ne zasliši opozorilni zvok.
C		**Zapečenost/hitri način:** Nastavljanje zapečenosti (svetlo, srednje, temno) ali hitrega načina. Pritisnite tipko tolikokrat, da puščica ❹ stoji nad želenim simbolom. Odvisno od izbrane nastavitve se spremeni čas peke ❸.
D		**Časovnik**: peka s časovnim zamikom
E		**Indikator LED**: nakazuje, da se izvaja program
F		**Teža kruha:** Pritisnite tipko tolikokrat, da puščica ❶ stoji pod želeno težo.
G	MENU	**Meni/program**: Tukaj izberite želeni program za peko. Na zaslonu se prikažeta številka programa ❺ in čas peke ❸.

Zaslon



Prikazi na zaslonu

1	Prikaz teže (750 g/1000 g/1250 g)
2	Funkcija REMOVE (**RMV**)
3	Preostali čas delovanja (URE)/predizbira časa
4	Izbrana zapečenost/hitri način Svetlo , Srednje , Temno , Hitro
5	Izbrani program (1 – 12)
6	Potek programov
7	Dodajanje sestavin (**ADD**)

Programi

Aparat za peko kruha nudi 12 prednastavljenih programov, ki jih lahko izberete s tipko MENU G . Na zaslonu A se prikaže številka programa 5 za izbrani program.

Čas peke je odvisen od izbranih programskih kombinacij, predvsem od teže. Pri tem upoštevajte tudi poglavje „Potek programov“.

Naslednji seznam nudi pregled programov in njihovo primernost za načrtovano peko.

Program 1: Normalno (Regular)

Ta program je primeren za peko belega ali mešanega kruha, ki je pretežno sestavljen iz pšenične ali ržene moke. Tako pečen kruh bo imel dokaj čvrsto konsistenco.

Program 2: Rahlo (French)

Ta program je primeren za peko rahlega kruha iz fino mlete moke. Tako pečen kruh bo praviloma precej rahel s hrustljavo skorjo.

Program 3: Polnozrnato (Whole Wheat)

Ta program je namenjen peki s krepkimi vrstami moke, na primer s polnozrnato pšenično moko ali polnozrnato rženo moko. Pečen izdelek bo precej gost in kompakten.

Program 4: Sladko (Sweet)

Ta program je kot nalašč, če želite kruhu dodati sladkor ali posebne sestavine, na primer sadne sokove, suho sadje, nastrgan kokos, rozine ali čokolado. Potek programa poskrbi za lahek, puhast kruh.

Program 5: Ekspres (Super Rapid)

Pri programu Ekspres se čas gnetenja in peke ter čas vzhajanja močno skrajšajo. Zato so za ta program primerni le recepti, ki ne zahtevajo krepkih vrst moke ali drugih težkih sestavin. Pri uporabi tega programa bo kruh manj puhast in morda tudi manj polnega okusa kot običajno.

Program 6: Testo (Dough)

Ta program lahko uporabite za gnetenje kvašenega testa za žemljice, pico ali druge pekovske izdelke. Postopek peke se pri tem ne uporabi.

Program 7: Testo za rezance (Pasta)

S tem programom lahko pripravite testo za rezance. Postopek vzhajanja in peke se pri tem ne uporabita.

Program 8: Kruh s pinjencem (Buttermilk Bread)

Ta program je nadvse primeren za kruh s pinjencem ali jogurtom.

Program 9: Brezglutensko (Gluten Free)

Brezglutenske moke ali brezglutenske mešanice za peko imajo različne lastnosti vzhajanja in za vpijanje tekočine potrebujejo več časa. Ta program je primeren za kruh iz brezglutenske moke ali brezglutenskih mešanic za peko.

Program 10: Kolači (Cake)

S tem programom lahko spečete kolače po lastnih receptih ali iz pripravljenih mešanic za peko kolačev.

Program 11: Marmelada (Jam)

Ta program je namenjen pripravi marmelad, džemov, želejev in drugih sadnih namazov za kruh.

Program 12: Peka (Bake)

S tem programom lahko dopečete presvetel ali ne povsem pečen kruh in tako izboljšate rezultat peke. S tem programom lahko pečete tudi vnaprej pripravljene vrste testa. Upoštevajte, da se pri tem programu ne uporabi noben postopek gnetenja in mešanja. 60-minutnemu postopku peke sledi ohranjanje toplote do največ ene ure.

Če želite program predčasno končati, pritisnite tipko ⏻ B in jo držite, da se zasliši dolg opozorilni zvok. Odklopite aparat za peko kruha iz električne vtičnice, da se izklopi.

Nasvet za dodajanje sestavin:

Pri programih 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 in 9 lahko med potekom programa dodajate dodatne sestavine, na primer orehe, jedrca ali sadje. Ko se zasliši opozorilni zvok in se na zaslonu A izpiše „**ADD**“ 7 , dodajte želene sestavine.

Če pa uporabljate časovnik, lahko vse sestavine v pekač (7) dodate že na začetku programa. V tem primeru je priporočljivo, da sadje in orehe pred tem zdrobite in sesekljate.

Časovnik

Ta funkcija omogoča peko s časovnim zamikom do največ 15 ur. S tipkama ▽ △ D nastavite čas zaključka programa.

NEVARNOST! Funkcijo časovnika uporabite izključno za recepte, ki ste jih predhodno že preizkusili. Tako boste zagotovili, da se sestavine in količine ujemajo in da bo pečena jed takšna, kot želite. Predvsem je treba zagotoviti, da količina testa ni prevelika in da testo ne prestopi roba. Obstaja nevarnost požara!

Za program „11. Marmelada“ funkcija časovnika ni na voljo.

Pri uporabi funkcije časovnika bodite pozorni predvsem na izbiro sestavin. Te funkcije ne uporabljajte, če želite uporabiti hitro pokvarljive sestavine, na primer mleko, jajca ali smetano.

Sledite naslednjim korakom:

- Izberite želen program. Na zaslonu A se prikaže trajanje peke.
- S tipko △ D lahko prestavite čas zaključka programa za peko. S prvim pritiskom tipke △ D se konec programa prestavi na naslednjih polnih 10 minut, vsak nadaljnji pritisk tipke pa čas prestavi še za dodatnih 10 minut. Za hitrejše premikanje številk lahko tipko △ D tudi držite pritisnjeno.
  Na zaslonu A se prikaže skupni čas, sestavljen iz trajanja peke in trajanja zakasnitve.
- Z vsakim pritiskom tipke ▽ D lahko čas zakasnitve skrajšate za 10 minut.
- Potrdite nastavitev časovnika s tipko ⏻ B . Na zaslonu A utripa dvopičje, indikator LED E utripa modro, nastavljeni čas pa se prične odštevati.

- Ko aparat doseže čas za začetek programa, se to prikaže tudi s svetlečim indikatorjem LED E . Poleg tega vas zaslon A obvešča o trenutno aktivnem programskem koraku 6 .
- Ko je postopek peke zaključen, se zasliši 10 opozorilnih zvokov.
  Zaslon A prikazuje 0:00.

Primer programiranja časovnika:

Ura je 12:00 opoldne in ob 19:00, torej 7 ur pozneje, želite imeti svež kruh. Najprej izberite ustrezen program in nato povečajte čas, prikazan na zaslonu A , s tipko △ D na 7:00. Pri nastavljanju časovnika upoštevajte tudi čas hlajenja, da boste ob želenem času lahko uživali v sveže pečenem kruhu.

Priprava na peko

Z dobro pripravo lahko zagotovite dober rezultat peke. Zato upoštevajte naslednje napotke za ravnanje s sestavinami.

NEVARNOST! Za dodajanje sestavin vzemite pekač (7) iz aparata za peko kruha, da sestavine ne bi pomotoma zašle v prostor za peko in na grelne spirale.

Prav tako nikoli ne uporabite večjih količin od navedenih. Če testo prestopi rob, lahko pade na grelne spirale in se vžge. Obstaja nevarnost požara.

- Sestavine vedno dodajajte v pekač (7) v navedenem zaporedju.
- Vse uporabljene sestavine morajo imeti sobno temperaturo. Le tako se lahko zagotovi optimalno vrenje kvasa.
- Že majhna odstopanja od navedenih količin lahko vplivajo na postopek peke. Zato se čim natančneje držite navedenih količin sestavin.
  Seveda je mogoče recepte z majhnimi spremembami količin sestavin prilagoditi lastnemu okusu. Vendar se pri tem vedno le postopoma približujte optimalnim količinam in vedno poskrbite, da testo ne more prestopiti roba.

Odmerjanje sestavin

Aparatu za peko kruha so priložene tudi merilne posodice za suhe in tekoče sestavine, ki vam bodo olajšale natančno odmerjanje uporabljenih sestavin:

- 1 merilna posodica z merilno skalo za tekočine
- 1 velika merilna žlica s prostornino ene jedilne žlice (JŽ)
- 1 majhna merilna žlička s prostornino čajne žličke (ČŽ)

Pri odmerjanju sestavin se čim natančneje držite navedenih količin v receptih. Le tako boste dosegli želen rezultat.

Peka kruha

Priprava/nastavitve

- Vzemite pekač (7) navzgor iz aparata za peko kruha.
- Nataknite 2 nastavka za gnetenje (6) vse do konca na pogonski osi v pekaču (7).
- Dodajte sestavine po navedenem zaporedju v receptu v pekač (7). Praviloma se najprej dodajo tekočine, nato sladkor in sol. Zatem dodate moko, nazadnje pa še kvas. Kvas naj ne pride v stik s tekočinami ali soljo.
- Sedaj ponovno vstavite pekač (7) v aparat za peko kruha.
- Zaprite pokrov (2).
- Priklopite električni vtič v električno vtičnico. Zasliši se opozorilni zvok in na zaslonu A se prikaže številka programa 1 z ustreznim časom peke.
- Izberite želeni program z enkratnim ali večkratnim pritiskom tipke MENU G .
  Vsak pritisk tipke se potrdi z opozorilnim zvokom.
- Izberite težo kruha s tipko F .
- Izberite zapečenost s tipko C , tako da puščico na spodnjem robu zaslona A premaknete na želeno stopnjo zapečenosti. Tukaj lahko izberete tudi nastavitev „Hitro“. S tem skrajšate čas vzhajanja testa.

- Izbira zapečenosti pri programih 6, 7 in 11 ni mogoča.
- Funkcija „Hitro“ je na voljo le pri programih 1, 2, 3 in 4.
- Nastavitev teže pri programih 6, 7, 11 in 12 ni mogoča.

- S funkcijo časovnika lahko sedaj po potrebi določite čas zaključka peke (ni mogoče pri programu 11).

Zagon programa

Pritisnite tipko B za zagon želenega programa. Posamezni programski koraki se sedaj izvedejo eden za drugim.

Nekateri programi se začnejo s fazo predgretja (glejte razpredelnico Potek programov). Nastavka za gnetenje (6) se v tej fazi ne premikata. To ne pomeni, da je naprava okvarjena.

Potek programov in posamezne delovne korake lahko opazujete skozi okence (1) v pokrovu (2).

Nikoli ne odprite pokrova (2) med vzhajanjem ali peko, da preprečite sesedanje kruha.

Funkcija Remove

S to funkcijo lahko nastavke za gnetenje (6) pred peko odstranite. To sicer ni nujno potrebno, vendar bodo moteče luknjice v končanem kruhu nekoliko manjše, saj jih bodo povzročile le še

tanke osi. Pri odstranjevanju kruha iz pekača (7) ga nastavki za gnetenje (6) ne bodo več raztrgali, hkrati pa boste kruh tudi lažje vzeli iz pekača.

Sledite naslednjim korakom:

- Po zadnji fazi gnetenja se zasliši 10 opozorilnih zvokov, na zaslonu A pa utripa prikaz „**RMV**“ 2.
- Pritisnite tipko ⏻ B , da potek programa prekinete za 10 minut.
- Med to 10-minutno prekinitvijo na zaslonu A utripa preostali čas programa.
- Odprite pokrov (2) in vzemite pekač (7) iz aparata.
- S pomokanimi rokami vzemite testo iz pekača in odstranite nastavke za gnetenje (6).
- Nato testo vrnite v pekač (7).
- Ponovno vstavite pekač (7) v aparat za peko kruha in zaprite pokrov (2).
- Pritisnite tipko ⏻ B , da se potek programa nadaljuje. Če tipke ⏻ B ne pritisnete, se program po 10-minutni prekinitvi samodejno nadaljuje.

Funkcija Remove se pri programih 6, 7, 11 in 12 ne uporablja.

Konec programa

Ko je program zaključen, se zasliši 10 opozorilnih zvokov, zaslon A pa prikazuje 0:00. Aparat za peko kruha sedaj preklopi v 60-minutno fazo ohranjanja toplote. Če želite fazo ohranjanja toplote končati že pred iztekom 60-minutnega obdobja, pritisnite tipko ⏻ B in jo držite pritisnjeno, da se zasliši dolg opozorilni zvok.

Faza ohranjanja toplote se pri programih 6, 7 in 11 ne uporablja.

Opozorilo! Izvlecite električni vtič iz električne vtičnice, preden odprete pokrov (2) aparata za peko kruha.

Jemanje kruha iz pekača

NEVARNOST! Pri jemanju pekača (7) iz aparata uporabite prijemalke ali rokavice za pečico. Obstaja nevarnost opeklin.

Kruh boste lažje vzeli iz pekača (7), če ga po peki pustite v pekaču (7) še vsaj 30 minut (faza ohranjanja toplote).

Držite pekač (7) poševno z odprtino navzdol nad kuhinjsko rešetko in ga rahlo potresite. Zaradi sloja proti sprijemanju v pekaču (7) bi kruh moral brez težav odstopiti. Za odstranjevanje kruha iz pekača (7) ne uporabljajte kovinskih predmetov. Ti bi lahko poškodovali sloj proti sprijemanju. Če se nastavki za gnetenje (6) ne ločijo od kruha, jih odstranite z odstranjevalcem nastavkov za gnetenje (10).

Vzdrževanje/čiščenje

Vzdrževanje

OPOZORILO! Če se je aparat za peko kruha poškodoval, če je v notranjost ohišja stekla voda ali če so vanj zašli tuji predmeti, če je bil aparat za peko kruha izpostavljen dežju, če aparat za peko kruha ne deluje pravilno ali če je padel na tla, ga je treba popraviti. Če se začne iz aparata za peko kruha kaditi, če zaslišite nenavadne zvoke ali zaznate neobičajen vonj, takoj izklopite aparat za peko kruha in izvlecite električni vtič iz električne vtičnice. Aparata za peko kruha v tem primeru ne uporabljajte več in ga odnesite na pregled k strokovnjaku. Popravilo izdelka prepustite le kvalificiranemu strokovnjaku. Nikoli ne odpirajte ohišja aparata za peko kruha.

Informacije o nadomestnih delih prejmete na naši telefonski pomoči (glejte stran 96).

Čiščenje

NEVARNOST! Pred čiščenjem izvlecite električni vtič iz električne vtičnice, saj obstaja nevarnost električnega udara!

NEVARNOST! Aparat za peko kruha se nikoli ne sme potopiti v vodo! Obstaja nevarnost električnega udara in kratkega stika.

NEVARNOST! Počakajte, da se aparat za peko kruha povsem ohladi. Če tega ne upoštevate, obstaja nevarnost opeklin!

Sestavni deli in dodatna oprema aparata za peko kruha niso primerni za pomivanje v pomivalnem stroju. Za čiščenje aparata za peko kruha ne uporabljajte kemičnih čistil ali topil. Tako preprečite poškodbe aparata za peko kruha in tudi odlaganje ostankov čistil na kruhu, ki ga boste pekli po čiščenju.

Pri čiščenju sledite naslednjim korakom:

Ohišje naprave, pokrov in prostor za peko

- Najprej odstranite nastavke za gnetenje (6) in pekač (7). Za lažje čiščenje prostora za peko lahko snamete pokrov (2), tako da ga nagnete za približno 45°, da se tečaji poravnajo z utori v vodilu tečajev in lahko nato pokrov (2) snamete navzgor.
- Sedaj z navlaženo krpo ali mehko gobico očistite vse ostanke iz prostora za peko.
- Nato z navlaženo krpo ali mehko gobico očistite tudi pokrov (2) in ohišje naprave.
- Sedaj z mehko, suho krpo dobro posušite prostor za peko, pokrov (2) in ohišje naprave.
- Če ste pred tem odstranili pokrov (2), ga ponovno namestite na napravo.

Pekač, nastavki za gnetenje in druga oprema

Površina pekača (7) in nastavkov za gnetenje (6) je prevlečena s slojem proti sprijemanju. Da ohranite brezhibno delovanje sloja proti sprijemanju, za čiščenje nikoli ne uporabljajte agresivnih ali abrazivnih čistil in predmetov, ki bi lahko opraskali in poškodovali površino.

- Odstranite pekač (7) in nastavke za gnetenje (6) iz prostora za peko.
- Odstranite nastavke za gnetenje (6) iz pekača (7), tako da jih povlečete navzgor z osi. Lahko se zgodi, da nastavkov za gnetenje (6) ne boste mogli sneti, saj so se zaradi predhodne peke „zalepili“ na os. V tem primeru napolnite pekač (7) z vročo vodo. Po pol ure delovanja bi se skorja morala odlepiti in nastavke za gnetenje (6) boste lahko brez težav odstranili.
- Očistite nastavke za gnetenje (6) s toplo vodo, nežnim detergentom in krtačo za pomivanje posode, pri trdovratnejši skorji pa nastavke za gnetenje (6) pred čiščenjem nekoliko omehčajte v vodi z detergentom. Morebitne ostanke v odprtinah za osi na nastavkih za gnetenje (6) lahko previdno odstranite z leseno palčko.
- Po uspešnem čiščenju nastavke za gnetenje (6) temeljito posušite.
- Očistite zunanjo stran pekača (7) z vlažno krpo.
- Očistite notranjo stran pekača (7) s toplo vodo, nežnim detergentom in krtačo za pomivanje posode. Pri trdovratnejši skorji napolnite pekač (7) s toplo vodo in dodajte nežen detergent. Počakajte, da se skorja omehča in jo lahko odstranite s krtačo za pomivanje posode.
- Po čiščenju temeljito sperite pekač (7) z obilico čiste vode, da odstranite ostanke detergenta, nato pa pekač (7) temeljito posušite.
- Merilno posodico (8), merilno žlico (9) in odstranjevalec nastavkov za gnetenje (10) očistite s toplo vodo in nežnim detergentom. Vse te sestavne dele po pomivanju temeljito sperite s čisto vodo.

Zaradi vročine, vlage in pare lahko površine sčasoma nekoliko spremenijo barvo. To je normalno in ne vpliva na brezhibno delovanje naprave ter ne predstavlja zmanjšanja kakovosti v smislu garancijskih pogojev.

Odpravljanje težav/pogosta vprašanja

❖ Zaslon prikazuje „HHH“

Težava: Zagnali ste program, čeprav se aparat za peko kruha po predhodni peki še ni dovolj ohladil.

Rešitev: Zaustavite program in izvlecite električni vtič. Pustite aparat za peko kruha z odprtim pokrovom (2) približno 20–30 minut, da se ohladi.

❖ Program se ne zažene in zaslon Ⓐ preskoči na program 1

Težava: Aparat za peko kruha se po predhodni peki še ni dovolj ohladil.

Rešitev: Pustite aparat za peko kruha z odprtim pokrovom (2) približno 20–30 minut, da se ohladi.

❖ Po zagonu programa zaslon prikazuje „EE0“, „EE1“ ali „ELL“

Rešitev: Izklopite aparat za peko kruha in izvlecite električni vtič. Električni vtič nato ponovno priklopite v električno vtičnico. Če se sporočilo o napaki spet pojavi, se obrnite na servisno službo.

❖ Po peki se nastavek za gnetenje (6) zatakne v pekaču (7)

Rešitev: Napolnite pekač (7) z vročo vodo in obračajte nastavek za gnetenje (6), da skorja odstopi.

❖ Po peki se nastavek za gnetenje (6) zatakne v kruhu

Rešitev: Odstranite nastavek za gnetenje (6) z odstranjevalcem nastavkov za gnetenje (10).

❖ Motor se vrti, vendar se testo ne meša

Rešitev: Preverite, ali so pekač (7) in nastavki za gnetenje (6) pravilno zaskočili.

❖ Aparat za peko kruha zdrobi sadje in orehe

Rešitev: Sestavine kot so sadje in orehi dodajte v testo šele, ko se zasliši opozorilni zvok in se izpiše „ADD“ ❼ na zaslonu Ⓐ .

❖ Aparat za peko kruha ne deluje

Rešitev: Prepričajte se, da je električni vtič priklopljen v električno vtičnico, da je v vtičnici prisoten tok in da indikator LED Ⓔ sveti. Na podlagi poteka programov poskušajte ugotoviti, v kateri fazi se aparat za peko kruha trenutno nahaja. Nekatere programske korake v aparatu je navzven težko prepoznati. Preverite, ali ste pravilno pritisnili tipko ⏲ Ⓑ .

Opombe glede okolja in odlaganja med odpadke

Za naprave, označene s tem simbolom, velja evropska direktiva 2012/19/EU. Vse odpadne električne in elektronske naprave je treba odlagati ločeno od gospodinjskih odpadkov na državno predvidenih mestih. S pravilnim odstranjevanjem starih naprav prispevate k zaščiti okolja in zmanjševanju ogroženosti svojega zdravja. Podrobnejše informacije o pravilnem odstranjevanju starih naprav lahko dobite pri mestni upravi, upravi podjetja za ravnanje z odpadki ali v trgovini, kjer ste napravo kupili.

Poskrbite tudi za okolju prijazno odstranjevanje embalaže. Kartonsko embalažo lahko v recikliranje oddate na zbirališču starega papirja ali na javnih zbiralištčih. Folije in umetne mase v embalaži oddajte pri lokalnem podjetju za ravnanje z odpadki, ki bo poskrbelo za okolju prijazno odstranjevanje.

Opombe o skladnosti

Ta naprava v celoti ustreza osnovnim zahtevam in drugim relevantnim predpisom nizkonapetostne direktive 2006/95/EC, direktive o elektromagnetni združljivosti 2004/108/EC, direktive o okoljsko primerni zasnovi izdelkov 2009/125/EC in direktive RoHS 2011/65/EU. Pripadajočo izjavo o skladnosti najdete na koncu teh navodil za uporabo.

Potek programov

Program	**1. Normalno**						**2. Rahlo**					
Zapečenost	Svetlo Srednje Temno			Hitro			Svetlo Srednje Temno			Hitro		
Teža (v gramih)	750	1000	1250	750	1000	1250	750	1000	1250	750	1000	1250
Čas (v urah)	2:58	3:05	3:15	2:14	2:20	2:25	3:13	3:18	3:25	2:18	2:25	2:30
Predgretje (v minutah)	15	15	20	**-/-**	**-/-**	**-/-**	10	10	15	**-/-**	**-/-**	**-/-**
Gnetenje 1 (v minutah)	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Vzhajanje 1 (v minutah)	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Gnetenje 2 (v minutah)	2 3A* 5	2 5A* 5	2 5A* 5	2 1A* 5	2 2A* 5	2 2A* 5	2 3A* 8	2 5A* 8	2 5A* 8	2 1A* 5	2 2A* 5	2 2A* 5
Vzhajanje 2 (v minutah)	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Vzhajanje 3 (v minutah)	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Peka (v minutah)	56	60	65	56	60	65	60	65	70	60	65	70
Ohranjanje toplote (v minutah)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Dodajanje sestavin (preostale URE)	2:01	2:05	2:10	1:49	1:53	1:58	2:26	2:29	2:28	1:53	1:58	2:03
Predizbira časa	15 ur	15 ur	15 ur	15 ur	15 ur	15 ur	15 ur	15 ur	15 ur	15 ur	15 ur	15 ur

*: Pri programskem koraku „Gnetenje 2“ lahko dodate dodatne sestavine.
Črka A, ki stoji za številko, pomeni, da se v tej fazi zasliši opozorilni zvok in se na zaslonu Ⓐ hkrati izpiše „ADD“ ❼ . V tem času lahko dodate sestavine.

Primer:

3A > Med to 3-minutno fazo gnetenja se zasliši opozorilni zvok in na zaslonu se izpiše „ADD“ ❼ . Dodajte sestavine.

Program	**3. Polnozrnato**						**4. Sladko**					
Zapečenost	Svetlo	Srednje	Temno	Hitro			Svetlo	Srednje	Temno	Hitro		
Teža (v gramih)	750	1000	1250	750	1000	1250	750	1000	1250	750	1000	1250
Čas (v urah)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Predgretje (v minutah)	15	15	20	-/-	-/-	-/-	10	10	15	-/-	-/-	-/-
Gnetenje 1 (v minutah)	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Vzhajanje 1 (v minutah)	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Gnetenje 2 (v minutah)	2 3A* 8	2 5A* 8	2 5A* 8	2 2A* 5	2 2A* 5	2 2A* 5	2 4A* 6	2 5A* 6	2 5A* 6	2 1A* 6	2 2A* 6	2 2A* 6
Vzhajanje 2 (v minutah)	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Vzhajanje 3 (v minutah)	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Peka (v minutah)	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Ohranjanje toplote (v minutah)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Dodajanje sestavin (preostale URE)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Predizbira časa	15 ur	15 ur	15 ur	15 ur	15 ur	15 ur	15 ur	15 ur	15 ur	15 ur	15 ur	15 ur

*: Pri programskem koraku „Gnetenje 2“ lahko dodate dodatne sestavine.
Črka A, ki stoji za številko, pomeni, da se v tej fazi zasliši opozorilni zvok in se na zaslonu Ⓐ hkrati izpiše „ADD“ ❼ . V tem času lahko dodate sestavine.

Primer:

3A > Med to 3-minutno fazo gnetenja se zasliši opozorilni zvok in na zaslonu se izpiše „ADD“ ❼ . Dodajte sestavine.

Program	**5. Ekspres**			**6. Testo**	**7. Testo za rezance**	**8. Kruh s pinjencem**		
Zapečenost	Svetlo Srednje Temno			**-/-**	**-/-**	Svetlo Srednje Temno		
Teža (v gramih)	750	1000	1250	**-/-**	**-/-**	750	1000	1250
Trajanje (v urah)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30
Predgretje (v minutah)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	10	**-/-**	25	25	30
Gnetenje 1 (v minutah)	8	8	8	12	15	10	10	10
Vzhajanje 1 (v minutah)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	10	**-/-**	20	20	20
Gnetenje 2 (v minutah)	**-/-** 2A* 5	**-/-** 2A* 5	**-/-** 2A* 5	**-/-** 3A 5	**-/-**	2 5A* 8	2 5A* 8	2 5A* 8
Vzhajanje 2 (v minutah)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	25	**-/-**	45	45	45
Vzhajanje 3 (v minutah)	20	20	20	45	**-/-**	30	30	30
Peka (v minutah)	40	43	45	**-/-**	**-/-**	52	56	60
Ohranjanje toplote (v minutah)	60	60	60	**-/-**	**-/-**	60	60	60
Dodajanje sestavin (preostale URE)	1:05	1:08	1:10	1:15	**-/-**	2:15	2:19	2:23
Predizbira časa	15 ur	15 ur	15 ur	15 ur	15 ur	15 ur	15 ur	15 ur

*: Pri programskem koraku „Gnetenje 2“ lahko dodate dodatne sestavine.
Črka A, ki stoji za številko, pomeni, da se v tej fazi zasliši opozorilni zvok in se na zaslonu Ⓐ hkrati izpiše „ADD“ ❼ . V tem času lahko dodate sestavine.

Primer:

3A > Med to 3-minutno fazo gnetenja se zasliši opozorilni zvok in na zaslonu se izpiše „ADD“ ❼ . Dodajte sestavine.

Program	**9. Brezglutensko**			**10. Kolači**			**11. Marmelada**	**12. Peka**
Zapečenost	Svetlo Srednje Temno			Svetlo Srednje Temno			**-/-**	Svetlo Srednje Temno
Teža (v gramih)	750	1000	1250	750	1000	1250	**-/-**	**-/-**
Trajanje (v urah)	1:37	1:41	1:45	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Predgretje (v minutah)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**
Gnetenje 1 (v minutah)	15	15	15	15	15	15	**-/-**	**-/-**
Vzhajanje 1 (v minutah)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	15 (vročina in mešanje)	**-/-**
Gnetenje 2 (v minutah)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**
Vzhajanje 2 (v minutah)	30	30	30	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**
Vzhajanje 3 (v minutah)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	45 (vročina in mešanje)	**-/-**
Peka (v minutah)	52	56	60	60 + 15 vzhajanje	65 + 15 vzhajanje	70 + 15 vzhajanje	20 vzhajanje	60
Ohranjanje toplote (v minutah)	60	60	60	60	60	60	**-/-**	60
Dodajanje sestavin (preostale URE)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**
Predizbira časa	15 ur	15 ur	15 ur	15 ur	15 ur	15 ur	**-/-**	15 ur

*: Pri programskem koraku „Gnetenje 2“ lahko dodate dodatne sestavine.
Črka A, ki stoji za številko, pomeni, da se v tej fazi zasliši opozorilni zvok in se na zaslonu Ⓐ hkrati izpiše „ADD“ ❼ . V tem času lahko dodate sestavine.

Primer:

3A > Med to 3-minutno fazo gnetenja se zasliši opozorilni zvok in na zaslonu se izpiše „ADD“ ❼ . Dodajte sestavine.

Nasveti za garancijo in servisni postopek

36 mesecev garancije od dneva nakupa

1. S tem garancijskim listom jamčimo TARGA GmbH, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oz. po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 36 mesecev od dneva izročitve balga. Dan izročitve blaga je enak dnevom prodaje, ki je razviden iz računa.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oz. se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščeni servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. Vzroki za okvaro oz. nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same, in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oz. prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali, če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
8. Jamčimo servisiranje in rezervne dele za minimalno dobo, ki je zahtevana s strani zakonodaje.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Ta garancija velja za Slovenijo.

Poleg te garancije lahko brez omejitve naše garancije uveljavljate tudi pravice iz garancije zoper prodajalca.

Service

SI Telefon: 0800 – 80 88 7

E-pošto: service.SI@targa-online.com

IAN: 102869

Proizvajalec

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 SOEST
GERMANY

Prodajalec:

Lidl d.o.o.k.d., Pod lipami 1, SI-1218 Komenda

Obsah

Úvod **98**

Používání výrobku v souladu s jeho určením **98**

Obsah dodávky **98**

Technické údaje **99**

Bezpečnostní pokyny **99**

Autorské právo **102**

Před uvedením do provozu **102**

První uvedení do provozu **102**

Uvedení do provozu **103**

Rozsah funkcí 103
Ovládací panel 104
Displej 105
Zobrazení na displeji 105

Programy **105**

Časovač **107**

Příprava pečení **108**

Odměřování přísad 108

Pečení chleba **109**

Příprava/nastavení 109
Spuštění programu 109
Funkce Remove 109
Konec programu 110
Vyjmutí chleba 110

Údržba/čištění **111**

Odstraňování chyb / časté otázky **113**

Informace k ochraně životního prostředí a údaje k likvidaci **114**

Poznámky ke shodě s předpisy EU **114**

Průběh programů **115**

Informace k záruce a servisu **119**

Úvod

Děkujeme vám, že jste si vybrali automatickou domácí pekárnu chleba SilverCrest EDS SBB 850 B1. Tento výrobek je v textu dále označován jako automatická domácí pekárna chleba. Získali jste tak kvalitní výrobek s dlouhou životností.

Tento návod k obsluze obsahuje důležitá upozornění k bezpečné obsluze přístroje a dále také upozornění a informace k jeho každodennímu používání a likvidaci. Před používáním automatické domácí pekárny chleba se s tímto návodem k obsluze důkladně seznamte a používejte automatickou domácí pekárnu chleba pouze v popsaných oblastech využití a pro popsané účely. V případě prodeje či předání automatické domácí pekárny chleba novému majiteli vždy předejte také tento návod k obsluze. Je nedílnou součástí přístroje.

Používání výrobku v souladu s jeho určením

Ovládání automatické domácí pekárny chleba je jednoduché. Pomocí přístroje můžete jedním pracovním postupem vyrábět chléb, koláče a marmelády pro domácí použití. 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 pouze výrobcem doporučované příslušenství. Nedoporučované příslušenství může přístroj trvale poškodit. 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 přístroj používán.

Obsah dodávky

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

Součástí tohoto návodu k obsluze je rozkládací obálka. Na vnitřní straně obálky je vyobrazena automatická domácí pekárna chleba s očíslovanými částmi. Jednotlivé číslice mají následující význam:

obrázek **A**

1 průzor
2 kryt
3 větrací štěrbiny
4 napájecí kabel
5 ovládací panel

obrázek **B**

6 hnětací hák
7 pečicí forma
8 odměrka – pohár
9 odměrka – lžíce
10 odstraňovač hnětacích háků

Technické údaje

Model	SilverCrest EDS SBB 850 B1
Napájecí napětí	220–240 V~, 50 Hz
Příkon	850 W
Rozměry (Š × V × H)	cca 28 × 27 × 42 cm
Hmotnost	cca 5,9 kg
Ověřená bezpečnost: TÜV SÜD	

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

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 použití.

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

VAROVÁNÍ! Tento symbol označuje důležitá upozornění k bezpečnému provozu automatické domácí pekárny chleba a k ochraně uživatele.

NEBEZPEČÍ! Tento symbol varuje před poraněním/popálením v souvislosti s horkými povrchy automatické domácí pekárny chleba.

Tento symbol označuje další informativní upozornění k danému tématu.

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

NEBEZPEČÍ! Tuto automatickou domácí pekárnu chleba mohou používat děti ve věku od 8 let i osoby s omezenými fyzickými, senzorickými 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 pekárnu chleba bezpečně používat, a chápou z toho plynoucí nebezpečí. Děti si s automatickou domácí pekárnou chleba nesmí hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dozorem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost. Obalové fólie uchovávejte mimo dosah dětí. Hrozí nebezpečí udušení.

Děti mladší 8 let se k přístroji a k napájecímu kabelu nesmí přibližovat.

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 nezkontroluje 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! Nenechávejte automatickou domácí pekárnu chleba spuštěnou bez dohledu. Když ji nepoužíváte, vždy vytáhněte 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. Od ostatních předmětů udržujte odstup minimálně 10 cm. Nikdy nenechávejte automatickou domácí pekárnu chleba během provozu bez dohledu! Hrozí nebezpečí požáru.

NEBEZPEČÍ! Větrací štěrbiny automatické domácí pekárny chleba se nikdy nesmějí zakrývat. Přístroj se nesmí používat na plynovém či elektrickém sporáku, horké troubě a jiných zdrojích tepla ani vedle nich. Nikdy automatickou domácí pekárnu chleba nepřikrývejte utěrkou ani jinými materiály, protože by pak nemohlo unikat teplo a pára. 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 700 g mouky a 1 1/4 balíčku kvasnic (max. 10 g). Jinak by těsto mohlo přetéct a způsobit požár. 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 nepřepravujte přístroj, když se v pečicí formě (7) nachází horký obsah, např. marmeláda. Než budete vyjímat či nasazovat díly příslušenství, nechte automatickou domácí pekárnu chleba vychladnout a vytáhněte zástrčku. Případně použijte chňapku nebo rukavici na pečení. Hrozí nebezpečí popálení.

VAROVÁNÍ! Nepřepravujte 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. Neprovozujte 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 (7). Kryt (2) nechte během provozu zavřený. Aby se předešlo úrazům, nikdy během provozu nevyjímejte pečicí formu (7).

VAROVÁNÍ! Nikdy automatickou domácí pekárnu chleba nepoužívejte bez pečicí formy (7). Přístroj by se tím mohl poškodit.

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

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 nelámal.

VAROVÁNÍ! Na napájecím kabelu (4) nikdy nedělejte uzel 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.

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. To se týká i užívání obsahu a údajů ke komerčním účelům. Text a obrázky odpovídají technickému stavu v době přípravy k tisku. Změny jsou vyhrazeny.

Před uvedením do provozu

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

Před prvním použitím vyčistěte plášť automatické domácí pekárny chleba, pečicí formu (7) a hnětací háky (6) čistým, vlhkým hadříkem. V žádném případě nepoužívejte prostředky na drhnutí ani škrábající čisticí houbičky.

První uvedení do provozu

NEBEZPEČÍ! Během provozu může být teplota ploch, kterých je možné se dotknout, velmi vysoká. Nebezpečí popálení!

Při prvním uvádění do provozu může v důsledku zbytků materiálů z výroby vznikat lehký zápach a rovněž mírný kouř. Toto chování je normální a po krátké době vymizí. Zajistěte prosím dostatečné odvětrání. Případně otevřete okno.

NEBEZPEČÍ! V žádném případě nenechte automatickou domácí pekárnu chleba rozehřívat více než 5 minut s prázdnou pečicí formou (7). Hrozí nebezpečí přehřátí a požáru!

Při prvním uvádění do provozu postupujte následovně:
Pouze při tomto prvním uvádění do provozu vsaďte dovnitř prázdnou pečicí formu (7), zavřete kryt (2) a vyberte program 12, jak je popsán v kapitole „Programy". Stisknutím tlačítka ⏻ B můžete automatickou domácí pekárnu chleba 5 minut rozehřívat. Po 5 minutách znovu stiskněte tlačítko ⏻ B tak, aby zazněl dlouhý signální tón. Program se ukončí.
Vytáhněte ze zásuvky napájecí kabel (4), nechte automatickou domácí pekárnu chleba plně vychladnout a poté čistým, vlhkým hadříkem znovu vyčistěte pečicí formu (7), hnětací háky (6) a plášť automatické domácí pekárny chleba.
Automatická domácí pekárna chleba je nyní připravená k provozu.

Uvedení do provozu

NEBEZPEČÍ! Části automatické domácí pekárny chleba se mohou silně zahřívat. Aby se předešlo popálení, používejte chňapky nebo rukavice na pečení.

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

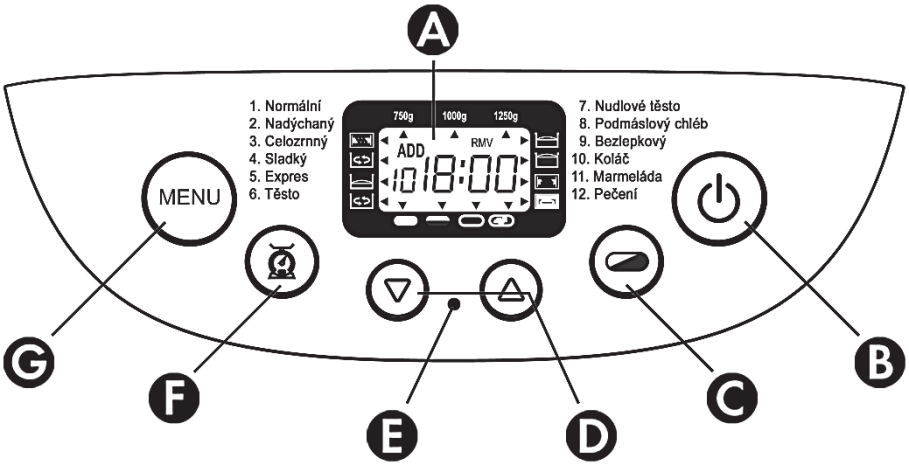
VAROVÁNÍ! Postavte automatickou domácí pekárnu chleba na rovný podklad odolný vůči teplu. V případě citlivého povrchu položte pod automatickou domácí pekárnu chleba tepelně odolnou desku.

Rozsah funkcí

- Můžete volit mezi 12 různými programy.
- Můžete vyrábět vlastní chleby podle vlastních receptur.
- Můžete zpracovávat hotové směsi na pečení.
- Můžete hníst těsto na koláče, housky či nudle.
- Můžete vyrábět marmelády a džemy.
- Můžete zpracovávat bezlepkové směsi na pečení a připravovat recepty s bezlepkovými moukami.

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

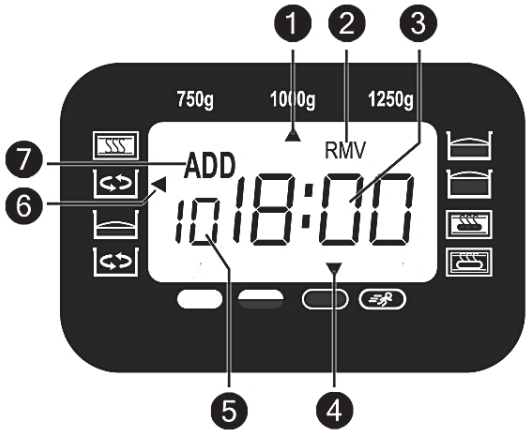
Ovládací panel



>>> Označení programů na obrázku v místním jazyce, na přístroji v angličtině <<<

A		**Displej**
B		**Start/Stop:** Stiskněte toto tlačítko tak, aby zazněl signální tón. Přístroj se tím spustí/vypne nebo se vymaže nastavení časovače.
C		**Stupeň zhnědnutí / rychlý režim:** Nastavení stupně zhnědnutí (světlý, střední, tmavý) nebo rychlého režimu. Stiskněte tlačítko tolikrát, aby šipka ❹ byla nad požadovaným symbolem. Podle zvoleného nastavení se změní doba pečení ❸.
D		**Časovač:** Pečení s časovým posunem.
E		**Provozní LED dioda:** Udává, že právě běží program.
F		**Hmotnost chleba:** Stiskněte tlačítko tolikrát, aby šipka ❶ byla pod požadovanou hmotností.
G	MENU	**Nabídka/program:** Zde vyberte požadovaný pečicí program. Číslo programu ❺ a doba pečení ❸ se zobrazí na displeji.

Displej



Zobrazení na displeji

1	zobrazení hmotností (750 g / 1000 g / 1250 g)
2	funkce REMOVE (**RMV**)
3	zbývající provozní doba (hodiny) / předvolba času
4	zvolený stupeň zhnědnutí / rychlý režim světlý , střední , tmavý , rychle
5	zvolený program (1 – 12)
6	průběh programu
7	přidávání přísad (**ADD**)

Programy

Automatická domácí pekárna chleba vám nabízí 12 přednastavených programů, které můžete vybírat tlačítkem G. Na displeji A se zobrazí číslo 5 zvoleného programu.

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

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

Program 1: Normální (Regular)

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 (French)

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

Program 3: Celozrnný (Whole Wheat)

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

Program 4: Sladký (Sweet)

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: Expres (Super Rapid)

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 6: Těsto (Dough)

Tento program slouží k hnětení kvasnicového těsta na housky, pizzu nebo jiné pečivo. Součástí programu není pečení.

Program 7: Nudlové těsto (Pasta)

Pomocí tohoto programu můžete připravit nudlové těsto. Součástí programu není kynutí ani pečení.

Program 8: Podmáslový chléb (Buttermilk Bread)

Tento program je vhodný pro chleby s obsahem podmáslí nebo jogurtu.

Program 9: Bezlepkový (Gluten Free)

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 hodí tento program.

Program 10: Koláč (Cake)

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

Program 11: Marmeláda (Jam)

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

Program 12: Pečení (Bake)

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. Po 60minutovém pečení následuje maximálně jedna hodina, během níž je upečený chléb udržován teplý.

Chcete-li program předčasně ukončit, stiskněte tlačítko ⏻ B tak, aby zazněl dlouhý signální tón. Automatickou domácí pekárnu chleba vypnete tak, že ji odpojíte od elektrické sítě.

Upozornění k přidávání přísad:

U programů 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 a 9 můžete v průběhu programu přidávat další přísady, například ořechy, semínka nebo ovoce. Přidejte požadované přísady, když zazní signální tón a na displeji A se zobrazí „**ADD**“ 7.

Používáte-li časovač, lze však přidat všechny přísady do pečicí formy (7) už na začátku programu. V tomto případě může být vhodné ovoce a ořechy předem rozmělnit na menší kousky.

Časovač

Tato funkce umožňuje pečení s časovým posunem až 15 hodin. Nastavte koncový čas pomocí tlačítek ▽ △ D.

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 program „11. Marmeláda“ není funkce časovače k dispozici.

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 následovně:

- Vyberte program. Na displeji A se zobrazí doba pečení.
- Stisknutím tlačítek △ D můžete konec pečicího programu posunout. Při prvním stisknutí tlačítka △ D se konec programu posune na následujících celých 10 minut. Každé další stisknutí povede k posunu o 10 minut dále. Chcete-li posouvání číslic urychlit, můžete tlačítko △ D také držet stisknuté.
  Na displeji A se zobrazí celkový čas složený z doby pečení a ze zpoždění.
- Pomocí tlačítka ▽ D můžete provedený posun každým stisknutím o 10 minut zkrátit.
- Nastavení časovače potvrďte stisknutím tlačítka ⏻ B. Na displeji A bliká dvojtečka, provozní LED dioda E bliká modře a nastavený čas se začne odpočítávat.

- Jakmile bude dosažen okamžik zahájení programu, rozsvítí se provozní LED dioda E. Displej A vás kromě toho bude informovat o právě aktivním kroku programu 6.
- 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. Vyberte tedy nejprve vhodný program a poté čas, který se zobrazuje na displeji A, stisknutím tlačítka △ D zvyšte 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.

Příprava pečení

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

NEBEZPEČÍ! K naplnění přísadami vyjměte pečicí formu (7) z automatické domácí pekárny chleba, aby se přísady omylem nedostaly do prostoru pečení a na topné hady.

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

- Přísady by se do pečicí formy (7) měly vždy přidávat v uvedeném pořadí.
- 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 pečení. 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.

Odměřování přísad

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

- 1 odměrka – pohár s ryskami na tekutiny
- 1 velká odměrka – lžíce, jejíž obsah odpovídá polévkové lžíci (PL)
- 1 malá odměrka – lžíce, jejíž obsah odpovídá kávové lžičce (KL)

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

Pečení chleba

Příprava/nastavení

- Vyjměte pečicí formu (7) z automatické domácí pekárny chleba směrem nahoru.
- Nastrčte 2 hnětací háky (6) až na doraz na hnací osy uvnitř pečicí formy (7).
- Dejte do pečicí formy (7) potřebné přísady v pořadí uvedeném ve vašem receptu. 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 (7) opět vsaďte do automatické domácí pekárny chleba.
- Zavřete kryt (2).
- Zapojte zástrčku do elektrické zásuvky. 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 MENU G.
  Každé stisknutí klávesy je potvrzeno jedním signálním tónem.
- Vyberte hmotnost chleba pomocí tlačítka F.
- 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 6, 7 a 11 nelze nastavit stupeň zhnědnutí.
- Funkce „Rychle“ je k dispozici pouze u programů 1, 2, 3 a 4.
- U programů 6, 7, 11 a 12 nelze nastavit hmotnost.

- Pomocí funkce časovače nyní můžete v případě potřeby stanovit koncový čas doby pečení (nelze u programu 11).

Spuštění programu

Požadovaný program spustíte stisknutím tlačítka B. Pak se postupně provedou jednotlivé kroky programu.

Některé programy začínají fází předehřívání (viz tabulka průběhu programů). V této fázi se hnětací háky (6) 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.

Funkce Remove

Pomocí této funkce můžete před fází pečení odstranit hnětací háky (6). 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 (7) chléb již není potrhán hnětacími háky (6) a rovněž ho lze vyjmout snáz.

Postupujte následovně:

- Po poslední fázi hnětení zazní 10 signálních tónů a na displeji A se rozbliká indikace „**RMV**“ 2.
- Stisknutím tlačítka ⏻ B 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 (7).
- Rukama posypanýma moukou vyjměte těsto a odstraňte hnětací háky (6).
- Vraťte těsto do pečicí formy (7).
- Vložte pečicí formu (7) zpět do automatické domácí pekárny chleba a zavřete kryt (2).
- Stisknutím tlačítka ⏻ B můžete průběh programu obnovit. Pokud tlačítko ⏻ B nestisknete, program se po 10minutovém přerušení automaticky obnoví.

U programů 6, 7, 11 a 12 není funkce Remove k dispozici.

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, stiskněte tlačítko ⏻ B a držte ho stisknuté až do zaznění dlouhého signálního tónu.

U programů 6, 7 a 11 není fáze udržování tepla k dispozici.

Varování! Než otevřete kryt (2) automatické domácí pekárny chleba, vypojte zástrčku z elektrické zásuvky.

Vyjmutí chleba

NEBEZPEČÍ! Při vyjímání pečicí formy (7) používejte chňapky nebo rukavice na pečení. Hrozí nebezpečí popálení.

Chléb lze z pečicí formy (7) snáze vyjmout, necháte-li ho po upečení ještě alespoň 30 minut v pečicí formě (7) (fáze udržování tepla).

Držte pečicí formu (7) šikmo otvorem dolů nad kuchyňským roštem a lehce s ní zatřeste. Díky protipřilnavé vrstvě pečicí formy (7) by se chléb měl snadno uvolnit. K uvolnění chleba z pečicí formy (7) nepoužívejte žádné kovové předměty. Mohla by se tím poškodit protipřilnavá vrstva.

Pokud se hnětací háky (6) z chleba neuvolní, odstraňte je pomocí odstraňovače hnětacích háků (10).

Údržba/čištění

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 strana 120)

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 pekárny chleba nejsou vhodné k mytí v myčce na nádobí. K čištění automatické domácí pekárny chleba nepoužívejte žádné chemické čisticí prostředky ani rozpouštědla. Předejdete tak poškození automatické domácí pekárny chleba a zbytkům čisticích prostředků v příštích chlebech.

Při čištění postupujte následovně:

Plášť přístroje, kryt a prostor na pečení

- Nejprve odstraňte hnětací háky (6) a pečicí formu (7). Pro snazší čištění prostoru na pečení lze sejmout kryt (2) tak, že ho uvedete do úhlu cca 45°, aby kloubový závěs prošel štěrbinami v liště a aby kryt (2) bylo možné vyjmout směrem nahoru.
- 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.
- Pokud jste předtím odstranili kryt (2), opět ho nasaďte.

Pečicí forma, hnětací háky a další příslušenství

Povrchy pečicí formy (7) a hnětacích háků (6) 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 (7) a hnětací háky (6) z prostoru na pečení.
- Vyjměte hnětací háky (6) z pečicí formy (7) tak, že je vytáhnete z os směrem nahoru. Může se stát, že hnětací háky (6) nebude možné vytáhnout, protože jsou k osám „přilepené“ v důsledku předchozího pečení. V takovém případě pečicí formu (7) naplňte horkou vodou. Po půl hodině působení by se zaschlá krusta měla uvolnit a mělo by být možné hnětací háky (6) odstranit.
- Vyčistěte hnětací háky (6) teplou vodou, menším množstvím jemného mycího prostředku a kartáčem na nádobí. V případě tvrdé zaschlé krusty hnětací háky (6) nejdříve nechte odmočit. Případné zbytky v otvorech os hnětacích háků (6) můžete opatrně odstranit dřevěnou tyčinkou.
- Po vyčištění hnětací háky (6) důkladně osušte.
- Vyčistěte vnější stranu pečicí formy (7) vlhkým hadříkem.
- Vyčistěte vnitřek pečicí formy (7) teplou vodou, menším množstvím jemného mycího prostředku a kartáčem na nádobí. V případě tvrdé zaschlé krusty naplňte pečicí formu (7) teplou vodou a přidejte jemný mycí prostředek. Počkejte, než se krusta uvolní a budete ji moci odstranit kartáčem na nádobí.
- Po vyčištění opláchněte pečicí formu (7) dostatečným množstvím čisté vody, aby se odstranily zbytky mycího prostředku, a poté pečicí formu (7) důkladně osušte.
- Odměrku – pohár (8), odměrku – lžíci (9) a odstraňovač hnětacích háků (10) 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.

Odstraňování chyb / časté otázky

❖ Indikace „HHH“ na displeji

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

Řešení: Zastavte program a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. 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 „EE0“, „EE1“ nebo „ELL“ na displeji po spuštění programu

Řešení: Vypněte automatickou domácí pekárnu chleba a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Následně zástrčku opět zastrčte do zásuvky. Pokud by se chybové hlášení nadále zobrazovalo, obraťte se prosím na zákaznický servis.

❖ Po pečení zůstává hnětací hák (6) zastrčený v pečicí formě (7)

Řešení: Naplňte pečicí formu (7) horkou vodou a točte hnětacím hákem (6), aby se krusta mohla uvolnit.

❖ Po pečení zůstává hnětací hák (6) zastrčený v chlebu

Řešení: Odstraňte hnětací hák (6) pomocí odstraňovače hnětacích háků (10).

❖ Motor se točí, ale těsto se nepromíchává

Řešení: Zkontrolujte, zda pečicí forma (7) a hnětací háky (6) jsou správně zaklapnuté.

❖ Automatická domácí pekárna chleba rozmělňuje 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“ ❼.

❖ Automatická domácí pekárna chleba nepracuje

Řešení: Ujistěte se, zda je zástrčka zapojená do elektrické zásuvky a zda svítí provozní LED dioda Ⓔ. 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 ⏻ Ⓑ.

Informace k ochraně životního prostředí a údaje k 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 starých přístrojů zamezíte ekologickým škodám a neohrozíte své osobní zdraví. Další informace k předepsané likvidaci starého přístroje obdržíte na obecní správě, správě likvidace odpadů 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.

Poznámky ke shodě s předpisy EU

Tento přístroj odpovídá základním požadavkům a ostatním relevantním předpisům směrnice pro nízkonapěťová zařízení 2006/95/EC, směrnice pro elektromagnetickou kompatibilitu 2004/108/EC, směrnice pro ekodesign výrobků spojených se spotřebou energie 2009/125/EC a směrnice o omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních 2011/65/EU. Příslušné prohlášení o shodě najdete na konci tohoto návodu.

Průběh programů

Program	**1. Normální**						**2. Nadýchaný**					
Stupeň zhnědnutí	Světlý Střední Tmavý			Rychle			Světlý Střední Tmavý			Rychle		
Hmotnost (gramy)	750	1000	1250	750	1000	1250	750	1000	1250	750	1000	1250
Čas (hodiny)	2:58	3:05	3:15	2:14	2:20	2:25	3:13	3:18	3:25	2:18	2:25	2:30
Předehřívání (minuty)	15	15	20	**-/-**	**-/-**	**-/-**	10	10	15	**-/-**	**-/-**	**-/-**
Hnětení 1 (minuty)	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Kynutí 1 (minuty)	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Hnětení 2 (minuty)	2 3A* 5	2 5A* 5	2 5A* 5	2 1A* 5	2 2A* 5	2 2A* 5	2 3A* 8	2 5A* 8	2 5A* 8	2 1A* 5	2 2A* 5	2 2A* 5
Kynutí 2 (minuty)	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Kynutí 3 (minuty)	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Pečení (minuty)	56	60	65	56	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)	2:01	2:05	2:10	1:49	1:53	1:58	2:26	2:29	2:28	1:53	1:58	2:03
Předvolba času	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 signální tón a na displeji Ⓐ se současně zobrazí „ADD“ ❼. Během této doby můžete přidávat přísady.
Příklad:
3A > Během této 3minutové fáze hnětení zazní signální tón a zobrazí se „ADD“ ❼. Přidejte přísady.

Program	**3. Celozrnný**						**4. Sladký**					
Stupeň zhnědnutí	Světlý Střední Tmavý			Rychle			Světlý Střední Tmavý			Rychle		
Hmotnost (gramy)	750	1000	1250	750	1000	1250	750	1000	1250	750	1000	1250
Čas (hodiny)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Předehřívání (minuty)	15	15	20	-/-	-/-	-/-	10	10	15	-/-	-/-	-/-
Hnětení 1 (minuty)	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Kynutí 1 (minuty)	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Hnětení 2 (minuty)	2 3A* 8	2 5A* 8	2 5A* 8	2 2A* 5	2 2A* 5	2 2A* 5	2 4A* 6	2 5A* 6	2 5A* 6	2 1A* 6	2 2A* 6	2 2A* 6
Kynutí 2 (minuty)	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Kynutí 3 (minuty)	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Pečení (minuty)	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Udržování tepla (minuty)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Přidávání přísad (zbývající hodiny)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Předvolba času	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 signální tón a na displeji Ⓐ se současně zobrazí „ADD“ ❼. Během této doby můžete přidávat přísady.
Příklad:
3A > Během této 3minutové fáze hnětení zazní signální tón a zobrazí se „ADD“ ❼. Přidejte přísady.

Program	**5. Expres**			**6. Těsto**	**7. Nudlové těsto**	**8. Podmáslový chléb**		
Stupeň zhnědnutí	Světlý Střední Tmavý			**-/-**	**-/-**	Světlý Střední Tmavý		
Hmotnost (gramy)	750	1000	1250	**-/-**	**-/-**	750	1000	1250
Čas (hodiny)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30
Předehřívání (minuty)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	10	**-/-**	25	25	30
Hnětení 1 (minuty)	8	8	8	12	15	10	10	10
Kynutí 1 (minuty)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	10	**-/-**	20	20	20
Hnětení 2 (minuty)	**-/-** 2A* 5	**-/-** 2A* 5	**-/-** 2A* 5	**-/-** 3A* 5	**-/-**	2 5A* 8	2 5A* 8	2 5A* 8
Kynutí 2 (minuty)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	25	**-/-**	45	45	45
Kynutí 3 (minuty)	20	20	20	45	**-/-**	30	30	30
Pečení (minuty)	40	43	45	**-/-**	**-/-**	52	56	60
Udržování tepla (minuty)	60	60	60	**-/-**	**-/-**	60	60	60
Přidávání přísad (zbývající hodiny)	1:05	1:08	1:10	1:15	**-/-**	2:15	2:19	2:23
Předvolba času	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 signální tón a na displeji Ⓐ se současně zobrazí „ADD“ ❼. Během této doby můžete přidávat přísady.
<u>Příklad:</u>
3A > Během této 3minutové fáze hnětení zazní signální tón a zobrazí se „ADD“ ❼. Přidejte přísady.

Program	**9. Bezlepkový**			**10. Koláč**			**11. Marmeláda**	**12. Pečení**
Stupeň zhnědnutí	Světlý Střední Tmavý			Světlý Střední Tmavý			**-/-**	Světlý Střední Tmavý
Hmotnost (gramy)	750	1000	1250	750	1000	1250	**-/-**	**-/-**
Čas (hodiny)	1:37	1:41	1:45	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Předehřívání (minuty)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**
Hnětení 1 (minuty)	15	15	15	15	15	15	**-/-**	**-/-**
Kynutí 1 (minuty)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	15 (horko a míchání)	**-/-**
Hnětení 2 (minuty)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**
Kynutí 2 (minuty)	30	30	30	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**
Kynutí 3 (minuty)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	45 (horko a míchání)	**-/-**
Pečení (minuty)	52	56	60	60 + 15 Kynutí	65 + 15 Kynutí	70 + 15 Kynutí	20 Kynutí	60
Udržování tepla (minuty)	60	60	60	60	60	60	**-/-**	60
Přidávání přísad (zbývající hodiny)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**
Předvolba času	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 signální tón a na displeji Ⓐ se současně zobrazí „ADD“ ❼. Během této doby můžete přidávat přísady.
Příklad:
3A > Během této 3minutové fáze hnětení zazní signální tón a zobrazí se „ADD“ ❼. Přidejte přísady.

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 nahlášeny 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 opotřebované 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 přečtěte 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

CZ Telefon: 2 – 39 000 290

E-mailový: service.CZ@targa-online.com

IAN: 102869

Výrobce:

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

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 SOEST
GERMANY

Obsah

Úvod **122**

Používanie primerané účelu **122**

Obsah dodávky **122**

Technické údaje **123**

Bezpečnostné pokyny **123**

Autorské práva **126**

Pred uvedením do prevádzky **126**

Prvé uvedenie do prevádzky **126**

Uvedenie do prevádzky **127**

Možnosti prístroja 127
Ovládací panel 128
Displej 129
Údaje na displeji 129

Programy **129**

Časovač **131**

Príprava pečenia **132**

Odmeriavanie surovín 132

Pečenie chleba **133**

Príprava a nastavenie 133
Spustenie programu 133
Funkcia Remove 134
Koniec programu 134
Vyberanie chleba 134

Údržba a čistenie **135**

Odstraňovanie porúch/Časté otázky **137**

Životné prostredie a likvidácia prístroja **138**

Vyhlásenie o zhode **138**

Priebeh programu **139**

Pokyny k záruke a zabezpečeniu servisu **143**

Úvod

Ďakujeme, že ste sa rozhodli pre domácu pekárničku SilverCrest EDS SBB 850 B1, v ďalšom texte uvedenú ako pekárnička. Získali ste tým kvalitný výrobok s dlhou životnosťou.

Tento návod na používanie obsahuje nielen dôležité pokyny na bezpečné používanie prístroja, ale aj pokyny a informácie týkajúce sa jeho každodenného používania a likvidácie. Pred používaním pekárničky si podrobne preštudujte tento návod na používanie a pekárničku používajte len v predpísaných oblastiach používania a na stanovené účely. Ak pekárničku predáte alebo odovzdáte tretej osobe, bezpodmienečne jej s ňou odovzdajte aj tento návod na používanie. Návod je súčasťou tohto prístroja.

Používanie primerané účelu

Pekárnička sa jednoducho ovláda a poskytuje možnosť pečenia chleba, koláčov a výrobu lekváru pre domácu potrebu v jednom pracovnom cykle. Takto získané produkty potom môžete podľa svojich potrieb ďalej upraviť.

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

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

Dodržujte predpisy resp. zákony štátu, kde prístroj používate.

Obsah dodávky

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

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

Obrázok **A**

1 Priezor
2 Veko
3 Vetracie otvory
4 Sieťová šnúra
5 Ovládací panel

Obrázok **B**

6 Miesiaci hák
7 Nádoba na pečenie
8 Odmerka
9 Odmerná lyžica
10 Vyberač miesiacich hákov

Technické údaje

Model	SilverCrest EDS SBB 850 B1
Napájanie	220 - 240 V~, 50Hz
Príkon	850 W
Rozmery (š x v x h) s rukoväťou	asi 28 x 27 x 42 cm
Hmotnosť	asi 5,9 kg
Bezpečnosť overená: TÜV SÜD	

Zmeny technických údajov a dizajnu sú možné bez predchádzajúceho oznámenia.

Bezpečnostné pokyny

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

NEBEZPEČENSTVO! Tento symbol označuje hroziacu nebezpečnú situáciu, ktorá by mohla, ak by ste jej nezabránili, viesť k ťažkým poraneniam alebo smrti.

VAROVANIE! Tento symbol označuje dôležité pokyny pre bezpečnú prevádzku pekárničky a ochranu užívateľa.

NEBEZPEČENSTVO! Tento symbol označuje varovanie pred poranením/popálením v súvislosti s horúcim povrchom pekárničky.

Tento symbol označuje ďalšie informácie k danej téme.

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

NEBEZPEČENSTVO! Túto pekárničku môžu používať deti od 8 rokov, ako aj osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami alebo znalosťami, ak sú pod dozorom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní tejto pekárničky a pochopili z toho vyplývajúce riziká. Deti sa s pekárničkou nesmú hrať. Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, okrem prípadov, ak sú staršie než 8 rokov a sú pod dozorom. Chráňte deti aj pred obalovými fóliami. Hrozí nebezpečenstvo zadusenia.

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

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

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

NEBEZPEČENSTVO! Nepoužívajte pekárničku bez dozoru. Keď prístroj nepoužívate, vždy vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky. Pekárničku odložte až vtedy, keď je celkom vychladnutá. Hrozí nebezpečenstvo požiaru.

NEBEZPEČENSTVO! Pekárničku používajte len na suchom a rovnom podklade odolnom voči teplu. Nikdy nepoužívajte pekárničku v blízkosti ľahko horľavých materiálov, ako sú záclony, závesy, výbušné alebo horľavé plyny alebo tekutiny. Od iných predmetov zachovajte odstup aspoň 10 cm. Počas činnosti nenechávajte pekárničku nikdy bez dozoru. Hrozí nebezpečenstvo požiaru.

NEBEZPEČENSTVO! Vetracie otvory na pekárničke nesmú byť nikdy zakryté. Prístroj nedávajte nikdy na plynový alebo elektrický sporák, horúcu pec alebo iné zdroje tepla, ani do ich blízkosti. Nikdy nezakrývajte pekárničku utierkou alebo podobnými materiálmi, lebo by horúčava a para nemali kade uniknúť. Hrozí nebezpečenstvo prehriatia a požiaru.

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

NEBEZPEČENSTVO! Nikdy neprekročte pri pečení množstvo 700 g múky a 1 1/4 balíčka droždia (maximálne 10 g), inak môže cesto pretiecť a spôsobiť požiar. Hrozí nebezpečenstvo požiaru.

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

NEBEZPEČENSTVO! Pekárnička sa zahrieva na vysokú teplotu. Nepohybujte ňou a neprenášajte ju, keď je v nádobe na pečenie (7) horúci obsah, napr. lekvár. Skôr než vyberiete časti príslušenstva alebo ich nasadíte, nechajte pekárničku vychladnúť a vytiahnite zástrčku zo siete. V prípade potreby použite chňapku alebo ochrannú rukavicu. Hrozí nebezpečenstvo popálenia.

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

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

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

VAROVANIE! Program na pečenie môžete spustiť len s vloženou nádobou na pečenie (7), inak hrozí poškodenie prístroja. Počas prevádzky majte veko (2) zatvorené. Nikdy nevyberajte z pekárničky nádobu na pečenie (7) počas prevádzky, inak hrozí poranenie.

VAROVANIE! Nikdy nepoužívajte pekárničku bez nádoby na pečenie (7). Prístroj by sa mohol poškodiť.

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

Sieťová šnúra

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

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

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

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

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

Autorské práva

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

Pred uvedením do prevádzky

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

Pred prvým použitím očistite teleso pekárničky, nádobu na pečenie (7) a miesiace háky (6) čistou navlhčenou utierkou. V žiadnom prípade nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky ani špongie na drhnutie.

Prvé uvedenie do prevádzky

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

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

NEBEZPEČENSTVO! Nenechajte pekárničku zohrievať dlhšie než 5 minút s prázdnou nádobou na pečenie (7). Hrozí nebezpečenstvo prehriatia a požiaru.

Pri prvom uvedení do prevádzky postupujte takto:

Len pri tomto prvom uvedení do prevádzky vložte prázdnu nádobu na pečenie (7), zatvorte veko (2) a podľa postupu uvedeného v kapitole „Programy" zvoľte program 12. Stlačte tlačidlo ⏻ B, aby sa pekárnička zohrievala 5 minút. Po 5 minútach stlačte znova tlačidlo ⏻ B dovtedy, kým nezaznie dlhé pípanie. Program tým skončí.

Vytiahnite sieťovú šnúru (4) zo zásuvky, nechajte pekárničku celkom vychladnúť a potom znova vyčistite nádobu na pečenie (7), miesiace háky (6) a teleso pekárničky čistou navlhčenou utierkou.

Pekárnička je teraz pripravená na používanie.

Uvedenie do prevádzky

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

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

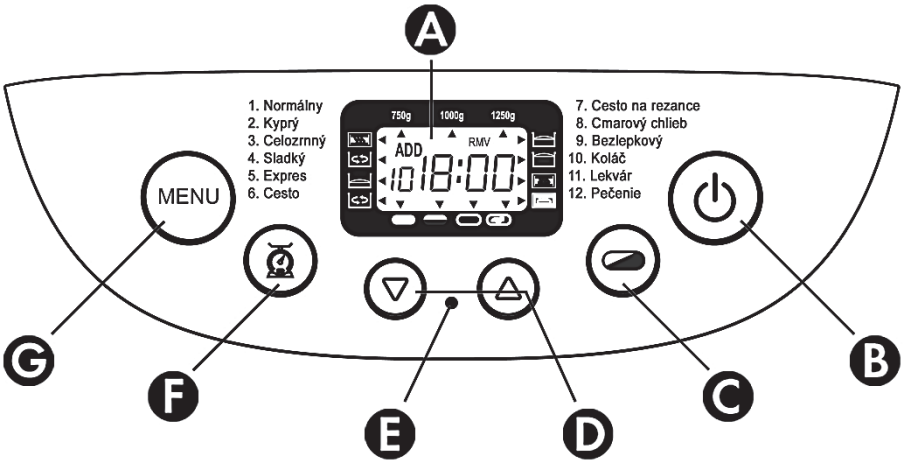
VAROVANIE! Postavte pekárničku na rovnú plochu odolnú voči teplu. Ak je povrch citlivý, podložte pod pekárničku podložku odolnú voči teplu.

Možnosti prístroja

- Môžete si vybrať spomedzi 12 rôznych programov.
- Môžete si vyrobiť vlastný chlieb podľa svojho receptu.
- Môžete spracovať hotové zmesi na pečenie.
- Môžete miesiť cesto na koláče, žemle alebo rezance.
- Môžete si vyrobiť džem alebo lekvár.
- Môžete spracovať bezlepkové zmesi na pečenie a použiť recepty s bezlepkovou múkou.

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

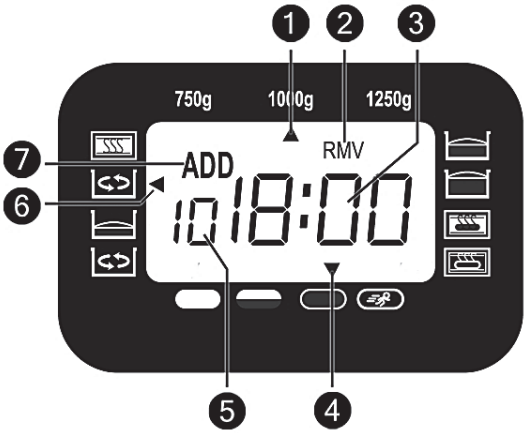
Ovládací panel



>>> Označenie programov je na obrázku v miestnom jazyku, na prístroji v angličtine <<<

A		**Displej**
B		**Štart/Stop:** Stlačte toto tlačidlo, až zaznie pípnutie, čím zapnete/vypnete prístroj alebo vymažete nastavenie časovača.
C		**Stupeň zhnednutia/Rýchly režim:** Nastavenie stupňa zhnednutia (svetlý, stredný, tmavý) alebo rýchleho režimu (rýchlo). Stláčajte tlačidlo dovtedy, až bude šípka ❹ nad požadovaným symbolom. V závislosti od zvoleného nastavenia sa bude meniť doba pečenia ❸.
D		**Časovač**: Odložené (časovo posunuté) pečenie
E		**Kontrolka LED**: Ukazuje, že beží program.
F		**Hmotnosť chleba:** Stláčajte tlačidlo dovtedy, až bude šípka ❶ pod požadovanou hmotnosťou.
G	MENU	**Menu/Program**: Tu si zvolíte požadovaný program pečenia. Číslo programu ❺ a doba pečenia ❸ sa zobrazia na displeji.

Displej



Údaje na displeji

1	Hmotnosť (750 g/1000 g/1250 g)
2	Funkcia REMOVE (**RMV**)
3	Zvyšná doba (hodiny)/Nastavený čas
4	Zvolený stupeň zhnednutia/Rýchly režim: Svetlý , Stredný , Tmavý , Rýchlo
5	Zvolený program (1 – 12)
6	Priebeh programu
7	Pridanie surovín (**ADD**)

Programy

Pekárnička má 12 pripravených programov, ktoré si môžete zvoliť tlačidlom MENU G. Na displeji A sa zobrazí číslo 5 zvoleného programu .

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

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

Program 1: Normálny (Regular)

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

Program 2: Kyprý (French)

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

Program 3: Celozrnný (Whole Wheat)

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

Program 4: Sladký (Sweet)

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

Program 5: Expres (Super Rapid)

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

Program 6: Cesto (Dough)

Týmto programom sa dá pripraviť cesto s droždím na žemle, pizzu alebo iné pečivo. Odpadá tu pečenie.

Program 7: Cesto na rezance (Pasta)

Týmto programom si pripravíte cesto na rezance. Odpadá tu kysnutie a pečenie.

Program 8: Cmarový chlieb (Buttermilk Bread)

Tento program je vhodný na chlieb s cmarom alebo jogurtom.

Program 9: Bezlepkový (Gluten Free)

Bezlepkové múky alebo zmesi na pečenie sa inak správajú pri kysnutí, preto si vyžadujú viac času na vstrebanie tekutín. Tento program je vhodný pre chleby z bezlepkovej múky alebo z bezlepkových zmesí na pečenie.

Program 10: Koláč (Cake)

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

Program 11: Lekvár (Jam)

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

Program 12: Pečenie (Bake)

Tento program vám umožní svetlý alebo nedopečený chlieb dopiecť a optimalizovať tak výsledok pečenia. Taktiež môžete týmto programom upiecť hotové cesto. Nezabudnite, že v tomto programe celkom odpadá akékoľvek miesenie a kysnutie. Po 60-minútovom pečení nasleduje udržiavanie v teple maximálne jednu hodinu.

Ak chcete program „Pečenie" predčasný ukončiť, stlačte tlačidlo ⏻ B, kým nezaznie dlhé pípanie. Ak chcete pekárničku vypnúť, odpojte ju od elektrickej siete.

Pokyny na pridávanie surovín:

V programoch 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 a 9 môžete počas programu pridať ďalšie suroviny, ako sú. oriešky, semienka alebo ovocie. Keď zaznie pípanie a na displeji A sa zobrazí nápis „**ADD**" 7, pridajte požadované suroviny.

V prípade, že použijete časovač, je tiež možné dať do nádoby na pečenie (7) všetky suroviny hneď na začiatku programu. V takom prípade je vhodné vopred rozdrviť ovocie a oriešky.

Časovač

Táto funkcia umožňuje odložiť pečenie na neskoršie, maximálne však o 15 hodín. Čas ukončenia nastavte tlačidlami ▽△D.

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

Pri programe „11. lekvár" nie je funkcia časovača k dispozícii.

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

Postupujte takto:

- Zvoľte program. Na displeji A sa zobrazí doba pečenia.
- Stlačením tlačidla △D môžete koniec programu posunúť. Pri prvom stlačení tlačidla △D sa koniec programu posunie na neskoršie na najbližších celých 10 minút, každé ďalšie stlačenie ho posunie o ďalších 10 minút. Ak chcete pohyb číslic zrýchliť, môžete držať tlačidlo △D stlačené.
  Na displeji A sa zobrazí celková doba zložená z doby pečenia a doby posunutia.
- Stlačením tlačidla ▽D môžete nastavený posun (odloženie) skrátiť zakaždým o 10 minút.

- Nastavenie časovača potvrďte stlačením tlačidla ⏻ B. Na displeji A bliká dvojbodka, kontrolka LED E bliká modro a nastavený čas začne bežať.
- Keď sa dosiahne čas začatia programu, prejaví sa to trvalým svietením kontrolky LED E. Okrem toho sa na displeji A ukazuje práve bežiaci krok programu 6.
- Koniec pečenia sa signalizuje 10 pípnutiami.
  Na displeji A sa zobrazí 0:00.

Príklad programovania časovača:

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

Príprava pečenia

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

NEBEZPEČENSTVO! Vyberte nádobu na pečenie (7) z pekárničky, aby ste ju mohli naplniť surovinami a pritom vám žiadne nespadli na vyhrievaciu špirálu v priestore na pečenie.

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

- Suroviny treba do nádoby na pečenie (7) vždy pridávať v takom poradí, ako je uvedené v recepte.
- Všetky použité suroviny majú mať izbovú teplotu. Len tak možno zabezpečiť optimálny proces spracovania s droždím.
- Už malé odchýlky množstva môžu mať dopad na výsledky pečenia. Dodržujte preto uvedené množstvá surovín čo možno najpresnejšie.
  Je však samozrejme, že si môžete recepty miernymi úpravami množstiev surovín prispôsobiť svojim individuálnym požiadavkám. Mali by ste sa však pritom pomaly prepracovať k optimálnym množstvám pre vás a vždy dbať na to, aby nedošlo k pretečeniu cesta.

Odmeriavanie surovín

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

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

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

Pečenie chleba

Príprava a nastavenie

- Vyberte nádobu na pečenie (7) z pekárničky smerom nahor.
- Nasuňte 2 miesiace háky (6) až na doraz na pohonné hriadele vo vnútri nádoby na pečenie (7).
- Suroviny vkladajte do nádoby na pečenie (7) vždy v takom poradí, ako je uvedené v recepte. Spravidla sa dávajú najprv tekutiny a potom cukor a soľ. Potom nasleduje múka a ako posledná surovina ide droždie. Droždie nemá prísť do styku s tekutinami ani soľou.
- Teraz dajte nádobu na pečenie (7) späť do pekárničky.
- Zatvorte veko (2).
- Zasuňte sieťovú zástrčku do zásuvky. Zaznie pípnutie a na displeji A sa zobrazí číslo programu 1 a príslušná doba pečenia.
- Stláčaním tlačidla MENU G (raz alebo viackrát) zvoľte požadovaný program. Každé stlačenie sa potvrdí pípnutím.
- Hmotnosť chleba zvoľte tlačidlom F.
- Stupeň zhnednutia zvoľte tlačidlom C tak, že posuniete šípku na dolnom okraji displeja A na požadovaný stupeň zhnednutia. Taktiež je to možné nastavenie „Rýchlo“. Tým sa skráti doba kysnutia cesta.

- Nastavenie stupňa zhnednutia nie je možné v programoch 6, 7 a 11.
- Funkcia „Rýchlo“ je k dispozícii iba v programoch 1, 2, 3 a 4.
- Nastavenie hmotnosti nie je možné v programoch 6, 7, 11 a 12.

- Pomocou časovača teraz môžete v prípade potreby nastaviť koniec pečenia (nie je k dispozícii v programe 11).

Spustenie programu

Stlačením tlačidla ⏻ B spustíte požadovaný program. Jednotlivé kroky programu sa teraz postupne vykonajú.

Niektoré programy sa spustia s predhrievaním (pozri tabuľku priebehu programov). Počas predhrievania sa miesiace háky (6) nepohybujú. Nie je to chyba.

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

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

Funkcia Remove

Táto funkcia vám umožňuje vybrať miesiace háky (6) pred začatím pečenia. Nie je to bezpodmienečne nutné, má to však výhodu v tom, že rušivé diery v hotovom chlebe budú o niečo menšie, lebo ich vytvoria len tenké hriadele. Chlieb sa pri vyberaní z nádoby na pečenie (7) miesiacimi hákmi (6) nenatrhne a bude sa dať aj ľahšie vybrať.

Postupujte takto:

- Po poslednom miesení zaznie 10 pípnutí a na displeji A bliká údaj „**RMV**“ 2.
- Stlačte tlačidlo ⏻ B, aby sa program na 10 minút prerušil.
- Počas týchto 10 minút prerušenia bude blikať na displeji A zvyšná doba trvania programu.
- Otvorte veko (2) a vyberte nádobu na pečenie (7).
- Pomúčenými rukami vyberte cesto a vyberte miesiace háky (6).
- Potom dajte cesto späť do nádoby na pečenie (7).
- Vložte nádobu na pečenie (7) späť do pekárničky a zatvorte veko (2).
- Stlačte tlačidlo ⏻ B, aby sa pokračovalo v programe. Ak nestlačíte tlačidlo ⏻ B, bude program po 10 minútach pokračovať automaticky sám.

Funkcia Remove nie je k dispozícii v programoch 6, 7, 11 a 12.

Koniec programu

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

Udržiavanie v teple nie je k dispozícii v programoch 6, 7 a 11.

Varovanie! Pred otvorením veka (2) pekárničky vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.

Vyberanie chleba

NEBEZPEČENSTVO! Na vybratie nádoby na pečenie (7) použite chňapku alebo si natiahnite ochranné rukavice. Hrozí nebezpečenstvo popálenia.

Chlieb sa bude dať ľahšie vybrať z nádoby na pečenie (7), ak ho po pečení necháte ešte aspoň 30 minút v nádobe na pečenie (7) (udržiavanie v teple).

Držte nádobu na pečenie (7) šikmo s otvorom smerujúcim nadol nad kuchynským roštom a mierne ňou potraste. Nepriľnavá vrstva v nádobe na pečenie (7) by mala umožniť, aby sa chlieb ľahko

uvoľnil. Na uvoľnenie chleba z nádoby na pečenie (7) nepoužívajte žiadne kovové predmety. Nepriľnavá vrstva by sa tým mohla poškodiť.

Ak sa miesiace háky (6) neuvoľnia z chleba, vyberte ich vyberačom miesiacich hákov (10).

Údržba a čistenie

Údržba

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

Informácie o náhradných dieloch získate na našej zákazníckej linke. (pozri stranu 144)

Čistenie

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

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

NEBEZPEČENSTVO! Vyčkajte, kým pekárnička úplne vychladne. Inak hrozí nebezpečenstvo popálenia.

Ciely prístroja a príslušenstva pekárničky nie sú určené na umývanie v umývačke riadu. Na čistenie pekárničky nepoužívajte žiadne chemické čistiace prostriedky ani rozpúšťadlá. Vyhnete sa tým poškodeniu pekárničky a zvyškom čistidiel v nasledujúcich chleboch.

Pri čistení postupujte takto:

Teleso prístroja, veko a priestor na pečenie

- Najprv vyberte miesiace háky (6) a nádobu na pečenie (7). Na uľahčenie čistenia priestoru na pečenie sa dá veko (2) sňať tak, že ho dáte do uhla asi 45 °, až sa kovanie dostane cez otvory vo vedení a veko (2) sa bude dať vytiahnuť nahor.
- Navlhčenou utierkou alebo mäkkou špongiou vytrite všetky zvyšky z priestoru na pečenie.

- Potom vyčistite veko (2) a teleso prístroja takisto navlhčenou utierkou alebo mäkkou špongiou.
- Mäkkou suchou utierkou dobre osušte priestor na pečenie, veko (2) a teleso prístroja.
- Ak ste predtým sňali veko (2) z pekárničky, nasaďte ho teraz späť.

Nádoba na pečenie, miesiace háky a ďalšie príslušenstvo

Na povrchu nádoby na pečenie (7) a miesiacich hákov (6) je nepriľnavá vrstva. Ak chcete vlastnosti tejto nepriľnavej vrstvy zachovať, nepoužívajte na čistenie žiadne agresívne ani drhnúce čistiace prostriedky a taktiež žiadne predmety, ktoré by mohli poškriabať a poškodiť jej povrch.

- Vyberte nádobu na pečenie (7) a miesiace háky (6) z priestoru na pečenie
- Vyberte miesiace háky (6) z nádoby na pečenie (7) tak, že ich z hriadeľov stiahnete nahor. Môže sa stať, že sa miesiace háky (6) nedajú stiahnuť, lebo sú zatvrdnutými zvyškami z predchádzajúceho pečenia na hriadeľoch „prilepené“. V takom prípade naplňte nádobu na pečenie (7) horúcou vodou. Po polhodine pôsobenia by sa to malo uvoľniť a miesiace háky (6) by sa mali dať uvoľniť.
- Očistite miesiace háky (6) teplou vodou, trochou jemného čistiaceho prostriedku a kefou na umývanie, v prípade odolávajúcich zvyškov najprv nechajte miesiace háky (6) odmočiť vo vode. Prípadné zvyšky v otvoroch na hriadele v miesiacich hákoch (6) môžete opatrne odstrániť drevenou tyčinkou.
- Po vyčistení miesiace háky (6) poriadne vysušte.
- Vonkajšiu stranu nádoby na pečenie (7) očistite vlhkou utierkou.
- Vnútorný priestor nádoby na pečenie (7) vyčistite teplou vodou, trochou jemného čistiaceho prostriedku a kefou na umývanie. V prípade odolávajúcich zvyškov naplňte nádobu na pečenie (7) teplou vodou s trochou jemného čistiaceho prostriedku. Vyčkajte, kým sa zatvrdnuté nečistoty uvoľnia a potom ich odstráňte kefou na umývanie.
- Po čistení opláchnite nádobu na pečenie (7) dostatočným množstvom čistej vody, aby ste odstránili zvyšky čistiaceho prostriedku, a poriadne vysušte nádobu na pečenie (7).
- Odmerku (8), odmerné lyžice (9) a vyberač miesiacich hákov (10) čistite teplou vodou s trochou jemného čistiaceho prostriedku. Po opláchnutí čistou vodou všetky diely poriadne vysušte.

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

Odstraňovanie porúch/Časté otázky

❖ Údaj na displeji „HHH“

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

Odstránenie: Zastavte program a vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky. Nechajte pekárničku s otvoreným vekom (2) 20 - 30 minút chladnúť.

❖ Program sa nespustí a displej Ⓐ skočí na program 1

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

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

❖ Údaj na displeji „EE0“, „EE1“ alebo „ELL“ po začatí programu

Odstránenie: Vypnite pekárničku a vytiahnite zástrčku. Potom zasuňte sieťovú zástrčku do zásuvky. Keď sa chybové hlásenie neprestane zobrazovať, obráťte sa na služby zákazníkom.

❖ Po pečení zostanú miesiace háky (6) nasadené v nádobe na pečenie (7)

Odstránenie: Naplňte nádobu na pečenie (7) horúcou vodou a otáčajte miesiace háky (6), aby sa zatvrdnuté zvyšky pod nimi uvoľnili.

❖ Po pečení zostanú miesiace háky (6) v chlebe

Odstránenie: Vyberte miesiace háky (6) pomocou vyberača miesiacich hákov (10).

❖ Motor sa točí, ale cesto sa nemiesi

Odstránenie: Skontrolujte, či sú nádoba na pečenie (7) a miesiace háky (6) správne nasadené

❖ Pekárnička drví ovocie a oriešky

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

❖ Pekárnička nefunguje

Odstránenie: Skontrolujte, či je sieťová zástrčka zasunutá v zásuvke a či svieti kontrolka LED Ⓔ. Podľa priebehu programu skúste zistiť, v ktorom kroku programu je teraz pekárnička. Niektoré kroky programu sa dajú zvonka ťažko spoznať. Skontrolujte, či bolo tlačidlo ⏻ Ⓑ správne stlačené.

Životné prostredie a likvidácia prístroja

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

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

Vyhlásenie o zhode

Tento prístroj je v súlade so základnými požiadavkami a inými relevantnými predpismi smernice 2006/95/EC pre nízkonapäťové zariadenia, smernice 2004/108/EC o elektromagnetickej kompatibilite a smernice 2011/65/EU o obmedzovaní používania určitých nebezpečných látok v elektrických a elektronických zariadeniach, ako aj smernice ERP 2009/125/EC. Príslušné Vyhlásenie o zhode nájdete na konci tohto návodu.

Priebeh programu

Program	**1. Normálny**						**2. Kyprý**					
Stupeň zhnednutia	Svetlý Stredný Tmavý			Rýchlo			Svetlý Stredný Tmavý			Rýchlo		
Hmotnosť (gramy)	750	1000	1250	750	1000	1250	750	1000	1250	750	1000	1250
Čas (hodiny)	2:58	3:05	3:15	2:14	2:20	2:25	3:13	3:18	3:25	2:18	2:25	2:30
Predhrievanie (min)	15	15	20	**-/-**	**-/-**	**-/-**	10	10	15	**-/-**	**-/-**	**-/-**
1. miesenie (min)	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
1. kysnutie (min)	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
2. miesenie (min)	2 3A* 5	2 5A* 5	2 5A* 5	2 1A* 5	2 2A* 5	2 2A* 5	2 3A* 8	2 5A* 8	2 5A* 8	2 1A* 5	2 2A* 5	2 2A* 5
2. kysnutie (min)	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
3. kysnutie (min)	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Pečenie (min)	56	60	65	56	60	65	60	65	70	60	65	70
Udržiavanie v teple (min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Pridanie surovín (hodiny zostávajú)	2:01	2:05	2:10	1:49	1:53	1:58	2:26	2:29	2:28	1:53	1:58	2:03
Nastavený čas	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h

*: V programovom kroku „2. miesenie“ môžete pridať ďalšie suroviny.
Za číslicou uvedené A znamená, že v tomto kroku zaznie pípnutie a zároveň sa na displeji Ⓐ zobrazí „ADD“ ❼. V tomto čase môžete pridávať suroviny.
Príklad:
3A > Počas týchto 3 minút miesenia sa ozve pípnutie a na displeji sa zobrazí „ADD“ ❼. Pridajte suroviny.

Program	**3. Celozrnný**						**4. Sladký**					
Stupeň zhnednutia	Svetlý Stredný Tmavý			Rýchlo			Svetlý Stredný Tmavý			Rýchlo		
Hmotnosť (gramy)	750	1000	1250	750	1000	1250	750	1000	1250	750	1000	1250
Čas (hodiny)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Predhrievanie (min)	15	15	20	-/-	-/-	-/-	10	10	15	-/-	-/-	-/-
1. miesenie (min)	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
1. kysnutie (min)	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
2. miesenie (min)	2 3A* 8	2 5A* 8	2 5A* 8	2 2A* 5	2 2A* 5	2 2A* 5	2 4A* 6	2 5A* 6	2 5A* 6	2 1A* 6	2 2A* 6	2 2A* 6
2. kysnutie (min)	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
3. kysnutie (min)	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Pečenie (min)	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Udržiavanie v teple (min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Pridanie surovín (hodiny zostávajú)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Nastavený čas	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h

*: V programovom kroku „2. miesenie“ môžete pridať ďalšie suroviny.
Za číslicou uvedené A znamená, že v tomto kroku zaznie pípnutie a zároveň sa na displeji Ⓐ zobrazí „ADD“ ❼. V tomto čase môžete pridávať suroviny.
Príklad:
3A > Počas týchto 3 minút miesenia sa ozve pípnutie a na displeji sa zobrazí „ADD“ ❼. Pridajte suroviny.

Program	**5. Expres**			**6. Cesto**	**7. Cesto na rezance**	**8. Cmarový chlieb**		
Stupeň zhnednutia	Svetlý Stredný Tmavý			**-/-**	**-/-**	Svetlý Stredný Tmavý		
Hmotnosť (gramy)	750	1000	1250	**-/-**	**-/-**	750	1000	1250
Trvanie (hodiny)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30
Predhrievanie (min)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	10	**-/-**	25	25	30
1. miesenie (min)	8	8	8	12	15	10	10	10
1. kysnutie (min)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	10	**-/-**	20	20	20
2. miesenie (min)	**-/-** 2A* 5	**-/-** 2A* 5	**-/-** 2A* 5	**-/-** 3A* 5	**-/-**	2 5A* 8	2 5A* 8	2 5A* 8
2. kysnutie (min)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	25	**-/-**	45	45	45
3. kysnutie (min)	20	20	20	45	**-/-**	30	30	30
Pečenie (min)	40	43	45	**-/-**	**-/-**	52	56	60
Udržiavanie v teple (min)	60	60	60	**-/-**	**-/-**	60	60	60
Pridanie surovín (hodiny zostávajú)	1:05	1:08	1:10	1:15	**-/-**	2:15	2:19	2:23
Nastavený čas	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h

*: V programovom kroku „2. miesenie“ môžete pridať ďalšie suroviny.
Za číslicou uvedené A znamená, že v tomto kroku zaznie pípnutie a zároveň sa na displeji Ⓐ zobrazí „ADD“ ❼. V tomto čase môžete pridávať suroviny.
<u>Príklad:</u>
3A > Počas týchto 3 minút miesenia sa ozve pípnutie a na displeji sa zobrazí „ADD“ ❼. Pridajte suroviny.

Program	**9. Bezlepkový**			**10. Koláč**			**11. Lekvár**	**12. Pečenie**
Stupeň zhnednutia	Svetlý Stredný Tmavý			Svetlý Stredný Tmavý			**-/-**	Svetlý Stredný Tmavý
Hmotnosť (gramy)	750	1000	1250	750	1000	1250	**-/-**	**-/-**
Trvanie (hodiny)	1:37	1:41	1:45	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Predhrievanie (min)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**
1. miesenie (min)	15	15	15	15	15	15	**-/-**	**-/-**
1. kysnutie (min)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	15 (Ohrev a miesenie)	**-/-**
2. miesenie (min)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**
2. kysnutie (min)	30	30	30	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**
3. kysnutie (min)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	45 (Ohrev a miesenie)	**-/-**
Pečenie (min)	52	56	60	60 + 15 Kysnutie	65 + 15 Kysnutie	70 + 15 Kysnutie	20 Kysnutie	60
Udržiavanie v teple (min)	60	60	60	60	60	60	**-/-**	60
Pridanie surovín (hodiny zostávajú)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**
Nastavený čas	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	**-/-**	15 h

*: V programovom kroku „2. miesenie“ môžete pridať ďalšie suroviny.
Za číslicou uvedené A znamená, že v tomto kroku zaznie pípnutie a zároveň sa na displeji A zobrazí „ADD“ 7. V tomto čase môžete pridávať suroviny.

<u>Príklad:</u>

3A > Počas týchto 3 minút miesenia sa ozve pípnutie a na displeji sa zobrazí „ADD“ 7. Pridajte suroviny.

Pokyny k záruke a zabezpečeniu servisu

Záruka spoločnosti TARGA GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

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

Záručné podmienky

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

Záručná doba a zákonné nároky z titulu chyby

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

Rozsah záruky

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

Postup pri uplatňovaní záruky

Ak chcete zabezpečiť rýchle vybavenie vašej požiadavky, riaďte sa týmito pokynmi:

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

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

Servis

SK Telefón: 0800 – 00 44 18

E-mailový: service.SK@targa-online.com

IAN: 102869

Výrobca

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

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 SOEST
GERMANY

Inhaltsverzeichnis

Einleitung **146**

Bestimmungsgemäße Verwendung **146**

Lieferumfang **146**

Technische Daten **147**

Sicherheitshinweise **147**

Urheberrecht **150**

Vor der Inbetriebnahme **150**

Erstinbetriebnahme **150**

Inbetriebnahme **151**

Leistungsumfang 151
Das Bedienfeld 152
Das Display 153
Displayanzeigen 153

Die Programme **153**

Der Timer **155**

Backen vorbereiten **156**

Zutaten abmessen 156

Brot backen **157**

Vorbereitung / Einstellungen 157
Programm starten 157
Remove-Funktion 158
Programmende 158
Brot entnehmen 159

Wartung / Reinigung **159**

Fehlerbehebung / Häufige Fragen **161**

Umwelthinweise und Entsorgungsangaben **162**

Konformitätsvermerke **162**

Programmablauf **163**

Hinweise zu Garantie und Serviceabwicklung **167**

Einleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für den SilverCrest Brotbackautomaten EDS SBB 850 B1, nachfolgend als Brotbackautomat bezeichnet, entschieden haben. Sie haben damit ein hochwertiges und langlebiges Produkt erstanden.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Brotbackautomat ist einfach in der Handhabung und bietet Ihnen die Möglichkeit, Brot, Kuchen 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 empohlenes Zubehör kann das Gerät nachhaltig beschädigen. Dieses kann zum Verlust Ihres Garantieanspruches führen.

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 Einsatzlandes.

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 Abdeckung
3 Belüftungsschlitze
4 Netzkabel
5 Bedienfeld

Abbildung **B**

6 Knethaken
7 Backform
8 Messbecher
9 Messlöffel
10 Knethakenentferner

Technische Daten

Modell	SilverCrest EDS SBB 850 B1
Spannungsversorgung	220-240V~, 50Hz
Leistungsaufnahme	850W
Abmessungen (B x H x T) incl. Griffe	ca. 28 x 27 x 42cm
Gewicht	ca. 5,9 kg
Sicherheit geprüft: TÜV SÜD	

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

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

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

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

Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.

GEFAHR! Der Brotbackautomat ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem 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! Betreiben Sie den Brotbackautomaten nicht unbeaufsichtigt. Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie ihn 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 zu anderen Gegenständen einen Mindestabstand von 10cm ein. Lassen Sie den Brotbackautomaten während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt! Es besteht Brandgefahr.

GEFAHR! Die Lüftungsschlitze 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. 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 700 Gramm Mehl und 1 1/4 Päckchen Hefe (maximal 10g) darf beim Backen niemals überschritten werden, da ansonsten der Teig überlaufen und einen Brand verursachen kann. 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 (7) befindet. Lassen Sie den Brotbackautomaten abkühlen und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Zubehörteile entnehmen oder einsetzen. 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 Getränke 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 (7) gestartet werden, um Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden. Halten Sie die Abdeckung (2) während des Betriebes geschlossen. Entfernen Sie nie die Backform (7) während des Betriebes, um Verletzungen zu vermeiden.

WARNUNG! Betreiben Sie den Brotbackautomaten niemals ohne Backform (7). Das Gerät könnte beschädigt werden.

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

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.

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

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 (7) und die Knethaken (6) vor dem ersten Gebrauch mit einem sauberen, feuchten Tuch. Verwenden Sie keinesfalls Scheuermittel oder kratzende Putzschwämme.

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 ist normal und 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 (7) aufheizen. Es besteht Überhitzungs- und Brandgefahr!

Gehen Sie bei der Erstinbetriebnahme folgendermaßen vor:

Nur bei dieser ersten Inbetriebnahme setzen Sie die leere Backform (7) ein, schließen die Abdeckung (2) und wählen Programm 12, wie im Kapitel „Programme“ beschrieben. Drücken Sie die Taste ⏻ B, um den Brotbackautomaten für 5 Minuten aufzuheizen. Nach 5 Minuten drücken Sie erneut die Taste ⏻ B so lange, bis ein langer Signalton ertönt. Das Programm wird beendet.

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 (7), Knethaken (6) und Gehäuse des Brotbackautomaten.

Der Brotbackautomat ist nun betriebsbereit.

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.

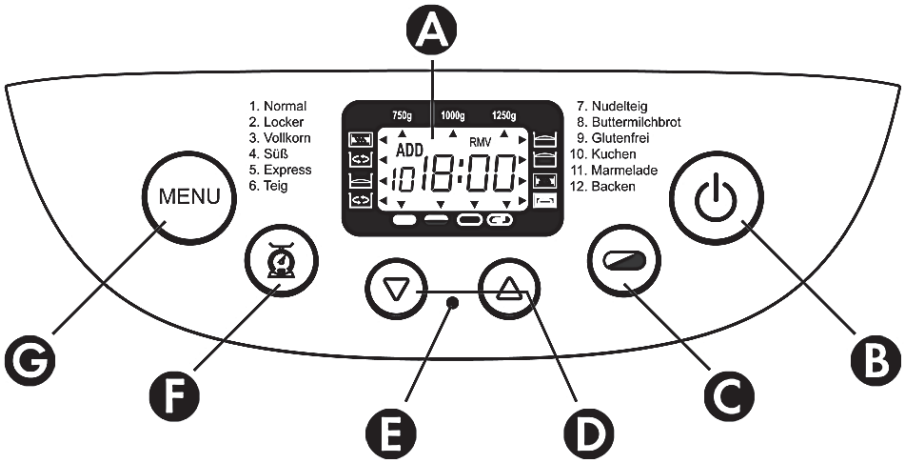
WARNUNG! Stellen Sie den Brotbackautomaten auf eine ebene, wärmebeständige Oberfläche. Legen Sie bei einer empfindlichen Oberfläche eine hitzebeständige Platte unter den Brotbackautomaten.

Leistungsumfang

- Sie können unter12 verschiedenen Programmen wählen.
- Sie können eigene Brote nach eigenen Rezepturen herstellen.
- Sie können Fertigbackmischungen verarbeiten.
- Sie können Kuchen-, Brötchen- oder Nudelteig kneten.
- Sie können Marmelade oder Konfitüre herstellen.
- Sie können glutenfreie Backmischungen und Rezepte mit glutenfreien Mehlen verarbeiten.

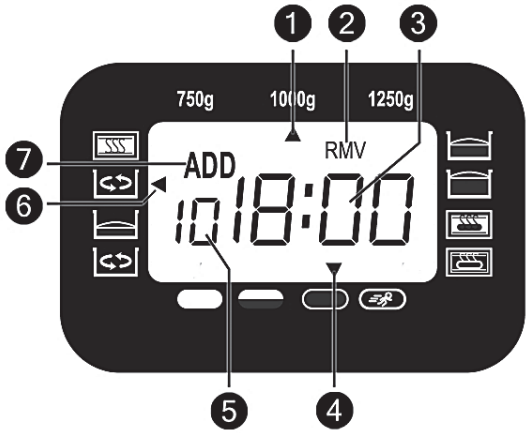
Viele leckere Backmischungen und Zutaten für Ihre eigenen Rezepte können Sie in Ihrem LIDL vor Ort kaufen.

Das Bedienfeld



A		**Display**
B		**Start / Stop:** Drücken Sie diese Taste bis ein Signalton ertönt zum Starten/Stoppen des Gerätes oder zum Löschen einer Timer-Einstellung,
C		**Bräunungsgrad / Schnellmodus:** Einstellung von Bräunungsgrad (hell, mittel, dunkel) oder Schnellmodus. Drücken Sie die Taste so oft, bis der Pfeil ❹ über dem gewünschten Symbol steht. Abhängig von der gewählten Einstellung ändert sich die Backzeit ❸.
D		**Timer**: zeitverzögertes Backen
E		**Betriebs-LED**: zeigt an, dass ein Programm läuft
F		**Brotgewicht:** Drücken Sie die Taste so oft, bis der Pfeil ❶ unter dem gewünschten Gewicht steht.
G	MENU	**Menü / Programm**: Wählen Sie hier das gewünschte Backprogramm. Programm-Nummer ❺ und Backzeit ❸werden im Display angezeigt.

Das Display



Displayanzeigen

1	Gewichtsanzeige (750g / 1000g / 1250g)
2	REMOVE-Funktion (**RMV**)
3	Restbetriebszeit (STD) / Zeitvorwahl
4	Gewählter Bräunungsgrad / Schnellmodus Hell , Mittel , Dunkel , Schnell
5	Gewähltes Programm (1 – 12)
6	Programmablauf
7	Zugabe von Zutaten (**ADD**)

Die Programme

Der Brotbackautomat bietet Ihnen 12 vorprogrammierte Programme, die Sie mit der Taste MENU G auswählen können. Im Display A wird die Programmnummer 5 des ausgewählten Programmes angezeigt.

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

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

Programm 1: Normal

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

Programm 2: Locker

Zum Backen leichter Brote aus gut gemahlenen Mehlen eignet sich dieses Program. 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 Rogenvollkornmehl 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: 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 geschmackvoll wie gewohnt.

Programm 6: Teig

Hefeteig für Brötchen, Pizza oder anderes Gebäck kann mit diesem Programm geknetet werden. Der Backvorgang entfällt.

Programm 7: Nudelteig

Mit diesem Programm können sie Nudelteig vorbereiten. Gehzeiten und Backvorgang entfallen.

Programm 8: Buttermilchbrot

Für Brote mit Buttermilch oder Joghurt ist dieses Programm gut geeignet.

Programm 9: 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 dieses Programm geeignet.

Programm 10: Kuchen

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

Programm 11: Marmelade

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

Programm 12: Backen

Dieses Programm gibt Ihnen die Möglickeit, 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. Dem 60-minütigen Backvorgang folgt eine Warmhaltezeit von maximal einer Stunde.

Um das Programm vorzeitig zu beenden, drücken Sie die Taste ⏻ B , bis ein langer Signalton ertönt. Trennen Sie den Brotbackautomaten vom Stromnetz, um ihn auszuschalten.

Hinweis zum Hinzufügen von Zutaten:

Bei den Programmen 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9 können Sie während des Programmablaufs weitere Zutaten, wie z.B. Nüsse, Kerne oder Früchte hinzufügen. Wenn ein Signalton ertönt und im Display A „**ADD**“ 7 angezeigt wird, geben Sie die gewünschten Zutaten dazu.

Bei Nutzung des Timers ist es aber auch möglich, sämtliche Zutaten zu Programmbeginn in die Backform (7) zu geben. In diesem Fall kann es sinnvoll sein, Früchte und Nüsse vorher zu zerkleinern.

Der Timer

Diese Funktion ermöglicht Ihnen ein zeitverzögertes Backen mit einer maximalen Verzögerung von 15 Stunden. Stellen Sie den Endzeitpunkt mit den Tasten ▽ △ D 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 das Programm „11. Marmelade“ steht die Timer-Funktion nicht zur Verfügung.

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 Taste △ D können Sie das Ende des Backprogrammes verschieben. Beim ersten Drücken der Taste △ D 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 Taste △ D auch gedrückt halten.
  Im Display A wird die Gesamtzeit aus Backdauer und Verzögerungszeit angezeigt.

- Mit der Taste ▽ Ⓓ können Sie die vorgenommene Verschiebung um jeweils 10 Minuten verkürzen.
- Bestätigen Sie die Timereinstellung durch Drücken der Taste ⏻ Ⓑ . Im Display Ⓐ blinkt der Doppelpunkt, die Betriebs-LED Ⓔ blinkt blau und die eingestellte Zeit beginnt abzulaufen.
- Wenn der Zeitpunkt des Programmbeginns erreicht ist, wird Ihnen dieses durch das Leuchten der Betriebs-LED Ⓔ angezeigt. Zusätzlich informiert Sie das Display Ⓐ über den gerade aktiven Programmschritt ❻ .
- Das Ende des Backvorganges wird durch 10 Signaltöne signalisiert.
  Das Display Ⓐ 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 Ⓐ angezeigt wird, durch Drücken der Taste △ Ⓓ auf 7:00. Planen Sie bei der Timer-Einstellung eine Abkühlzeit ein, damit Sie das frisch gebackene Brot auch zur gewünschten Zeit genießen können.

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 (7) 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.

- Die Zutaten sollten immer in der angegebenen Reihenfolge in die Backform (7) gefüllt werden.
- Alle verwendeten Zutaten sollten Zimmertemperatur haben. Nur so kann ein optimaler Gärprozess der Hefe sichergestellt werden.
- Schon geringe Mengenabweichungen können sich auf das Backergebnis auswirken. Halten Sie daher die angegebenen Zutatenmengen möglichst genau ein.
  Natürlich ist es möglich, Rezepte durch leichte Veränderungen der Zutatenmengen auf die persönlichen Bedürfnisse zu optimieren. Dabei sollten Sie sich jedoch langsam an die für Sie optimalen Mengen herantasten und immer darauf achten, dass es nicht zu einem Überlaufen des Teiges kommt.

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 mit Messskala für Flüssigkeiten
- 1 großer Messlöffel, der Inhalt entspricht einem Esslöffel (EL)
- 1 kleiner Messlöffel, 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.

Brot backen

Vorbereitung / Einstellungen

- Entnehmen Sie die Backform (7) nach oben aus dem Brotbackautomaten.
- Stecken Sie die 2 Knethaken (6) bis zum Anschlag auf die Antriebsachsen innerhalb der Backform (7).
- Geben Sie die Zutaten in der Reihenfolge Ihres Rezeptes in die Backform (7). 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 (7) wieder in den Brotbackautomaten ein.
- Schließen Sie die Abdeckung (2).
- Verbinden Sie den Netzstecker mit einem Stromanschluss. Sie hören einen Signalton und im Display A wird die Programmnummer 1 mit der zugehörigen Backzeit angezeigt.
- Wählen sie das gewünschte Programm durch ein- oder mehrmaliges Drücken der Taste MENU G . Jeder Tastendruck wird mit einem Signalton quittiert.
- Wählen Sie das Brotgewicht mit der Taste F .
- Wählen Sie den Bräunungsgrad mit der Taste C , indem Sie den Pfeil am unteren Rand des Displays A auf die gewünschte Bräunungsstufe bringen. Ebenfalls ist hier die Einstellung „Schnell“ möglich. Damit wird die Gehzeit des Teiges verkürzt.

- Die Einstellung des Bräunungsgrades ist bei den Programmen 6, 7 und 11 nicht möglich.
- Die Funktion „Schnell“ ist nur bei den Programmen 1, 2, 3 und 4 verfügbar.
- Die Gewichtseinstellung ist bei den Programmen 6, 7, 11 und 12 nicht möglich.

- Mit der Timer-Funktion können Sie nun bei Bedarf den Endzeitpunkt der Backzeit festlegen (nicht möglich für Programm 11).

Programm starten

Drücken Sie die Taste ⏻ B , um das gewünschte Programm zu starten. Die einzelnen Programmschritte werden nun nacheinander ausgeführt.

Einige Programme starten mit einer Vorheizphase (siehe Programmablauftabelle). In dieser Phase bewegen sich die Knethaken (6) nicht. Dabei handelt es sich nicht um einen Defekt.

Sie können den Ablauf der Programme und die einzelnen Arbeitsschritte durch das Sichtfenster (1) in der Abdeckung (2) beobachten.

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

Remove-Funktion

Diese Funktion gibt Ihnen die Möglichkeit, die Knethaken (6) 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 (7) nicht mehr durch die Knethaken (6) aufgerissen und lässt sich auch leichter entfernen.

Gehen Sie folgendermaßen vor:

- Nach der letzten Knetphase ertönen 10 Signaltöne und im Display A blinkt die Anzeige „**RMV**" 2.
- Drücken sie die Taste ⏻ B, um den Programmablauf für 10 Minuten zu unterbrechen.
- Während dieser 10 Minuten Unterbrechung blinkt im Display A die verbleibende Programmdauer.
- Öffnen Sie die Abdeckung (2) und entnehmen Sie die Backform (7).
- Entnehmen Sie den Teig mit bemehlten Händen und entfernen Sie die Knethaken (6).
- Geben Sie den Teig zurück in die Backform (7).
- Setzen sie die Backform (7) wieder in den Brotbackautomaten ein und schließen sie die Abdeckung (2).
- Drücken sie die Taste ⏻ B, um den Programmablauf fortzusetzen. Wenn Sie die Taste ⏻ B nicht drücken, wird das Programm nach 10 Minuten Unterbrechung automatisch fortgesetzt.

Die Remove-Funktion entfällt bei den Programmen 6, 7, 11 und 12.

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 Taste ⏻ B und halten sie diese bis zum Ertönen eines langen Signaltones gedrückt.

Die Warmhaltephase entfällt bei den Programmen 6, 7 und 11.

Warnung! Entfernen Sie den Netzstecker vom Stromanschluss, bevor Sie die Abdeckung (2) des Brotbackautomaten öffnen.

Brot entnehmen

GEFAHR! Verwenden Sie zum Entnehmen der Backform (7) Topflappen oder ziehen Sie Ofenhandschuhe an. Es besteht Verbrennungsgefahr.

Das Brot lässt sich leichter aus der Backform (7) entfernen, wenn Sie es nach dem Backen noch mindestens 30 Minuten in der Backform (7) belassen (Warmhaltephase).

Halten Sie die Backform (7) schräg mit der Öffnung nach unten über einen Küchenrost und schütteln Sie diese leicht. Durch die Antihaftbeschichtung der Backform (7) sollte sich das Brot leicht lösen. Benutzen sie keine Metallgegenstände, um das Brot aus der Backform (7) zu lösen. Die Antihaftbeschichtung könnte beschädigt werden.

Falls sich die Knethaken (6) nicht vom Brot lösen, entfernen Sie diese mit Hilfe des Knethakenentferners (10).

Wartung / Reinigung

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 Seite 168)

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, Abdeckung und Backraum

- Entfernen Sie zunächst Knethaken (6) und Backform (7). Zur einfacheren Reinigung des Backraums kann die Abdeckung (2) abgenommen werden, indem Sie diese in eine Stellung von ca. 45° bringen, bis das Scharnier durch die Aussparungen in der Scharnierführung passt und die Abdeckung (2) nach oben abgenommen werden kann.
- Entfernen Sie nun mit einem angefeuchteten Tuch oder weichen Schwamm alle Rückstände aus dem Backraum.
- Reinigen Sie anschließend die Abdeckung (2) und das Gerätegehäuse ebenfalls mit einem angefeuchteten Tuch oder weichen Schwamm.
- Trocknen Sie jetzt den Backraum, die Abdeckung (2) und das Gerätegehäuse mit einem weichen, trockenen Tuch gut ab.
- Wenn Sie zuvor die Abdeckung (2) entfernt haben, setzen Sie diese wieder ein.

Backform, Knethaken und weiteres Zubehör

Die Oberflächen von Backform (7) und Knethaken (6) sind mit einer Antihaftbeschichtung versehen. Um die Funktion dieser Antihaftbeschichtung 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 (7) und Knethaken (6) aus dem Backraum
- Entnehmen Sie die Knethaken (6) aus der Backform (7), indem Sie diese von den Achsen nach oben abziehen. Es kann vorkommen, dass sich die Knethaken (6) nicht abziehen lassen, da diese durch den vorherigen Backvorgang an der Achse „kleben“. In diesem Fall füllen Sie die Backform (7) mit heißem Wasser. Nach einer halben Stunde Einwirkzeit sollten sich Verkrustungen gelöst und die Knethaken (6) entnehmen lassen.
- Reinigen Sie die Knethaken (6) mit warmem Wasser, etwas mildem Spülmittel und einer Spülbürste, bei hartnäckigen Verkrustungen weichen Sie die Knethaken (6) zuvor in dem Spülwasser ein. Eventuelle Rückstände im Achsendurchlass der Knethaken (6) können Sie vorsichtig mit einem Holzstäbchen entfernen.
- Trocknen Sie die Knethaken (6) nach erfolgter Reinigung gründlich ab.
- Reinigen Sie die Außenseite der Backform (7) mit einem feuchten Tuch.

- Reinigen Sie den Inneraum der Backform (7) mit warmem Wasser, etwas mildem Spülmittel und einer Spülbürste. Bei hartnäckigen Verkrustungen füllen Sie die Backform (7) 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 (7) nach der Reinigung mit reichlich klarem Wasser aus, um Spülmittelreste zu entfernen und trocknen Sie die Backform (7) anschließend gründlich ab.
- Messbecher (8), Messlöffel (9) und Knethakenentferner (10) 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.

Fehlerbehebung / Häufige Fragen

❖ Displayanzeige „HHH“

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

Lösung: Stoppen Sie das Programm und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie den Brotbackautomaten mit geöffneter Abdeckung (2) 20-30 Minuten abkühlen.

❖ Programm startet nicht und Display springt auf Programm 1

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

Lösung: Lassen Sie den Brotbackautomaten mit geöffneter Abdeckung (2) 20-30 Minuten abkühlen.

❖ Displayanzeige „EE0“, „EE1“ oder „ELL“ nach Programmstart

Lösung: Schalten Sie den Brotbackautomaten aus und ziehen Sie den Netzstecker. Stecken Sie anschließend den Netzstecker wieder ein. Sollte die Fehlermeldung weiter erscheinen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

❖ Nach dem Backen bleibt der Knethaken (6) in der Backform (7) stecken

Lösung: Füllen Sie heißes Wasser in die Backform (7) und drehen Sie den Knethaken (6), damit sich die Verkrustungen lösen können.

❖ Nach dem Backen bleibt der Knethaken (6) im Brot stecken

Lösung: Entfernen Sie den Knethaken (6) mit dem Knethakenentferner (10).

❖ **Der Motor dreht, aber der Teig wird nicht gerührt**

Lösung: Prüfen Sie, ob Backform (7) und Knethaken (6) 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“ ❼ im Display Ⓐ angezeigt wird.

❖ **Brotbackautomat arbeitet nicht**

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

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.

Konformitätsvermerke

Dieses Gerät entspricht den grundlegenden Anforderungen und den anderen relevanten Vorschriften der Richtlinie für Niederspannungsgeräte 2006/95/EC, der EMV-Richtlinie 2004/108/EC, die ERP-Richtlinie 2009/125/EC sowie der RoHS Richtlinie 2011/65/EU. Die dazugehörige Konformitätserklärung finden Sie am Ende dieser Anleitung.

Programmablauf

Programm	**1. Normal**						**2. Locker**					
Bräunungsgrad	Hell Mittel Dunkel			Schnell			Hell Mittel Dunkel			Schnell		
Gewicht (Gramm)	750	1000	1250	750	1000	1250	750	1000	1250	750	1000	1250
Zeit (Stunden)	2:58	3:05	3:15	2:14	2:20	2:25	3:13	3:18	3:25	2:18	2:25	2:30
Vorheizen (Min.)	15	15	20	**-/-**	**-/-**	**-/-**	10	10	15	**-/-**	**-/-**	**-/-**
Kneten 1 (Min.)	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Gehen 1 (Min.)	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Kneten 2 (Min.)	2 3A* 5	2 5A* 5	2 5A* 5	2 1A* 5	2 2A* 5	2 2A* 5	2 3A* 8	2 5A* 8	2 5A* 8	2 1A* 5	2 2A* 5	2 2A* 5
Gehen 2 (Min.)	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Gehen 3 (Min.)	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Backen (Min.)	56	60	65	56	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)	2:01	2:05	2:10	1:49	1:53	1:58	2:26	2:29	2:28	1:53	1:58	2:03
Zeitvorwahl	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

*: Beim Programmschritt „Kneten 2“ können Sie weitere Zutaten hinzugeben.
Das hinter der Ziffer stehende A bedeutet, dass in dieser Phase ein Signalton ertönt und im Display Ⓐ gleichzeitig „ADD“ ❼ erscheint. Während dieser Zeit können Sie Zutaten hinzufügen.
Beispiel:
3A > Während dieser 3-minütigen Knetphase wird ein Signalton ausgegeben und „ADD“ ❼ wird angezeigt. Geben Sie Zutaten hinzu.

Programm	**3. Vollkorn**						**4. Süß**					
Bräunungsgrad	Hell Mittel Dunkel			Schnell			Hell Mittel Dunkel			Schnell		
Gewicht (Gramm)	750	1000	1250	750	1000	1250	750	1000	1250	750	1000	1250
Zeit (Stunden)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Vorheizen (Min.)	15	15	20	-/-	-/-	-/-	10	10	15	-/-	-/-	-/-
Kneten 1 (Min.)	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Gehen 1 (Min.)	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Kneten 2 (Min.)	2 3A* 8	2 5A* 8	2 5A* 8	2 2A* 5	2 2A* 5	2 2A* 5	2 4A* 6	2 5A* 6	2 5A* 6	2 1A* 6	2 2A* 6	2 2A* 6
Gehen 2 (Min.)	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Gehen 3 (Min.)	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Backen (Min.)	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Warmhalten (Min.)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Zutaten ergänzen (STD verbleibend)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Zeitvorwahl	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

*: Beim Programmschritt „Kneten 2“ können Sie weitere Zutaten hinzugeben.
Das hinter der Ziffer stehende A bedeutet, dass in dieser Phase ein Signalton ertönt und im Display Ⓐ gleichzeitig „ADD“ ❼ erscheint. Während dieser Zeit können Sie Zutaten hinzufügen.
Beispiel:
3A > Während dieser 3-minütigen Knetphase wird ein Signalton ausgegeben und „ADD“ ❼ wird angezeigt. Geben Sie Zutaten hinzu.

Programm	**5. Express**			**6. Teig**	**7. Nudelteig**	**8. Buttermilchbrot**		
Bräunungsgrad	Hell Mittel Dunkel			**-/-**	**-/-**	Hell Mittel Dunkel		
Gewicht (Gramm)	750	1000	1250	**-/-**	**-/-**	750	1000	1250
Dauer (Stunden)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30
Vorheizen (Min.)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	10	**-/-**	25	25	30
Kneten 1 (Min.)	8	8	8	12	15	10	10	10
Gehen 1 (Min.)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	10	**-/-**	20	20	20
Kneten 2 (Min.)	**-/-** 2A* 5	**-/-** 2A* 5	**-/-** 2A* 5	**-/-** 3A* 5	**-/-**	2 5A* 8	2 5A* 8	2 5A* 8
Gehen 2 (Min.)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	25	**-/-**	45	45	45
Gehen 3 (Min.)	20	20	20	45	**-/-**	30	30	30
Backen (Min.)	40	43	45	**-/-**	**-/-**	52	56	60
Warmhalten (Min.)	60	60	60	**-/-**	**-/-**	60	60	60
Zutaten ergänzen (STD verbleibend)	1:05	1:08	1:10	1:15	**-/-**	2:15	2:19	2:23
Zeitvorwahl	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

*: Beim Programmschritt „Kneten 2“ können Sie weitere Zutaten hinzugeben.
Das hinter der Ziffer stehende A bedeutet, dass in dieser Phase ein Signalton ertönt und im Display Ⓐ gleichzeitig „ADD“ ❼ erscheint. Während dieser Zeit können Sie Zutaten hinzufügen.
Beispiel:
3A > Während dieser 3-minütigen Knetphase wird ein Signalton ausgegeben und „ADD“ ❼ wird angezeigt. Geben Sie Zutaten hinzu.

Programm	**9. Glutenfrei**			**10. Kuchen**			**11. Marmelade**	**12. Backen**
Bräunungsgrad	Hell Mittel Dunkel			Hell Mittel Dunkel			**-/-**	Hell Mittel Dunkel
Gewicht (Gramm)	750	1000	1250	750	1000	1250	**-/-**	**-/-**
Dauer (Stunden)	1:37	1:41	1:45	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Vorheizen (Min.)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**
Kneten 1 (Min.)	15	15	15	15	15	15	**-/-**	**-/-**
Gehen 1 (Min.)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	15 (Hitze und Rühren)	**-/-**
Kneten 2 (Min.)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**
Gehen 2 (Min.)	30	30	30	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**
Gehen 3 (Min.)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	45 (Hitze und Rühren)	**-/-**
Backen (Min.)	52	56	60	60 + 15 Gehen	65 + 15 Gehen	70 + 15 Gehen	20 Gehen	60
Warmhalten (Min.)	60	60	60	60	60	60	**-/-**	60
Zutaten ergänzen (STD verbleibend)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**
Zeitvorwahl	15h	15h	15h	15h	15h	15h	**-/-**	15h

*: Beim Programmschritt „Kneten 2“ können Sie weitere Zutaten hinzugeben.
Das hinter der Ziffer stehende A bedeutet, dass in dieser Phase ein Signalton ertönt und im Display Ⓐ gleichzeitig „ADD“ ❼ erscheint. Während dieser Zeit können Sie Zutaten hinzufügen.
<u>Beispiel:</u>
3A > Während dieser 3-minütigen Knetphase wird ein Signalton ausgegeben und „ADD“ ❼ wird angezeigt. Geben Sie Zutaten hinzu.

Hinweise zu Garantie und Serviceabwicklung

Garantie der TARGA GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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

Service

DE Telefon: 0049 (0) 211 - 547 69 93
E-Mail: service.DE@targa-online.com

AT Telefon: 0043 (0) 1 - 79 57 60 09
E-Mail: service.AT@targa-online.com

CH Telefon: 0041 (0) 44 - 511 82 91
E-Mail: service.CH@targa-online.com

IAN: 102869

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 / GERMANY

EU Declaration of Conformity

We, **Targa GmbH, Coesterweg 45, 59494 Soest**, declare on our own responsibility that

Product:	Bread Maker
Model:	SilverCrest EDS SBB 850 B1
Identification number:	IAN 102869

meets all the provisions of the governing EU regulations which applies to it.

2004/108/EC	Electromagnetic Compatibility
2006/95/EC	Low Voltage
2009/125/EC	Energy Related Products
2011/65/EU	The object of the declaration described above is in conformity with Directive 2011/65/EU of the European Parliament and of the Council of 8 June 2011 on the restriction of use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment:

Compliance was proved by the application of the following standards:

EMC:	EN 55014-1: 2006 +A1: 2009 +A2: 2011 EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 +A2: 2008 EN 61000-3-2: 2006 +A1: 2009 + A2: 2009 EN 61000-3-3: 2008
Safety:	EN 60335-2-9: 2003 +A1: 2004 + A2:2006 +A12: 2007 +A13: 2010 EN 60335-1: 2012 EN 62233: 2008
ErP:	EN 50564: 2011 with Regulation 1275/2008
RoHS:	EN 50581: 2012
Year of CE marking:	14

Soest, 5th of November 2014

Matthias Klauke, Managing Director