

SILVERCREST®



BREAD MAKER SBB 850 D1

(HU)

Felhasználói kézikönyv és szerviz tájékoztatás

(DE)

(AT)

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

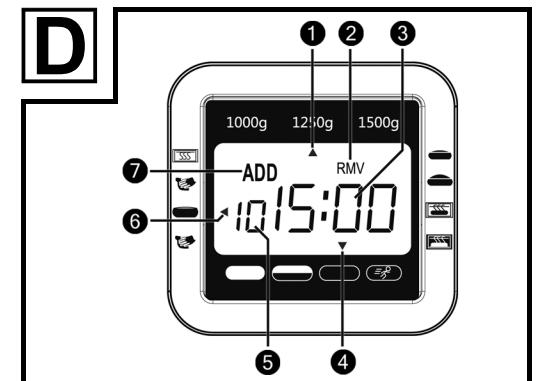
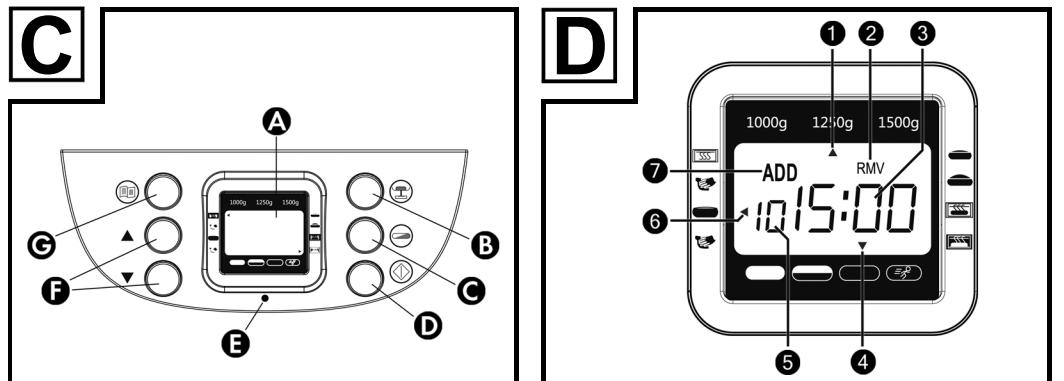
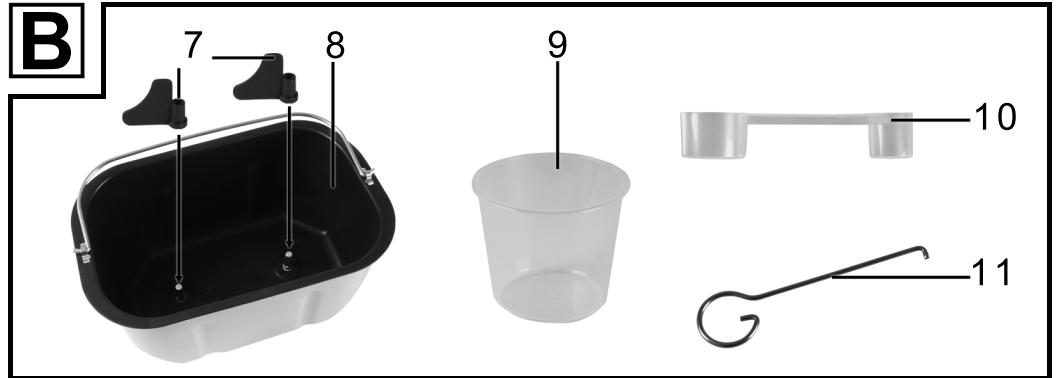
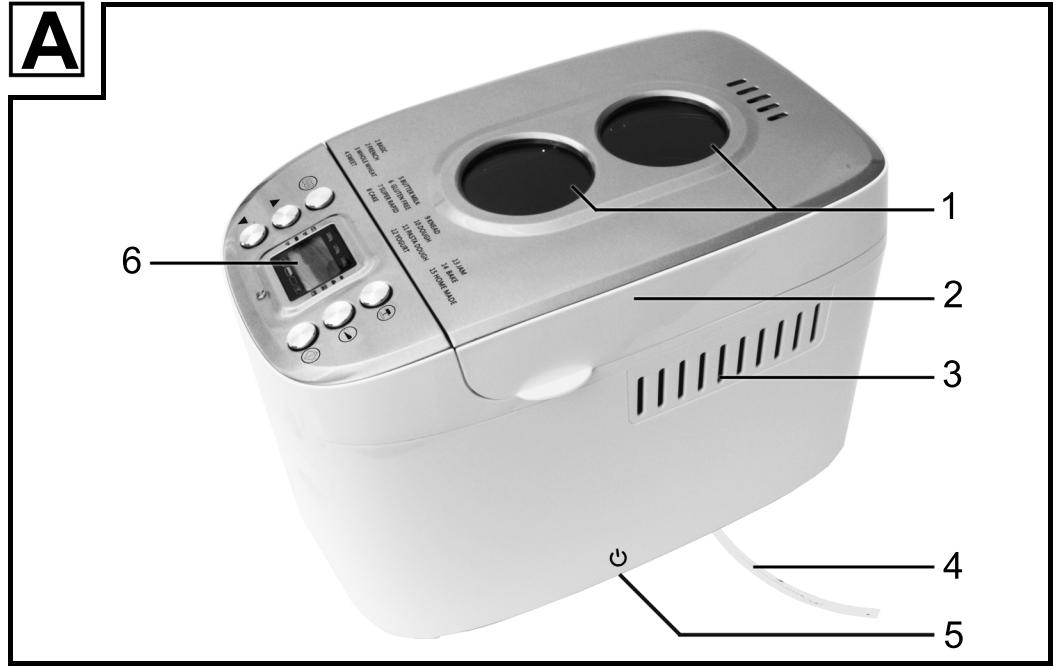
TARGA GMBH
Coesterweg 45
DE-59494 Soest
GERMANY

Legutóbbi adatfrissítés - Stand der Informationen:
09 / 2017 - Ident.-No.: SBB 850 D1 092017-1

IAN 292013

IAN 292013

(HU)



Magyar **2**

Deutsch **33**

Tartalomjegyzék

1. Rendeltetésszerű használat	3
2. Szállítási terjedelem	3
3. Műszaki adatok	4
4. Biztonsági utasítások	4
5. Szerzői jog	10
6. A használatba vétel előtt	10
7. Első üzembe helyezés	10
8. Használatba vétel	11
8.1. A funkciók terjedelme	11
8.2. A vezérlőpanel	12
8.3. A kijelző	13
8.4. Kijelzőképek	13
9. A programok	13
10. Az időzítő	17
11. A sütés előkészítése	18
11.1. Az összetevők mérése	18
12. A kenyér sütése	18
12.1. Előkészítés / beállítások	18
12.2. A program indítása	19
12.3. Remove-funkció	19
12.4. A program vége	20
12.5. A kenyér kivevése	20
13. Karbantartás / tisztítás	21
13.1. Karbantartás	21
13.2. Tisztítás	21
14. Hibaelhárítás / gyakori kérdések	22
15. Környezetvédelmi útmutatások és ártalmatlanítási előírások	24
16. Megfelelőségi tudnivalók	24
17. A program lefutása	25
18. Útmutatás a garanciához és a szervizeléshez	31

Gratulálunk!

A SilverCrest SBB 850 D1 kenyérsütő automata, a továbbiakban kenyérsütő automata megvásárlásával egy kiváló minőségű termék mellett döntött.

Az első üzembevétel előtt ismerkedjen meg a kenyérsütő automatával, és figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót. Különösen tartsa be a biztonsági tudnivalókat és a kenyérsütő automatát csak az ebben a használati útmutatóban foglaltak szerint használja, az itt megadott felhasználási területeken.

Őrizze meg ezt a kezelési útmutatót a termék közelében hogy később belenézhessen. A kenyérsütő automata továbbadásakor adjá át a készülék összes dokumentumát is.

1. Rendeltetésszerű használat

A kenyérsütő automatát könnyű kezelní, és az lehetővé teszi a házi fogyasztásra szánt kenyér, sütemény, joghurt és gyümölcsíz 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 kizártlag 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 kizártlag a kezelési útmutatóban leírt célokra használja, semmilyen körülmenyek között ne használja élelmiszerek vagy más tárgyak szárítására. Csak a gyártó által ajánlott tartozékokat használja, a nem javasolt tartozékok a készülék tartós rongálódásához vezetnek. Ennek egyik következménye az Ön garanciaigényének elvesztése lehet.

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 a mindenkorai felhasználási ország előírásait, ill. törvényeit.

2. 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 számosztott ábrája található. A számok jelentése a következő:

A ábra	B ábra
1 kémléloablak	7 dagasztólapát
2 fedő	8 sütőforma
3 szellőzőnyílás	9 mérőcsésze
4 hálózati kábel	10 mérőkanál
5 főkapcsoló	11 dagasztólapát eltávolító eszköz
6 kezelőpanel	

3. Műszaki adatok

Modell	SilverCrest SBB 850 D1
Tápfeszültség	220-240 V~, 50Hz
<u>Teljesítményfelvétel</u>	
Fűtőteljesítmény	850 W
Motorteljesítmény	100 W
Méretek fogantyúkkal (Szé x Ma x Mé)	kb. 27 x 30 x 41 cm
Súly (sütőformával és dagasztólapáttal együtt)	kb. 6,2 kg

A műszaki adatok, valamint a dizájn előzetes értesítés nélkül módosíthatók.

4. 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 alkalmakra.



VESZÉLY! Ez a szimbólum a „Veszély” jelzéssel együtt olyan veszélyes helyzetet jelöl, amely, ha nem előzik meg, súlyos sérülésekhez vagy akár halálhoz is vezethet.



FIGYELMEZTETÉS! Ez a szimbólum a „Figyelmeztetés” jelzéssel együtt fontos útmutatást jelöl a kenyérsütő automata biztonságos működtetése és a felhasználó védelme szempontjából.



VESZÉLY! Ez a szimbólum a kenyérsütő automata forró felületeivel összefüggésben lehetséges sérülésekre / égési sérülésekre figyelmeztet.



Ez a szimbólum olyan terméket jelöl, melynek vegyi és fizikai összetétele a vizsgálatok alapján élelmiszerrel való érintkezés esetén nem produkál az egészségre káros hatást a 1935/2004 sz. EU rendelkezés szerint.



Ez a szimbólum a témahez kapcsolódó további fontos tájékoztatást 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 szabad gyerekekre bízni, kivéve, ha 8 évnél idősebbek és a műveleteket felügyelet alatt végzik. A csomagolófóliákat is tartsa távol a

gyermekektől. Fennáll a fulladás veszélye.

A 8 éves vagy fiatalabb gyermekeket távol kell tartani a készüléktől és a tápkábeltől.



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 vizsgálni egy szakemberrel. A készülék esetleges égéséből származó füstöt soha ne lélegezze be. Amennyiben a füstöt mégis belélegezte, forduljon orvoshoz! A füst belélegzése egészségkárosító hatású lehet.



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



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 kihúlt. Tűzveszély!



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! Fennáll a tűz veszélye!



VESZÉLY! A kenyérsütő automata szellőzőnyílásait soha nem szabad leföldni. 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. Fennáll a tűz veszélye!



VESZÉLY! A kb. 950 g liszt és a legfeljebb 10 g szárazélesztő (a 6 „Gluténmentes” programnál max. 15 g) mennyiséget sütéskor semmilyen körülmények között nem szabad meghaladni, ellenkező esetben a térszta kifuthat és tüzet okozhat. Fennáll a tűz veszélye!



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



VESZÉLY! A kenyérsütő automata felforrósodik. A készüléket ne mozgassa, és ne szállítsa, ha a sütőforma (8) 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 cseppenő 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 (8) szabad elkezdeni. Működés közben tartsa zárva a fedőt (2). A sérülések elkerülése érdekében működés közben soha ne távolítsa el a sütőformát (8).



FIGYELMEZTETÉS! A kenyérsütő automatát soha ne működtesse sütőforma (8) nélkül. A készülék megsérülhet.



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

Hálózati kábel



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



FIGYELMEZTETÉS! A hálózati kábelt (4) mindenkor dugasztól fogja meg, és ne magát a hálózati kábelt (4) húzza.



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



FIGYELMEZTETÉS! Ne kössön csomót a hálózati kábelre (4), más kábelekkel ne kösse össze. A hálózati kábelt (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 hálózati kábelben (4)! Amennyiben a hálózati kábel (4) megsérült, a veszélyek elkerülése érdekében a gyártónak, az ügyfélszolgálatnak vagy egy hasonló képesítésű személynek ki kell azt cserélnie.

5. Szerzői jog

A jelen használati útmutató teljes tartalma szerzői jogi védelem alatt áll, és az olvasó számára csupán csak információforrásként szolgál. Tilos az adatak és információk bármilyen másolása vagy sokszorosítása a szerző írásos beleegyezése nélkül. Ugyanígy tilos a tartalmak és adatak üzleti célú felhasználása. A szöveg és az ábrák a nyomdai feldolgozás időpontjában érvényes műszaki színvonalnak felelnek meg. A módosítások jogá fenntartva.

6. A használatba vétel 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 (8) és a dagasztólapátot (7). Semmiképpen ne használjon súrolószert vagy karcoló hatású tisztítószivacsot.

7. Első üzembe helyezés



VESZÉLY! Működés közben a megérinthatő felületek hőmérséklete nagyon magas lehet. Égesi sérülés veszélye!



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



VESZÉLY! A kenyérsütő automatát soha ne hagyja 5 percnél hosszabb ideig üres sütőformával (8) melegedni. Túlhevülés- és tűzveszélyes!

Első üzembe helyezéskor a következő módon járjon el:

Csak ennél az első üzembe helyezsnél helyezze be üresen a sütőformát (8) dagasztólapáttal (7) és csukja le a fedőt (2). Kapcsolja be a főkapcsolót (5), majd válassza a 14. programot, ahogyan az a 9 „A programok” fejezetben olvasható. A kenyérsütő automata kb. 5 perces felfűtéséhez nyomja meg a Start/Stop **D** gombot. 5 perc eltelté után nyomja meg ismét a Start/Stop **D** gombot kb. 3 másodpercig, amíg egy hosszú sípszót hall. A program lejárt.

Kapcsolja ki a főkapcsolót (5), húzza ki a hálózati kábelt (4) a csatlakozó aljzatból, hagyja a kenyérsütő automatát teljesen lehűlni, majd tisztítsa meg egy tiszta, nedves kendővel még egyszer a sütőformát (8), a dagasztólapátot (7) és a kenyérsütő automata házát.

A kenyérsütő automata ezzel üzemkész.

8. Használatba vétel



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.

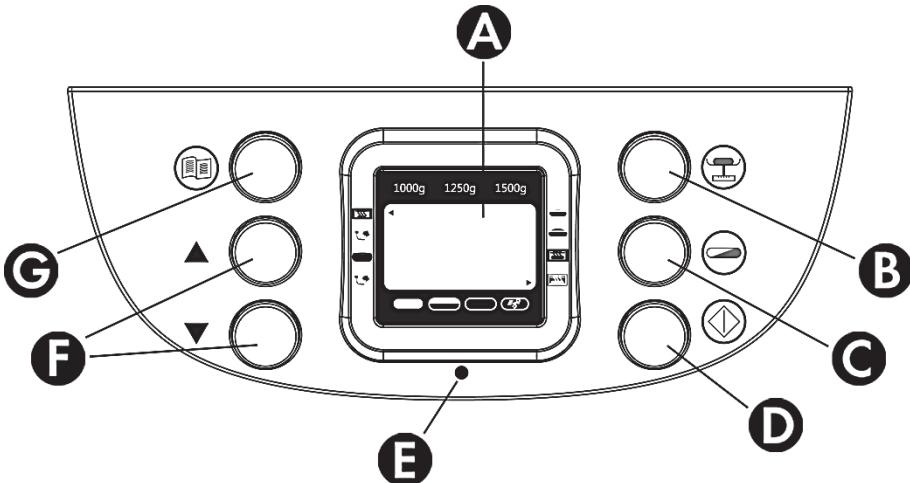
8.1. A funkciók terjedelme

- 15 különböző program közül választhat.
- Saját recept szerinti saját kenyereket készíthet.
- Kész tésztakeverékeket készíthet.
- Kalácsstésztát, cipótésztát vagy metélttésztát dagaszthat.
- Gyümölcsízt vagy darabos dzsemet készíthet.
- Saját maga készíthet joghurtot.
- Gluténmentes tésztakeverékeket és gluténmentes lisztből készült recepteket készíthet el.
- Akár 8 programot lehet egyénileg, saját ízlés szerint programozni.



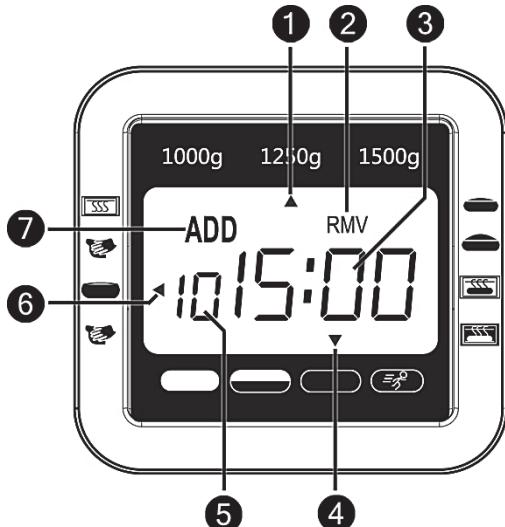
A saját receptjeihez finom tésztakeverékeket és adalékokat vásárolhat a legközelebbi LIDL áruházban.

8.2. A vezérlőpanel



A	Kijelző
B	A kenyér súlya: A gombot addig nyomogassa, míg a nyíl ① a kívánt súly alatt áll. A súlyadatok a sütőformába (8) betöltött összetevők mennyiségére vonatkoznak.
C	Barnulás foka / gyors üzemmód: A barnulás fokának (világos, közepes, sötét) vagy a gyors üzemmódnak a beállítása (csak az 1 ... 4 programknál). A gombot addig nyomogassa, míg a nyíl ④ a kívánt szimbólum fölött áll. A kiválasztott beállítástól függően a sütési idő ③ megváltozik. A 9, 10, 11, 12, 13 és 15 programknál nem lehet barnulási fokot választani.
D	tart/Stop gomb: A készülék indításához/leállításához vagy az időzítés törléséhez nyomja meg ezt a gombot, amíg sípszót nem hall. Egy program megállításához nyomja meg röviden a Start/Stop ⑩ gombot, amíg sípszó nem hallható és az idő a kijelzőn A villog. 10 percen belül újabb megnyomásával a program folytatható. Ha a Start/Stop ⑩ gombot 10 percen belül nem nyomja meg újra, a program 10 perc elteltével automatikusan folytatódik. A program teljes befejezéséhez nyomja a Start/Stop ⑩ gombot kb. 3 másodpercig, amíg egy hosszú sípszót hall.
E	Működésjelző LED: azt mutatja, hogy fut-e egy program
F	Időzítő gombok: késleltetett sütés
G	Programgomb: Itt választhatja ki a kívánt sütési programot. A kijelzőn megjelenik a program száma ⑤ és a sütési idő ③.

8.3. A kijelző



8.4. Kijelzőképek

1	Súlykijelzés (1000 g / 1250 g / 1500 g)
2	REMOVE-funkció (RMV) - amíg RMV látható a kijelzőn, el lehet távolítani a dagasztólapátokat (7).
3	Sütési idő (ÓRA) / idő beállítás
4	A kiválasztott barnulás foka / gyors üzemmód Világos , közepes , sötét , gyors
5	A kiválasztott program (1 - 15)
6	A program lefutása
7	Az összetevők hozzáadása (ADD) - amíg ADD látható a kijelzőn, hozzáadhatók az összetevők, pl. diófélék vagy gyümölcsök.

9. A programok

A kenyérsütő automata 15 programot kínál, amelyeket a programgombbal tud kiválasztani. A kijelzőn **A** megjelenik a kiválasztott program száma **5**.

A sütési idő a kiválasztott program-kombinációtól függ, legfőképpen pedig a súlytól. Ehhez vegye figyelembe a 17 „A program lefutása” fejezetet is.

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

1. program: Normál

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

2. program: Lazább szerkezetű

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

3. program: Teljes kiőrlésű

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

4. program: Édes

Ha a kenyerehöz 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 kenyereket eredményez.

5. program: Írós kenyér

Az írós vagy joghurtos kenyerek készítéséhez ez a program alkalmas.

6. program: Gluténmentes

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

7. program: Expressz

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 levegő, és megtörténhet, hogy kevésbé ízletes lesz, mint a szokásos.

8. program: Sütemény

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

9. program: Dagasztás

Ezt a programot használja, ha egy téstát csak dagasztani kíván. Lehetősége van a dagasztás időtartamának egyéni beállítására 10 és 45 perc között. Kelesztési fázisok nincsenek, időzítőprogramozás nem lehetséges.

10. program: Tésztá

Ezzel a programmal zsemlék, pizza vagy más süteményhez lehet a kelesztett tésztát megdagasztani. Időzítő-programozás lehetséges. Így tésztaja pontosan időre készülhet el. A program dagasztási és kelesztési fázisokat tartalmaz.

11. program: Nudlitészta

Ezzel a programmal metél-tésztát készíthet elő. A program 15 percig tart és csak egy dagasztási fázisból áll. Időzítő-programozás nem lehetséges.

12. program: Joghurt

Ezzel a programmal egyszerű módon készíthet saját maga joghurtot. A program tartama 5 perc és 12 óra között egyénileg állítható be.

13. program: Lekvár

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

14. program: Sütés

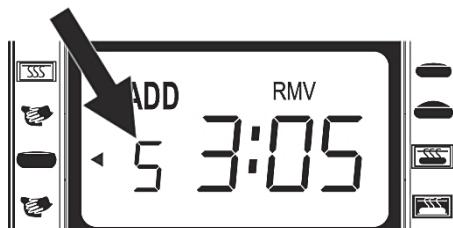
Ez a program lehetőséget nyújt arra, hogy a világos vagy nem teljesen átsült kenyereket utólagosan megsusse, és így optimalizálja a sütés eredményét. Ezzel a programmal kész tésztakat is süthet. Vegye figyelembe, hogy ebből a programból teljességgel hiányoznak a dagasztási és állási idők. A sütési folyamat 5 és 60 perc között állítható be. Ezt követi egy órás melegentartó idő.

15. program: Programozható

Ezt a programot saját ízlése és tapasztala szerint maga programozhatja. Így a sütés minden egyes fázisa számára egyéni időket programozhat.

Példa egyéni programozásra a 15. programmal:

A 15. program már előre van programozva, lásd a 17 „A program lefutása” fejezetet. Arra is van azonban lehetősége, hogy ezt a programot saját kívánságainak megfelelően módosítsa. Nyolc egyéni programozást képes a kenyér-sütő automata tárolni. Az egyes memóriahelyeket a gombbal kapcsolhatja végig, amint a 15. programba belép. A memóriahely a 15. programban a kijelzőn látható (nyíl).



A következő módon kell eljárnia:

- A **C** programgombbal válassza ki a 15. programot. A kijelzőn **A** az előre beállított programtartam látható.
- Válassza ki a **C** gombbal a nyolc memóriahely egyikét, pl. az 5. számú. A kijelző **A** az aktuális programtartamot mutatja (melegentartási idő nélkül).
- Nyomja meg most a **B** gombot, hogy az első programlépéshez (előmelegítés) jusson. A kijelzőn **A** az erre a programlépéstre beállított idő villogva látható. Azonkívül a kis nyíl az kijelzőn **A** arra utal, hogy melyik programlépésben van éppen.
- Módosítsa az időértéket igénye szerint a **▲▼ F** időzítő gombokkal. Az egyes programlépések beállítási tartományát a 17 „A program lefutása” fejezetben találja meg.
- A kívánt időérték bevitelle után nyomja meg ismét a **B** gombot. A beállított értéket a készülék tárolja és a következő programlépéshez beállított idő a kijelző **A** villogva mutatja.
- Valamennyi programlépésnél az előzőekben leírtak szerint járjon el és bevitelét minden alkalommal a **B** gomb megnyomásával erősítse meg.
- Miután utolsó bevitelét a **B** gombbal megerősítette, a kijelzőn **A** a program frissített teljes ideje (melegentartás nélkül) jelenik meg.

Programozott program indítása

Programozott program indításához a következő módon járjon el:

- A **C** programgombbal válassza ki a 15. programot. A kijelzőn **A** a programtartam látható.
- Válassza ki a **C** gombbal a nyolc memóriahely egyikét, pl. az 5. számú. A kijelző **A** a programozott programtartamot mutatja (melegentartás nélkül).

Nyomja meg a Start/Stop **D** gombot. A működésjelző LED **E** világít és a program elkezdődik.



Útmutatás az adalékok hozzáadásához:

Az **1, 2, 3, 4, 5, 6, 10** és **15** programok esetén a program futása alatt további adalékokat, mint pl. diókat, magokat és gyümölcsöket lehet hozzáadni. A kívánt adaléket akkor adjon hozzá, ha egy sípszót hall és a kijelzőn **A** megjelenik az „**ADD**” **7** üzenet.

10. Az időzítő

Ez a funkció késleltetett sütést tesz Önnek lehetővé. A program végét a **▲▼ F** időzítő gombokkal legfeljebb 15 órára állítsa be a jövőben.



VESZÉLY! Az időzítés funkciót kizárolag 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 tézszta mennyisége ne legyen túl nagy és ne fussen ki. Tűzveszély!



A **9, 11, 12, 13** és **14** program számára nem áll rendelkezésre az időzítés funkció.

A **9, 12** és **14** programok esetében az **▲▼ F** időzítő gombok megnyomása a választott programfunkció meghosszabbítását, ill. lerövidítését eredményezi. A **11** és **13** programnál a program tartamának módosítása nem lehetséges.



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 **▲ F** időzítő gomb megnyomásával el tudja tolni a sütési program végét. A **▲ F** időzítő 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 **▲ F** időzítő gombot lenyomva tarthatja.
- A kijelzőn **A** a sütési időből és a késleltetési időből álló teljes idő jelenik meg.
- A **▼ F** időzítő gombbal a késleltetést megnyomásának 10 perccel tudja csökkenteni.
- Az időzítés beállítását a Start/Stop **D** gomb megnyomásával erősítse meg. A működésjelző LED **E** világít és a beállított idő elkezd lejárni.
- Amint a programindítás időpontja elérkezett, a kijelző **A** az éppen aktív **6** programlépésről tájékoztat.
- A sütési eljárás végét 10 sípszó jelzi.
- A kijelzőn **A** a 0:00 érték szerepel.



Példa az időzítés beprogramozására:

Dél 12:00 óra van és 19:00 órakor, azaz 7 óra múlva friss kenyерet szeretne. Először válassza ki tehát a megfelelő programot és azután növelje a kijelzőn **A** megjelenő idő 7:00-re a **▲ F** időzítő gomb segítségével. Annak érdekében, hogy a frissensült kenyeret a kívánt időpontban fogyaszthasson tudja, a időzítés beállításakor tervezze be a lehűlési időt is.

11. 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 (8) a kenyérstűtő automatából, ezáltal elkerülheti, hogy véletlenül a sütési kamrába és a fűtőszárla jussanak az összetevők.

Soha ne használjon a megadottnál nagyobb mennyiségeket. A kifutott tészta meggyűlhet a fűtőszálon. Fennáll a tűz veszélye!

- Az összetevőket mindig a megadott sorrendben kell a sütőformába (8) tölni.
- A felhasznált összetevőknek szabahőmérsékletűnek 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 mennyiségeinek saját igényekhez való igazítása. Ehhez azonban lassan kell kitapasztalnia az Ön számára optimális mennyiségeket, minden figyelve arra, hogy ne kerüljön sor a tészta kifutására.

11.1. Az összetevők mérése

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

- 1 mérőcsésze (9) mérőskálával, folyadékok számára
- 1 nagy mérőkanál (10), a tartalma megfelel egy evőkanálnak
- 1 kis mérőkanál (10), a tartalma megfelel egy teáskanálnak

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

12. A kenyér sütése

12.1. Előkészítés / beállítások

- A sütőformát (8) felfele emelje ki a kenyérstűtő automatából.
- A 2 dagasztólapátot (7) ütközésig húzza rá a sütőformában (8) található meghajtó tengelyekre.
- Helyezze az összetevőket a receptje által előírt sorrendbe a sütőformába (8). 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 (8) helyezze vissza a kenyérstűtő automatába.
- Csukja le a fedőt (2).

- Csatlakoztassa a hálózati dugaszti egy aljzatba és kapcsolja be a főkapcsolót (5). Egy sípszót fog hallani és a kijelzőn **A** megjelenik az 1 programszám a megfelelő sütési idővel.
- A **C** programgomb többszöri megnyomásával válassza ki a kívánt programot. minden gombnyomást egy sípszó nyugtáz.
- A **B** gombbal válassza ki a kenyér súlyát.
- A **A** kijelző alsó peremén levő nyílnak a **C** gombbal a kívánt barnulási fokra vitelével válassza ki a kívánt barnulási fokot. Itt be lehet állítani a „Gyors” opciót is. Ezáltal a térszta kelesztési ideje rövidebb lesz.



- A barnulási fok beállítása nem lehetséges a **9, 10, 11, 12** és **13** programok esetében.
- A „Gyors” funkció csak az **1, 2, 3** és **4** programok esetében áll rendelkezésre.
- A súly beállítása nem lehetséges a **9, 10, 11, 12, 13** és **14** programok esetében.
- Az időzítés funkció segítségével most igény szerint beállíthatja a sütés befejezésének időpontját (a **9, 11, 12, 13** és **14** program esetében ez nem lehetséges).

12.2. A program indítása

A kívánt program elindításához nyomja meg a Start/Stop **D** gombot. A program egyes lépéseiit most egymás után elvégzi.



Egyes programok előmelegítéssel indulnak (lásd a program lefutásának táblázatát). Ebben a fázisban a dagasztólapátok (7) nem mozognak. Ez nem jelent meghibásodást.

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



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

12.3. Remove-funkció

Ez a funkció lehetőséget nyújt önnek arra, hogy a dagasztólapátokat (7) 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 (8) való kivevéskor a kenyéret a dagasztólapátok (7) nem hasítják fel és ezáltal könnyebb eltávolítani.

A következő módon kell eljárnia:

- A 2. kelesztési fázis közben 10 sípszó hallatszik és a kijelzőn **A** az „**RMV**” **2** üzenet villog.
- A program menetének 10 perces megszakításához nyomja meg a Start/Stop **D** gombot.
- A 10 perces megszakítás alatt a kijelzőn **A** a hátralévő programidő villog.

- Nyissa ki a fedőt (2), és vegye ki a sütőformát (8).
- Lisztes kézzel vegye ki a tésztát, és távolítsa el a dagasztólapákat (7).
- Tegye vissza a tésztát a sütőformába (8).

i Helyezze a tésztát a sütőforma (8) közepére, majd egyenletesen ossza el. Ilyen módon optimális sűtéseredményt ér el.

- A sütőformát (8) helyezze vissza a kenyérstúr automatába, és csukja le a fedőt (2).
- A program menetének folytatásához nyomja meg a Start/Stop **D** gombot. Ha a Start/Stop gombot nem nyomja meg, a program a 10 perces megszakítás lejárta után automatikusan folytatódik.

i A Remove funkció nem lehetséges a **9, 10, 11, 12, 13** és **14** programok esetében.

12.4. A program vége

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

i A melegentartó funkció nem lehetséges a **9, 10, 11, 12** és **13** programok esetében.

12.5. A kenyér kivevése

 **VESZÉLY!** A sütőforma (8) kivevéséhez használjon edényfogót vagy húzzon sütőkesztyűt. Égésveszélyes!

i A kenyeret könnyebben ki lehet venni a sütőformából (8), ha a sütés után legalább 30 percig a sütőformában (8) hagyja (melegentartási fázis).

A sütőformát (8) tartsa ferdén, a nyílásával lefelé egy konyhai rácson fölé, és enyhén rázza meg. A sütőforma (8) tapadásgátló bevonatának köszönhetően a kenyérnek könnyen ki kell jönnie. Ne használjon fémtárgyat, amikor a kenyeret a sütőformából (8) kiveszi. Ezáltal megsérülhet a tapadásgátló bevonat.

Amennyiben a dagasztólapákat (7) nem jönnek ki a kenyérből, az eltávolításhoz használja a dagasztólapát eltávolító eszközt (11).

13. Karbantartás / tisztítás

13.1. Karbantartás



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



Alkatrészekre vonatkozóan a szerviz-forródrótunktól kérhet felvilágosítást. (lásd 18 „Útmutatás a garanciához és a szervizeléshez” fejezetet)

13.2. Tisztítás



VESZÉLY! Áramütésveszély! A tisztítás előtt húzza ki a hálózati dugaszt a dugaszoljatóból!



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



VESZÉLY! Várjon addig, amíg a kenyérstő automata teljesen lehűl. Ellenkező esetben fennáll az égési sérülés veszélye!

A kenyérstő automata készülék- és tartozék-alkatrészei nem moshatók mosogatógépben. A kenyérstő automata tisztításához ne használjon vegyi tisztítószereket és oldószereket! Ezáltal elkerülheti a kenyérstő 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 (7) és a sütőformát (8).
- Egy megnedvesített kendővel vagy puha szivaccsal távolítsa 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.

Sütőforma, dagasztólapát és további tartozékok

A sütőforma (8) és a dagasztólapát (7) 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 (8) és a dagasztólapátokat (7) a sütőkamrából.
- A tengelyről felfele húzva vegye ki a dagasztólapátokat (7) a sütőformából (8), Előfordulhat, hogy a dagasztólapátok (7) a sütés során a tengelyre „ragadtak”, és nem lehet onnan lehúzni. Ebben az esetben töltse meg a sütőformát (8) forró vízzel. Fél óra áztatás után a rásülések várhatóan feloldódnak és a dagasztólapátokat (7) ki lehet venni.
- A dagasztólapátokat (7) mosza meg valamennyi meleg vízzel, egy kevés mosogatószerreel és egy mosogatószívaccsal, makacs rásülések esetén a dagasztólapátokat (7) áztassa előzetesen mosogatóvízbe. A dagasztólapátok (7) tengelyátvezetésében levő esetleges maradékokat óvatosan tisztítsa ki egy fapálcikával.
- A tisztítás után alaposan száritsa meg a dagasztólapátokat (7).
- A sütőforma (8) külső felét egy nedves kendővel tisztítsa meg.
- A sütőforma (8) belső terét meleg vízzel, kevés mosogatószerreel és mosogatószívaccsal tisztítsa meg. Makacs rásülések esetén töltse meg a sütőformát (8) meleg vízzel, és tegyen bele egy kevés mosogatószert. Várjon, míg a rásülések feloldódnak és mosogatószívaccsal eltávolíthatókká válnak.
- A tisztítás után öblítse ki bőségesen meleg vízzel a sütőformát (8) annak érdekében, hogy a mosogatószerv-maradványokat teljesen eltávolítsa, majd a sütőformát (8) alaposan száritsa ki.
- A mérőcsészét (9), mérőkanalat (10) és a dagasztólapát eltávolító eszközt (11) meleg vízben és lágy mosogatószervrel tisztítsa meg. A tiszta vízzel való kiöblítés után száritsa 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 minőségiromlást.

14. Hibaelhárítás / gyakori kérdések

❖ „H:HH” kijelzés

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

Megoldás: Állítsa le a programot és kapcsolja ki a főkapcsolót (5). A kenyérsütő automatát hagyja nyitott fedővel (2) 20-30 percig hűlni.

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

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

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

❖ „E:EO” kijelzés programindítás után

Megoldás: Kapcsolja ki a főkapcsolót (5) és húzza ki a hálózati dugaszt. Csatlakoztassa a hálózati dugaszt ezután újra és kapcsolja be a főkapcsolót (5). Ha a hibaüzenet továbbra is megjelenik, forduljon a vevőszolgálathoz.

❖ A sütés után a dagasztólapát (7) beragad a sütőformába (8)

Megoldás: Töltsön forró vizet a sütőformába (8), és forgassa a dagasztólapátot (7), hogy így a rágések feloldódjanak.

❖ A sütés után a dagasztólapát (7) beragad a kenyérbe

Megoldás: A dagasztólapátot (7) távolítsa el a dagasztólapát eltávolító eszközzel (11).

❖ A motor működik, de a térszta nincs keverve

Megoldás: Ellenőrizze le, hogy a sütőforma (8) és a dagasztólapát (7) 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 adjja a térszához, ha megszólalt a sípszó, és a kijelzőn **A** megjelent az „ADD” **7**.

❖ A kenyérsütő automata nem dolgozik

Megoldás: Győződjön meg arról, hogy a hálózati dugaszt bedugta az aljzatba, ami a hálózatra csatlakozik, a főkapcsoló (5) be van kapcsolva és hogy a működésjelző LED **E** világít. A program lefutása alapján próbálja meg megállapítani, hogy a kenyérsütő automata éppen melyik fázisban található. A program egyes lépései kívülről nehéz felismerni. Ellenőrizze, hogy a Start/Stop **D** gomb helyesen lett-e megnyomva.

15. Környezetvédelmi útmutatások és ártalmatlanítási előírások



Az e szimbólummal megjelölt készülékek a 2012/19/EU európai irányelv hatálya alá esnek. Valamennyi kiszolgált 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 önkormányzatról, hulladékgazdálkodási hivatalban vagy abban az üzletben, ahol ezt a terméket megvásárolta.



A csomagolást is környezetbarát módon ártalmatlanítsa. A dobozokat a papírgyűjtőkbe vagy a nyilvános gyűjtési helyeken keresztül lehet újrafelhasználni céljából leadni. A szállítási terjedelemben foglalt fóliákat és műanyagokat a helyi köztisztasági vállalat gyűjti be és dolgozza fel környezetbarát módon.

16. Megfelelőségi tudnivalók



Ez a készülék megfelel a kifeszültségű villamos termékekre vonatkozó 2014/35/EU, az elektromágneses összeférhetőségre vonatkozó 2014/30/EU, az elektromos energiával kapcsolatos termékekre vonatkozó 2009/125/EC és a veszélyes anyagok korlátozására (RoHS) vonatkozó 2011/65/EU számú irányelvvel alapvető követelményeinek.

A teljes EU-s megfelelőségi nyilatkozat letölthető a következő linkről:

www.targa.de/downloads/conformity/292013.pdf

17. A program lefutása

Program	1. Normál						2. Lazább szerkezetű					
	Világos Közepes Sötét			Gyors			Világos Közepes Sötét			Gyors		
Barnulási fok												
Súly (gramm)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Idő (óra)	3:00	3:05	3:15	2:15	2:20	2:25	3:10	3:15	3:25	2:20	2:25	2:30
Előmelegítés (perc)		15	15	20	-/-	-/-	-/-	10	10	15	-/-	-/-
Dagasztás 1 (perc)		13	13	13	13	13	13	12	12	12	13	13
Kelesztés 1 (perc)		25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10
Dagasztás 2 (perc)		2 5A* 5	2 5A* 5	2 5A* 5	2 2A* 5	2 2A* 5	2 2A* 5	2 5A* 8	2 5A* 8	2 2A* 5	2 2A* 5	2 2A* 5
Kelesztés 2 (perc)		30	30	30	18	18	18	38	38	38	18	18
Hangjelzések a dagasztólapok (7) eltávolításához	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV
Kelesztés 3 (perc)		30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30
Sütés (perc)		55	60	65	55	60	65	60	65	70	60	65
Melegen tartás (perc)		60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Összetevők kiegészítése (hátralevő óra)	2:00	2:05	2:10	1:48	1:53	1:58	2:21	2:26	2:31	1:53	1:58	2:03
Idő-előválasztás (max.)	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

*: A „Dagasztás 2”  programlépés alatt további összetevőket adhat hozzá.

A szám után álló A azt jelenti, hogy a fázis közben 10 sípszó hallatszik, és a kijelzőn  azzal egyidőben az „ADD”  villog. Ez azt jelzi Önnek, hogy összetevőket adhat hozzá.

Példa:

3A > Ezen 3 perces dagasztási fázis után 10 sípszó hallatszik, és a kijelzőn villog az „ADD” .

Adja hozzá az összetevőket.

Program	3. Teljes kiörlésű						4. Édes					
	Világos Közepes Sötét			Gyors			Világos Közepes Sötét			Gyors		
Barnulási fok												
Súly (gramm)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Idő (óra)	3:20	3:25	3:35	2:25	2:30	2:35	2:55	3:00	3:10	2:10	2:15	2:20
Előmelegítés (perc) 	15	15	20	-/-	-/-	-/-	10	10	15	-/-	-/-	-/-
Dagasztás 1 (perc) 	12	12	12	13	13	13	12	12	12	12	12	12
Kelesztés 1 (perc) 	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Dagasztás 2 (perc) 	2 5A* 8	2 5A* 8	2 5A* 8	2 2A* 5	2 2A* 5	2 2A* 5	2 5A* 6	2 5A* 6	2 5A* 6	2 2A* 6	2 2A* 6	2 2A* 6
Kelesztés 2 (perc) 	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Hangjelzések a dagasztóláپákok (7) eltávolításához	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV
Kelesztés 3 (perc) 	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Sütés (perc) 	55	60	65	55	60	65	50	55	60	50	55	60
Melegen tartás (perc) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Összetevők kiegészítése (hátralevő óra)	2:16	2:21	2:26	1:58	2:03	2:08	2:01	2:06	2:11	1:44	1:49	1:54
Idő-előválasztás (max.)	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

*: A „Dagasztás 2”  programlépés alatt további összetevőket adhat hozzá.

A szám után álló A azt jelenti, hogy a fázis közben 10 sípszó hallatszik, és a kijelzőn  azzal egyidőben az „ADD”  villog. Ez azt jelzi Önnek, hogy összetevőket adhat hozzá.

Példa:

3A > Ezen 3 perces dagasztási fázis után 10 sípszó hallatszik, és a kijelzőn villog az „ADD” .

Adjja hozzá az összetevőket.

Program	5. Írós kenyér			6. Gluténmentes			7. Expressz		
Barnulási fok	Világos Közepes Sötét			Világos Közepes Sötét			Világos Közepes Sötét		
Súly (gramm)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Időtartam (óra)	3:15	3:20	3:30	3:40	3:45	3:55	1:15	1:18	1:20
Előmelegítés (perc) 	25	25	30	15	15	20	-/-	-/-	-/-
Dagasztás 1 (perc) 	10	10	10	12	12	12	8	8	8
Kelesztés 1 (perc) 	20	20	20	20	20	20	-/-	-/-	-/-
Dagasztás 2 (perc) 	2 5A* 8	2 5A* 8	2 5A* 8	2 3A* 8	2 3A* 8	2 3A* 8	7	7	7
Kelesztés 2 (perc) 	45	45	45	50	50	50	-/-	-/-	-/-
Hangjelzések a dagasztólapok (7) elővállításához	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	-/-	-/-	-/-
Kelesztés 3 (perc) 	30	30	30	50	50	50	10	10	10
Sütés (perc) 	50	55	60	60	65	70	50	53	55
Melegen tartás (perc) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Összetevők kiegészítése (hátralevő óra)	2:13	2:18	2:23	2:48	2:53	2:58	-/-	-/-	-/-
Idő-előválasztás (max.)	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15 h	15 h	15 h

*: A „Dagasztás 2”  programlépés alatt további összetevőket adhat hozzá.

A szám után álló A azt jelenti, hogy a fázis közben 10 sípszó hallatszik, és a kijelzőn  azaz egyidőben az „ADD”  villog. Ez azt jelzi Önnek, hogy összetevőket adhat hozzá.

Példa:

3A > Ezen 3 perces dagasztási fázis után 10 sípszó hallatszik, és a kijelzőn villog az „ADD” .

Adja hozzá az összetevőket.

Program	8. Sütemény			9. Dagasztás	10. Tészta	11. Nudlitészta
Barnulási fok	Világos Közepes Sötét			-/-	-/-	-/-
Súly (gramm)	1000	1250	1500	-/-		
Időtartam (óra)	1:30	1:35	1:40	0:10	1:40	0:15
Előmelegítés (perc) 	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-
Dagasztás 1 (perc) 	25	25	25	10	12	15
Kelesztés 1 (perc) 	-/-	-/-	-/-		10	-/-
Dagasztás 2 (perc) 	-/-	-/-	-/-	-/-	-/- 3A* 5	-/-
Kelesztés 2 (perc) 	-/-	-/-	-/-	-/-	25	-/-
Hangjelzések a dagasztólapátk (7) eltávolításához	RMV	RMV	RMV	-/-	-/-	-/-
Kelesztés 3 (perc) 	-/-	-/-	-/-	-/-	45	-/-
Sütés (perc) 	65	70	75	-/-	-/-	-/-
Melegen tartás (perc) 	60	60	60	-/-	-/-	-/-
Összetevők kiegészítése (hátralevő óra)	-/-	-/-	-/-	-/-	1:15	-/-
Idő-előválasztás (max.)	15h	15h	15h	-/-	15h	-/-

*: A „Dagasztás 2”  programlépés alatt további összetevőket adhat hozzá.
 A szám után álló A azt jelenti, hogy a fázis közben 10 sípszó hallatszik, és a kijelzőn  azaz egyidőben az „ADD”  villog. Ez azt jelzi Önnak, hogy összetevőket adhat hozzá.

Példa:

3A > Ezen 3 perces dagasztási fázis után 10 sípszó hallatszik, és a kijelzőn villog az „ADD” .

Adja hozzá az összetevőket.

Program	12. Joghurt	13. Lekvár	14. Sütés
Barnulási fok	-/-	-/-	Világos Közepes Sötét
Súly (gramm)	-/-	-/-	
Időtartam (óra)	8:00	1:20	1:00
Előmelegítés (perc) 	-/-	-/-	-/-
Dagasztás 1 (perc) 	-/-	-/-	-/-
Kelesztés 1 (perc) 	-/-	15	-/-
Dagasztás 2 (perc) 	-/-	-/-	-/-
Kelesztés 2 (perc) 	-/-	-/-	-/-
Hangjelzések a dagasztólápatok (7) eltávolításához	-/-	-/-	-/-
Kelesztés 3 (perc) 	-/-	45	-/-
Sütés (perc) 	-/-	20	60
Melegen tartás (perc) 	-/-	-/-	60
Összetevők kiegészítése (hátralevő óra)	-/-	-/-	-/-
Idő-előválasztás (max.)	-/-	-/-	15h

Program	15. Programozható	
	Előbeállítás	Egyéni beállítási tartomány
Súly (gramm)		
Időtartam (óra)	3:05	
Előmelegítés (perc) 	15	0-20
Dagasztás 1 (perc) 	13	0-30
Kelesztés 1 (perc) 	25	0-30
Dagasztás 2 (perc) 	2 5A* 5	0-30
Kelesztés 2 (perc) 	30	0-60
Hangjelzések a dagasztólapátk (7) eltávolításához	RMV	RMV
Kelesztés 3 (perc) 	30	0-60
Sütés (perc) 	60	0-80
Melegen tartás (perc) 	60	0-60
Összetevők kiegészítése (hátravező óra)	2:05	
Idő-előválasztás (max.)	15h	

*: A „Dagasztás 2”  programlépés alatt további összetevőket adhat hozzá.
 A szám után álló A azt jelenti, hogy a fázis közben 10 sípszó hallatszik, és a kijelzőn **A** azzal egyidőben az „ADD”  villog. Ez azt jelzi Önnek, hogy összetevőket adhat hozzá.
Példa:

3A > Ezen 3 perces dagasztási fázis után 10 sípszó hallatszik, és a kijelzőn villog az „ADD” 
 Adj a hozzá az összetevőket.

18. 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 bizonlatául szolgál. Amennyiben a vásárlás pillanatától számított három éven belül a terméken anyag- vagy gyártási hiba jelentkezik, a terméket a saját választásunk alapján költségmenesen 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 kizárolag 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



Telefon: 01 - 8480360

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

IAN: 292013



Gyártó

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

DE-59494 Soest

NÉMETORSZÁG

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung.....	34
2. Lieferumfang.....	34
3. Technische Daten	35
4. Sicherheitshinweise	35
5. Urheberrecht	41
6. Vor der Inbetriebnahme	41
7. Erstinbetriebnahme	41
8. Inbetriebnahme.....	42
8.1. Leistungsumfang	42
8.2. Das Bedienfeld	43
8.3. Das Display.....	44
8.4. Displayanzeigen.....	44
9. Die Programme	44
10. Der Timer.....	48
11. Backen vorbereiten	49
11.1. Zutaten abmessen	49
12. Brot backen.....	49
12.1.Vorbereitung / Einstellungen.....	49
12.2. Programm starten	50
12.3. Remove-Funktion	50
12.4. Programmende.....	51
12.5. Brot entnehmen	51
13. Wartung / Reinigung.....	52
13.1. Wartung	52
13.2. Reinigung.....	52
14. Fehlerbehebung / Häufige Fragen	54
15. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben	55
16. Hinweise zur Konformität	55
17. Programmablauf.....	56
18. Hinweise zu Garantie und Serviceabwicklung	62

Herzlichen Glückwunsch!

Mit dem Kauf des SilverCrest Brotbackautomaten SBB 850 D1, nachfolgend als Brotbackautomat bezeichnet, haben Sie sich für ein hochwertiges Produkt entschieden.

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

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

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

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

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

2. Lieferumfang

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

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

Abbildung A

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

Abbildung B

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

3. Technische Daten

Modell	SilverCrest SBB 850 D1
Spannungsversorgung	220 - 240 V~, 50 Hz
<u>Leistungsaufnahme</u>	
Heizleistung	850 W
Motorleistung	100 W
Abmessungen (B x H x T) inkl. Griffe	ca. 27 x 30 x 41 cm
Gewicht (inkl. Backform und Knethaken)	ca. 6,2 kg

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

4. Sicherheitshinweise

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



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



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



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



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



Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.



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 Gerätfeuer 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 10 cm ein. Lassen Sie den Brotbackautomaten während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt! Es besteht Brandgefahr.



GEFAHR! Die Lüftungsschlitz 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 ca. 950 Gramm Mehl und maximal 10 g Trockenhefe (bei Programm 6 „Glutenfrei“ maximal 15 g) darf beim Backen niemals überschritten werden, da ansonsten der Teig überlaufen und einen Brand verursachen kann. Es besteht Brandgefahr.



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



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



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



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



WARNUNG! Der Brotbackautomat darf keinen direkten Wärmequellen (z. B. Heizungen) und keinem direkten Sonnenlicht oder starkem Kunstlicht ausgesetzt werden. Vermeiden Sie auch den Kontakt mit Spritz- und Tropfwasser und aggressiven Flüssigkeiten. Betreiben Sie den Brotbackautomaten nicht in der Nähe von Wasser. Der Brotbackautomat darf niemals untergetaucht werden. Stellen Sie keine mit Flüssigkeiten gefüllten Gegenstände, z. B. Vasen oder Gläser, auf den Brotbackautomat. Achten Sie weiterhin darauf, dass der Brotbackautomat keinen übermäßigen Erschütterungen und Vibrationen ausgesetzt wird. Außerdem dürfen keine Fremdkörper eindringen. Andernfalls könnte der Brotbackautomat beschädigt werden.



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



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



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

Netzkabel



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



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



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



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



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

5. Urheberrecht

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

6. Vor der Inbetriebnahme

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

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

7. Erstinbetriebnahme



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



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



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

Gehen Sie bei der Erstinbetriebnahme folgendermaßen vor:

Nur bei dieser ersten Inbetriebnahme setzen Sie die leere Backform (8) mit Knethaken (7) ein und schließen den Deckel (2). Schalten Sie den Hauptschalter (5) ein und wählen Sie anschließend Programm 14, wie im Kapitel 9 „Die Programme“ beschrieben. Drücken Sie die Start/Stopp-Taste **D**, um den Brotbackautomaten für ca. 5 Minuten aufzuheizen. Nach 5 Minuten drücken Sie erneut die Start/Stopp-Taste **D** für ca. 3 Sekunden, bis ein langer Signalton ertönt. Das Programm wird beendet.

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

Der Brotbackautomat ist nun betriebsbereit.

8. Inbetriebnahme



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



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



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

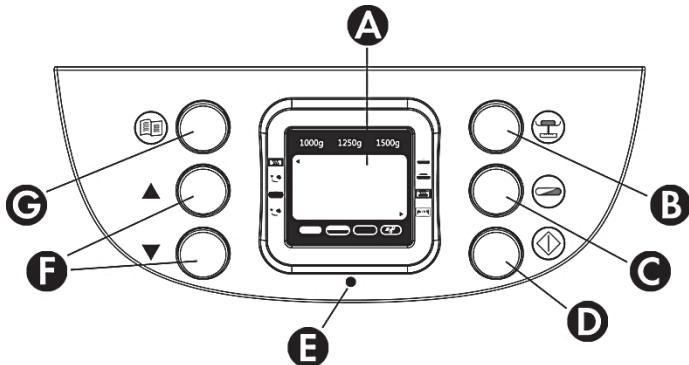
8.1. Leistungsumfang

- Sie können unter 15 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 Joghurt selbst herstellen.
- Sie können glutenfreie Backmischungen und Rezepte mit glutenfreien Mehlen verarbeiten.
- Sie können bis zu 8 Programme individuell nach Ihren Vorlieben programmieren.



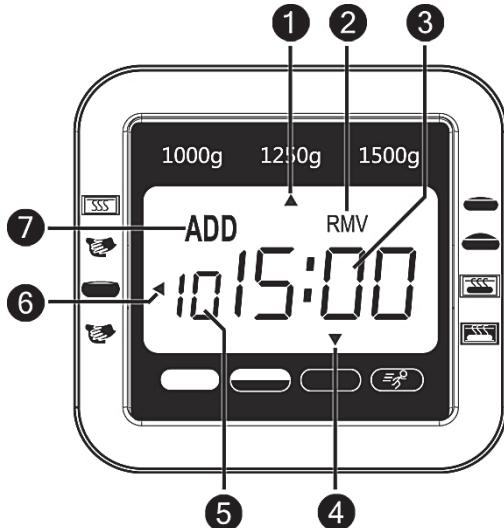
Viele leckere Backmischungen und Zutaten für Ihre eigenen Rezepte können Sie in Ihrem LIDL vor Ort kaufen.

8.2. Das Bedienfeld



A		Display
B		Brotgewicht: Drücken Sie die Taste so oft, bis der Pfeil ① unter dem gewünschten Gewicht steht. Die Gewichtsangaben beziehen sich auf die Menge der eingefüllten Zutaten in der Backform (8).
C		Bräunungsgrad / Schnellmodus: Einstellung von Bräunungsgrad (hell, mittel, dunkel) oder Schnellmodus (nur für die Programme 1 bis 4). Drücken Sie die Taste so oft, bis der Pfeil ④ über dem gewünschten Symbol steht. Abhängig von der gewählten Einstellung ändert sich die Backzeit ③. Bei den Programmen 9, 10, 11, 12, 13 und 15 kann kein Bräunungsgrad gewählt werden.
D		Start/Stopp-Taste: Drücken Sie diese Taste bis ein Signalton ertönt zum Starten/Stoppen des Gerätes oder zum Löschen einer Timer-Einstellung. Um ein Programm anzuhalten, drücken Sie kurz die Start/Stopp-Taste D , bis ein Signalton ertönt und die Zeit im Display A blinkt. Durch erneutes Drücken kann der Betrieb innerhalb von 10 Minuten wieder fortgesetzt werden. Sollte die Start/Stopp-Taste D innerhalb von 10 Minuten nicht erneut gedrückt werden, wird das Programm nach 10 Minuten automatisch fortgesetzt. Um ein Programm vollständig zu beenden, drücken Sie die Start/Stopp-Taste D für ca. 3 Sekunden bis ein langer Signalton ertönt.
E		Betriebs-LED: zeigt an, dass ein Programm läuft
F		Timer-Tasten: zeitverzögertes Backen
G		Programm-Taste: Wählen Sie hier das gewünschte Backprogramm. Programm-Nummer ⑤ und Backzeit ③ werden im Display A angezeigt.

8.3. Das Display



8.4. Displayanzeigen

1	Gewichtsanzeige (1000 g / 1250 g / 1500 g)
2	REMOVE-Funktion (RMV) - während RMV angezeigt wird können die Knethaken (7) entfernt werden.
3	Backzeit (STD) / Zeitvorwahl
4	Gewählter Bräunungsgrad / Schnellmodus Hell , Mittel , Dunkel , Schnell
5	Gewähltes Programm (1 – 15)
6	Programmablauf
7	Zugabe von Zutaten (ADD) - während ADD angezeigt wird können Zutaten, wie z. B. Nüsse oder Früchte, hinzugefügt werden.

9. Die Programme

Der Brotbackautomat bietet Ihnen 15 Programme, die Sie mit der Programm-Taste **C** auswählen können. Im Display **A** wird die Programmnummer **5** des ausgewählten Programmes angezeigt.

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

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

Programm 1: Normal

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

Programm 2: Locker

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

Programm 3: Vollkorn

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

Programm 4: Süß

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

Programm 5: Buttermilchbrot

Für Brote mit Buttermilch oder Joghurt ist dieses Programm gut geeignet.

Programm 6: Glutenfrei

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

Programm 7: Express

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

Programm 8: Kuchen

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

Programm 9: Kneten

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

Programm 10: Teig

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

Programm 11: Nudelteig

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

Programm 12: Joghurt

Mit diesem Programm können Sie auf einfache Art Joghurt selbst herstellen. Die Programmdauer kann zwischen 5 Minuten und 12 Stunden individuell eingestellt werden.

Programm 13: Marmelade

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

Programm 14: Backen

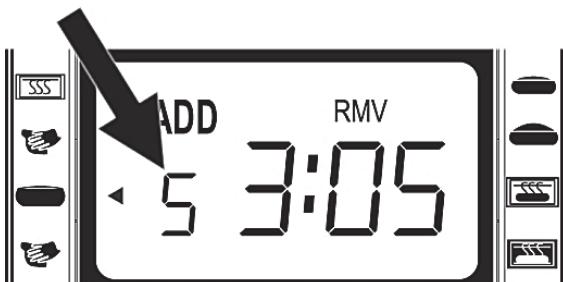
Dieses Programm gibt Ihnen die Möglichkeit, zu helle oder nicht ganz durchgebackene Brote nachzubacken und so das Backergebnis zu optimieren. Auch können Sie mit diesem Programm Fertigteige backen. Beachten Sie, dass bei diesem Programm alle Knet- und Ruhevorgänge vollständig entfallen. Der Backvorgang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

Programm 15: Programmierbar

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

Beispiel einer individuellen Programmierung mit Programm 15:

Das Programm 15 ist bereits vorprogrammiert, siehe Kapitel 17 „Programmablauf“. Sie haben aber die Möglichkeit, dieses Programm entsprechend Ihren Wünschen abzuändern. Acht verschiedene individuelle Programmierungen können vom Brotbackautomaten gespeichert werden. Die einzelnen Speicherplätze können Sie mit der Taste **C** durchschalten, sobald Sie sich im Programm 15 befinden. Der Speicherplatz wird Ihnen im Programm 15 im Display **A** angezeigt (Pfeil).



Gehen Sie folgendermaßen vor:

- Wählen Sie mit der Programm-Taste **G** das Programm 15. Im Display **A** wird die voreingestellte Programmdauer angezeigt.
- Wählen Sie mit der Taste **C** einen der acht Speicherplätze aus, z. B. Nummer 5. Im Display **A** wird die aktuelle Programmdauer (ohne Warmhalten) angezeigt.
- Drücken Sie nun die Taste **B**, um zum ersten Programmschritt (Vorheizen) zu gelangen. Im Display **A** wird die aktuell eingestellte Zeit für diesen Programmschritt blinkend angezeigt. Außerdem weist der kleine Pfeil am Rand des Displays **A** darauf hin, bei welchem Programmschritt Sie sich gerade befinden.
- Verändern Sie den Zeitwert nach Ihren Bedürfnissen mit den Timer-Tasten **▲▼ F**. Den Einstellbereich für jeden Programmschritt können Sie dem Kapitel 17 „Programmablauf“ entnehmen.
- Nach Eingabe des gewünschten Zeitwertes drücken Sie erneut die Taste **B**. Der eingestellte Wert wird gespeichert und die aktuell eingestellte Zeit für den nächsten Programmschritt wird im Display **A** blinkend angezeigt.
- Verfahren Sie mit allen Programmschritten in gleicher Weise wie zuvor beschrieben und bestätigen Sie jeweils Ihre Eingabe durch Drücken der Taste **B**.
- Nachdem Sie die letzte Eingabe mit der Taste **B** bestätigt haben, wird im Display **A** die aktualisierte Gesamtzeit des Programmes (ohne Warmhalten) angezeigt.

Start eines programmierten Programmes

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

- Wählen Sie mit der Programm-Taste **G** das Programm 15. Im Display **A** wird die Programmdauer angezeigt.
 - Wählen Sie mit der Taste **C** einen der acht Speicherplätze aus, z. B. Nummer 5. Im Display **A** wird die programmierte Programmdauer (ohne Warmhalten) angezeigt.
- Drücken Sie die Start/Stopp-Taste **D**. Die Betriebs-LED **E** leuchtet und das Programm startet.



Hinweis zum Hinzufügen von Zutaten:

Bei den Programmen **1, 2, 3, 4, 5, 6, 10** und **15** können Sie während des Programmablaufs weitere Zutaten, wie z. B. Nüsse, Kerne oder Früchte, hinzufügen. Wenn ein Signalton ertönt und im Display **A** „**ADD**“ **7** angezeigt wird, geben Sie die gewünschten Zutaten dazu.

10. Der Timer

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



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



Für die Programme **9, 11, 12, 13** und **14** steht die Timer-Funktion nicht zur Verfügung.

Bei den Programmen **9, 12** und **14** bewirkt das Betätigen der Timer-Tasten **▲▼ F** eine Verlängerung bzw. Verkürzung der gewählten Programmfunction. Bei den Programmen **11** und **13** ist eine Änderung der Programmdauer nicht möglich.



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

Gehen Sie folgendermaßen vor:

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



Beispiel zur Timer-Programmierung:

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

11. Backen vorbereiten

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



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

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

- Die Zutaten sollten immer in der angegebenen Reihenfolge in die Backform (8) 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.

11.1. Zutaten abmessen

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

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

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

12. Brot backen

12.1. Vorbereitung / Einstellungen

- Entnehmen Sie die Backform (8) nach oben aus dem Brotbackautomaten.
- Stecken Sie die 2 Knethaken (7) bis zum Anschlag auf die Antriebsachsen innerhalb der Backform (8).
- Geben Sie die Zutaten in der Reihenfolge Ihres Rezeptes in die Backform (8). In der Regel werden zunächst die Flüssigkeiten, gefolgt von Zucker und Salz, eingefüllt. Danach geben Sie das Mehl und als letzte Zutat die Hefe hinzu. Diese sollte nicht mit den Flüssigkeiten oder dem Salz in Verbindung kommen.
- Setzen Sie nun die Backform (8) wieder in den Brotbackautomaten ein.

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



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

12.2. Programm starten

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



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

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



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

12.3. Remove-Funktion

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

Gehen Sie folgendermaßen vor:

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



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

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



Die Remove-Funktion entfällt bei den Programmen **9, 10, 11, 12, 13** und **14**.

12.4. Programmende

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



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

12.5. Brot entnehmen



GEFAHR! Verwenden Sie zum Entnehmen der Backform **(8)** Topflappen oder ziehen Sie Ofenhandschuhe an. Es besteht Verbrennungsgefahr.



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

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

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

Falls sich die Knethaken (7) nicht vom Brot lösen, entfernen Sie diese mit Hilfe des Knethakenentferrners (11).

13. Wartung / Reinigung

13.1. Wartung



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



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

13.2. Reinigung



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



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



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

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

Gerätegehäuse, Deckel und Backraum

- Entfernen Sie zunächst Knethaken (7) und Backform (8).
- Entfernen Sie nun mit einem angefeuchteten Tuch oder weichen Schwamm alle Rückstände aus dem Backraum.

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

Backform, Knethaken und weiteres Zubehör

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

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



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

14. Fehlerbehebung / Häufige Fragen

❖ **Displayanzeige „H:HH“**

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

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

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

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

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

❖ **Displayanzeige „E:E0“ nach Programmstart**

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

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

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

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

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

❖ **Der Motor dreht, aber der Teig wird nicht gerührt**

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

❖ **Brotbackautomat zerkleinert Obst und Nüsse**

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

❖ **Brotbackautomat arbeitet nicht**

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

15. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben



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



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



16. Hinweise zur Konformität



Dieses Gerät entspricht den grundlegenden Anforderungen und den anderen relevanten Vorschriften der Richtlinie für Niederspannungsgeräte 2014/35/EU, der EMV-Richtlinie 2014/30/EU, die ERP-Richtlinie 2009/125/EC sowie der RoHS Richtlinie 2011/65/EU.

Die vollständige EU-Konformitätserklärung kann unter folgendem Link heruntergeladen werden:
www.targa.de/downloads/conformity/292013.pdf

17. Programmablauf

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

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

Das hinter der Ziffer stehende A bedeutet, dass in dieser Phase 10 Signaltöne ertönen und im Display **A** gleichzeitig „ADD“ **7** blinkt. Dieses weist Sie darauf hin, dass Sie Zutaten hinzufügen können.

Beispiel:

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

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

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

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

Beispiel:

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

Programm	5. Buttermilchbrot			6. Glutenfrei			7. Express		
Bräunungsgrad	Hell Mittel Dunkel			Hell Mittel Dunkel			Hell Mittel Dunkel		
Gewicht (Gramm)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Dauer (Stunden)	3:15	3:20	3:30	3:40	3:45	3:55	1:15	1:18	1:20
Vorheizen (Min.) 	25	25	30	15	15	20	-/-	-/-	-/-
Kneten 1 (Min.) 	10	10	10	12	12	12	8	8	8
Gehen 1 (Min.) 	20	20	20	20	20	20	-/-	-/-	-/-
Kneten 2 (Min.) 	2 5A* 8	2 5A* 8	2 5A* 8	2 3A* 8	2 3A* 8	2 3A* 8	7	7	7
Gehen 2 (Min.) 	45	45	45	50	50	50	-/-	-/-	-/-
Signaltöne zum Entfernen der Knethaken (7)	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	-/-	-/-	-/-
Gehen 3 (Min.) 	30	30	30	50	50	50	10	10	10
Backen (Min.) 	50	55	60	60	65	70	50	53	55
Warmhalten (Min.) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Zutaten ergänzen (STD verbleibend)	2:13	2:18	2:23	2:48	2:53	2:58	-/-	-/-	-/-
Zeitvorwahl (max.)	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h

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

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

Beispiel:

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

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

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

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

Beispiel:

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

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

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

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

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

Beispiel:

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

18. Hinweise zu Garantie und Serviceabwicklung

Garantie der TARGA GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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



Service



Telefon: 02921 - 89 13 000

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



Telefon: 01 - 26 76 195

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



Telefon: 044 - 55 10 057

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

IAN: 292013



Hersteller

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

DE-59494 Soest

DEUTSCHLAND

