



PEKAČ KRUHA SOBB 850 E1

TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

Posljednje ažuriranje - Stand der Informationen:
12/2023 - Ident.-No.: SOBB 850 E1 122023-1



PEKAČ KRUHA

Upute za rukovanje i sigurnosne upute



BROTBACKAUTOMAT

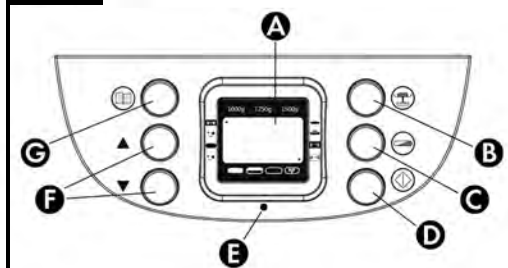
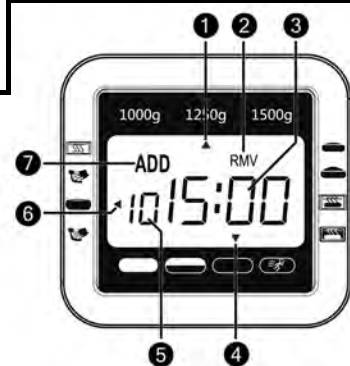
Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

IAN 451564_2310



IAN 451564_2310



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

Hrvatski	2
Deutsch	35

Sadržaj

1. Namjenska uporaba	3
2. Opseg isporuke	3
3. Tehnički podatci.....	4
4. Sigurnosne napomene	4
5. Autorsko pravo	10
6. Prije puštanja u rad	11
7. Prvo puštanje u rad	11
8. Puštanje u rad	12
8.1. Opseg mogućnosti.....	12
8.2. Polje za rukovanje.....	13
8.3. Zaslon	14
8.4. Prikazi na zaslonu	14
9. Programi	15
10. Uklopni sat	18
11. Priprema pečenja	19
11.1. Mjerenje sastojaka	19
12. Pečenje kruha	19
12.1 Priprema/namještanja	19
12.2. Pokretanje programa.....	20
12.3. Funkcija vađenja.....	20
12.4. Kraj programa	21
12.5. Vađenje kruha.....	21
13. Održavanje / čišćenje.....	22
13.1. Održavanje.....	22
13.2. Čišćenje	22
14. Uklanjanje grešaka / česta pitanja.....	23
15. Upute u vezi zaštite okoliša i mjere za odlaganje otpada	25
16. Upute o europskoj sukladnosti.....	26
17. Tijek programa.....	26
18. Upute o jamstvu i servisu.....	33

Čestitamo!

Kupnjom aparata za pečenje kruha marke Switch On, model SOBB 850 E1, niže u tekstu aparat za pečenje kruha, odlučili ste se za visokokvalitetan proizvod.

Upoznajte se s pekačem kruha prije prve upotrebe i pažljivo pročitajte ove upute za rukovanje te priloženu knjižicu recepata. Prije svega obratite pozornost na napomene o sigurnosti i upotrebljavajte aparat za pečenje kruha samo onako kako je opisano u ovim uputama za uporabu i za navedena područja primjene.

Držite ove upute za uporabu u blizini aparata za slučaj da ćete ih kasnije trebati. Ako aparat za pečenje kruha dajete dalje trećim osobama, predajte i svu dokumentaciju.

1. Namjenska uporaba

Ovaj pekač kruha jednostavan je za rukovanje i omogućuje vam da u jednom radnom koraku napravite kruh, kolače, tijesto, jogurt i marmeladu za kućnu upotrebu. Proizvedene proizvode možete zatim, prema vašim potrebama, dalje obrađivati.

Ovaj aparat za pečenje kruha nije predviđen za upotrebu u poduzeću tj. za komercijalnu uporabu. Upotrebljavajte ovaj aparat za pečenje kruha isključivo za privatnu uporabu jer svako drugo korištenje nije u skladu s namjenom. Uređaj se osim toga ne smije upotrebljavati van zatvorenih prostorija ili u tropskim klimatskim regijama. Upotrebljavajte aparat za pečenje kruha isključivo u svrhe prikazane u ovim uputama za rukovanje, nikako ne za sušenje živežnih namirnica ili drugih predmeta. Upotrebljavajte samo pribor koji preporučuje proizvođač jer pribor koji proizvođač ne preporučuje može trajno oštetiti proizvod. Posljedica može biti gubitak prava na jamstvo.

Ovaj aparat za pečenje kruha ispunjava sve norme i standarde vezane uz CE sukladnost. Pri promjeni uređaja koja nije dogovorena s proizvođačem više se ne jamči poštivanje tih normi. Proizvođač ne jamči za štete ili smetnje koje bi iz toga mogle proizaći.

Molimo da obratite pozornost na propise tj. zakone pojedine zemlje u kojoj se aparat upotrebljava.

2. Opseg isporuke

- Aparat za pečenje kruha
- Kalup za pečenje
- 2 kuke za miješenje
- Skidač kuka za miješenje
- Mjerna posuda
- Mjerna žlica
- Ove upute za uporabu
- Knjižica s receptima
- Kratke upute

Ove upute za uporabu imaju rasklopive vanjske korice. Na unutrašnjoj strani korica slika je aparata za pečenje kruha s brojčanim oznakama. Brojke imaju sljedeće značenje:

Slika A

- 1 Kontrolni prozorčić
- 2 Poklopac
- 3 Ventilacijski prorezi
- 4 Mrežni kabel
- 5 Glavni prekidač
- 6 Polje za rukovanje

Slika B

- 7 Kuka za miješenje
- 8 Kalup za pečenje
- 9 Mjerna posuda
- 10 Mjerna žlica
- 11 Skidač kuka za miješenje

3. Tehnički podatci

Model	Switch On SOBB 850 E1	
Napajanje naponom	220-240 V~, 50/60 Hz	
Potrošnja struje		
	Snaga grijanja	850 W
	Snaga motora	100 W
	Snaga izvedba	950 W

Pridržavamo pravo na promjene tehničkih podataka i dizajna bez prethodne obavijesti.

4. Sigurnosne napomene

Prije prve uporabe aparata za pečenje kruha, pažljivo pročitajte sljedeće upute i obratite pozornost na sva upozorenja, čak i ako znate rukovati elektroničkim uređajima. Pažljivo čuvajte ove upute kao buduću referencu.



OPASNOST! Ovaj simbol zajedno s napomenom „Opasnost“ označava prijetuću opasnu situaciju koja, ako se ne spriječi, može dovesti do teških ozljeda ili čak i smrti.



UPOZORENJE! Ovaj simbol zajedno s napomenom „Upozorenje“ označava važne napomene za sigurnu uporabu aparata za pečenje kruha i zaštitu korisnika.



OPASNOST! Upozorenje, vruće površine! Ovaj simbol upozorava na ozljede/opekline koje mogu

nastati na vrućim površinama na aparatu za pečenje kruha.



Ovaj simbol označava proizvode čiji je fizički i kemijski sastav ispitan i utvrđeno je da nisu opasni za zdravlje kad se rabe pri dodiru s hranom u skladu sa zahtjevima Direktive EU-a 1935/2004.



Ovaj simbol označava daljnje informativne upute o temi.



Adresa proizvođača



UPOZORENJE: Mogućnost strujnog udara !

Ne otvarati kućište proizvoda !

Radno okruženje



Ovaj pekač kruha namijenjen je samo za upotrebu u suhim zatvorenim prostorijama. Nije namijenjen za upotrebu u prostorijama s visokom temperaturom ili vlažnošću zraka (npr. kupaoonica) ili prekomjernom prašinom.



Korisnik ne mora ništa učiniti za namještanje proizvoda na 50 ili 60 Hz. Proizvod se automatski namješta na 50 i 60 Hz.



OPASNOST! Aparat za pečenje kruha nije namijenjen tome da se upotrebljava s vanjskim vremenskim uklopnim satom ili zasebnim daljinskim sustavom djelovanja.



OPASNOST! Ovaj aparat za pečenje kruha mogu upotrebljavati djeca starija od 8 godina te osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe s nedovoljnim iskustvom i znanjem ako su pod nadzorom ili su upućene u sigurnu uporabu aparata za pečenje kruha te shvaćaju opasnosti koje bi mogle nastati. Djeca se ne smiju igrati aparatom za pečenje kruha. Djeca smiju čistiti i održavati uređaj samo ako su starija od 8 godina i ako su pod nadzorom. I ambalažne folije držite izvan dohvata djece. Postoji opasnost od gušenja.

Djeca mlađa od 8 godina trebaju biti podalje od uređaja i priključnog voda.



OPASNOST! Ukoliko utvrdite dim, neobične zvukove ili mirise, iz utičnice odmah izvucite mrežni utikač aparata za pečenje kruha. U tim slučajevima ne smijete dalje upotrebljavati aparat za pečenje kruha prije nego ga pregleda stručna osoba. Nikada ne udišite dim nastao zbog eventualnog požara uređaja. Ako ste ipak udahnuli dim, odmah potražite liječničku pomoć. Udisanje dima može biti štetno za zdravlje.



OPASNOST! Pazite na to da na aparatu za pečenje kruha ili pored njega ne stoje nikakvi otvoreni izvori požara (npr. svijeće koje gore). Postoji opasnost od požara!



OPASNOST! Uvijek izvucite mrežni utikač iz utičnice kada ne namjeravate upotrebljavati aparat za pečenje kruha. Odložite aparat za pečenje kruha tek kada se u potpunosti ohladio. Postoji opasnost od požara!



OPASNOST! Upotrebljavajte aparat za pečenje kruha samo na suhoj, ravnoj površini koja nije osjetljiva na toplinu. Nikada ne upotrebljavajte aparat za pečenje kruha u blizini lako zapaljivih materijala, kao što su na primjer zavjese ili eksplozivni i/ili zapaljivi plinovi ili tekućine. Uređaj mora sa svih strana biti najmanje 50 cm udaljen od zapaljivih i gorivih materijala. Aparat za pečenje kruha nikada ne ostavljajte bez nadzora tijekom rada! Postoji opasnost od požara.



OPASNOST! Ventilacijski prorezi aparata za pečenje kruha ne smiju se nikada prekrivati. Uređaj se ne smije upotrebljavati na plinskom ili električnom štednjaku, vrućoj pećnici ili drugim izvorima topline ili pored njih. Aparat za pečenje nikada ne prekrivajte krpom ili sličnim materijalima jer u tom slučaju toplina ne može izlaziti van. Uređaj mora sa svih strana biti najmanje 10 cm udaljen od predmeta ili zidova da bi se zajamčilo dostatno odvođenje topline. Postoji opasnost od pregrijavanja i požara.



OPASNOST! Nikada ne upotrebljavajte aparat za pečenje kruha za čuvanje živežnih namirnica ili drugih predmeta, posebno metalnih. To može uzrokovati kratak spoj. Postoji opasnost od požara.



OPASNOST! Pri pečenju ne smijete nikada upotrebljavati više od približno 900 grama brašna i najviše 10 g suhog kvasca (kod programa 6 „Bezglutenski“ najviše 15 g) jer u protivnom tijesto može iscuriti i uzrokovati požar. Ako upotrebljavate svježi kvasac, maksimalna količina koja se smije upotrijebiti je

20 g (a pri upotrebi programa 6 „Bezglutenski“ maksimalna količina je 20 g). Postoji opasnost od požara.



OPASNOST! Tijekom pogona dodirne površine aparata za pečenje kruha mogu biti vrlo vruće. Postoji opasnost od opekline.



OPASNOST! Aparat za pečenje kruha se jako zagrijava. Ne pomičite i ne transportirajte uređaj dok se u njemu nalazi vrući sadržaj, npr. marmelada u kalupu za pečenje (8). Pustite da se aparat za pečenje ohladi i izvucite mrežni utikač prije nego vadite i stavljate dijelove pribora. Budite oprezni prilikom vađenja kalupa za pečenje (8). Drška kalupa za pečenje (8) postaje vrlo vruća tijekom pečenja. Po potrebi upotrebljavajte krpu za lonce ili rukavicu za pečenje. Postoji opasnost od opekline.



UPOZORENJE! Ne transportirajte aparat za pečenje kruha kada se u njemu nalazi nešto vruće ili tekuće, npr. marmelada. Postoji opasnost od opekline.



UPOZORENJE! Aparat za pečenje kruha ne smije se oštetiti kako bi se izbjegle opasnosti.



UPOZORENJE! Aparat za pečenje kruha ne smijete izlagati izravnim izvorima topline (npr. grijanja), izravnoj sunčevoj svjetlosti ili jakom umjetnom svjetlu.

Izbjegavajte dodir s vodom koja prska ili kaplje te agresivnim tekućinama. Ne upotrebljavajte aparat za pečenje kruha u blizini vode. Aparat za pečenje kruha ne smijete nikada uranjati u vodu. Na aparat za

pečenje kruha ne stavljajte nikakve predmete napunjene vodom, npr. vaze ili pića. Nadalje, obratite pozornost na to da aparat za pečenje kruha ne izlažete pretjeranoj trešnji ni vibracijama. U proizvod ne smiju prodrijeti strane čestice jer bi se aparat za pečenje kruha u protivnom mogao oštetiti.



UPOZORENJE! Program za pečenje smije se pokretati samo kada je kalup za pečenje (8) umetnut kako bi se izbjeglo oštećivanje uređaja. Tijekom pogona držite poklopac (2) zatvorenim. Tijekom pogona nikada ne vadite kalup za pečenje (8) kako biste izbjegli ozljede.



UPOZORENJE! Aparat za pečenje ne upotrebljavajte nikada bez kalupa za pečenje (8). Uređaj bi se mogao oštetiti.



UPOZORENJE! Nikada ne upotrebljavajte aparat za pečenje s otvorenim poklopcem (2) kako biste izbjegli ozljede.



UPOZORENJE! Sve dijelove koji dođu u kontakt sa živžnim namirnicama čistite samo prikladnim, blagim sredstvima za čišćenje. Te dijelove nakon čišćenja isperite velikom količinom čiste vode da biste u cijelosti odstranili ostatke sredstva za čišćenje. Postoji opasnost po zdravlje!

Mrežni kabel



OPASNOST! Pripazite da se mrežni kabel (4) ne vodi preko oštih rubova. Ne polažite mrežni kabel (4) u

blizinu vrućih površina ili predmeta i pripazite na to da vruće površine ne dođu u dodir s aparatom za pečenje kruha. Izolacija mrežnog kabela (4) bi se mogla oštetiti. Postoji opasnost od strujnog udara.



UPOZORENJE! Mrežni kabel (4) držite uvijek za utikač, ne vucite za sam mrežni kabel (4).



UPOZORENJE! Na mrežni kabel (4) ne postavljajte aparat za pečenje kruha, dijelove namještaja ili druge teške predmete i pripazite na to da se ne prelomi.



UPOZORENJE! Nikada ne radite čvor na mrežnom kabelu (4) i ne vežite ga s drugim kabelima. Položite mrežni kabel (4) na način da nitko ne staje na njega i da ne smeta.



UPOZORENJE! Ne upotrebljavajte adapterski utikač ili produžni kabel koji ne odgovaraju važećim sigurnosnim normama i ne vršite nikakve zahvate na mrežnom kabelu (4)! Kada je mrežni kabel (4) oštećen, treba ga zamijeniti proizvođač, njegova servisna služba ili slično kvalificirana osoba kako bi se izbjegle opasnosti.

5. Autorsko pravo

Svi sadržaji ovih uputa spadaju u autorsko pravo i čitatelju su dani isključivo kao izvor informacija. Zabranjeno je svako kopiranje ili umnožavanje podataka i informacija bez izričitog pismenog odobrenja autora. Zabranjena je i komercijalna uporaba sadržaja i podataka. Tekst i slike odgovaraju tehničkom stanju u trenutku tiska. Pridržavamo pravo na promjene.

6. Prije puštanja u rad

Izvadite aparat za pečenje kruha iz pakiranja i skinite sav materijal pakiranja. Provjerite postoje li oštećenja na aparatu za pečenje kruha. U slučaju oštećenja aparat za pečenje kruha ne smijete pustiti u rad.

Prije prve upotrebe čistom, vlažnom krpom očistite kućište aparata za pečenje kruha, kalup za pečenje (8) i kuke za miješenje (7). Nikako ne upotrebljavajte sredstva koja grebu ili spužve za čišćenje koje grebu.

7. Prvo puštanje u rad



OPASNOST! Tijekom pogona dodirne površine uređaja mogu biti vrlo vruće. Opasnost od opeklin!



Kod prvog puštanja u rad se zbog ostataka od proizvodnje može osjetiti lagani smrad, a može se pojaviti i malo dima. To ponašanje je normalno i miris će nakon nekog vremena prestati. Molimo vas da osigurate dovoljno provjetravanje. Po potrebi otvorite prozor.



OPASNOST! Ni u kojem slučaju ne ostavljajte da se aparat za pečenje kruha zagrijava duže od 5 minuta s praznim kalupom za pečenje (8). Postoji opasnost od pregrijavanja i požara!

Pri prvom puštanju u radu postupite na sljedeći način:

Samo pri tom prvom puštanju u rad umetnite prazan kalup za pečenje (8) s kukama za miješenje (7) i zatvorite poklopac (2). Uključite glavni prekidač (5) i odaberite potom program 15, kao što je opisano u poglavlju 9 „Programi“. Pritisnite tipku za pokretanje/zaustavljanje **D** da biste aparat za pečenje kruha zagrijavali oko 5 minuta. Nakon 5 minuta ponovno držite tipku za pokretanje/zaustavljanje **D** pritisnutom oko 3 sekunde, izdaje se signalni ton. Program se završava.

Isključite glavni prekidač (5), povucite mrežni kabel (4) iz utičnice, pustite da se aparat za pečenje kruha u potpunosti ohladi, a zatim ponovo čistom i vlažnom krpom očistite kalup za pečenje (8), kuke za miješenje (7) i kućište aparata za pečenje kruha.

Aparat za pečenje kruha sada je spreman za uporabu.

8. Puštanje u rad



OPASNOST! Dijelovi aparata za pečenje kruha mogu se jako zagrijati. Da biste izbjegli opekline upotrebljavajte krpu za lonce ili rukavice za pećnicu.



OPASNOST! Nikada ne upotrebljavajte aparat za pečenje kruha na vremenskom uklopnom satu ili u bežičnoj utičnici.



UPOZORENJE! Stavite aparat za pečenje kruha na ravnu površinu koja je otporna na toplinu. Ako je površina osjetljiva, ispod aparata za pečenje kruha postavite ploču otpornu na toplinu.

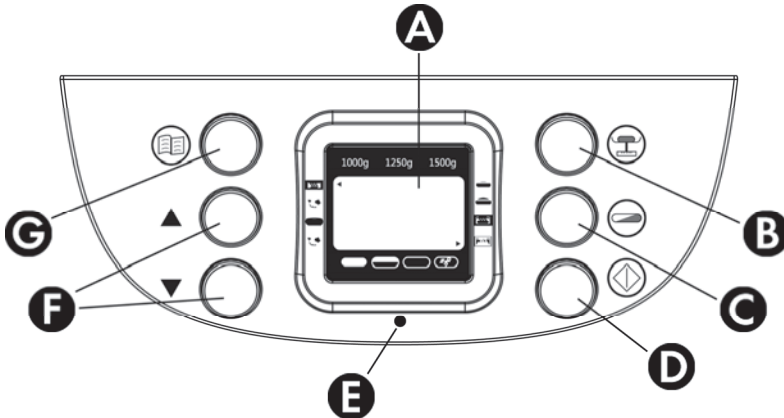
8.1. Opseg mogućnosti

- Možete odabrati između 16 različitih programa.
- Možete raditi vlastiti kruh prema vlastitim receptima.
- Možete obrađivati gotove smjese za pečenje.
- Možete mijesiti tijesto za kolače, peciva, pizzu ili rezance.
- Možete izrađivati marmeladu ili namaze.
- Možete sami izrađivati jogurt.
- Možete obrađivati smjese za pečenje koje ne sadrže gluten i raditi recepte s bezglutenskim brašnom.
- Možete do 8 programa individualno programirati prema vašim željama.



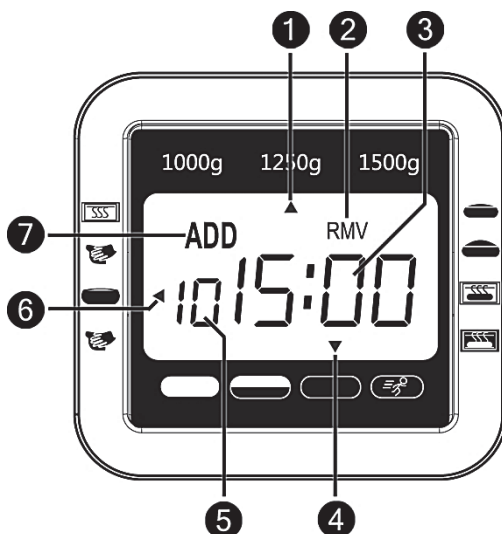
Mnoge slasne smjese za pečenje i sastojke za svoje vlastite recepte možete kupiti na licu mjesta u KAUF LAND.

8.2. Polje za rukovanje



A		Zaslon
B		Težina kruha: Pritišćite tipku sve dok strelica ❶ ne dođe ispod željene težine. Informacije o težini odnose se na količinu sastojaka napunjenih u kalupu za pečenje (8).
C		Stupanj prepečenosti / brzi način rada: Namještanje stupnja prepečenosti (svijetlo, srednje, tamno) ili brzi način rada (samo za programe 1 do 4). Pritišćite tipku sve dok strelica ❷ ne dođe iznad željenog simbola. Vrijeme pečenja ❸ mijenja se ovisno o odabranoj postavci. Kod programa 9, 10, 11, 12, 13, 14 i 16 stupanj prepečenosti ne može se odabrati.
D		Tipka za pokretanje/zaustavljanje: Za pokretanje/zaustavljanje uređaja jedanput kratko pritisnite ovu tipku. Izdaje se signalni ton. Da biste zaustavili program, kratko pritisnite tipku za pokretanje/zaustavljanje D , izdaje se signalni ton i treperi vrijeme na zaslonu A . Ponovnim pritiskanjem moguće je nastaviti rad unutar 10 minuta. Ako se tipka za pokretanje/zaustavljanje D ne pritisne ponovno unutar 10 minuta, program se nakon 10 minuta automatski nastavlja. Da biste u cijelosti završili program ili izbrisali postavku mjerača vremena, držite tipku za pokretanje/zaustavljanje D pritisnutom oko 3 sekunde dok se ne izda se signalni ton.
E		LED žaruljica za rad: pokazuje da je program u tijeku
F		Tipke za uklopni sat: pečenje s odgodom vremena
G		Tipka za program: Ovdje odaberite željeni program pečenja. Broj programa ❹ i vrijeme pečenja ❸ prikazuju se na zaslonu.

8.3. Zaslon



8.4. Prikazi na zaslonu

❶	Prikaz težine (1000 g / 1250 g / 1500 g)
❷	Funkcija vađenja (REMOVE) (RMV) - dok se prikazuje RMV , kuke za miješenje (7) mogu se skinuti.
❸	Vrijeme pečenja (sati/min) / predodabir vremena
❹	Odabrani stupanj prepečenosti / brzi način rada svijetlo  , srednje  , tamno  , brzo 
❺	Odabrani program (1 - 16)
❻	Tijek programa
❼	Dodavanje sastojaka (ADD) - dok se prikazuje ADD , možete dodati sastojke kao što su npr. orasi ili voće.

9. Programi

Aparat za pečenje kruha nudi vam 16 programa koje možete odabrati tipkom za program **G**. Na zaslonu **A** se prikazuje broj **5** odabranog programa.

Vremena pečenja ovise o odabranoj kombinaciji programa, posebno o težini. Uz to obratite pozornost na poglavlje 17 „Tijek programa”.

Sljedeći opis programa omogućit će vam pregled programa i saznanje o tome koliko je pojedinačan program prikladan za dotično pečenje.

Program 1: Obični

Ovaj program prikladan je za pečenje bijelog ili miješanog kruha koji se većinom sastoji od pšeničnog ili raženog brašna. Dobit ćete kompaktni kruh.

Program 2: Prozračni

Ovaj program prikladan je za pečenje laganog kruha od dobro samljevenog brašna. U pravilu ćete dobiti rahli kruh s hrskavom koricom.

Program 3: Integralni

Ovaj program prikladan je za obradu snažnih vrsta brašna kao npr. pšenično integralno brašno ili raženo integralno brašno. Rezultat pečenja bit će težak i kompaktni kruh.

Program 4: Slatki

Ovaj program posebno je prikladan ako svojem kruhu želite dodati šećer ili sastojke kao što su voćni sokovi, suho voće, kokosove pahuljice, grožđice ili čokoladu. Tijek programa omogućit će laganiji, prozračniji kruh.

Program 5: Low Carb (s malim udjelom ugljikohidrata)

Upotrijebite ovaj program da biste ispekli kruh s malim udjelom ugljikohidrata.

Program 6: Bezglutenski

Bezglutenska brašna ili smjese za pečenje imaju druga svojstva dizanja i potrebno im je više vremena za upijanje tekućina. Stoga je ovaj program s produljenim vremenima dizanja i produljenim vremenom pečenja prikladan za kruh od bezglutenskog brašna ili bezglutenske smjese za pečenje.

Program 7: Ekspresno

Kod programa „Ekspresno” vremena za miješenje tijesta i pečenje te dizanje jako su skraćena. Stoga su za ovaj program prikladni samo recepti kojima nisu potrebne teške vrste brašna ili drugi teški sastojci. Kod ovog programa kruh će biti manje rahli, a možda neće ni biti toliko ukusan kao uobičajeno.

Program 8: Kolač

Pomoću ovog programa pecite kolače prema vlastitim receptima ili pecite smjese za pečenje kolača.

Program 9: Miješenje

Upotrijebite ovaj program kada samo želite mijesiti tijesto. Trajanje miješenja možete individualno namjestiti između 10 i 45 minuta. Faza dizanja tijesta otpada, budući da programiranje uklopnog sata nije moguće.

Program 10: Tijesto

Pomoću ovog programa može se miješati tijesto s kvascem za žemlje, pize ili druga peciva. Postoji mogućnost programiranja uklopnog sata. Svoje tijesto možete završiti u točno određeno vrijeme. Program obuhvaća fazu za miješenje i dizanje tijesta.

Program 11: Tijesto za rezance

Pomoću ovog programa možete pripremati tijesto za tjesteninu. Program traje 15 minuta, a sastoji se samo od faze miješenja. Ne postoji mogućnost programiranja uklopnog sata.

Program 12: Tijesto za pizzu

S pomoću ovog programa možete pripremiti tijesto za pizzu. Program traje 45 minuta i sastoji se od dvije faze miješenja i dvije faze dizanja tijesta. Tajmer je moguće podesiti.

Program 13: Jogurt

S pomoću ovog programa možete napraviti jogurt od kravljeg mlijeka ili sojina napitka. Točan postupak opisan je u priloženoj knjižici recepata.

Trajanje programa može se individualno namjestiti između 8 sati i 12 sati.

	Preporučujemo da unaprijed namješteno trajanje programa od 8 sati prilagodite na sljedeći način ovisno o dodanoj količini:	
	Količina	Trajanje programa
	do 1000 ml	8 do 10 sati
	1000 ml do 1500 ml	9 do 11 sati
	više od 1500 ml	10 do 12 sati

Program 14: Marmelada

Ovaj program služi za izradu marmelada, namaza, želea i drugih voćnih namaza za kruh.

Program 15: Pečenje

Ovaj program nudi vam mogućnost dodatnog pečenja presvijetlog ili ne potpuno pečenog kruha jer ćete na taj način optimizirati rezultat pečenja. Pomoću ovog programa možete peći i gotova tijesta. Međutim, imajte na umu da kod ovog programa nema postupaka miješenja i mirovanja. Trajanje pečenja može se namjestiti između 5 i 60 minuta. Nakon toga slijedi vrijeme držanja na toplom u trajanju od sat vremena.

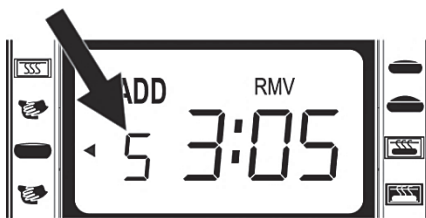
Program 16: Programabilno

Ovaj program možete sami programirati, ovisno o vašim željama i iskustvu. Za svaku fazu pečenja možete isprogramirati individualno vrijeme.

Primjer individualnog programiranja programom 16:

Program 16 već je unaprijed programiran, vidi poglavlje 17 „Tijek programa“. Ovaj program možete mijenjati prema vašim željama. Aparat za pečenje kruha može pohraniti osam različitih

individualnih programiranja. Pojedina memorijska mjesta možete prelistavati tipkom **G** kada se nalazite u programu 16. Memorijsko se mjesto u programu 16 prikazuje na zaslonu **A** (strelica).



Postupite na sljedeći način:

- Tipkom za program **G** odaberite program 16. Na zaslonu **A** se prikazuje unaprijed namješteno trajanje programa.
- Tipkom **G** odaberite jedno od osam memorijskih mjesta, npr. broj 5. Na zaslonu **A** se prikazuje aktualno trajanje programa (bez čuvanja na toplom).
- Pritisnite sada tipku **B** kako biste došli do prvog koraka programa (predzagrijavanje). Na zaslonu **A** treptajući broj prikazuje aktualno namješteno vrijeme za taj korak programa. Na rubu zaslona **A** vidljiva je mala strelica koja također pokazuje korak programa u kojem se trenutno nalazite.
- Vrijeme možete mijenjati prema svojim potrebama tipkama za uklopni sat **F**. Područje namještanja za svaki korak programa možete pronaći u poglavlju 17 „Tijek programa”.
- Nakon unosa željenog vremena ponovno pritisnite tipku **B**. Namještena vrijednost se pohranjuje, a aktualno namješteno vrijeme za sljedeći korak programa prikazuje treptućim brojem na zaslonu **A**.
- Postupajte sa svim koracima programa na isti način kao što je prethodno opisano. Svoj unos potvrdite pritiskom tipke **B**.
- Nakon što ste posljednji unos potvrdili tipkom **B**, na zaslonu **A** se prikazuje aktualizirano ukupno vrijeme programa (bez čuvanja na toplom).

Pokretanje programiranog programa

Za pokretanje programiranog programa postupajte na sljedeći način:

- Tipkom za program **G** odaberite program 16. Na zaslonu **A** se prikazuje trajanje programa.
- Tipkom **G** odaberite jedno od osam memorijskih mjesta, npr. broj 5. Na zaslonu **A** se prikazuje programirano trajanje programa (bez čuvanja na toplom).

Pritisnite tipku za pokretanje/zaustavljanje **D**. LED žaruljica za rad **E** svijetli i program se pokreće.



Napomene o dodavanju sastojaka:

Kod programa **1, 2, 3, 4, 5, 6, 10 i 16** tijekom odvijanja programa možete dodavati daljnje sastojke kao što su npr. orasi, koštice ili voće. Kada se čuje zvučni signal, a na zaslonu **A** prikaže „ADD” **7** dodajte željene sastojke.

10. Uklopni sat

Ova funkcija omogućuje pečenje s odgodom vremena. Namjestite završetak programa tipkama za uklopni sat ▲▼**F** na najviše 15 sati u budućnosti.



OPASNOST! Upotrebljavajte funkciju uklopnog sata isključivo kod recepata koje ste prethodno već jednom isprobali. Time ćete biti sigurni da sastojci i količine međusobno odgovaraju i da ćete postići željeni rezultat pečenja. Posebno trebate osigurati da količina tijesta ne bude prevelika i da ne iscuri van. Postoji opasnost od požara!



Funkcija uklopnog sata nije dostupna za programe **9, 11, 13, 14 i 15.**

Kod programa **9, 13 i 15** pritiskanjem tipki za uklopni sat ▲▼**F** produljuje se odn. skraćuje funkcija odabranog programa. Kod programa **11 i 14** trajanje programa ne može se promijeniti.



Pri upotrebi funkcije uklopnog sata posebno pazite na odabir sastojaka. Ne upotrebljavajte ovu funkciju ako želite obrađivati sastojke koji se lako kvare kao na primjer mlijeko, jaja ili vrhnje.

Postupite na sljedeći način:

- Odaberite program. Na zaslonu **A** će se prikazati vrijeme pečenja.
- Pritiskom tipke za uklopni sat ▲**F** možete odgoditi kraj programa pečenja. Svakim pritiskanjem tipke mjerača vremena ▲**F** kraj programa pomiče se 10 minuta unatrag. Da biste ubrzali tijek brojki, tipku za uklopni sat ▲**F** možete držati i pritisknutom. Na zaslonu **A** će se prikazati ukupno vrijeme koje se sastoji od vremena pečenja i vremena odgode.
- Pomoću tipke za uklopni sat ▼**F** izvršeni pomak možete skratiti za 10 minuta.
- Postavke uklopnog sata potvrdite pritiskom tipke za pokretanje/zaustavljanje **D**. LED žaruljica za rad **E** svijetli i namješteno vrijeme počinje teći.
- Čim je postignuto vrijeme pokretanja programa, zaslon **A** vas obavještava o aktivnom koraku programa **6**.
- Kraj postupka pečenja signalizira se pomoću 10 zvučnih signala. Na zaslonu **A** je prikazano 0:00.



Primjer programiranja uklopnog sata:

Sada je podne, 12. sati, a vi biste u 19.00 h, dakle 7 sati kasnije, rado imali svjež kruh. Najprije odaberite prikladan program, zatim povećajte vrijeme koje se prikazuje na zaslonu **A**, pritiskanjem tipke za uklopni sat ▲**F** na 7:00. Kod namještanja uklopnog sata uplanirajte vrijeme hlađenja da biste svježje ispečeni kruh mogli konzumirati u željeno vrijeme.

11. Priprema pečenja

Dobra priprema osigurava vam dobar rezultat pečenja. Stoga poštujujte sljedeće napomene o rukovanju sastojcima.



OPASNOST! Izvadite kalup za pečenje (8) iz aparata za pečenje kruha da biste umetnuli sastojke i da sastojci ne bi slučajno došli u prostor za pečenje i na grijače.

Nikada ne upotrebljavajte veće količine od onih koje su navedene. Tijesto koje iscuri van može se zapaliti na grijačima. Postoji opasnost od požara.

- Stavite sastojke u kalup za pečenje (8). Najprije stavite tekućine, šećer i sol, zatim dodajte brašno, a kao zadnji sastojak kvasac.
- Svi sastojci koji se upotrebljavaju trebaju biti sobne temperature. Samo se na taj način može osigurati optimalan proces dizanja kvasca.
- Već mala odstupanja u količini mogu utjecati na rezultat pečenja. Stoga precizno poštujujte navedene količine sastojaka.

Naravno da recepte možete prilagoditi osobnim potrebama na način da neznatno izmijenite količine sastojaka. Pritom biste lagano trebali isprobati koja je količina za vas optimalna i uvijek paziti da ne dođe do curenja tijesta.

11.1. Mjerenje sastojaka

U opsegu isporuke aparata za pečenje nalazi se mjerna posuda za suhe i tekuće sastojke koja bi vam trebala olakšati točno doziranje korištenih sastojaka:

- 1 mjerna posuda (9) s mjernom skalom za tekućine
- 1 velika mjerna žlica (10) čiji sadržaj odgovara jednoj jušnoj žlici (JŽ)
- 1 mala mjerna žlica (10) čiji sadržaj odgovara jednoj čajnoj žličici (ČŽ)

Pri mjerenju sastojaka pripazite da se po mogućnosti točno pridržavate količina navedenih u receptima. Samo ćete na taj način postići željeni rezultat.

12. Pečenje kruha

12.1 Priprema/namještanja

- Izvadite kalup za pečenje (8) prema gore iz aparata za pečenje kruha.
- Natakните 2 kuke za miješenje (7) do graničnika na pogonsko osovine unutar kalupa za pečenje (8).



Preporučujemo da učvrstite dvije kuke za miješenje (7) na pogonsko vratilo pod kutom od 180°. Na taj način možete postići najbolji rezultat miješenja.

- Stavite sastojke u kalup za pečenje (8). U pravilu biste prvo trebali dodavati tekućine, zatim šećer i sol. Nakon toga dodajte brašno, a kvasac dodajte kao zadnji sastojak. Kvasac ne bi smio doći u dodir s tekućinama ili soli.

- Sada ponovo umetnite kalup za pečenje (8) u aparat za pečenje kruha.
- Zatvorite poklopac (2).
- Spojite mrežni utikač u strujni priključak i uključite glavni prekidač (5). Čut ćete jedan zvučni signal, a na zaslonu **A** će se prikazati broj programa 1 s pripadajućim vremenom pečenja.
- Odaberite željeni program na način da jednom ili više puta pritisnete tipku za program **G**. Svaki pritisak tipke potvrđuje se jednim zvučnim signalom.
- Odaberite težinu kruha s pomoću tipke **B**.
- Odaberite stupanj prepečenosti s pomoću tipke **C**, na način da strelicu na donjem rubu zaslona **A** pomaknete na željeni stupanj prepečenosti. Ovdje možete namjestiti i postavku „Brzo“. Time skraćujete vrijeme dizanja tijesta.



- Kod programa **9, 10, 11, 12, 13** i **14** nije moguće namjestiti stupanj prepečenosti.
- Funkcija „Brzo“ na raspolaganju je samo kod programa **1, 2, 3** i **4**.
- Kod programa **9, 10, 11, 12, 13, 14** i **15** nije moguće namjestiti težinu.
- Pomoću funkcije uklopnog sata sada po potrebi možete odrediti završno vrijeme pečenja (nije moguće za programe **9, 11, 13, 14** i **15**).

12.2. Pokretanje programa

Pritisnite tipku za pokretanje/zaustavljanje **D** da biste pokrenuli željeni program. Sada se jedan za drugim izvede pojedinačni koraci programa.



Neki programi počinju s fazom predzagrijavanja (vidi tablicu tijeka programa). U toj se fazi kuka za miješenje (7) ne pokreće. Pritom se ne radi o grešci.

Tijek programa i pojedinačne radne korake možete promatrati kroz kontrolne prozorčiće (1) u poklopcu (2).



Tijekom faze dizanja i pečenja nikada ne otvarajte poklopac (2) kako biste izbjegli da vam se kruh slegne.

12.3. Funkcija vađenja

Ova funkcija omogućuje vam da kuke za miješenje (7) izvadite prije faze pečenja. To doduše nije obavezno potrebno, ali će mrske rupe u gotovom kruhu biti manje jer će nastati samo zbog tankih osovina. Kod vađenja kruha iz kalupa za pečenje (8) kuke za miješenje (7) neće ga više rastrgati i lakše će se moći izvaditi.

Postupite na sljedeći način:

- Tijekom druge faze dizanja tijesta čuje se 10 zvučnih signala, a na zaslonu **A** trepće prikaz „RMV“ **2**.
- Pritisnite tipku za pokretanje/zaustavljanje **D** da biste tijek programa prekinuli na 10 minuta.
- Tijekom tih 10 minuta prekida na zaslonu **A** trepće preostalo vrijeme programa.

- Otvorite poklopac (2) i izvadite kalup za pečenje (8).
- Rukama, koje ste prethodno posuli brašnom, izvadite tijesto i izvadite kuke za miješenje (7).
- Stavite tijesto nazad u kalup za pečenje (8).



Stavite tijesto u sredinu kalupa za pečenje (8) te ga potom ravnomjerno raspodijelite. Na taj ćete način dobiti optimalan rezultat pečenja.

- Kalup za pečenje (8) ponovo umetnite u aparat za pečenje i zatvorite poklopac (2).
- Pritisnite tipku za pokretanje/zaustavljanje **D** da biste nastavili tijek programa. Ako ne pritisnete tipku za pokretanje/zaustavljanje **D**, program će se nakon 10-minutnog prekida automatski nastaviti.



Kod programa **7, 8, 9, 11, 12, 13, 14 i 15** nema funkcije vađenja.

12.4. Kraj programa

Na kraju pečenja čuje se 10 zvučnih signala, a na zaslonu **A** se prikazuje 0:00. Aparat za pečenje kruha uključuje se sada u fazu održavanja topline koja traje 60 minuta. Da biste tu fazu održavanja topline završili prije isteka 60 minuta, pritisnite tipku za pokretanje/zaustavljanje **D** i držite je pritisnutom do izdavanja signalnog tona.



Kod programa **9, 10, 11, 12, 13 i 14** nema faze održavanja topline.

12.5. Vađenje kruha



OPASNOST! Drška kalupa za pečenje (8) i sam kalup za pečenje (8) mogu biti jako vrući. Stoga za vađenje kalupa za pečenje (8) iz pećnice upotrijebite kuhinjsku krpu ili navucite kuhinjske rukavice. Postoji opasnost od opekline.



Pod određenim uvjetima može se dogoditi da se posuda za pečenje (8) može izvaditi samo uz veći napor. Vađenje je lakše ako posudu za pečenje (8) uhvatite za ručku i podignete je prvo sprijeda, a zatim sa stražnje strane.



Kruh se lakše vadi iz kalupa za pečenje (8) ako ga nakon pečenja ostavite u kalupu za pečenje (8) još najmanje 30 minuta (faza održavanja topline).

Držite kalup za pečenje (8) koso s otvorom prema dolje iznad kuhinjske rešetke i lagano ga protresite. Kruh bi se trebao lagano odvojiti zahvaljujući premazu kalupa za pečenje (8) protiv prijanjanja. Ne upotrebljavajte metalne predmete da biste kruh odvojili iz kalupa za pečenje (8). Možete oštetiti premaz protiv prijanjanja.

Ako se kuke za miješenje (7) ne daju odvojiti od kruha, uklonite ih pomoću skidača kuka za miješenje (11). Nastavak za uklanjanje kuke za miješenje (11) uvodi se kroz otvor kuke za miješenje (7) dok ne dosegne kraj otvora. Sada možete kuku za miješenje (7) polaganom kretnjom izvući iz kruha.

13. Održavanje / čišćenje

13.1. Održavanje



UPOZORENJE! Radovi održavanja potrebni su ako je aparat za pečenje kruha oštećen, ako je u unutrašnjost kućišta prodrla voda ili predmeti, ako je bio izložen kiši ili vlazi, ako ne radi besprijekorno ili je pao. Ukoliko utvrdite dim, neobične zvukove ili mirise, odmah isključite aparat za pečenje kruha i izvucite mrežni utikač iz utičnice. U tim slučajevima ne smijete dalje upotrebljavati aparat za pečenje kruha prije nego ga pregleda stručna osoba. Sve radove održavanja smije provoditi samo kvalificirano stručno osoblje. Nikada ne otvarajte kućište aparata za pečenje kruha.



Informacije o rezervnim dijelovima dobit ćete od našeg hotline servisa. (vidi poglavlje 18 „Upute o jamstvu i servisu“)

13.2. Čišćenje



OPASNOST! Prije čišćenje izvadite mrežni utikač iz utičnice, postoji opasnost od strujnog udara!



OPASNOST! Aparat za pečenje kruha ne smije se uranjati u vodu! Postoji opasnost od strujnog udara i kratkog spoja.



OPASNOST! Pričekajte da se aparat za pečenje kruha potpuno ohladi. U protivnom postoji opasnost od opekлина!

Dijelovi uređaja i pribora aparata za pečenje kruha nisu prikladni za pranje u perilici. Za čišćenje aparata za pečenje kruha ne upotrebljavajte kemijska sredstva za čišćenje ili otapala. Time izbjegavate štete na aparatu za pečenje kruha ili ostatke od čišćenja u sljedećem kruhu. Kod čišćenja postupite na sljedeći način:

Kućiste uređaja, poklopac i prostor za pečenje

- Najprije izvadite kuke za miješenje (7) i kalup za pečenje (8).
- Zatim navlaženom krpom ili mokrom spužvom uklonite sve ostatke iz prostora za pečenje.
- Nakon toga navlaženom krpom ili mokrom spužvom očistite poklopac (2), ali i kućište uređaja.
- Zatim mekom, suhom krpom dobro osušite prostor za pečenje, poklopac (2) i kućište.

Kalup za pečenje, kuke za miješenje i drugi pribor

Površine kalupa za pečenje (8) i kuka za miješenje (7) premazane su premazom protiv prijanjanja. Da biste postigli djelotvornost tog premaza protiv prijanjanja, za čišćenje ne upotrebljavajte agresivna sredstva za čišćenje ili ona koja grebu, odnosno predmete koji bi mogli ogrepsiti površinu i oštetiti je.

- Izvadite kalup za pečenje (8) i kuke za miješenje (7) iz prostora za pečenje.

- Izvadite kuke za miješenje (7) iz kalupa za pečenje (8) na način da ih skinite s osovinu prema gore. Može se dogoditi da se kuke za miješenje (7) ne daju skinuti jer su se zbog prethodnog postupka pečenja „zalijepile“ za osovinu. U tom slučaju napunite kalup za pečenje (8) vrućom vodom. Nakon pola sata djelovanja zapečeni ostaci bi se trebali otopiti, a kuke za miješenje (7) moći izvaditi.
- Kuke za miješenje (7) očistite toplom vodom, s malo blagog sredstva za pranje i četkom za pranje, a kod tvrdokorno zapečenih ostataka umočite kuke za miješenje (7) prethodno u vodu za pranje. Eventualne ostatke u prolazu za osovine na kukama za miješenje (7) možete oprezno izvaditi drvenim štapićem.
- Nakon čišćenje temeljito osušite kuke za miješenje (7).
- Vlažnom krpom očistite vanjsku stranu kalupa za pečenje (8).
- Toplom vodom u koju ste dodali malo blagog sredstva za pranje i četkom za pranje očistite unutrašnjost kalupa za pečenje (8). Kod tvrdokorno zapečenih ostataka napunite kalup za pečenje (8) toplom vodom i dodajte malo blagog sredstva za pranje. Pričekajte da se zapečeni ostaci otope i uklonite ih četkom za pranje.
- Nakon čišćenja kalup za pečenje (8) isperite s puno čiste vode kako biste uklonili ostatke sredstva za pranje, a zatim temeljito osušite kalup za pečenje (8).
- Mjernu posudu (9), mjernu žlicu (10) i skidač kuka za miješenje (11) čistite toplom vodom u koju ste dodali malo blagog sredstva za pranje. Nakon ispiranja čistom vodom temeljito osušite te dijelove.



Zbog vrućine, vlage i pare nakon određenog vremena može doći do neznatnih promjena boje površine. To je normalno i ne smanjuje funkcionalnost ili kvalitetu proizvod u smislu jamstvenih uvjeta.

14. Uklanjanje grešaka / česta pitanja

❖ Prikaz na zaslonu „H:HH“

Problem: Program je pokrenut iako se aparat za pečenje kruha nakon zadnjeg pečenja nije još dovoljno ohladio.

Rješenje: Zaustavite program i isključite glavni prekidač (5). Pustite da se aparat za pečenje kruha hladi s otvorenim poklopcem (2) 20-30 minuta.

❖ Program se ne pokreće, a zaslon skače na program 1

Problem: Aparat za pečenje kruha nije se još dovoljno ohladio od zadnjeg pečenja.

Rješenje: Pustite da se aparat za pečenje kruha hladi s otvorenim poklopcem (2) 20-30 minuta.

❖ Prikaz na zaslonu „E:E0“ nakon pokretanja programa

Rješenje: Isključite glavni prekidač (5) i izvucite mrežni utikač. Potom ponovno utaknite mrežni utikač i uključite glavni prekidač (5). Ako se poruka o grešci javlja i dalje, obratite se servisnoj službi.

❖ Nakon pečenja kuka za miješenje (7) ostaje zaglavljena u kalupu za pečenje (8)

Rješenje: Napunite vruću vodu u kalup za pečenje (8) i okrećite kuku za miješenje (7) kako bi se zapečeni ostatci mogli otopiti.

❖ Nakon pečenja kuka za miješenje (7) ostaje zaglavljena u kruhu

Rješenje: Uklonite kuku za miješenje (7) pomoću skidača kuka za miješenje (11).

❖ Motor se okreće, ali se tijesto ne miješa

Rješenje: Provjerite jesu li kalup za pečenje (8) i kuka za miješenje (7) ispravno uglavljeni.

❖ Aparat za pečenje kruha usitnjuje voće i orahe

Rješenje: Sastojke, kao što su voće i orasi, po mogućnosti dodajte tijestu tek kada se oglasi zvučni signal, a na zaslonu **A** pojavi „ADD“ **7**.

❖ Aparat za pečenje kruha ne radi

Rješenje: Uvjerite se da je mrežni utikač umetnut i priključen u strujnu mrežu, da je glavni prekidač (5) uključen, a da LED žaruljica za rad **E** svijetli. Nikada ne pokušavajte, pomoću tijeka programa, utvrditi u kojoj je fazi trenutno aparat za pečenje kruha. Neki koraci programa teško se mogu prepoznati izvana. Provjerite jeste li ispravno pritisnuli tipku za pokretanje/zaustavljanje **D**.

15. Upute u vezi zaštite okoliša i mjere za odlaganje otpada

	Uređaji označeni ovim simbolom podliježu europskoj Direktivi 2012/19/EU. Svi električni i elektronički uređaji moraju se odlagati odvojeno od kućnog otpada na zakonski predviđena odlagališta. Propisnim odlaganjem starog uređaja izbjegavate zagađivanje okoliša i ugrožavanje ljudskog zdravlja. Dodatne informacije o propisnom odlaganju starog uređaja dobit ćete u gradskoj upravi, u službi za odlaganje otpada ili u trgovini u kojoj ste kupili uređaj.
	Simbol prekržižene kante za otpad na baterijama i akumulatorima označava da se oni ne smiju odlagati u kućnom otpadu, već da se moraju odvojeno prikupljati. Kod baterija koje sadrže štetne tvari, ispod toga simbola dodatno ćete pronaći kemijski simbol štetne tvari sa sljedećim značenjem: - Pb: baterija sadrži olovo - Cd: baterija sadrži kadmij - Hg: baterija sadrži živu Zakonski ste obvezni vratiti istrošene baterije i akumulatore. Stare baterije mogu sadržavati štetne tvari koje, u slučaju nepropisna skladištenja ili odlaganja, mogu naštetiti okolišu ili vašem zdravlju. Međutim, baterije sadrže i neke važne sirovine, npr. željezo, cink, mangan ili nikal, te se mogu reciklirati. Baterije nakon upotrebe možete besplatno vratiti nama ili na lokacijama u svojem neposrednom okruženju (npr. u trgovinama ili na komunalnim sabirnim mjestima). Obratite pozornost na to da se samo prazne baterije smiju odložiti u spremnike za prikupljanje starih baterija, odnosno pazite da ne dođe do kratkih spojeva na nepotpuno ispražnjenim baterijama.
  ES/PT	Ambalažu također zbrinite na ekološki prihvatljiv način. Kartonska ambalaža može se predati na reciklažu na mjestima za prikupljanje starog papira ili na javnim sabirnim mjestima. Folije i plastične materijale iz opsega isporuke prikuplja vaše lokalno poduzeće za odlaganje otpada i odlaže ga na ekološki prihvatljiv način.

Važno samo za Francusku:**„Jednostavnije sortiranje“**

Proizvod, pribor, priloženi tiskani materijal i sastavni dijelovi ambalaže mogu se reciklirati. Oni podliježu produljenoj odgovornosti proizvođača te se sortiraju i prikupljaju odvojeno.

	Pri razdvajanju otpada obratite pozornost na materijale pakiranja koji su označeni kraticama (a) i brojevima (b) sa sljedećim značenjem:
	1 - 7: umjetni materijali / 20 - 22: papir i karton / 80 - 98: kompozitni materijali.

16. Upute o europskoj sukladnosti

Proizvod udovoljava zahtjevima primjenjivih europskih i nacionalnih direktiva. Potvrda o sukladnosti je priložena. Proizvođač posjeduje odgovarajuće deklaracije i dokumentaciju.

Cjelovita EU izjava o sukladnosti može se preuzeti sa sljedeće veze:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/451564_2310.pdf

17. Tijek programa

Program	1. Obični						2. Prozračni					
Stupanj prepečenosti	Svijetlo Srednje Tamno			Brzo			Svijetlo Srednje Tamno			Brzo		
Težina (u gramima)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Vrijeme (u satima)	3:00	3:05	3:15	2:15	2:20	2:25	3:10	3:15	3:25	2:20	2:25	2:30
Predzagrijavanje (min.) 	15	15	20	-/-	-/-	-/-	10	10	15	-/-	-/-	-/-
Miješenje 1 (min.) 	13	13	13	13	13	13	12	12	12	13	13	13
Dizanje 1 (min.) 	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Miješenje 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
Dizanje 2 (min.) 	30	30	30	18	18	18	38	38	38	18	18	18
Zvučni signali za vađenje kuka za miješenje (7)	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV
Dizanje 3 (min.) 	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Pečenje (min.) 	55	60	65	55	60	65	60	65	70	60	65	70
Održavanje topline (min.) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Dodavanje sastojaka (preostali sati)	2:00	2:05	2:10	1:48	1:53	1:58	2:21	2:26	2:31	1:53	1:58	2:03
Predodabir vremena (maks.)	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

*: Kod koraka programa „Miješenje 2”  možete dodavati dodatne sastojke.

Slovo A koje stoji iza brojke znači da će se u ovoj fazi oglašiti 10 zvučnih signala, a na zaslonu  će istovremeno treptati „ADD” . To je znak da možete dodavati sastojke.

Primjer:

3A > Nakon ove trominutne faze miješenja oglašava se 10 zvučnih signala i trepće „ADD” . Dodajte sastojke.

Program	3. Integralni						4. Slatki					
Stupanj prepečenosti	Svijetlo Srednje Tamno			Brzo			Svijetlo Srednje Tamno			Brzo		
Težina (u gramima)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Vrijeme (u satima)	3:20	3:25	3:35	2:25	2:30	2:35	2:55	3:00	3:10	2:10	2:15	2:20
Predzagrijavanje (min.) 	15	15	20	-/-	-/-	-/-	10	10	15	-/-	-/-	-/-
Miješenje 1 (min.) 	12	12	12	13	13	13	12	12	12	12	12	12
Dizanje 1 (min.) 	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Miješenje 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
Dizanje 2 (min.) 	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Zvučni signali za vađenje kuka za miješenje (7)	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV
Dizanje 3 (min.) 	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Pečenje (min.) 	55	60	65	55	60	65	50	55	60	50	55	60
Održavanje topline (min.) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Dodavanje sastojaka (preostali sati)	2:16	2:21	2:26	1:58	2:03	2:08	2:01	2:06	2:11	1:44	1:49	1:54
Predodabir vremena (maks.)	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

*: Kod koraka programa „Miješenje 2”  možete dodavati dodatne sastojke.

Slovo A koje stoji iza brojke znači da će se u ovoj fazi oglasiti 10 zvučnih signala, a na zaslonu  će istovremeno treptati „ADD” . To je znak da možete dodavati sastojke.

Primjer:

3A > Nakon ove trominutne faze miješenja oglašava se 10 zvučnih signala i trepće „ADD” .

Dodajte sastojke.

Program	5. Low Carb			6. Bezglutenski			7. Ekspresno		
Stupanj prepečenosti	Svijetlo Srednje Tamno			Svijetlo Srednje Tamno			Svijetlo Srednje Tamno		
Težina (u gramima)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Trajanje (u satima)	3:09	3:21	3:33	3:40	3:45	3:55	1:15	1:18	1:20
Predzagrijavanje (min.) 	15	15	15	15	15	20	-/-	-/-	-/-
Miješenje 1 (min.) 	20	21	22	12	12	12	8	8	8
Dizanje 1 (min.) 	15	15	15	20	20	20	-/-	-/-	-/-
Miješenje 2 (min.) 	15 5A* 2	15 5A* 4	15 5A* 6	2 3A* 8	2 3A* 8	2 3A* 8	7	7	7
Dizanje 2 (min.) 	15	17	19	50	50	50	-/-	-/-	-/-
Zvučni signali za vađenje kuka za miješenje (7)	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	-/-	-/-	-/-
Dizanje 3 (min.) 	22	24	26	50	50	50	10	10	10
Pečenje (min.) 	80	85	90	60	65	70	50	53	55
Održavanje topline (min.) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Dodavanje sastojaka (preostali sati)	1:59	2:10	2:21	2:48	2:53	2:58	-/-	-/-	-/-
Predodabir vremena (maks.)	15 h	15 h	15 h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

*: Kod koraka programa „Miješenje 2”  možete dodavati dodatne sastojke.

Slovo A koje stoji iza brojke znači da će se u ovoj fazi oglašiti 10 zvučnih signala, a na zaslonu  će istovremeno treptati „ADD” . To je znak da možete dodavati sastojke.

Primjer:

3A > Nakon ove trominutne faze miješenja oglašava se 10 zvučnih signala i trepće „ADD” .
Dodajte sastojke.

Program	8. Kolač			9. Miješenje	10. Tijesto	11. Tijesto za rezance
Stupanj prepečenosti	Svijetlo Srednje Tamno			-/-	-/-	-/-
Težina (u gramima)	1000	1250	1500	-/-	-/-	-/-
Trajanje (u satima)	1:30	1:35	1:40	0:10	1:40	0:15
Predzagrijavanje (min.) 	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-
Miješenje 1 (min.) 	25	25	25	10	12	15
Dizanje 1 (min.) 	-/-	-/-	-/-	-/-	10	-/-
Miješenje 2 (min.) 	-/-	-/-	-/-	-/-	-/- 3A* 5	-/-
Dizanje 2 (min.) 	-/-	-/-	-/-	-/-	25	-/-
Zvučni signali za vađenje kuka za miješenje (7)	-/-	-/-	-/-	-/-	RMV	-/-
Dizanje 3 (min.) 	-/-	-/-	-/-	-/-	45	-/-
Pečenje (min.) 	65	70	75	-/-	-/-	-/-
Održavanje topline (min.) 	60	60	60	-/-	-/-	-/-
Dodavanje sastojaka (preostali sati)	-/-	-/-	-/-	-/-	1:15	-/-
Predodabir vremena (maks.)	15h	15h	15h	-/-	15h	-/-

*: Kod koraka programa „Miješenje 2”  možete dodavati dodatne sastojke.

Slovo A koje stoji iza brojke znači da će se u ovoj fazi oglašiti 10 zvučnih signala, a na zaslonu  će istovremeno treptati „ADD” . To je znak da možete dodavati sastojke.

Primjer:

3A > Nakon ove trominutne faze miješenja oglašava se 10 zvučnih signala i trepće „ADD” . Dodajte sastojke.

Program	12. Tijesto za pizzu	13. Jogurt	14. Marmelada	15. Pečenje
Stupanj prepečenosti	-/-	-/-	-/-	Svijetlo Srednje Tamno
Težina (u gramima)	-/-	-/-	-/-	-/-
Trajanje (u satima)	0:45	8:00	1:20	1:00
Predzagrijavanje (min.) 	-/-	-/-	-/-	-/-
Miješenje 1 (min.) 	0:15	-/-	-/-	-/-
Dizanje 1 (min.) 	0:10	-/-	15	-/-
Miješenje 2 (min.) 	0:10	-/-	-/-	-/-
Dizanje 2 (min.) 	0:10	-/-	-/-	-/-
Zvučni signali za vađenje kuka za miješenje (7)	-/-	-/-	-/-	-/-
Dizanje 3 (min.) 	-/-	-/-	45	-/-
Pečenje (min.) 	-/-	-/-	20	60
Održavanje topline (min.) 	-/-	-/-	-/-	60
Dodavanje sastojaka (preostali sati)	-/-	-/-	-/-	-/-
Predodabir vremena (maks.)	15 h	-/-	-/-	-/-

Program	16. Programibilno	
	Unaprijed namještene postavke	individualno područje namještanja
Težina (u gramima)	-/-	-/-
Trajanje (u satima)	3:05	
Predzagrijavanje (min.) 	15	0-20
Miješenje 1 (min.) 	13	0-30
Dizanje 1 (min.) 	25	0-30
Miješenje 2 (min.) 	2 5A* 5	0-30
Dizanje 2 (min.) 	30	0-60
Zvučni signali za vađenje kuka za miješenje (7)	RMV	RMV
Dizanje 3 (min.) 	30	0-60
Pečenje (min.) 	60	0-80
Održavanje topline (min.) 	60	0-60
Dodavanje sastojaka (preostali sati)	2:05	
Predodabir vremena (maks.)	15h	

*: Kod koraka programa „Miješenje 2”  možete dodavati dodatne sastojke.

Slovo A koje stoji iza brojke znači da će se u ovoj fazi oglasiti 10 zvučnih signala, a na zaslonu  će istovremeno treptati „ADD” . To je znak da možete dodavati sastojke.

Primjer:

3A > Nakon ove trominutne faze miješenja oglašava se 10 zvučnih signala i trepće „ADD” . Dodajte sastojke.

18. Upute o jamstvu i servisu

Jamstvo tvrtke TARGA GmbH

Poštovani kupče,

na ovaj proizvod dajemo trogodišnje jamstvo koje vrijedi od datuma kupnje. Ukoliko se kod ovog proizvoda pojave nedostaci, imate zakonska prava koja možete ostvariti kod prodavača ovog proizvoda. Naše niže navedeno jamstvo ne ograničava ta zakonska prava.

Jamstveni uvjeti

Jamstveni rok počinje teći od datuma kupnje. Molimo Vas da sačuvate originalan račun. On će Vam poslužiti kao dokaz kupnje. Ako se u roku od tri godine od datuma kupnje ovog proizvoda pojave pogreške u materijalu ili proizvodne pogreške, proizvod ćemo Vam – prema našem izboru - besplatno popraviti ili zamijeniti.

Jamstveni rok i zakonska prava u slučaju nedostataka

U slučaju manjeg popravka jamstveni rok se produljuje onoliko koliko je kupac bio lišen uporabe stvari. Međutim, kad je zbog neispravnosti stvari izvršena njezina zamjena ili njezin bitni popravak, jamstveni rok počinje teći ponovno od zamjene, odnosno od vraćanja popravljene stvari. Ako je zamijenjen ili bitno popravljen samo neki dio stvari, jamstveni rok počinje teći ponovno samo za taj dio. Štete i nedostaci koji postoje već i pri kupnji trebate odmah prijaviti nakon raspakiranja. Popravci koji budu potrebni po isteku jamstvenog roka se dodatno naplaćuju.

Opseg jamstva

Uređaj je pažljivo proizveden prema najstrožim smjernicama kvalitete i savjesno provjeren prije isporuke. Jamstvo vrijedi za pogreške materijala ili proizvodne pogreške. Ovo jamstvo ne obuhvaća dijelove proizvoda koji su izloženi neuobičajenom habanju i zbog toga se mogu okarakterizirati kao potrošni dijelovi ili pak oštećenja lomljivim dijelova, npr. prekidač, punjive baterije ili one koje su od stakla. Jamstvo prestaje ako je proizvod oštećen, nije stručno korišten ili održavan. Za stručnu uporabu proizvoda točno treba poštivati sve upute navedene u uputama za rukovanje. Obavezno treba izbjegavati svrhe uporabe i radnje koje ne preporučujemo u uputama za rukovanje ili na koje upozoravamo. Proizvod je namijenjen samo za privatnu, ali ne i profesionalnu uporabu. Jamstvo se gasi u slučaju zlouporabe i nestručnog rukovanja, primjene sile ili pri zahvatima koje ne obavlja naš ovlašteni servis. S popravkom ili zamjenom proizvoda ne započinje novi jamstveni rok.

Postupanje u slučaju pokrivenog jamstvom

Da biste osigurali brzu obradu zahtjeva, slijedite sljedeće upute:

- Prije puštanja u rad svog proizvoda, pažljivo pročitajte priloženu dokumentaciju. Ako dođe do problema koji se ne može riješiti na ovaj način, obratite se našoj servisnoj liniji.

- Molimo Vas da za sve upita kao dokaz kupnje imate pripremljen blagajnički račun i katalogski broj, odn. serijski broj ako postoji.
- Ukoliko rješenje problema putem telefona neće biti moguće, naša servisna linija može, ovisno o uzroku pogreške, naložiti daljnji servis.
- Ovaj i mnoge druge priručnike možete preuzeti s adrese www.kaufland.com/manual. Ovaj QR kod vodi vas izravno na našu međunarodnu stranicu (www.kaufland.com/manual). Kliknite odgovarajuću državu kako biste pogledali sažetak priručnika na službenom jeziku. Kako biste otvorili priručnik za uporabu, upišite broj artikla (IAN) 451564_2310.

**Servis**

Telefon: 0800 223223

(besplatno iz hrvatske fiksne ili mobilne mreže)

E-Mail: kontakt@kaufland.hr**IAN: 451564_2310****Proizvođač**

Uzmite u obzir da sljedeća adresa nije servisna adresa. Najprije nazovite prethodno naveden telefonski broj.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

NJEMAČKA

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung.....	36
2. Lieferumfang.....	36
3. Technische Daten	37
4. Sicherheitshinweise	37
5. Urheberrecht	44
6. Vor der Inbetriebnahme	44
7. Erstinbetriebnahme	44
8. Inbetriebnahme.....	45
8.1. Leistungsumfang	45
8.2. Das Bedienfeld	46
8.3. Das Display.....	47
8.4. Displayanzeigen.....	47
9. Die Programme	47
10. Der Timer.....	51
11. Backen vorbereiten	52
11.1. Zutaten abmessen	52
12. Brot backen.....	52
12.1.Vorbereitung / Einstellungen.....	52
12.2. Programm starten	53
12.3. Remove-Funktion	53
12.4. Programmende.....	54
12.5. Brot entnehmen	54
13. Wartung / Reinigung.....	55
13.1. Wartung	55
13.2. Reinigung.....	55
14. Fehlerbehebung / Häufige Fragen	57
15. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben	58
16. Hinweise zur Konformität	59
17. Programmablauf.....	60
18. Hinweise zu Garantie und Serviceabwicklung	66

Herzlichen Glückwunsch!

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

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

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

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

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

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

2. Lieferumfang

- Brotbackautomat
- Backform
- 2 Kneithaken
- Kneithakenentferner
- Messbecher
- Messlöffel
- Diese Bedienungsanleitung
- Rezeptheft
- Kurzanleitung

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

Abbildung **A**

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

Abbildung **B**

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

3. Technische Daten

Modell	Switch On SOBB 850 E1
Spannungsversorgung	220 - 240 V~, 50/60 Hz
<u>Leistungsaufnahme</u>	
Heizleistung	850 W
Motorleistung	100 W
Gesamtleistung	950 W

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

4. Sicherheitshinweise

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



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



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



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



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



Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.



Herstelleradresse

Betriebsumgebung



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



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



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



GEFAHR! Dieser Brotbackautomat kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit verringerten

physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Brotbackautomaten unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.

Kinder dürfen nicht mit dem Brotbackautomaten spielen.

Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt. Halten Sie auch die Verpackungsfolien von Kindern fern. Es besteht Erstickungsgefahr.

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



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



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



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



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



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



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



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

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



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



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



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



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



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

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



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



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



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



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

Netzkabel



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



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



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



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



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

5. Urheberrecht

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

6. Vor der Inbetriebnahme

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

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

7. Erstinbetriebnahme



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



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



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

Gehen Sie bei der Erstinbetriebnahme folgendermaßen vor:

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

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

Der Brotbackautomat ist nun betriebsbereit.

8. Inbetriebnahme



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



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



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

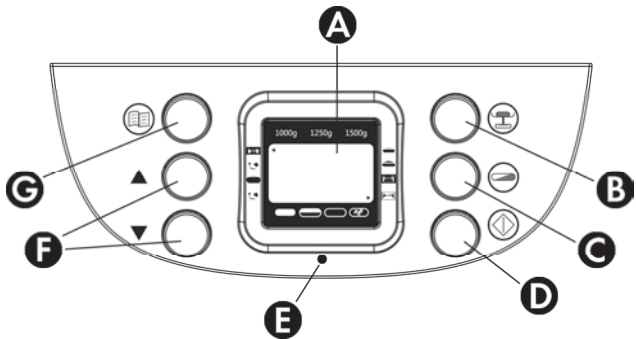
8.1. Leistungsumfang

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



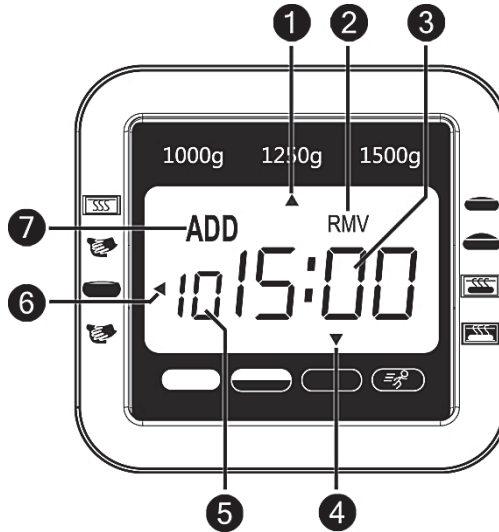
Viele leckere Backmischungen und Zutaten für Ihre eigenen Rezepte können Sie in Ihrem KAUF LAND vor Ort kaufen.

8.2. Das Bedienfeld



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

8.3. Das Display



8.4. Displayanzeigen

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/MIN) / Zeitvorwahl
4	Gewählter Bräunungsgrad / Schnellmodus Hell  , Mittel  , Dunkel  , Schnell 
5	Gewähltes Programm (1 - 16)
6	Programmablauf
7	Zugabe von Zutaten (ADD) - während ADD angezeigt wird, können Zutaten, wie z. B. Nüsse oder Früchte, hinzugefügt werden.

9. Die Programme

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

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

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

Programm 1: Normal

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

Programm 2: Locker

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

Programm 3: Vollkorn

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

Programm 4: Süß

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

Programm 5: Low Carb (kohlenhydratreduziert)

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

Programm 6: Glutenfrei

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

Programm 7: Express

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

Programm 8: Kuchen

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

Programm 9: Kneten

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

Programm 10: Teig

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

Programm 11: Nudelteig

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

Programm 12: Pizzateig

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

Programm 13: Joghurt

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

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

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

Programm 14: Marmelade

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

Programm 15: Backen

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

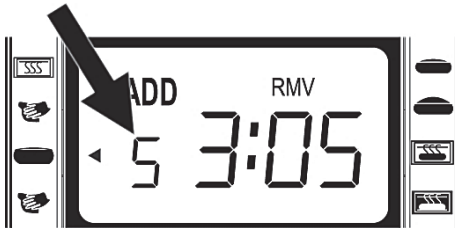
Programm 16: Programmierbar

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

Beispiel einer individuellen Programmierung mit Programm 16:

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

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



Gehen Sie folgendermaßen vor:

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

Start eines programmierten Programmes

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

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

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



Hinweis zum Hinzufügen von Zutaten:

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

10. Der Timer

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



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



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



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

Gehen Sie folgendermaßen vor:

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



Beispiel zur Timer-Programmierung:

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

11. Backen vorbereiten

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



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

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

- Geben Sie die Zutaten in die Backform (8). Beginnen Sie mit den Flüssigkeiten, Zucker und Salz, geben Sie dann Mehl und als letzte Zutat die Hefe dazu.
- Alle verwendeten Zutaten sollten Zimmertemperatur haben. Nur so kann ein optimaler Gärprozess der Hefe sichergestellt werden.
- Schon geringe Mengenabweichungen können sich auf das Backergebnis auswirken. Halten Sie daher die angegebenen Zutatennengen möglichst genau ein.

Natürlich ist es möglich, Rezepte durch leichte Veränderungen der Zutatennengen auf die persönlichen Bedürfnisse zu optimieren. Dabei sollten Sie sich jedoch langsam an die für Sie optimalen Mengen herantasten und immer darauf achten, dass es nicht zu einem Überlaufen des Teiges kommt.

11.1. Zutaten abmessen

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

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

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

12. Brot backen

12.1. Vorbereitung / Einstellungen

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



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

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

- Setzen Sie nun die Backform (8) wieder in den Brotbackautomaten ein.
 - Schließen Sie den Deckel (2).
 - Verbinden Sie den Netzstecker mit einem Stromanschluss und schalten Sie den Hauptschalter (5) ein. Sie hören einen Signalton und im Display **A** wird die Programmnummer 1 mit der zugehörigen Backzeit **3** angezeigt.
 - Wählen Sie das gewünschte Programm durch ein- oder mehrmaliges Drücken der Programmtaste **G**.
- Jeder Tastendruck wird mit einem Signalton quittiert.
- Wählen Sie das Brotgewicht mit der Taste **B**.
 - Wählen Sie den Bräunungsgrad mit der Taste **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, 13** und **14** nicht möglich.
- Die Funktion „Schnell“ ist nur bei den Programmen **1, 2, 3** und **4** verfügbar.
- Die Gewichtseinstellung ist bei den Programmen **9, 10, 11, 12, 13, 14** und **15** nicht möglich.
- Mit der Timer-Funktion können Sie nun bei Bedarf den Endzeitpunkt der Backzeit **3** festlegen (nicht möglich bei den Programmen **9, 11, 13, 14** und **15**).

12.2. Programm starten

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



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

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



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

12.3. Remove-Funktion

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

Gehen Sie folgendermaßen vor:

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



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

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



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

12.4. Programmende

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



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

12.5. Brot entnehmen



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



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



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

Halten Sie die Backform (8) schräg mit der Öffnung nach unten über einen Küchenrost und schütteln Sie diese leicht. Durch die Antihafbeschichtung der Backform (8) sollte sich das Brot leicht lösen. Benutzen Sie keine Metallgegenstände, um das Brot aus der Backform (8) zu lösen. Die Antihafbeschichtung könnte beschädigt werden.

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

13. Wartung / Reinigung

13.1. Wartung



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



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

13.2. Reinigung



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



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



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

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

Gerätegehäuse, Deckel und Backraum

- Entfernen Sie zunächst Knethaken (7) und Backform (8).
- Entfernen Sie nun mit einem angefeuchteten Tuch oder weichen Schwamm alle Rückstände aus dem Backraum.
- Reinigen Sie anschließend den Deckel (2) und das Gerätegehäuse ebenfalls mit einem angefeuchteten Tuch oder weichen Schwamm.
- Trocknen Sie jetzt den Backraum, den Deckel (2) und das Gerätegehäuse mit einem weichen, trockenen Tuch gut ab.

Backform, Knethaken und weiteres Zubehör

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

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



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

14. Fehlerbehebung / Häufige Fragen

❖ Displayanzeige „H:HH“

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

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

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

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

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

❖ Displayanzeige „E:EO“ nach Programmstart

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

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

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

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

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

❖ Der Motor dreht, aber der Teig wird nicht gerührt

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

❖ Brotbackautomat zerkleinert Obst und Nüsse

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

❖ Brotbackautomat arbeitet nicht

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

15. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben

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

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

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



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

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

16. Hinweise zur Konformität

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

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

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/451564_2310.pdf

17. Programmablauf

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

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

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

Beispiel:

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

Programm	3. Vollkorn						4. Süß					
	Hell Mittel Dunkel			Schnell			Hell Mittel Dunkel			Schnell		
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 Kneithaken (7)	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV
Gehen 3 (Min.) 	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Backen (Min.) 	55	60	65	55	60	65	50	55	60	50	55	60
Warmhalten (Min.) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Zutaten ergänzen (STD verbleibend)	2:16	2:21	2:26	1:58	2:03	2:08	2:01	2:06	2:11	1:44	1:49	1:54
Zeitvorwahl (max.)	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h

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

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

Beispiel:

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

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

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

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

Beispiel:

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

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

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

Das hinter der Ziffer stehende A bedeutet, dass in dieser Phase 10 Signaltöne ertönen und im Display **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	12. Pizzateig	13. Joghurt	14. Marmelade	15. Backen
Bräunungsgrad	-/-	-/-	-/-	Hell Mittel Dunkel
Gewicht (Gramm)	-/-	-/-	-/-	-/-
Dauer (Stunden)	0:45	8:00	01:20	1:00
Vorheizen (Min.) 	-/-	-/-	-/-	-/-
Kneten 1 (Min.) 	0:15	-/-	-/-	-/-
Gehen 1 (Min.) 	0:10	-/-	15	-/-
Kneten 2 (Min.) 	0:10	-/-	-/-	-/-
Gehen 2 (Min.) 	0:10	-/-	-/-	-/-
Signaltöne zum Entfernen der Kneithaken (7)	-/-	-/-	-/-	-/-
Gehen 3 (Min.) 	-/-	-/-	45	-/-
Backen (Min.) 	-/-	-/-	20	60
Warmhalten (Min.) 	-/-	-/-	-/-	60
Zutaten ergänzen (STD verbleibend)	-/-	-/-	-/-	-/-
Zeitvorwahl (max.)	15 h	-/-	-/-	-/-

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

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

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

Beispiel:

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

18. Hinweise zu Garantie und Serviceabwicklung

Garantie der TARGA GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme Ihres Produktes sorgfältig die beigelegte Dokumentation. Sollte es einmal zu einem Problem kommen, welches auf diese Weise nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich bitte an unsere Hotline.
- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer bzw. wenn vorhanden die Seriennummer als Nachweis für den Kauf bereit.

- Für den Fall, dass eine telefonische Lösung nicht möglich ist, wird durch unsere Hotline in Abhängigkeit der Fehlerursache ein weiterführender Service veranlasst.
- Auf www.kaufland.com/manual können Sie diese und viele weitere Handbücher herunterladen. Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf unsere internationale Seite (www.kaufland.com/manual). Mit Klick auf das entsprechende Land gelangen Sie auf die nationale Übersicht unserer Handbücher. Mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 451564_2310 können Sie Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service



Telefon: 0800 1528352
(Kostenfrei aus dem deutschen Fest- und Mobilfunknetz)
E-Mail: kundenmanagement@kaufland.de

IAN: 451564_2310



Hersteller

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

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
DEUTSCHLAND

