

COSO®
DESIGN

Original- Bedienungsanleitung

Brotbackautomat



Artikel-Nr. 2725

Braukmann GmbH

Raiffeisenstraße 9

D-59757 Arnsberg

Service-Hotline International:

Tel.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99

Fax: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

eMail: kundenservice@caso-germany.de

Internet: www.caso-germany.de

Dokument-Nr.: 2725 09-11-2016

Druck- und Satzfehler vorbehalten.

© 2016 Braukmann GmbH

1	Bedienungsanleitung	10
1.1	Allgemeines	10
1.2	Informationen zu dieser Anleitung	10
1.3	Warnhinweise	10
1.4	Haftungsbeschränkung	11
1.5	Urheberschutz	11
2	Sicherheit	12
2.1	Bestimmungsgemäße Verwendung.....	12
2.2	Allgemeine Sicherheitshinweise.....	12
2.3	Gefahrenquellen	13
2.3.1	Verbrennungsgefahr	13
2.3.2	Brandgefahr	14
2.3.3	Gefahr durch elektrischen Strom	14
3	Inbetriebnahme	15
3.1	Sicherheitshinweise.....	15
3.2	Lieferumfang und Transportinspektion	15
3.3	Auspacken	15
3.4	Entsorgung der Verpackung	15
3.5	Aufstellung	16
3.5.1	Anforderungen an den Aufstellort	16
3.6	Elektrischer Anschluss.....	17
4	Aufbau und Funktion	17
4.1	LCD-Display und Symbol-Erklärung.....	18
4.2	Bedienfeld und Tastenerklärung.....	19
4.3	Menüs.....	19
4.1	Typenschild	19
5	Bedienung und Betrieb	19
5.1	Vor dem Erstgebrauch:.....	20
5.2	Gebrauch	20
5.3	Schnell Menü	21
6	Reinigung und Pflege	21
6.1	Sicherheitshinweise.....	22
6.2	Reinigung.....	22
7	Störungsbehebung	22
7.1	Sicherheitshinweise.....	23
7.2	Störungsursachen und -behebung.....	23
7.3	Fehler-Codes	24

8	Entsorgung des Altgerätes	24
9	Garantie.....	24
10	Technische Daten.....	25
11	Operating Manual.....	27
11.1	General.....	27
11.2	Information on this manual	27
11.3	Warning notices	27
11.4	Limitation of liability	28
11.5	Copyright protection.....	28
12	Safety	28
12.1	Intended use	28
12.2	General Safety information	29
12.3	Sources of danger.....	30
12.3.1	Danger of burns	30
12.3.2	Danger of fire	30
12.3.3	Dangers due to electrical power.....	31
13	Commissioning	31
13.1	Safety information.....	31
13.2	Delivery scope and transport inspection	31
13.3	Unpacking.....	32
13.4	Disposal of the packaging.....	32
13.4.1	Setup location requirements:	32
13.5	Electrical connection	33
14	Design and Function.....	33
14.1	LCD Display and explanation of symbols	34
14.2	Control panel and explanation of buttons	35
14.3	Menüs.....	35
14.4	Rating plate.....	35
15	Operation and Handling.....	35
15.1	Before first use	36
15.2	Use.....	36
15.3	Rapid menu.....	37
16	Cleaning and Maintenance	37
16.1	Safety information.....	37
16.2	Cleaning	38
17	Troubleshooting	38
17.1	Safety notices.....	38

17.2	Causes and rectification of faults	39
17.3	Error codes	39
18	Disposal of the Old Device	40
19	Guarantee	40
20	Technical Data	40
21	Mode d'emploi	42
21.1	Généralités.....	42
21.2	Informations relatives à ce manuel.....	42
21.3	Avertissements de danger	42
21.4	Limite de responsabilités	43
21.5	Protection intellectuelle.....	43
22	Sécurité	43
22.1	Utilisation conforme.....	43
22.2	Consignes générales de sécurité	44
22.3	Sources de danger	45
22.3.1	Risque de brûlure.....	45
22.3.2	Danger d'incendie	46
22.3.3	Danger lié au courant électrique	46
22.4	Mise en service.....	46
22.5	Consignes de sécurité	47
22.6	Inventaire et contrôle de transport	47
22.7	Déballage	47
22.8	Elimination des emballages	47
22.9	Mise en place	48
22.9.1	Exigences pour l'emplacement d'utilisation.....	48
22.10	Raccordement électrique	48
23	Structure et fonctionnement	49
23.1	Écran ACL et légende	49
23.2	Panneau de commande et explication des touches.....	50
23.3	Menus.....	50
23.4	Plaque signalétique.....	50
24	Commande et fonctionnement.....	50
24.1	Avant la première utilisation	51
24.2	Emploi	51
24.3	Menu rapide	52
25	Nettoyage et entretien.....	52

25.1	Consignes de sécurité	53
25.2	Nettoyage	53
26	Réparation des pannes	53
26.1	Consignes de sécurité	54
26.2	Origine et remède des incidents	54
26.3	Codes erreur	55
27	Elimination des appareils usés	55
28	Garantie	55
29	Caractéristiques techniques	56
30	Istruzioni d'uso	58
30.1	In generale	58
30.2	Informazioni su queste istruzioni d'uso	58
30.3	Indicazioni d'avvertenza	58
30.4	Limitazione della responsabilità	59
30.5	Tutela dei diritti d'autore	59
31	Sicurezza	60
31.1	Utilizzo conforme alle disposizioni	60
31.2	Avvertenze generali di sicurezza	60
31.3	Fonti di pericolo	61
31.3.1	Pericolo di ustioni	61
31.3.2	Pericolo d'incendio	62
31.3.3	Pericolo dovuto a corrente elettrica	62
32	Messa in funzione	63
32.1	Indicazioni di sicurezza	63
32.2	Insieme della fornitura ed ispezione trasporto	63
32.3	Disimballaggio	63
32.4	Smaltimento dell'involucro	64
32.5	Posizionamento	64
32.5.1	Requisiti del luogo di posizionamento	64
32.6	Connessione elettrica	65
33	Costruzione e funzione	65
33.1	Display LCD e spiegazione dei simboli	66
33.2	Pannello di controllo e spiegazione dei tasti	67
33.3	Menù	67
33.4	Targhetta di omologazione	67
34	Utilizzo e funzionamento	68
34.1	Prima di usare l'apparecchio la prima volta	68

34.2	Uso	68
34.3	Menù rapido	69
35	Pulizia e cura	70
35.1	Indicazioni di sicurezza	70
35.2	La pulizia	70
35.3	Eliminazione malfunzionamenti	71
35.4	Indicazioni di sicurezza	71
35.5	Cause malfunzionamenti e risoluzione	71
35.6	Codici errori	72
36	Smaltimento dell'apparecchio obsoleto	72
37	Garanzia	73
38	Dati tecnici	73
39	Manual del usuario	75
39.1	Generalidades	75
39.2	Información acerca de este manual	75
39.3	Advertencias	75
39.4	Limitación de responsabilidad	76
39.5	Derechos de autor (copyright)	76
40	Seguridad	76
40.1	Uso previsto	76
40.2	Instrucciones generales de seguridad	77
40.3	Fuentes de peligro	78
40.3.1	¡Peligro de quemaduras!	78
40.3.2	Peligro de incendio	79
40.3.3	Peligro de electrocución	79
41	Puesta en marcha	79
41.1	Instrucciones de seguridad	80
41.2	Ámbito de suministro e inspección de transporte	80
41.3	Desembalaje	80
41.4	Eliminación del embalaje	80
41.5	Colocación	81
41.5.1	Requisitos que debe reunir el lugar de montaje	81
41.6	Conexión eléctrica	81
42	Estructura y funciones	82
42.1	Pantalla LCD y explicación de símbolos	82
42.2	Panel de mando y explicación de botones	83

42.3	Menús	83
42.4	Placa de especificaciones	83
43	Operación y funcionamiento	83
43.1	Antes del primer uso	84
43.2	Uso	84
43.3	Menú rápido	85
44	Limpieza y conservación	85
44.1	Instrucciones de seguridad	86
44.2	Limpieza	86
45	Resolución de fallas	86
45.1	Instrucciones de seguridad	87
45.2	Causas y resolución de fallos	87
45.3	Códigos de error	88
46	Eliminación del aparato usado	88
47	Garantía	88
48	Datos técnicos	89
49	Gebruiksaanwijzing	91
49.1	Algemeen	91
49.2	Informatie over deze gebruiksaanwijzing	91
49.3	Waarschuwingsinstructies	91
49.4	Aansprakelijkheid	92
49.5	Auteurswet	92
50	Veiligheid	92
50.1	Gebruik volgens de voorschriften	92
50.2	Algemene veiligheidsaanwijzingen	93
50.3	Bronnen van gevaar	94
50.3.1	Verbrandingsgevaar.....	94
50.3.2	Brandgevaar	94
50.3.3	Gevaar door elektrische stroom	95
51	Ingebruikname	95
51.1	Veiligheidsvoorschriften	95
51.2	Leveringsomvang en transportinspectie	95
51.3	Uitpakken	96
51.4	Verwijderen van de verpakking	96
51.5	Plaatsen	96
51.5.1	Eisen aan de plek van plaatsing	96
51.6	Elektrische aansluiting	97

52	Opbouw en functie	98
52.1	LCD-display en verklaring van symbolen	98
52.2	Paneel en verklaring van toetsen.....	99
52.3	Menu's	99
52.4	Typeplaatje	99
53	Bediening en gebruik.....	99
53.1	Voor het eerste gebruik	100
53.2	Gebruik.....	100
53.3	.Snelmenu	101
54	Reiniging en onderhoud	101
54.1	Veiligheidsvoorschriften	102
54.2	Reiniging.....	102
55	Storingen verhelpen.....	103
55.1	Veiligheidsvoorschriften	103
55.2	Oorzaken van de storingen en het verhelpen.....	103
55.3	Foutcodes	104
56	Afvoer van het oude apparaat.....	104
57	Garantie.....	104
58	Technische gegevens	105

1 Bedienungsanleitung

1.1 Allgemeines

Lesen Sie die hier enthaltenen Informationen, damit Sie mit Ihrem Gerät schnell vertraut werden und seine Funktionen in vollem Umfang nutzen können.

Ihr Brotbackautomat BM 1000 dient Ihnen viele Jahre lang, wenn Sie ihn sachgerecht behandeln und pflegen. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch.

1.2 Informationen zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Brotbackautomaten (nachfolgend als Gerät bezeichnet) und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege des Gerätes.

Die Bedienungsanleitung muss ständig am Gerät verfügbar sein. Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der:

- Inbetriebnahme,
- Bedienung,
- Störungsbehebung und/oder
- Reinigung

des Gerätes beauftragt ist.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

1.3 Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

▲GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, führt dies zum Tod oder zu schweren Verletzungen.

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um die Gefahr des Todes oder schwerer Verletzungen von Personen zu vermeiden.

▲WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu schweren Verletzungen führen.

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

▲ VORSICHT

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu leichten oder gemäßigten Verletzungen führen.

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

HINWEIS

Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit der Maschine erleichtern.

1.4 Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Anleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Installation, Betrieb und Pflege entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen.

Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund:

- Nichtbeachtung der Anleitung
- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung
- Unsachgemäßer Reparaturen
- Technischer Veränderungen, Modifikationen des Gerätes
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile

Modifikationen des Gerätes werden nicht empfohlen und sind nicht durch die Garantie gedeckt.

Übersetzungen werden nach bestem Wissen durchgeführt. Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler, auch dann nicht, wenn die Übersetzung von uns oder in unserem Auftrag erfolgte. Verbindlich bleibt allein der ursprüngliche deutsche Text.

1.5 Urheberschutz

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Alle Rechte, auch die der fotomechanischen Wiedergabe, der Vervielfältigung und der Verbreitung mittels besonderer Verfahren (zum Beispiel Datenverarbeitung, Datenträger und Datennetze), auch teilweise, behält sich die Braukmann GmbH vor.

Inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

2 Sicherheit

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät. Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Personen- und Sachschäden führen.

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt in geschlossenen Räumen zum

- Backen von Brot und Kuchen
- Herstellen von Teig und Marmelade

bestimmt. Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

▲ WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- ▶ Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- ▶ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Betreiber.

2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

HINWEIS

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden allgemeinen Sicherheitshinweise:

- ▶ Vor dem Einsatz des Gerätes sind diese Gebrauchsanweisungen sorgfältig zu lesen.
- ▶ Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- ▶ Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- ▶ Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.
- ▶ Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- ▶ Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder fallen gelassen oder beschädigt worden ist. Falls das Stromkabel oder der Stecker beschädigt worden sind, müssen diese durch den Hersteller oder dessen Servicebeauftragten ersetzt werden, um Gefahren vorzubeugen.

HINWEIS

- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern, die älter als 8 Jahre sind, sowie von Personen mit einer geistigen, sensorischen oder körperlichen Behinderung benutzt werden, wenn sie über den sicheren Betrieb unterrichtet worden sind und die möglichen Gefahren verstehen.
- ▶ Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- ▶ Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- ▶ Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- ▶ Das Gerät ist nicht für den Betrieb über eine externe Zeitschaltuhr oder Fernsteuerung vorgesehen.
- ▶ Ziehen Sie, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und vor jeder Reinigung und Montage/Demontage von Teilen den Netzstecker.
- ▶ Ziehen Sie vor dem Kontakt mit beweglichen Teilen den Netzstecker.
- ▶ Entfernen Sie niemals die Backform, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- ▶ Verwenden Sie ausschließlich das vom Hersteller empfohlene Zubehör, ansonsten könnte das Gerät beschädigt werden.
- ▶ Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.

2.3 Gefahrenquellen

2.3.1 Verbrennungsgefahr

⚠ WARNUNG

Die im Gerät hergestellte Speise, das Gerät und die Oberflächen des Gerätes können sehr heiß werden. Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um sich oder andere nicht zu verbrennen oder zu verbrühen:

- ▶ Die äußeren Oberflächen des Gerätes und das Gerät können sich stark erhitzen.
- ▶ Die Temperaturen der berührbaren Oberflächen können sehr heiß werden, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- ▶ Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Gerätes, verwenden Sie Ofenhandschuhe. Das Gerät ist nach Beendigung des Backvorgangs sehr heiß.
- ▶ Benutzen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie das heiße Gerät oder Zubehör (z.B. Backformen) anfassen wollen oder die Speise (z.B. Brot) aus dem Gerät entnehmen möchten. Die Backformen und die Speisen (z.B. Brot) werden sehr heiß.
- ▶ Vorsicht im Umgang mit heißen Speisen!
- ▶ Während dem Betrieb und beim Öffnen des Deckels kann Dampf austreten. Seien Sie vorsichtig.
- ▶ Lassen Sie das Gerät vor der Demontage/Montage von Teilen sowie der Reinigung abkühlen. Das Gerät verfügt über eine hitze-isolierende Oberfläche. Die Metall-Bestandteile erhitzen sich jedoch während Gebrauch.

⚠️ WARNUNG

- ▶ Seien Sie vorsichtig im Umgang mit dem Gerät, vor allem wenn dieses mit heißer Speise gefüllt ist.
- ▶ Verwenden Sie niemals eine größere Menge an Zutaten als in den beschriebenen Rezepten dieser Anleitung. Das Brot könnte sonst ungleichmäßig gebacken werden oder der Teig überlaufen. Folgen Sie den Hinweisen dieser Anleitung.
- ▶ Wenn Sie ein Brot über Nacht backen möchten, dann probieren Sie das Rezept zuerst tagsüber aus und beaufsichtigen das Gerät während dem Vorgang, um sicher zu gehen, dass die Zutatenmengen korrekt sind, der Teig nicht zu dick oder dünn ist und die Mengen passen, so dass der Teig nicht überfließen kann.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker, wenn der Backvorgang abgeschlossen ist.

2.3.2 Brandgefahr

⚠️ WARNUNG

Bei nicht sachgemäßer Verwendung des Gerätes besteht Brandgefahr durch Entzündung des Inhaltes. Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um Brandgefahr zu vermeiden:

- ▶ Verwenden Sie das Gerät niemals zum Aufbewahren oder Trocknen von entflammaren Materialien.
- ▶ Das Gerät darf nicht in leerem Zustand betrieben werden.
- ▶ Geben Sie niemals Aluminum Folie oder ähnliche Materialien in das Gerät. Geben Sie ausschließlich Back/Marmeladenzutaten in das Gerät, es könnte sonst zu einem Feuer oder Kurzschluss kommen.
- ▶ Decken Sie das Gerät während Betrieb niemals mit Handtüchern oder anderen Materialien ab. Hitze und Dampf müssen jederzeit entweichen können. Brandgefahr entsteht wenn das Gerät mit brennbaren Materialien abgedeckt wird oder in Kontakt mit Vorhängen kommt.
- ▶ Brot kann Feuer fangen. Benutzen Sie das Gerät aus diesem Grunde nicht in der Nähe von brennbaren Materialien oder unter Materialien, die Feuer fangen können, wie zum Beispiel Vorhängen.

2.3.3 Gefahr durch elektrischen Strom

⚠️ GEFAHR

Lebensgefahr durch elektrischen Strom!

Beim Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr! Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um eine Gefährdung durch elektrischen Strom zu vermeiden:

- ▶ Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr. Darüber hinaus können Funktionsstörungen am Gerät auftreten

⚠ GEFAHR

- ▶ Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder fallen gelassen oder beschädigt worden ist. Falls das Stromkabel oder der Stecker beschädigt worden sind, müssen diese durch den Hersteller oder dessen Servicebeauftragten ersetzt werden, um Gefahren vorzubeugen.
- ▶ Ziehen Sie nicht am Netzkabel sondern am Netzstecker um das Gerät auszustecken.

3 Inbetriebnahme

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Inbetriebnahme des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

3.1 Sicherheitshinweise

⚠ WARNUNG

Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um die Gefahren zu vermeiden:

- ▶ Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

3.2 Lieferumfang und Transportinspektion

Der Brotbackautomat BM 1000 wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- BM 1000
- rechteckige Backform für Brot
- runde Backform für Kuchen
- Knethaken für Brot
- Knethaken für Kuchen
- Messbecher
- Messlöffel
- Haken zum Entfernen der Knethaken
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Melden Sie eine unvollständige Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport sofort dem Spediteur, der Versicherung und dem Lieferanten.

3.3 Auspacken

- Entnehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das Verpackungsmaterial.

3.4 Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.

Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien an den Sammelstellen für das Verwertungssystem »Grüner Punkt«.



HINWEIS

- ▶ Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall wieder ordnungsgemäß verpacken zu können.

3.5 Aufstellung

3.5.1 Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, flache, waagerechte und hitzebeständige Unterlage mit einer ausreichenden Tragkraft für das Gerät samt Inhalt.
- Die Unterlage muss so gewählt werden, dass das Gerät auch während des Knet-Vorgangs nicht herunterfallen kann. Stellen Sie das Gerät weit genug entfernt von Tischkanten auf. Dies ist besonders wichtig, wenn Sie das Gerät möglicherweise kurzzeitig unbeobachtet lassen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf seine sehr glatte Oberfläche.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an heiße Oberflächen des Gerätes gelangen können.
- Das Gerät ist nicht für den Einbau in einer Wand oder einem Einbauschränk vorgesehen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material auf.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe eines Gas- oder Elektrokochers oder eines Ofens aufgestellt werden.
- Das Gerät benötigt zum korrekten Betrieb eine ausreichende Luftströmung. Lassen Sie 10 cm Freiraum zu allen Seiten.
- Decken Sie keine Öffnungen am Gerät ab und blockieren Sie sie nicht.
- Entfernen Sie die Füße des Gerätes nicht.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Stromkabel notfalls leicht abgezogen werden kann.
- Der Einbau und die Montage dieses Gerätes an nichtstationären Aufstellungsorten dürfen nur von Fachbetrieben/Fachleuten durchgeführt werden, wenn sie die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch dieses Gerätes sicherstellen.

3.6 Elektrischer Anschluss

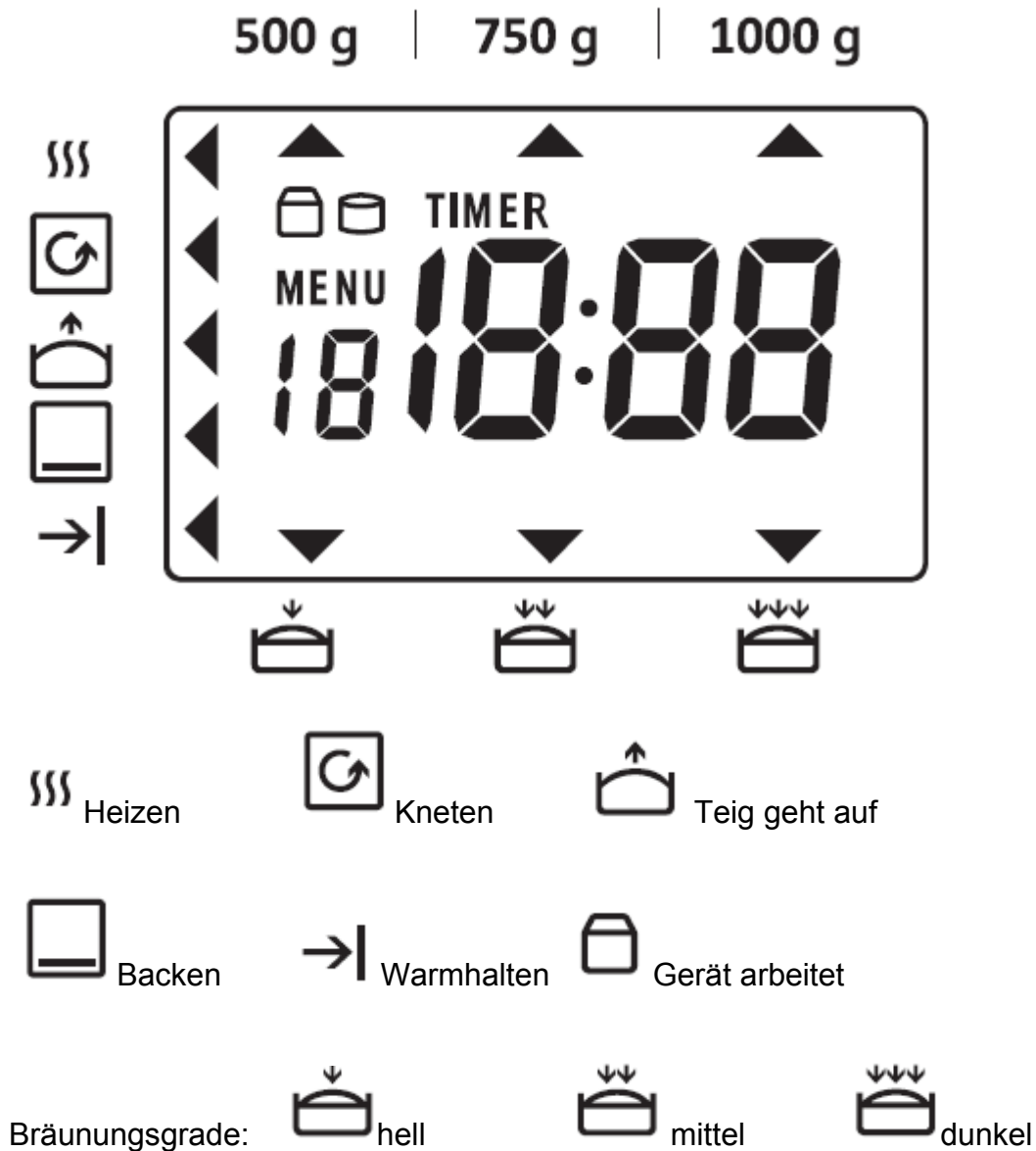
Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten.
Im Zweifelsfall fragen Sie Ihre Elektro-Fachkraft.
- Die Steckdose muss über einen 16A-Sicherungsschutzschalter, getrennt von anderen Stromverbrauchern, abgesichert sein.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf maximal über ein 3 Meter langes, abgewinkeltes Verlängerungskabel mit einem Querschnitt von 1,5 mm² erfolgen. Die Verwendung von Mehrfachsteckern oder Steckdosenleisten ist wegen der damit verbundenen Brandgefahr verboten.
- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht unter dem Ofen oder über heiße oder scharfkantige Flächen verlegt wird.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Steckdose ohne Schutzleiter ist verboten. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen.
Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

4 Aufbau und Funktion

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zum Aufbau und Funktion des Gerätes.

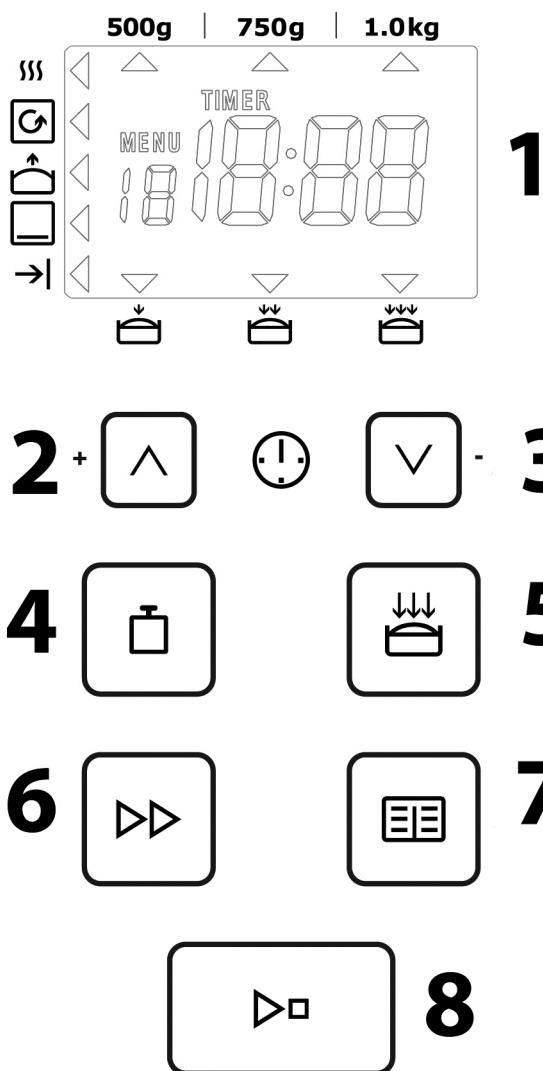
4.1 LCD-Display und Symbol-Erklärung



Brot-Größe: bis zu 500 g, bis zu 750 g, bis zu 1000 g

Diese Mengen beziehen sich auf das fertige Brot und nicht auf die Mengen der Zutaten.

4.2 Bedienfeld und Tastenerklärung



- 1 LCD-Display
- 2 Zeit erhöhen
- 3 Zeit verringern
- 4 Gewichtsauswahl (500, 750, 1000 g)
- 5 Auswahl Bräunungsgrad (hell, mittel, dunkel)
- 6 Auswahl Schnell-Menü 13
- 7 Auswahl Menü 1-12
- 8 Start Stop

4.3 Menüs

- 1 Weißbrot
- 2 Weißbrot schnell
- 3 Vollkornbrot
- 4 Vollkornbrot schnell
- 5 Französisches Brot
- 6 Süßes Brot
- 7 Kuchen
- 8 Glutenfreies Brot
- 9 Teig
- 10 „Artisan Dough“/ Teig für Handwerks-Brot
- 11 Marmelade

12 Extra Backen

13 Schnell-Menü für extra-schnell gebackenes Brot

4.1 Typenschild

Das Typenschild mit den Anschluss- und Leistungsdaten befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

5 Bedienung und Betrieb

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Bedienung des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

HINWEIS

- Füllen Sie maximal 550 g Mehl und maximal 9 g Hefe oder andere Backtriebmittel ein.

5.1 Vor dem Erstgebrauch:

Reinigen Sie die Backformen und Knethaken mit heißem Wasser und etwas Spülmittel und trocknen Sie sie danach mit einem weichen Tuch ab.

5.2 Gebrauch

1 Knethaken für Brot

2 Knethaken für Kuchen



Die Zutaten sollten Zimmertemperatur haben und genau abgewogen werden.



Setzen Sie den Knethaken für Brot in die rechteckige Backform ein oder setzen Sie den Knethaken für Kuchen in die runde Backform ein.

Füllen Sie die Zutaten in die Backform ein.

Setzen Sie die rechteckige Backform auf die Halterung im Garraum bis diese einrastet oder setzen Sie die runde Backform auf die Halterung im Garraum und drehen Sie diese fest.

Schließen Sie den Deckel und stecken Sie den Netzstecker ein.

Wählen Sie mit  Menü 1-12 aus. Passen Sie je nach Menü die Brotgröße entsprechend

der Zutatenmenge mit  an und wählen Sie den gewünschten Bräunungsgrad mit  aus.

Das Gerät zeigt die Backzeit an.


Wenn das Brot/der Kuchen erst später gebacken werden soll, können Sie mit die Zeit anpassen.



Beispiel:

Menü 1 mit 500 g Brotgröße und Bräunungsgrad hell wäre in 2:57 (2 Stunden und 57 Minuten) fertig gebacken.


Soll das Brot jedoch erst in 5 Stunden und 30 Minuten fertig sein, dann stellen Sie die Zeit auf 5:30 um. Sie können die Mindestbackdauer nicht unterschreiten.

Drücken Sie  für 2 Sekunden um den Backvorgang zu starten.

HINWEIS

► Verwenden Sie niemals Milch, Joghurt, Früchte, Eier oder ähnliche verderbliche Zutaten, wenn Sie den Backvorgang nicht sofort starten möchten.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie den Backvorgang erst später starten möchten, so sollten kalte Zutaten verwendet werden, damit die Hefe nicht vorab beginnt zu gären.
- ▶ Sie können den Backvorgang jederzeit abbrechen indem Sie  drücken, bis das Gerät piepst.
- ▶ Verwenden Sie für Teig oder Marmelade die Backform inklusive der Knethaken die von der Größe am besten zu Ihren Zutaten passt.
- ▶ Das Gerät verfügt über eine Erinnerungsfunktion. Sollte es zu einem Stromausfall kommen, kann das Gerät für 7 Minuten die gespeicherte Funktion speichern und setzt automatisch das Programm fort. Sollte die Unterbrechung länger als 7 Minuten dauern, so müssen Sie von vorne beginnen.

Das Gerät piepst, wenn der Garvorgang beendet ist. Ihr Brot/Kuchen/Teig oder Ihre Marmelade ist jetzt fertig und kann entnommen werden.

Ziehen Sie den Netzstecker.

Ziehen Sie Ofenhandschuhe an und öffnen Sie den Deckel.

HINWEIS

- ▶ Möchten Sie das Brot doch noch etwas gebräunter, so starten Sie nach Abschluss des eigentlichen Back-Menüs Menü 12 für Extra Backen.

Entfernen Sie die Backform aus dem Gerät.

Wenn Sie Brot oder Kuchen gebacken haben, dann stürzen Sie die Form um und schütteln vorsichtig bis sich Brot/Kuchen aus der Form lösen.


Wenn sich die Knethaken nicht von allein lösen, können Sie diese vorsichtig mit einem Messer freischneiden und den Haken zum Entfernen der Knethaken verwenden.

HINWEIS

- ▶ Lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten abkühlen bevor Sie ein neues Programm starten.

5.3 Schnell Menü



Wenn Sie  wählen, dann startet das Gerät sofort. Weitere Einstellungen sind nicht möglich.

6 Reinigung und Pflege

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Beschädigungen durch falsche Reinigung des Gerätes zu vermeiden und den störungsfreien Betrieb sicherzustellen.

6.1 Sicherheitshinweise

▲ VORSICHT

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen:

- ▶ Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und Kochgutrückstände entfernt werden. Ein nicht in einem sauberen Zustand gehaltenes Gerät wirkt sich nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts aus und kann zu einem gefährlichen Gerätezustand sowie Pilz- und Bakterienbefall führen.
- ▶ Ziehen Sie vor dem Reinigen den Stecker aus der Wandsteckdose.
- ▶ Der Garraum ist nach dem Benutzen heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr! Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- ▶ Reinigen Sie den Garraum nach der Verwendung, sobald er abgekühlt ist. Zu langes Warten erschwert die Reinigung unnötig und macht sie im Extremfall unmöglich. Zu starke Verschmutzungen können unter Umständen das Gerät beschädigen.
- ▶ Wenn Feuchtigkeit in das Gerät eindringt, können elektronische Bauteile beschädigt werden. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit durch die Lüftungsschlitze in das Geräteinnere gelangt.
- ▶ Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel. Das Gehäuse und die Beschriftung könnten beschädigt werden.
- ▶ Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten Gegenständen ab.

6.2 Reinigung

Verwenden Sie ein angefeuchtes Tuch um Krümel und Reste aus den Backformen zu entfernen.

Reinigen Sie die Knethaken, Messbecher und Messlöffel in warmen Seifenwasser.

Lösen Sie die Knethaken direkt nach dem Backen aus der Backform (bzw. dem Brot/Kuchen). Die Knethaken lassen sich später schwerer lösen. Sollte dies der Fall sein dann geben Sie heißes Wasser und etwas Spülmittel in die Backform und lassen Sie diese für ca. 30 Minuten einweichen. Gießen Sie dann das Wasser ab und entfernen Sie die Knethaken. Spülen Sie die Innenseite der Backformen mit klarem Wasser aus.

Wischen Sie den Garraum, die Außenseite der Backformen und die Außenseiten des Gerätes mit einem angefeuchten Tuch ab. Trocknen Sie alle Bauteile und das Gerät gründlich ab. Verstauen Sie das Gerät mit geschlossenem Deckel.

Die Antihafbeschichtung der Knethaken und Backformen kann sich über die Zeit verfärben, dies ist normal.

7 Störungsbehebung

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Störungslokalisierung und Störungsbehebung. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.


7.1 Sicherheitshinweise

▲ VORSICHT

- ▶ Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind.
- ▶ Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer und Schäden am Gerät entstehen.

7.2 Störungsursachen und -behebung

Die nachfolgende Tabelle hilft bei der Lokalisierung und Behebung kleinerer Störungen.

Problem	Mögl. Ursache	Lösung
Es raucht aus den Lüftungsschlitzen.	Zutaten haften im Garraum oder an der Außenseite der Backform.	Ziehen Sie den Netzstecker und reinigen Sie das Gerät.
Die Zutaten werden nicht gemischt oder das Brot/Kuchen wird nicht gebacken.	Falsches Programm ausgewählt.  während Betrieb gedrückt. Deckel mehrfach geöffnet während Betrieb. Längerer Stromausfall während Betrieb. Knethaken ist blockiert.	Prüfen Sie das gewählte Menü und die Einstellung. Starten Sie den Vorgang mit neuen Zutaten von vorne. Deckel nicht während Betrieb öffnen. Starten Sie den Vorgang mit neuen Zutaten von vorne. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen, prüfen Sie dann ob Sie die Blockierung des Knethakens lösen können. Möglicherweise blockieren Körner den Knethaken.
Das Brot fällt zusammen, der Boden ist feucht.	Das Brot war nach dem Backvorgang und dem Warmhaltevorgang noch zu lange in der Backform.	Entfernen Sie das Brot zügig nach dem Backvorgang aus der Form. Lassen Sie das Brot nicht zu lange in der Form.
Brotreste haften an der Form und lassen sich nicht aus der Form lösen.	Die Brotreste haften am Knethaken.	Reinigen Sie immer Knethaken und deren Halterung vor dem Backvorgang.

		Weichen Sie die Knethaken in der Backform für 30 Minuten ein.
--	--	---

7.3 Fehler-Codes

Fehler-Code	Erklärung und Lösung
E01	Die Temperatur im Garraum ist zu hoch. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät für 30 Minuten abkühlen.
EEE, HHH	Kurzschluss. Kontaktieren Sie den Kundendienst.

▲ VORSICHT

- ▶ Wenn Sie mit den oben genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

8 Entsorgung des Altgerätes



Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.

HINWEIS

- ▶ Nutzen Sie die von Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder bei Ihrem Händler.
- ▶ Sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

9 Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind.

Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §439 ff. BGB-E bleiben hiervon unberührt. In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind, sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Verschleißteile, Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, sowie Schäden, die durch nicht von uns durchgeführte Reparaturen entstanden sind, vom Garantieanspruch ausgeschlossen. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im privaten Bereich (Haushaltseinsatz) konstruiert und leistungsmäßig ausgelegt.

Eine etwaige Nutzung im gewerblichen Einsatz fällt nur soweit unter die Garantie, wie es sich im Umfang mit der Beanspruchung einer privaten Nutzung vergleichen lässt. Es ist nicht für den weitergehenden, gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Gerät nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Gerät austauschen.

Offene Mängel sind innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung anzuzeigen.

Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Zur Geltendmachung eines Garantieanspruches setzen Sie sich bitte vor einer Rücksendung des Gerätes (immer mit Kaufbeleg!) mit uns in Verbindung.

10 Technische Daten

Gerät	Brotbackautomat
Name	BM 1000
Artikel-Nr.	2725
Anschlussdaten	220-240V~ 50/60Hz
Leistungsaufnahme	680 W
Nettogewicht	7,6 kg
Maße (BxHxT)	390 x 315 x 275 mm

Original Operating Manual

Breadmaker BM 1000



Item No. 2725

11 Operating Manual

11.1 General

Please read the information contained herein so that you can become familiar with your device quickly and take advantage of the full scope of its functions.

Your breadmaker BM 1000 will serve you for many years if you handle it and care for it properly.

We wish you a lot of pleasure in using it!

11.2 Information on this manual

These Operating Instructions are a component of the breadmaker BM 1000 (referred to hereafter as the device) and provide you with important information for the initial commissioning, safety, intended use and care of the device.

The Operating Instructions must be available at all times at the device. This Operating Manual must be read and applied by every person who is instructed to work with the device:

- Commissioning
- Operation
- Troubleshooting and/or
- Cleaning

Keep the Operating Manual in a safe place and pass it on to the subsequent owner along with the device.

11.3 Warning notices

The following warning notices are used in the Operating Manual concerned here.

▲GEFAHR DANGER

A warning notice of this level of danger indicates a potentially dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to death or serious injuries.

- ▶ Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the danger of death or serious personal injuries.

▲WARNUNG WARNING

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to serious injuries.

- ▶ Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

▲VORSICHT ATTENTION

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to slight or moderate injuries.

- ▶ Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

HINWEIS PLEASE NOTE

A notice of this kind indicates additional information, which will simplify the handling of the machine.

11.4 Limitation of liability

All the technical information, data and notices with regard to the installation, operation and care are completely up-to-date at the time of printing and are compiled to the best of our knowledge and belief, taking our past experience and findings into consideration.

No claims can be derived from the information provided, the illustrations or descriptions in this manual. The manufacturer does not assume any liability for damages arising as a result of the following:

- Non-observance of the manual
- Uses for non-intended purposes
- Improper repairs
- Technical alterations, modifications of the device
- Use of unauthorized spare parts Modifications of the device are not recommended and are not covered by the guarantee.

All translations are carried out to the best of our knowledge. We do not assume any liability for translation errors, not even if the translation was carried out by us or on our instructions. The original German text remains solely binding.

11.5 Copyright protection

This document is copyright protected.

Braukmann GmbH reserves all the rights, including those for photomechanical reproduction, duplication and distribution using special processes (e.g. data processing, data carriers, data networks), even partially. Subject to content and technical changes.

12 Safety

This chapter provides you with important safety notices when handling the device.

The device corresponds with the required safety regulations. Improper use can result in personal or property damages.

12.1 Intended use

This device is only intended for use in households in enclosed spaces for

- Baking bread and cake
- Preparation of dough and marmelade

Uses for a different purpose or for a purpose which exceeds this description are considered incompatible with the intended or designated use.

▲WARNING **WARNING**

Danger due to unintended use!

Dangers can emanate from the device if it is used for an unintended use and/or a different kind of use.

- ▶ Use the device exclusively for its intended use.
- ▶ Observe the procedural methods described in this Operating Manual.

Claims of all kinds due to damages resulting from unintended uses are excluded.

The User bears the sole risk.

12.2 General Safety information

HINWEIS

Please note

Please observe the following general safety notices with regard to the safe handling of the device.

- ▶ Read all these instructions before using the appliance.
- ▶ Examine the device for any visible external damages prior to using it. Never put a damaged device into operation.
- ▶ Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer, may carry out any repairs that may be needed. Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user.
- ▶ Only customer service departments authorized by the manufacturer may carry out repairs on the device during the guarantee period, as otherwise the guarantee entitlements will be null and void in the event of any subsequent damages.
- ▶ Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled.
- ▶ Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- ▶ This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- ▶ Children shall not play with the appliance.
- ▶ Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- ▶ Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- ▶ The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- ▶ Unplug from the outlet when not in use and before cleaning and before assembling or disassembling parts.
- ▶ Unplug before contact of movable parts.
- ▶ Do not remove the baking pan during operation.
- ▶ Use only the accessory recommended by the manufacturer or the device could be damaged.
- ▶ Do not immerse in water, dishwasher or any other liquids.

12.3 Sources of danger

12.3.1 Danger of burns

▲WARNING Warning

The food prepared in the device, the device and the surfaces of the device can become very hot.

Please observe the following safety notices in order not to burn or scald yourself or others

- ▶ The outer surfaces of the device and the device can become very hot.
- ▶ The temperature of the accessible surface can become very hot when the device is operating.
- ▶ Do not touch hot surfaces of the device, use pot holders. The device is very hot after the end of baking process.
- ▶ Use pot holders when you want to touch hot device or accessory (for example baking pan) or want to remove the food (for example bread) from the device. The baking pans and the food (for example bread) can become very hot.
- ▶ Be careful when handling hot food.
- ▶ During operation and opening of the lid steam can escape. Be careful.
- ▶ Let the device cool down before assembling/deassembling of parts and before cleaning. The device has a heat-insulated surface. However the metal components heat up during use.
- ▶ Pay attention while handling the device especially if it is full of hot food.
- ▶ Never use more ingredients than shown in the recipes in this instruction. The bread could bake unevenly or dough will spill over. Follow the recommendations in this instruction.
- ▶ Before baking a bread overnight, try the recipe while keeping an eye on the device to make sure that the amount of ingredients is correct and the dough is not too thick or thin, its quantity is appropriate and the dough does not overflow.
- ▶ Unplug the device when baking process has finished.

12.3.2 Danger of fire

▲WARNING Warning

There is a danger of fire due to the ignition of the content in the event the device is not used properly. Observe the following safety notices to avoid dangers of fire:

- ▶ Never use the device to store or dry flammable materials.
- ▶ Do not operate the device when empty.
- ▶ Never put aluminium foil or similar materials into the device. Put only baking/jam ingredients into the device, otherwise it could lead to a fire or short circuit.
- ▶ Never cover the device with towels or other materials during use. Heat and steam must be free to escape. Danger of fire arises if the device is covered with flammable materials or comes in contact with curtains.

▲WARNUNG Warning

- ▶ Bread can catch fire. Therefore never use the device near any flammable material or beneath anything that can catch fire, for example curtains.

12.3.3 Dangers due to electrical power

▲GEFAHR Danger

Mortal danger due to electrical power! Mortal danger exists when coming into contact with live wires or subassemblies! Observe the following safety notices to avoid dangers due to electrical power:

- ▶ Do not open the housing on the device under any circumstances. There is a danger of an electrical shock if live connections are touched and the electrical or mechanical structure is altered. In addition, functional faults on the device can also occur.
- ▶ Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- ▶ Do not unplug by pulling the cord pull the plug.

13 Commissioning

This chapter provides you with important safety notices during the initial commissioning of the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

13.1 Safety information

▲WARNUNG WARNING

Personal and property damages can occur during commissioning of the device!

Observe the following safety notices to avoid such dangers:

- ▶ Packaging materials may not be used for playing. There is a danger of suffocation.

13.2 Delivery scope and transport inspection

As a rule, the breadmaker BM 1000 is delivered with the following components:

- breadmaker BM 1000
- rectangular baking pan for bread
- round baking pan for cake
- kneading paddle for bread
- kneading paddle for cake
- measuring cup
- measuring spoon
- hook for taking of the kneading padles
- operating instructions

HINWEIS Please note

- ▶ Examine the shipment for its completeness and for any visible damages.
- ▶ Immediately notify the carrier, the insurance and the supplier about any incomplete shipment or damages as a result of inadequate packaging or due to transportation.

13.3 Unpacking

Remove the device out of the carton, remove the packaging material, shovel and measuring container.

13.4 Disposal of the packaging

The packaging protects the device against damages during transit. The packaging materials are selected in accordance with environmentally compatible and recycling-related points of view and can therefore be recycled.



Returning the packaging back to the material loop saves raw materials and reduces the quantities of accumulated waste. Take any packaging materials that are no longer required to “Green Dot” recycling collection points for disposal.

HINWEIS

Please note

- ▶ If possible, keep the original packaging for the device for the duration of the guarantee period of the device, in order that the device can be re-packaged properly in the event of a guarantee claim.

13.4.1 Setup location requirements:

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the setup location must fulfil the following prerequisites:

- Place the device on a firm, flat, level and heat-resistant surface with sufficient load-bearing capacity for the device and its contents.
- You have to choose a surface from which the device cannot fall during the kneading process. Place the device away far enough from any table edges, This is especially important when the appliance is left unattended.
- Do not place the device on a smooth surface.
- Choose the setup location in such a way that children cannot reach any hot surfaces on the device.
- The device is not intended to be installed in a wall or a built-in cupboard.
- Do not set up the device in a hot, wet or extremely damp environment or near flammable material.
- Do not place the device near a gas or electric cooker or an oven.
- The device requires an adequate flow of air in order to operate correctly. Leave a clearance of 10 cm all around the device.
- Do not cover up any openings on the device and do not block these off.
- Do not remove the device's feet.
- The electrical socket must be easily accessible so that the power lead can be disconnected easily, in the case of an emergency.
- The installation and assembly of this device in non-stationary setup locations must be carried out by specialist companies / electricians, provided they guarantee the prerequisites for the safe use of this device.

13.5 Electrical connection

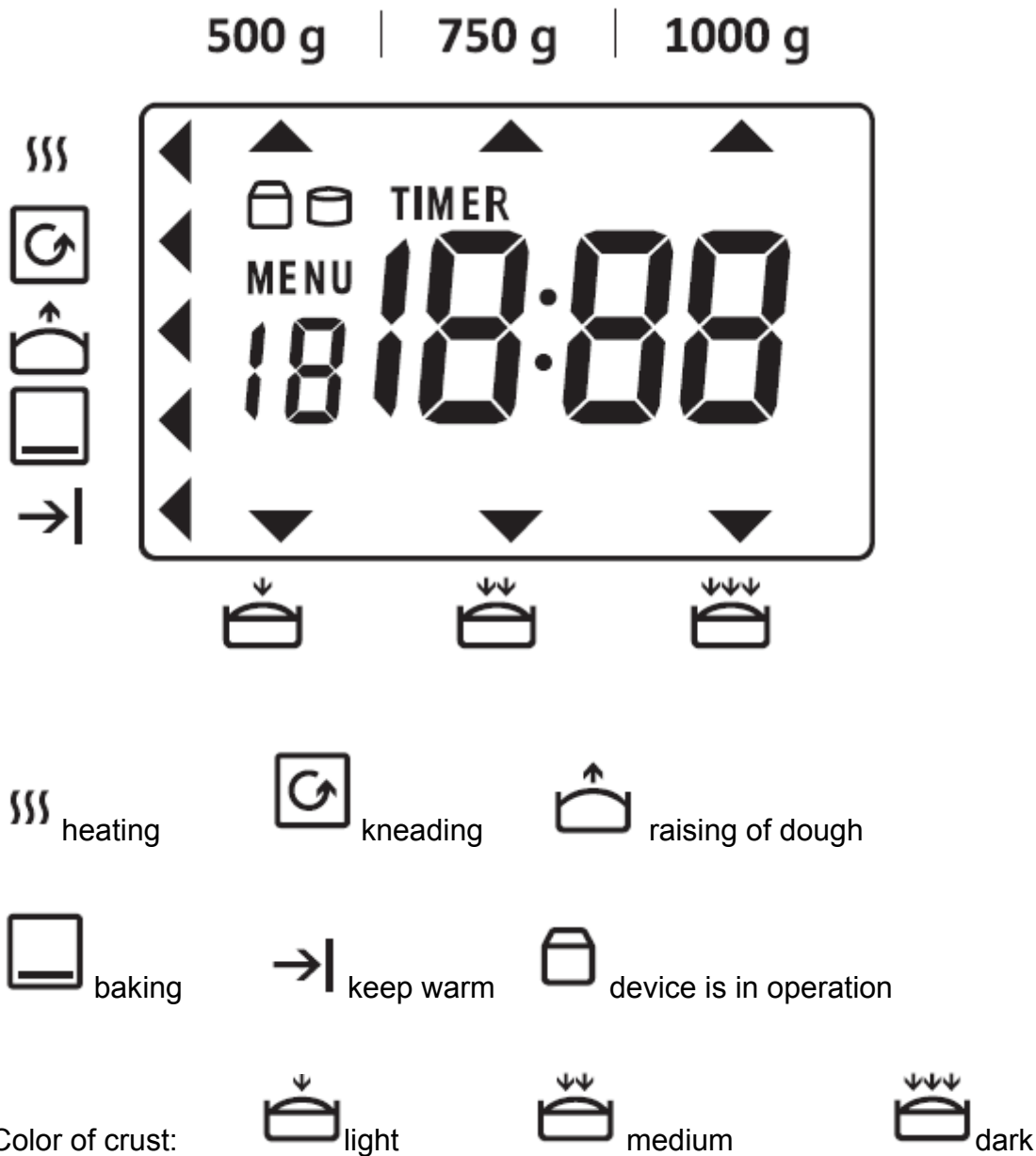
In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the following instructions must be observed for the electrical connection:

- Before connecting the device, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your electrical network. This data must agree in order that no damages occur in the device. If in doubt, ask your qualified electrician.
- The electrical outlet must be protected by a 16A safety cut-out switch, separately from other electricity consumers.
- The connection between the device and the electrical network may employ a 3 meter long (max.) extension cable with a cross-section of 1.5 mm². The use of multiple plugs or gangs is prohibited because of the danger of fire that is involved with this.
- Make sure that the power cable is undamaged and has not been installed under the oven or over hot or sharp surfaces.
- The electrical safety of the device is only guaranteed if the device is connected to a properly installed protective conductor system. Operations using an electrical outlet without a protective conductor are prohibited. If in doubt, have the house installation checked over by a qualified electrician.
The manufacturer cannot be made responsible for damages that are caused by a missing or damaged protective conductor.

14 Design and Function

This chapter provides you with important safety notices on the design and function of the device.

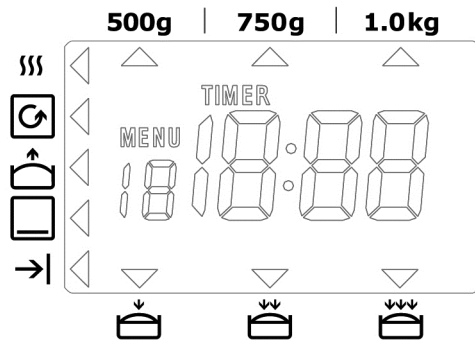
14.1 LCD Display and explanation of symbols



Bread size: up to 500 g, up to 750 g, up to 1000 g

These amounts relate to the finished bread and not on the quantities of ingredients.

14.2 Control panel and explanation of buttons



1 LCD-Display

2 increase time

3 reduce time

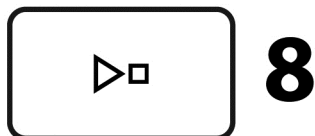
4 weight selection (500, 750, 1000 g)

5 selection of crust color (light, medium, dark)

6 selection of rapid menu 13

7 selection of menu 1-12

8 start stop



14.3 Menüs

1 white bread

2. white bread rapid

3. whole wheat bread

4. whole wheat bread rapid

5. french bread

6. sweet bread

7. cake

8. gluten free bread

9 dough

10 artisan dough

11 jam

12 extra baking

13 rapid menu for extra-rapid baked bread

14.4 Rating plate

The rating plate with the connection and performance data can be found on the bottom side of the device.

15 Operation and Handling

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

HINWEIS

Please note

- Fill in a maximum amount of 550 g flour and maximum 9 g yeast or other raising agents.

15.1 Before first use

Clean the baking pans and kneading paddles with hot water and a bit of detergent and dry with a soft cloth.

15.2 Use

1 kneading paddle for bread

2 kneading paddle for cake




The ingredients should be a room temperature and measured accurately.

Place the kneading paddle for bread in the rectangular pan or the kneading paddle for cake in the round pan.



Fill the ingredients into the baking pan.

Place the rectangular pan on the attachment in the baking chamber until it is engaged or place the round baking pan on the attachment in the baking chamber and turn it until it is fixed.

Close the lid and plug in the power plug.


Select menu 1-12 with . Use  to select the desired size of bread corresponding to the amount of ingredients and choose your desired crust color with .

The device shows the baking time.

If you want to bake the bread/cake later then you can adjust the time with  .


For example:

Menu 1 with 500 g bread size and color crust light will operate for 2 hours and 57 minutes. But the bread should be ready in 5 hours and 30 minutes, then adjust the time to 5:30. You cannot fall below minimum baking time.

Press  for 2 seconds to start the baking process.

HINWEIS

Please note

- ▶ Never use perishable ingredients as milk, fruits, yoghurt, eggs or similar when you do not want to start the baking process immediately.
- ▶ When you want to start the baking process later you should use cold ingredients to avoid the yeast to start rising too soon.
- ▶ You can stop the baking process at any time by pressing  until you hear a beep.
- ▶ For dough and yeast use the baking pan with kneading paddle that has best size for your ingredients.



HINWEIS**Please note**

- ▶ The device has a memory function. If the power supply is interrupted then the device can save the selected program for 7 minutes and will continue the program automatically. If the interruption time exceeds 7 minutes you have to start from beginning.

When the baking is finished the device will beep. Your bread/cake/dough/yam is ready and you can remove it.

Unplug the device. Put on pot holders and open the lid.

HINWEIS**Please note**

- ▶ Do you want your bread with darker color crust then start after ending of your chosen baking program the menu 12 for extra baking.

Remove the baking pan from the device.

If you baked bread or cake then turn the pan upside down and shake the pan gently so that the bread/cake is released from the pan.

If the kneading paddle is not released then you can carefully cut them free with a knife and remove the kneading paddles with the hook.

HINWEIS**Please note**

- ▶ Let the device cool down for at least 30 minutes before you start a new program.

15.3 Rapid menu



When you choose  the device will start directly. Additional settings are not possible.

16 Cleaning and Maintenance

This chapter provides you with important notices with regard to cleaning and maintaining the device. Please observe the notices to prevent damages due to cleaning the device incorrectly and to ensure trouble-free operation.

16.1 Safety information

▲ VORSICHT**Attention**

Please observe the following safety notices, before you commence with cleaning the device:

- ▶ The device must be cleaned and food residues must be removed at regular intervals. If the device is not maintained in a clean condition, this will have a detrimental effect on the service life of the device and can also result in a dangerous condition in the device as well as in the growth of fungus and bacteria.
- ▶ Unplug the plug from the wall power outlet prior to cleaning.
- ▶ The baking chamber is hot after it is used. There is a danger of burns! Wait until the device has cooled down.

▲VORSICHT Attention

- ▶ Clean the baking chamber after use as soon as it has cooled down. Extended waiting unnecessarily complicates cleaning and can make it impossible in extreme cases. Excessive accumulations of dirt can even damage the device under certain circumstances.
- ▶ If dampness penetrates into the device, this can damage the electronic components. Please ensure that no liquid can enter the interior of the device through the ventilation slots.
- ▶ Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents or solvents. The housing and the silk print could be damaged.
- ▶ Do not scrape off stubborn dirt with hard items.

16.2 Cleaning

Use a damp cloth to remove crumbs and residues from the baking pans.

Clean the kneading paddles, the measuring cup and measuring spoon in warm, soapy water.

Loosen the kneading paddles from the baking pans (or from bread/cake) directly after baking.

If you leave the kneading paddles in the baking pan it will be more difficult to remove them later. If this occurs, fill the pan with warm water and a bit of detergent and let it soak for 30 minutes. Then pour off the water and remove the kneading paddle. Rinse the inside of the baking pan with clear water.

Wipe the baking chamber, the outside of baking pans and the outside of the device with a damp cloth.

Dry all components and the device thoroughly. Store the device with closed lid.

The non-stick coating of the kneading paddle and the baking pans may change color over time, this is normal.

17 Troubleshooting

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:


17.1 Safety notices

▲VORSICHT Attention

- ▶ Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer, may carry out any repairs on electrical equipment.
- ▶ Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user and damages to the device.

17.2 Causes and rectification of faults

The following table assists in localizing and rectifying minor faults.

Error	Possible cause	Action
It smokes from the air vents.	Ingredients stick to the baking chamber or outside the baking pan.	Unplug the device and clean it.
Ingredients are not mixed or the bread/cake is not baked.	<p>Inappropriate program was chosen.</p> <p> was pressed during operation.</p> <p>Lid was lifted several times during operation.</p> <p>Long power shortage during operation.</p> <p>Kneading paddle is blocked.</p>	<p>Check selected menu and other setting.</p> <p>Start from the beginning. Use new ingredients.</p> <p>Do not open the lid during operation.</p> <p>Start from the beginning. Use new ingredients.</p> <p>Unplug the device and let it cool down, check if you can loosen the blockage of kneading paddle. Perhaps grains have blocked it.</p>
Bread caves and the bottom is moist.	Bread stayed in the bread pan too long after baking and keeping warm.	Remove the bread from the bread pan shortly after baking. Do not let it stay in the bread pan for too long.
Bread residues stick to the pan, it is difficult to loosen them.	The bread residues stick to the kneading paddle.	<p>Clean the kneading paddle and its holder before baking process.</p> <p>Let the kneading paddle soak for 30 minutes in the baking pan.</p>

17.3 Error codes

Error code	Explanation and solution
E01	Temperature in baking chamber is too high. Unplug the device and let it cool down for 30 minutes.
EEE, HHH	Open circuit. Contact the customer service.

▲VORSICHT Attention

- ▶ If you are unable to solve the problem with the steps shown above, please contact Customer Service.

18 Disposal of the Old Device



Old electric and electronic devices frequently still contain valuable materials. However, they also contain damaging substances, which were necessary for their functionality and safety. If these were put in the non-recyclable waste or were handled incorrectly, they could be detrimental to human health and the environment.

Therefore, do not put your old device into the non-recyclable waste under any circumstances.

HINWEIS

Please note

- ▶ Utilise the collection point, established in your town, to return and recycle old electric and electronic devices. If necessary, contact your town hall, local refuse collection service or your dealer for information.
- ▶ Ensure that your old device is stored safely away from children until it is taken away.

19 Guarantee

We provide a 24 month guarantee for this product, commencing from the date of sale, for faults which are attributable to production or material faults. Your legal guarantee entitlements in accordance with § 439 ff. BGB-E remain unaffected by this. The guarantee does not include damages, which were incurred as a result of improper handling or use, as well as malfunctions which only have a minor effect on the function or the value of the device. Consumables, transit damages, inasmuch as we are not responsible for these, as well as damages, which were incurred as a result of any repairs that were not performed by us, are also excluded from the guarantee entitlements. This device is designed for use in domestic situations and has the appropriate performance levels. Any use in commercial situations is only covered under the guarantee to the extent that it would be comparable with the stresses of being used in a domestic situation. It is not intended for any additional, commercial use. In the event of justified complaints, we will repair the faulty device at our discretion or replace it with a trouble-free device. Any pending faults must be reported within 14 days of delivery. All further claims are excluded. To enforce a guarantee claim, please contact us prior to returning the device (always provide us with proof of purchase).

20 Technical Data

Device	Bread maker
Name	BM 1000
Item No.:	2725
Mains data	220-240V~ 50/60Hz
Power consumption	680 W
External measurements (W x H x D):	390 x 315 x 275 mm
Net weight	7,6 kg

Mode d'emploi original

Machine à pain BM 1000



N°. d'art. 2725

21 Mode d'emploi

21.1 Généralités

Veillez lire les indications de ce manuel afin de vous familiariser rapidement avec l'appareil et afin de pouvoir utiliser l'ensemble de ses fonctions.

Votre machine à pain BM 1000 vous sera fidèle de nombreuses années si vous l'utilisez et l'entretenez conformément. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de son utilisation.

21.2 Informations relatives à ce manuel

Ce mode d'emploi appartient au machine à pain BM 1000 (nommé par la suite l'appareil) et vous donne des indications importantes pour la mise en service, la sécurité, l'utilisation conforme et l'entretien de l'appareil. Le mode d'emploi doit être en permanence disponible près de l'appareil. Il doit être lu et mis en application par toute personne effectuant :

- sa mise en service,
- son utilisation,
- sa réparation et/ou
- son entretien.

Veillez conserver ce mode d'emploi, et le transmettre au propriétaire suivant de l'appareil.

21.3 Avertissements de danger

Dans le présent mode d'emploi vous pourrez trouver les avertissements suivants :



GEFAHR

Danger

Un avertissement à ce niveau de danger signale un risque de situation dangereuse.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner la mort ou des blessures dangereuses.

- ▶ Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de mort ou de blessures graves pour les personnes.



WARNUNG

Attention

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures graves.

- ▶ Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de blessures graves.



VORSICHT

Prudence

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures légères ou superficielles.

- ▶ Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir les blessures de personnes.

Cette indication est accompagnée d'informations complémentaires pour faciliter l'utilisation de l'appareil.

21.4 Limite de responsabilités

Tous les renseignements techniques, données et instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien contenus dans ce manuel sont parfaitement actuels au moment de la publication et tiennent compte de notre expérience réalisée jusqu'ici et de nos connaissances actuelles en toute bonne foi. Les indications, illustrations et descriptions contenues dans ce manuel ne peuvent donner lieu à aucun recours.

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages causés par :

- le non respect du mode d'emploi
- des réparations non professionnelles
- des modifications techniques, modifications de l'appareil
- l'utilisation non conforme
- l'utilisation de pièces non autorisées

Les modifications de l'appareil ne sont pas recommandées et ne sont pas couvertes par la garantie. Les traductions ont été réalisées avec la meilleure fidélité possible. Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction, même si la traduction a été réalisée par nos soins ou sur notre demande. Seul le texte original en allemand fait force de loi.

21.5 Protection intellectuelle

Cette documentation est protégée par la loi sur la propriété intellectuelle.

Tous droits de reproduction aussi photomécaniques, de multiplication et de diffusion du texte, dans sa totalité ou en partie, au moyen de processus spéciaux (par exemple informatique, sur support électronique ou en réseau), sont réservés à la Sté. Braukmann GmbH. Modifications techniques et de contenu réservées.

22 Sécurité

Ce chapitre vous indiquera des consignes de sécurité importantes pour l'utilisation de cet appareil. Cet appareil répond aux directives de sécurité prescrites. Une utilisation non conforme peut toutefois entraîner des dommages sur les personnes et matériels.

22.1 Utilisation conforme

Cet appareil électroménager ne doit être utilisé qu'en intérieur. Il est exclusivement conçu pour

- La cuisson de pains et de gâteaux,
- La fabrication de pâtes et de confitures.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

▲WARNING**Attention**

Danger en cas d'utilisation non conforme ! En cas d'usage non conforme et/ou non approprié l'appareil peut devenir une source de danger.

- ▶ Utiliser l'appareil uniquement de façon conforme.

▲WARNUNG**Attention**

- ▶ Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

Tout recours en garantie est supprimé en cas de dommages causés par une utilisation non conforme. L'utilisateur est entièrement responsable des risques encourus.

22.2 Consignes générales de sécurité**HINWEIS****Remarque**

Pour manipuler l'appareil en sécurité, respectez les consignes de sécurité suivantes :

- ▶ Lire soigneusement les consignes d'utilisation avant de se servir de l'appareil.
- ▶ Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez qu'il ne présente pas de détériorations extérieures visibles. Ne mettez pas un appareil endommagé en marche.
- ▶ Les réparations ne doivent être effectuées que par du personnel technique qualifié et formé par le fabricant. Une réparation incorrecte peut être source de graves dangers pour l'utilisateur.
- ▶ La réparation de l'appareil pendant la période de garantie ne doit être réalisée que par un SAV autorisé par le fabricant sinon la garantie s'éteint pour les dommages suivants.
- ▶ Les pièces défectueuses doivent être remplacées uniquement par des pièces de rechange d'origine. Seules ces pièces garantissent le respect des exigences de sécurité.
- ▶ L'appareil ne doit pas être mis en marche si le câble électrique ou la prise sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou est tombé ou a été endommagé. Si le câble électrique ou la prise ont été endommagés, ceux-ci doivent être changés par le fabricant ou son service après-vente afin de prévenir tout danger.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de plus de huit ans et par les personnes atteintes d'un handicap mental, sensoriel ou physique si elles ont au préalable été instruites de sa manipulation en sécurité et comprennent ses éventuels dangers.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être faits par des enfants sans surveillance.
- ▶ Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ▶ Cet appareil n'est pas prévu pour être actionné par un temporisateur externe ou une télécommande.
- ▶ Débrancher l'appareil de sa prise dès qu'il reste inutilisé et avant le nettoyage et avant de monter ou de démonter des pièces.
- ▶ Veuillez retirer la fiche d'alimentation de la prise de courant avant de toucher les parties amovibles de l'appareil.
- ▶ Ne retirez jamais le moule de l'appareil lorsque celui est en marche.
- ▶ N'utilisez que les accessoires recommandés par le fabricant. Dans le cas contraire, l'appareil pourrait être détérioré.

- ▶ Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou dans quelque autre liquide que ce soit.

22.3 Sources de danger

22.3.1 Risque de brûlure

▲WARNING

AVERTISSEMENT

Les aliments cuits dans l'appareil, l'appareil lui-même et les parties extérieures de l'appareil peuvent devenir brûlants. Veuillez respecter les recommandations de sécurité suivantes pour ne pas brûler et ne pas ébouillanter ni vous-même, ni une autre personne :

- ▶ Les surfaces extérieures de l'appareil et l'appareil lui-même peuvent devenir brûlants.
- ▶ Lorsque l'appareil est en marche, les températures des surfaces tactiles peuvent être très élevées.
- ▶ Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil sans gants de cuisine. Une fois la cuisson terminée, l'appareil est brûlant.
- ▶ Mettez des gants de cuisine pour toucher l'appareil chaud ou les accessoires (par exemple les moules) ou retirer les mets de l'appareil (par exemple le pain). Les moules et les mets (par exemple le pain) seront très chauds.
- ▶ Soyez prudents lorsque vous touchez les mets chauds !
- ▶ Il peut se produire un dégagement de vapeur lorsque l'appareil fonctionne ou lorsque vous ouvrez le couvercle. Soyez prudent !
- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant de monter et/ou de démonter des pièces ou avant de les nettoyer. L'appareil est recouvert d'un revêtement anti-chaueur, cependant les parties en métal chauffent lorsque l'appareil est en marche.
- ▶ Maniez l'appareil avec prudence, surtout lorsqu'il est rempli d'aliments chauds.
- ▶ N'employez jamais une quantité d'ingrédients supérieure à celle indiquée dans les recettes de ce mode d'emploi. La cuisson du pain pourrait alors être irrégulière ou bien la pâte pourrait déborder. Suivez les remarques indiquées dans ce mode d'emploi.
- ▶ Si vous désirez cuire un pain au court de la nuit, essayez d'abord la recette dans la journée et surveillez l'appareil pendant la fabrication et la cuisson afin de vous assurer que les quantités des ingrédients sont correctes, la pâte ni trop épaisse, ni trop molle et que les quantités conviennent, ceci pour éviter que la pâte déborde.
- ▶ A la fin de la cuisson, retirez la fiche d'alimentation de la prise de courant.

22.3.2 Danger d'incendie

▲WARNUNG AVERTISSEMENT

En cas d'utilisation incorrecte de l'appareil, il y a un risque d'incendie par inflammation du contenu.

Respectez les consignes de sécurité suivantes pour éviter tout risque d'incendie :

- ▶ N'utilisez jamais l'appareil pour ranger ou sécher des matériaux inflammables.
- ▶ L'appareil ne doit pas être utilisé à vide.
- ▶ Ne placez jamais des feuilles d'aluminium ou des matériaux semblables dans l'appareil. Ne versez dans l'appareil que des ingrédients destinés à la fabrication du pain ou de la confiture. Il pourrait sinon se produire un feu ou un court-circuit.
- ▶ Lorsque l'appareil fonctionne, ne le couvrez jamais avec des torchons ou avec d'autres matériaux. Il est important que la chaleur et la vapeur puissent s'évaporer à chaque instant. Le risque d'incendie est élevé lorsque l'appareil est recouvert par des matériaux inflammables ou lorsqu'il entre en contact avec des rideaux.
- ▶ Le feu peut se mettre dans le pain. Pour cette raison, n'utilisez pas l'appareil près de matériaux inflammables ou sous des matériaux qui peuvent prendre feu, comme par exemple des rideaux.

22.3.3 Danger lié au courant électrique

▲GEFAHR DANGER

Danger de mort par électrocution ! Il y a danger de mort en cas de contact avec des câbles ou des composants sous tension ! Respectez les consignes de sécurité suivantes pour éviter tout danger lié au courant électrique :

- ▶ N'ouvrez en aucun cas le caisson de l'appareil. Il y a danger d'électrocution si on touche des raccords conducteurs électriques et si on modifie la structure électrique et mécanique. Cela peut aussi provoquer des dysfonctionnements de l'appareil.
- ▶ L'appareil ne doit pas être mis en marche si le câble électrique ou la prise sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou est tombé ou a été endommagé. Si le câble électrique ou la prise ont été endommagés, ceux-ci doivent être changés par le fabricant ou son service après-vente afin de prévenir tout danger.
- ▶ Ne tirez pas sur le câble de la fiche d'alimentation pour la retirer de la prise de courant. Tirez sur la fiche elle-même.

22.4 Mise en service

Ce chapitre est consacré à des indications importantes concernant la mise en service de l'appareil. Observez les indications pour éviter les dangers et les détériorations.

22.5 Consignes de sécurité

⚠️ WARNUNG Attention

Lors de la mise en service de l'appareil peuvent se produire des dommages pour les biens et les personnes !

Pour éviter les dangers veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ▶ Ne pas utiliser les matériaux d'emballage pour jouer. Danger d'étouffement.

22.6 Inventaire et contrôle de transport

Le machine à pain BM 1000 est livré de façon standard avec les composants suivants :

- BM 1000
- Moule carré pour le pain
- Moule rond pour les gâteaux
- Hélice à pain
- Hélice à gâteau
- Verre doseur
- Mesurette
- Crochet servant à retirer les hélices
- Mode d'emploi

HINWEIS Remarque

- ▶ Vérifier l'intégralité de la livraison et les éventuels défauts visuels.
- ▶ En cas de livraison incomplète ou de dégâts en raison d'un emballage insuffisant ou du transport veuillez en avvertir immédiatement l'expéditeur, l'assurance et le livreur.

22.7 Déballage

Pour déballer l'appareil, procédez comme suit : Placez l'appareil sur le lieu d'installation.

- Sortez l'appareil du carton et retirez le matériel d'emballage et le godet de mesure.

22.8 Elimination des emballages



L'emballage protège l'appareil contre les dégâts de transport. Les matériaux d'emballage ont été choisis selon des critères environnementaux et de techniques d'élimination, c'est pourquoi ils sont recyclables.

Le retour des emballages dans le circuit des matières épargne les matières premières et restreint le volume des déchets. Eliminez les emballages inutiles dans les points de collecte destinés au système de recyclage avec le logo «Point vert».

HINWEIS Remarque

- ▶ Veuillez si possible conserver l'emballage original pendant la durée de la garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer correctement l'appareil en cas de recours en garantie.

22.9 Mise en place

22.9.1 Exigences pour l'emplacement d'utilisation

Pour un fonctionnement sûr et sans problème de l'appareil, son emplacement d'utilisation doit être choisi selon les critères suivants :

- Placez l'appareil sur un support sûr, plat, horizontal, résistant à la chaleur et dont la capacité de charge est suffisante pour supporter l'appareil et son contenu.
- Il faut choisir le support de manière à ce que l'appareil ne puisse pas tomber lorsque la pâte est pétrie. Placez l'appareil suffisamment loin des bouts de table. Ceci est d'autant plus important si vous laissez l'appareil sans surveillance pendant quelque temps.
- Ne posez pas l'appareil sur une surface glissante.
- Choisir un emplacement de sorte que les enfants ne puissent pas accéder aux surfaces chaudes de l'appareil.
- L'appareil n'est pas prévu pour une installation dans une niche de mur ou dans un élément de cuisine.
- Ne disposez pas l'appareil dans un environnement chaud, mouillé ou très humide ou à proximité de matériaux inflammables.
- L'appareil ne doit pas être placé ni près d'une cuisinière à gaz ou électrique, ni près d'un four.
- Pour un fonctionnement correct l'appareil nécessite un flux d'air suffisant. Laissez un espace libre de 10 cm de chaque côté de l'appareil.
- Ne couvrez pas et ne bloquez aucune ouverture de l'appareil.
- Ne pas démonter les pieds d'appui de l'appareil.
- La prise de courant doit être facilement accessible, de sorte à pouvoir débrancher facilement le câble en cas d'urgence.
- L'installation et le montage de cet appareil sur des emplacements mobiles doivent être exécutés uniquement par des entreprises / personnes professionnels qui garantissent les exigences de sécurité d'utilisation de cet appareil.

22.10 Raccordement électrique

Pour une utilisation de l'appareil sûre et sans panne, il faut observer les indications suivantes pour le raccordement électrique :

- Avant de brancher l'appareil il faut comparer les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique avec celles de votre réseau. Ces données doivent correspondre, afin de ne pas exposer l'appareil à des dégradations.
En cas de doute renseignez-vous auprès d'un électricien.
- La prise électrique doit être sécurisée par un disjoncteur 16 A à fusible séparé des autres consommateurs de courant.

- Le branchement de l'appareil doit être raccordé au réseau électrique par un câble d'un maximum de 3 mètres avec des conducteurs d'une section de 1,5 mm². Il est interdit d'utiliser des multiprises ou des barrettes de prises multiples en raison des dangers potentiels.
- Assurez-vous que le câble électrique est en parfait état et qu'il n'est pas disposé sous le four ou des surfaces chaudes ou des bords coupants.

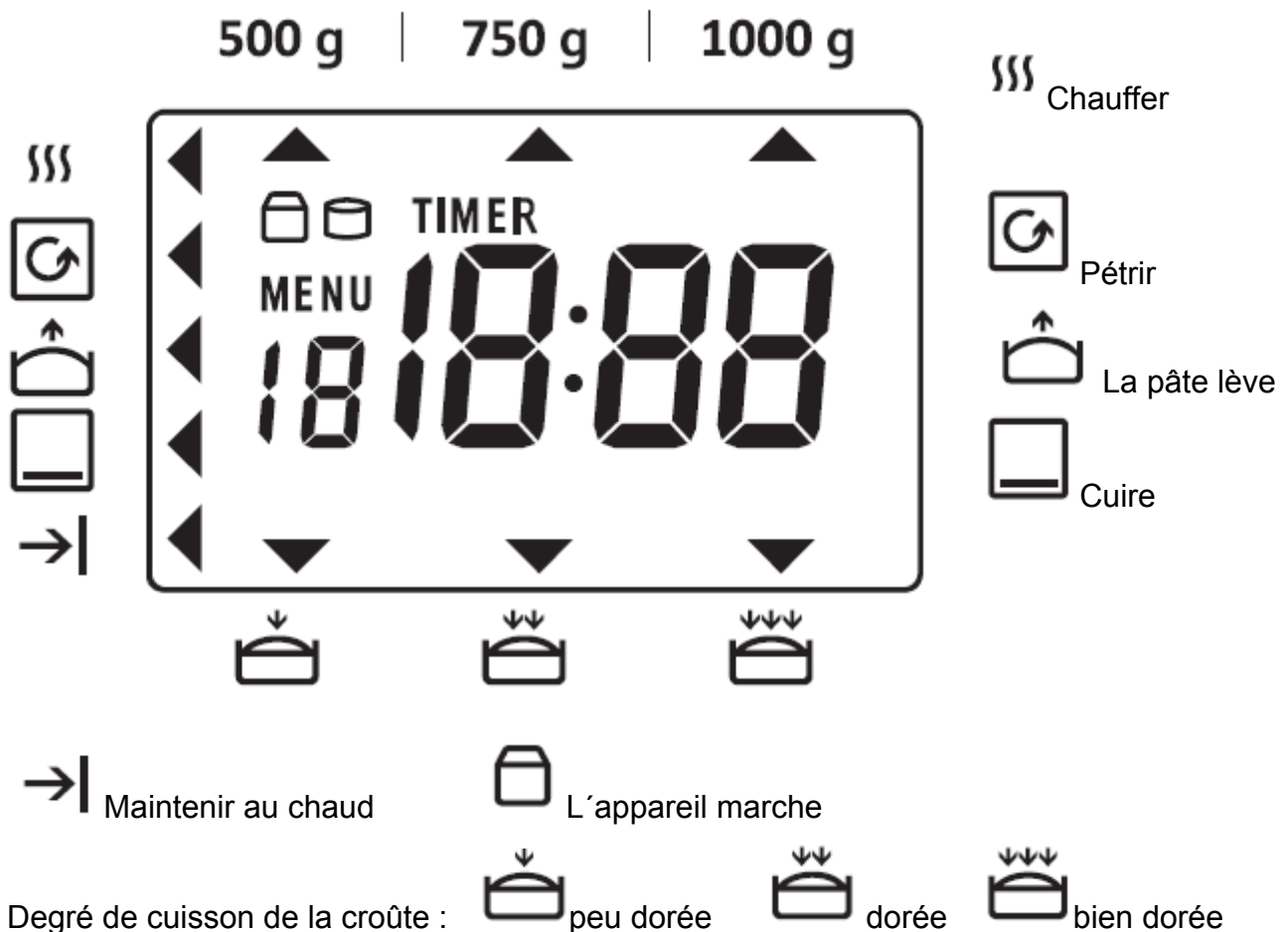
La sécurité électrique de l'appareil est garantie uniquement lorsqu'il est raccordé à un circuit électrique avec un système de protection installé en toute conformité. Il est interdit de l'utiliser avec une prise non protégée. En cas de doute faites vérifier l'ensemble de l'installation électrique par un électricien.

Le constructeur ne peut pas être tenu responsable pour les dégâts causés par un conducteur de masse absent ou interrompu.

23 Structure et fonctionnement

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la structure et le fonctionnement de l'appareil.

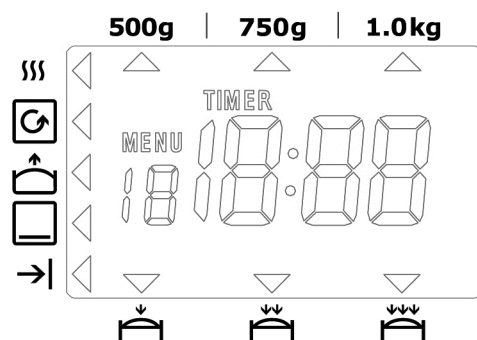
23.1 Écran ACL et légende



Poids du pain : jusqu'à 500 g, jusqu'à 750 g, jusqu'à 1000 g

Ces quantités concernent le poids du pain cuit. Ce ne sont pas celles des ingrédients.

23.2 Panneau de commande et explication des touches



1

- 1 Écran ACL
- 2 Augmenter la durée
- 3 Réduire la durée
- 4 Sélection du poids (500, 750, 1000 g)
- 5 Sélection degré de cuisson de la croûte (peu dorée, dorée, bien dorée)
- 6 Sélection menu rapide 13
- 7 Sélection menu 1-12
- 8 Départ / Arrêt



23.3 Menus

- 1 Pain blanc
2. Pain blanc rapide
3. Pain complet
4. Pain complet rapide
5. Pain français
6. Pain sucré
7. Gâteau
8. Pain sans gluten
- 9 Pâte
- 10 „Artisan Dough“/ Pâte pour pain artisanal
- 11 Confiture

12 Cuisson supplémentaire

13 Menu rapide pour pain cuit ultra rapidement

23.4 Plaque signalétique

La plaque signalétique indiquant les données de raccordement et de puissance se trouve à le bas de l'appareil.

24 Commande et fonctionnement

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la commande de l'appareil. Pour éviter tout risque et dégradations veuillez observer les indications.

HINWEIS

Remarque

► Versez max. 550 g de farine et max. 9 g de levure ou d'un autre ferment.

24.1 Avant la première utilisation

Nettoyez les moules et les hélices à l'eau chaude et au produit vaisselle et essuyez-les ensuite avec un torchon doux.

24.2 Emploi

- 1 Hélice à pain
- 2 Hélice à gâteau




Les ingrédients doivent être à température ambiante et être pesés avec précision.

Placez l'hélice à pain dans le moule carré ou placez l'hélice à gâteau dans le moule rond.

Versez les ingrédients dans le moule.

Placez le moule carré dans le support de la cuve jusqu'à ce qu'il s'enclenche ou placez le moule rond dans le support de la cuve et serrez-le bien.

Fermez le couvercle et branchez la fiche d'alimentation.

Sélectionnez le menu 1-12 en appuyant sur la touche . En fonction du menu, adaptez le poids du pain à la quantité des ingrédients avec  et sélectionnez le degré de cuisson avec . L'appareil indique le temps de cuisson.


Si vous désirez faire cuire le pain/le gâteau ultérieurement, vous pouvez sélectionner

l'heure avec les touches  et .

Exemple :

Le menu 1, avec un pain de 500 g et une croûte peu dorée, serait fini de cuire en 2 :57 (2 heures et 57 minutes).

Cependant, si vous voulez que le pain soit cuit dans 5 heures et 30 minutes, mettez l'heure sur 5 :30. Il n'est pas possible de descendre en-dessous de la durée minimale de cuisson.

Appuyez deux secondes sur la touche  pour démarrer le processus de fabrication du pain.


HINWEIS

Remarque

- Si vous ne voulez pas lancer immédiatement le processus de fabrication du pain, n'utilisez jamais du lait, des yaourts, des fruits, des œufs ou tout autre ingrédient qui périsse aussi rapidement.



HINWEIS**Remarque**

- ▶ Si vous voulez lancer le processus de fabrication du pain ultérieurement, il faut utiliser des ingrédients froids pour que la levure ne commence pas à fermenter.
- ▶ Vous pouvez interrompre le processus de fabrication du pain à tout moment en appuyant sur  jusqu'à ce que l'appareil émette un bip.
- ▶ Pour faire de la pâte ou de la confiture, veuillez utiliser le moule et l'hélice correspondante qui conviennent le mieux avec la taille de vos ingrédients.
- ▶ L'appareil dispose d'une fonction mémoire. En cas de coupure du courant, l'appareil peut enregistrer le menu sélectionné pendant 7 minutes et reprendre le programme automatiquement, une fois le courant revenu. Si la coupure de courant est supérieure à 7 minutes, vous devrez recommencer depuis le début.

L'appareil émet un bip lorsque la cuisson est terminée. Votre pain/gâteau/pâte/confiture est maintenant prêt(e) et peut être retiré(e) de l'appareil.

Retirez la fiche d'alimentation de la prise de courant.

Mettez des gants de cuisine et ouvrez le couvercle.

HINWEIS**Remarque**

- ▶ Si vous désirez que votre pain soit plus doré, une fois le premier menu de cuisson terminé, lancez le menu 12 pour procéder à une cuisson supplémentaire

Retirez le moule de l'appareil.

Si vous avez fait du pain ou un gâteau, renversez alors le moule et secouez-le prudemment jusqu'à ce que le pain/gâteau se démoule.


Si les hélices ne se libèrent pas d'elles-mêmes, vous pouvez les libérer avec un couteau, en prenant des précautions, et utiliser le crochet pour les retirer.

HINWEIS**Remarque**

- ▶ Laissez refroidir l'appareil pendant au moins 30 minutes avant de débiter un nouveau programme.

24.3 Menu rapide



Lorsque vous appuyez sur la touche , l'appareil démarre aussitôt. Il n'est plus possible de procéder à un autre réglage.

25 Nettoyage et entretien

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Pour éviter la dégradation de l'appareil par un nettoyage incorrect et pour son bon fonctionnement veuillez observer les conseils ci-dessous.

25.1 Consignes de sécurité

▲VORSICHT Prudence.

Avant de commencer le nettoyage de l'appareil veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ▶ Le BM 1000 doit être régulièrement nettoyé et il faut éliminer les restes d'aliments cuits. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un état permanent de propreté, cela a des effets négatifs sur sa durée de vie et peut rendre l'appareil dangereux et provoquer l'apparition de moisissures et d'attaques bactériennes.
- ▶ Avant le nettoyage retirer le connecteur de la prise murale.
- ▶ Après son utilisation la chambre du cuisson est chaude. Attention, risques de brûlures ! Attendre que l'appareil soit froid.
- ▶ Nettoyer la chambre du cuisson après utilisation quand le four est refroidi. Ne pas attendre trop longtemps car cela rend le nettoyage plus difficile, et éventuellement impossible. Un encrassement trop important peut le cas échéant dégrader l'appareil.
- ▶ La pénétration d'humidité dans l'appareil peut détériorer les composants électroniques. Faire attention qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil par les ouvertures de ventilation.
- ▶ Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs ou abrasifs et aucun solvant. Le boîtier et l'inscription peuvent être détériorés.
- ▶ Ne pas gratter les salissures résistantes avec des objets acérés.

25.2 Nettoyage

Utilisez un torchon humide pour enlever les miettes et les restes qui collent aux moules.

Nettoyez les hélices, le verre doseur et la mesurette dans de l'eau savonneuse chaude.

Retirez les hélices du moule directement après la cuisson (respectivement du pain/gâteau). Il est plus difficile de retirer les hélices plus tard. Si c'est le cas, versez alors de l'eau chaude et du produit-vaisselle dans le moule et laissez tremper environ 30 minutes. Jetez ensuite l'eau et retirez les hélices. Rincez l'intérieur des moules à l'eau claire.

Nettoyez la cuve, les extérieurs des moules et les extérieurs de l'appareil avec un torchon humide.

Séchez soigneusement toutes les pièces une par une et l'appareil lui-même. Rangez l'appareil avec son couvercle fermé.

Il peut arriver qu'avec le temps, le revêtement anti-adhérent des hélices et des moules prenne une autre couleur. C'est normal.

26 Réparation des pannes

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la localisation des pannes et leur réparation. Pour éviter les dangers et les dégradations il faut observer les indications.


26.1 Consignes de sécurité

▲VORSICHT Prudence

- ▶ Les réparations sur les appareils électriques doivent être effectuées uniquement par des spécialistes agréés par le constructeur.
- ▶ Les réparations non professionnelles peuvent provoquer de graves dangers pour l'utilisateur et des dégâts sur l'appareil.

26.2 Origine et remède des incidents

Le tableau suivant aide à la localisation et à la réparation des petits incidents.

Problème	Cause possible	Solution
Les ouïes de ventilation font du bruit.	Des ingrédients sont collés sur la cuve ou sur l'extérieur du moule.	Retirez la fiche d'alimentation de courant et nettoyez l'appareil.
Les ingrédients ne sont pas mélangés ou le pain/gâteau n'est pas fabriqué.	Sélection du mauvais programme.  enfoncée pendant le fonctionnement. Couvercle ouvert à plusieurs reprises pendant le fonctionnement. Longue coupure de courant pendant le fonctionnement. Hélice bloquée.	Vérifiez le menu sélectionné et le réglage. Recommencez la procédure depuis le début en employant d'autres ingrédients. Ne pas ouvrir le couvercle lorsque l'appareil est en marche. Recommencez la procédure depuis le début en employant d'autres ingrédients. Retirez la fiche d'alimentation du courant et laissez refroidir l'appareil. Vérifiez alors si vous pouvez débloquer l'hélice. Il se peut que l'hélice soit bloquée par des céréales.
Le pain ne prend pas, son fond est humide.	Une fois cuit, le pain est resté trop longtemps dans le moule.	Retirez le pain rapidement du moule une fois qu'il est cuit. Ne laissez pas le pain trop longtemps dans le moule.

Des restes de pain collent au moule. Il est impossible de les enlever.	Des restes de pain collent à l'hélice.	Avant de faire un pain, nettoyez toujours l'hélice et son support. Mettez l'hélice à tremper dans le moule pendant 30 minutes.
--	--	---

26.3 Codes erreur

Code erreur	Explication et solution
E01	La température dans la cuve est trop élevée. Retirez la fiche d'alimentation de la prise de courant et laissez refroidir l'appareil pendant 30 minutes.
EEE, HHH	Court-circuit. Veuillez contacter le service après-vente.

▲VORSICHT Prudence

- ▶ Si vous ne pouvez pas résoudre le problème à l'aide du tableau ci-dessus, adressez-vous au service après-vente.

27 Elimination des appareils usés

Les appareils électriques et électroniques contiennent de nombreux matériaux recyclables. Mais ils contiennent également des produits nocifs qui sont indispensables au fonctionnement et à la sécurité.



Ces derniers peuvent être nocifs pour les personnes ou pour l'environnement en cas d'élimination dans les ordures ménagères ou de traitement incorrect.

Ne jamais jeter les anciens appareils avec les ordures ménagères.

HINWEIS Remarque

- ▶ Portez les vieux appareils électriques et électroniques dans les points de collecte et de recyclage près de chez vous. Le cas échéant informez-vous auprès de la mairie, des services des ordures ou de votre concessionnaire.
- ▶ Assurez-vous que votre ancien appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à son transport définitif.

28 Garantie

Sur ce produit nous accordons une garantie de 24 mois à partir de la date d'achat pour les manques et les défauts de fabrication ou de matériaux. Vous conservez entièrement vos droits de garantie légale accordés par le §439 et suivants BGB-E. La garantie ne concerne pas les dégâts causés par une utilisation ou une manipulation non conforme, ainsi que les défauts qui n'influencent que faiblement le fonctionnement ou la valeur de l'appareil.

D'autre part ne sont pas garantis également les pièces d'usure, les dommages de transport dans la mesure où ils ne sont pas sous notre responsabilité, ainsi que les dommages occasionnés par des réparations qui n'ont pas été effectuées par nos soins. La

construction et la puissance de cet appareil sont conçues pour un usage ménager privé. Un éventuel usage commercial reste couvert par la garantie dans la mesure où cette utilisation ne dépasse pas le cadre des contraintes d'un usage privé. L'appareil n'est pas prévu pour un usage commercial plus intensif. En cas de recours en garantie justifié nous déciderons de réparer l'appareil ou de le remplacer par un appareil sans défaut. Les manques doivent être signalés dans un délai de 14 jours après livraison. Tout autre recours est sans objet. Pour tout recours en garantie nous vous prions d'entrer en contact avec nos services avant de nous retourner l'appareil (toujours avec le bon d'achat!).

29 Caractéristiques techniques

Appareil	Machine à pain
Nom	BM 1000
N°. d'article	2725
Données de raccordement	220-240V~ 50/60Hz
Puissance consommée	680 W
Dimensions externes (l/h/p)	390 x 315 x 275 mm
Poids net	7,6 kg

Istruzioni d'uso originali

Macchina del pane automatica BM 1000



Articolo-N. 2725

30 Istruzioni d'uso

30.1 In generale

Legga le informazioni qui contenute, affinché acquisti rapidamente familiarità con il suo apparecchio e affinché possa utilizzare appieno le sue funzioni.

Il Suo Macchina del pane automatica BM 1000 Le renderà un buon servizio per molti anni, se lo tratterà e lo curerà in modo adeguato. Ci auguriamo che il suo utilizzo Le procuri molta gioia.

30.2 Informazioni su queste istruzioni d'uso

Queste istruzioni d'uso sono una componente del Macchina del pane automatica BM 1000 (di seguito chiamato l'apparecchio) e Le fornirà importanti indicazioni per la messa in funzione, la sicurezza, un utilizzo conforme alle disposizioni e per la cura dell'apparecchio.

Le istruzioni d'uso devono trovarsi sempre nelle vicinanze dell'apparecchio. Dovranno essere lette ed utilizzate da qualsiasi persona, incaricata con la:

- messa in funzione, • l'utilizzo, • l'eliminazione di malfunzionamenti e/o
- la pulizia • dell'apparecchio.

Conservi queste istruzioni d'uso e le passi insieme all'apparecchio al successivo proprietario.

30.3 Indicazioni d'avvertenza

Nelle presenti istruzioni d'uso vengono utilizzate le seguenti indicazioni d'avvertenza:

▲GEFAHR

Pericolo

Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo imminente.

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze saranno la morte o gravi lesioni.

- ▶ Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il pericolo di morte o gravi lesioni di persone.

▲WARNUNG

Avviso

Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale.

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere la morte o gravi lesioni.

- ▶ Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il lesioni di persone.

▲VORSICHT **Attenzione**

Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale.

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere lesioni leggere o di media entità.

► Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il lesioni di persone.

HINWEIS **Indicazione**

Un indicazione contrassegna inoltre delle informazioni, che facilitano l'utilizzo della macchina.

30.4 Limitazione della responsabilità

Tutte le informazioni tecniche, tutti i dati e le indicazioni per l'installazione, il funzionamento e la cura, contenute in queste istruzioni d'uso, corrispondono all'ultimo stato dell'arte al momento della messa in stampa e sono forniti in considerazione delle nostre attuali esperienze e conoscenze, secondo scienza e coscienza.

Dalle indicazioni, le figure e le descrizioni in queste istruzioni d'uso non possono derivare pretese di nessun tipo.

Il produttore non assume alcuna responsabilità per danni dovuti:

- Alla mancata osservanza delle istruzioni d'uso
- All'utilizzo non conforme alle disposizioni
- A riparazioni inadeguate
- A modifiche tecniche , modifiche dell'apparecchio
- All'utilizzo di pezzi di ricambio non autorizzati

Non è consigliabile apportare modifiche dell'apparecchio, le quali non sono coperte da garanzia.

Le traduzioni avvengono secondo scienza e coscienza. Non assumiamo alcuna responsabilità per errori nella traduzione, nemmeno in quei casi in cui la traduzione è stata effettuata da noi o su nostro incarico. Soltanto il testo originale in tedesco sarà vincolante.

30.5 Tutela dei diritti d'autore

Questo documento è coperto dalla tutela per i diritti d'autore.

La Braukmann GmbH si riserva tutti i diritti, anche quelli della riproduzione fotomeccanica, della riproduzione e diffusione mediante particolari procedure (per esempio mediante l'elaborazione dati, supporto dati e reti di dati) anche parziale.

Ci si riserva il diritto di effettuare modifiche tecniche e nel contenuto.

31 Sicurezza

In questo capitolo riceverà importanti indicazioni sulla sicurezza nell'utilizzo dell'apparecchio. Questo apparecchio corrisponde alle disposizioni di sicurezza prescritte. Un utilizzo inadeguato può però provocare danni a persone e cose.

31.1 Utilizzo conforme alle disposizioni

Questo apparecchio è previsto solo per l'utilizzo in un ambiente domestico, al chiuso per

- Cottura del pane e delle torte
- Preparazione dell'impasto e della marmellata

Un altro utilizzo o un utilizzo che vada oltre a ciò è da considerarsi inadeguato.

▲WARNING Avviso

Pericolo per un utilizzo non conforme alle disposizioni!

Dall'apparecchio possono derivare pericoli, nel caso di un utilizzo non conforme alle disposizioni e/o nel caso di un utilizzo differente.

- ▶ Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in conformità alle disposizioni.
- ▶ Rispettare le procedure descritte in queste istruzioni d'uso.

Pretese di qualsiasi genere, per danni dovuti ad un utilizzo non conforme alle disposizioni, sono escluse. L'utilizzo avviene a rischio esclusivo dell'operatore.

31.2 Avvertenze generali di sicurezza

HINWEIS Indicazione

Osservare le seguenti avvertenze generali di sicurezza per un utilizzo sicuro dell'apparecchio:

- ▶ Prima dell'utilizzo dell'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per l'uso.
- ▶ Controllare prima dell'utilizzo, che l'apparecchio non presenti danni esterni. Non mettere in funzione un apparecchio danneggiato.
- ▶ Riparazioni dovranno essere eseguite soltanto da personale specializzato e qualificato, addestrato dal fabbricante. Tramite riparazioni inadeguate possono verificarsi pericoli per l'utilizzatore.
- ▶ Una riparazione dell'apparecchio durante il periodo di garanzia dovrà essere effettuata soltanto da un servizio Clienti autorizzato dal fabbricante, altrimenti decade ogni diritto di garanzia per danni che ne conseguono.
- ▶ Componenti difettosi dovranno essere sostituiti soltanto da ricambi originali. Solo per questi pezzi vi è la garanzia, che i requisiti di sicurezza siano soddisfatti.
- ▶ Non mettere in funzione l'apparecchio quando il cavo elettrico o la spina sono danneggiati, se non funziona correttamente oppure è stato fatto cadere o è danneggiato. Nel caso il cavo elettrico o la spina sono stati danneggiati, questi vanno sostituiti solo dal fabbricante oppure dal suo incaricato al Servizio, per evitare pericoli.

HINWEIS

Indicazione

- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini, con età superiore di 8 anni, nonché da persone con disabilità mentali, sensoriche o fisiche, solo se prima sono stati istruiti sul funzionamento sicuro e se capiscono i possibili pericoli esistenti.
- ▶ Non fare giocare i bambini con l'apparecchio.
- ▶ Non fare eseguire lavori di pulizia e manutenzione da bambini senza che questi siano sorvegliati.
- ▶ Tenere il dispositivo e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- ▶ L'apparecchio non è previsto per essere utilizzato con un timer esterno o un telecomando.
- ▶ Staccare sempre la spina elettrica, quando l'apparecchio non è in funzione e prima di ogni pulizia e montaggio/smontaggio delle parti.
- ▶ Scollegare la spina di alimentazione prima di toccare elementi mobili.
- ▶ Mai rimuovere il cestello del pane quando l'apparecchio è in funzione.
- ▶ Utilizzare esclusivamente gli accessori raccomandati dal produttore, altrimenti l'apparecchio potrebbe venire danneggiato.
- ▶ Non immergere l'apparecchio nell'acqua e non metterlo nella lavastoviglie.

31.3 Fonti di pericolo

31.3.1 Pericolo di ustioni

▲WARNING

Avviso

Il cibo prodotto nell'apparecchio, l'apparecchio e le superfici dell'apparecchio possono diventare molto calde. Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza, per non scottare o ustionare se stessi o altri:

- ▶ Le superfici esterne dell'apparecchio e l'apparecchio stesso possono surriscaldarsi.
- ▶ Le temperature delle superfici toccabili possono diventare scottanti quando l'apparecchio è in funzione.
- ▶ Non toccare le superfici scottanti dell'apparecchio, utilizzare guanti per forno. L'apparecchio è molto caldo finita la cottura.
- ▶ Utilizzare guanti per forno quando volete afferrare l'apparecchio o gli accessori (p. es. i cesti del pane) molto caldi oppure quando desiderate togliere il cibo (p. es. il pane) dall'apparecchio. I cesti del pane e i cibi (p. es. il pane) diventano molto caldi.
- ▶ Fare attenzione quando maneggiate con i cibi scottanti!
- ▶ Durante il funzionamento e all'apertura del coperchio potrebbe fuoriuscire del vapore. Prestare attenzione.
- ▶ Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di eseguire la pulizia, il montaggio/smontaggio di componenti. L'apparecchio dispone di una superficie isolante al calore. Le componenti di metallo però si riscaldano durante l'uso.

▲WARNING**Avviso**

- ▶ Fare attenzione nel maneggiare l'apparecchio, soprattutto quando l'apparecchio è riempito con cibo scottante.
- ▶ Mai utilizzare una quantità di ingredienti maggiore di quella descritta nelle ricette del presente manuale. Il pane potrebbe altrimenti essere cotto non uniforme oppure l'impasto potrebbe traboccare. Seguire le indicazioni del presente manuale.
- ▶ Se desiderate cuocere un pane durante la notte, provare prima la ricetta durante il giorno e sorvegliare l'apparecchio durante il processo, per assicurarsi che le quantità di ingredienti siano corrette, l'impasto non sia troppo spesso o sottile, e che le quantità siano giuste, in modo che l'impasto non possa traboccare.
- ▶ Scollegare la spina di alimentazione quando la cottura è terminata.

31.3.2 Pericolo d'incendio**▲WARNING****Avviso**

In caso di utilizzo inadeguato dell'apparecchio, sussiste pericolo d'incendio mediante l'incendiarsi del contenuto.

Osservare le avvertenze di sicurezza per evitare il pericolo d'incendio:

- ▶ Non utilizzare mai l'apparecchio per conservare o asciugare materiali infiammabili.
- ▶ Non fare funzionare l'apparecchio a vuoto.
- ▶ Mai inserire nell'apparecchio fogli di alluminio o materiali simili. Introdurre nell'apparecchio esclusivamente ingredienti di cottura/marmellata, altrimenti sussiste il pericolo di fuoco o cortocircuito.
- ▶ Mai ricoprire l'apparecchio durante il funzionamento con degli asciugamani o altri materiali. Calore e vapore devono poter fuoriuscire in qualsiasi momento. Sussiste il pericolo d'incendio, quando l'apparecchio viene ricoperto con materiali combustibili oppure quando viene a contatto con le tende.
- ▶ Il pane può incendiarsi. Per questo motivo, non utilizzare l'apparecchio nelle vicinanze di materiali combustibili oppure sotto materiali che potrebbero incendiarsi, come ad esempio le tende.

31.3.3 Pericolo dovuto a corrente elettrica**▲GEFAHR****Pericolo**

Pericolo di morte dovuto a corrente elettrica!

In caso di contatto con cavi o componenti sotto tensione, sussiste pericolo di morte!

Osservare le avvertenze di sicurezza seguenti per evitare il pericolo dovuto dalla corrente elettrica:

- ▶ Non aprire in nessun caso la scatola dell'apparecchio. Se si toccano connessioni sotto tensione e se viene modificata la struttura elettrica e meccanica, sussiste il pericolo di scossa elettrica. Inoltre possono verificarsi malfunzionamenti dell'apparecchio.

▲GEFAHR**Pericolo**

- ▶ Non mettere in funzione l'apparecchio quando il cavo elettrico o la spina sono danneggiati, se non funziona correttamente oppure è stato fatto cadere o è danneggiato. Nel caso il cavo elettrico o la spina sono stati danneggiati, questi vanno sostituiti solo dal fabbricante oppure dal suo incaricato al Servizio, per evitare pericoli.
- ▶ Per scollegare l'apparecchio, non tirare mai dal cavo di alimentazione bensì dalla spina di alimentazione.

32Messa in funzione

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla messa in funzione dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

32.1 Indicazioni di sicurezza

▲WARNING**Avviso**

Con la messa in funzione dell'apparecchio possono verificarsi lesioni a persone e danni alle cose! Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare i pericoli:

- ▶ Materiali d'imballaggio non dovranno essere utilizzati come giocattoli. Sussiste il pericolo di soffocamento.
- ▶ A causa dell'elevato peso dell'apparecchio, si consiglia di effettuare in due persone il trasporto, il disimballaggio ed il posizionamento.

32.2 Insieme della fornitura ed ispezione trasporto

Il BM 1000 viene fornito standard con le seguenti componenti:

- BM 1000
- cestello rettangolare per pane
- cestello rotondo per torte
- lama impastatrice per pane
- lama impastatrice per torte
- bicchiere dosatore
- cucchiaio dosatore
- gancio per rimuovere la lama impastatrice
- istruzioni d'uso

HINWEIS**Indicazione**

- ▶ Controlli che la fornitura sia completa e non presenti danni visibili.
- ▶ Segnali immediatamente al spedizioniere, all'assicurazione e al fornitore una fornitura incompleta o danni dovuti ad un imballaggio insufficiente o al trasporto.

32.3 Disimballaggio

Per il disimballaggio dell'apparecchio, proceda come segue:

Posizioni l'apparecchio nel luogo di posizionamento. Estragga l'apparecchio dal cartone e tolga il materiale d'imballaggio ed il recipiente graduato.

32.4 Smaltimento dell'involucro

L'involucro protegge l'apparecchio da danni dovuti al trasporto. I materiali per l'imballaggio sono stati selezionati in considerazione dell'ambiente e della tecnica di smaltimento e sono quindi riciclabili.



Ricondurre l'imballaggio nel circuito materiali permette di risparmiare sulle materie prime e riduce la produzione di rifiuti. Smaltisca i materiali per l'imballaggio, che non sono più necessari, nei punti di raccolta presso le "aree ecologiche" per il sistema di riciclo.

HINWEIS

Indicazione

- Conservi, se possibile, l'imballaggio originale durante il periodo di garanzia, per poter reimballare adeguatamente l'apparecchio, in caso di necessità.

32.5 Posizionamento

32.5.1 Requisiti del luogo di posizionamento

Per un funzionamento sicuro privo di errori dell'apparecchio, il punto di posizionamento dovrà soddisfare i seguenti presupposti:

- Mettere l'apparecchio su una superficie stabile, piana, orizzontale e resistente al calore che abbia una capacità portante sufficiente per l'apparecchio e il suo contenuto.
- La superficie deve essere scelta in modo che l'apparecchio non possa cadere durante l'operazione d'impastatura. Posizionare l'apparecchio abbastanza distante dai bordi del tavolo. Questo è particolarmente importante quando probabilmente lasciate l'apparecchio per breve tempo inosservato.
- Non appoggiare l'apparecchio sulla sua superficie molto liscia.
- Scelga il luogo di posizionamento in modo tale, che i bambini non possano raggiungere le superfici calde dell'apparecchio.
- L'apparecchio non è previsto per il montaggio in una parete o in un armadio a muro.
- Non posizioni l'apparecchio in un ambiente caldo, bagnato o molto umido o nelle vicinanze di materiale infiammabile.
- Non posizionare l'apparecchio nelle vicinanze di un fornello a gas o elettrico oppure vicino a una stufa.
- L'apparecchio necessita una sufficiente aerazione per un funzionamento corretto. Lasciare uno spazio libero di 10 cm in tutti i lati.
- Non copra alcuna apertura sull'apparecchio e non le blocchi.
- Non elimini i piedini dell'apparecchio.
- La presa dovrà essere facilmente accessibile, in modo tale che il cavo elettrico possa essere facilmente estratto, in casi d'emergenza.
- Il montaggio di questo apparecchio in luoghi di posizionamento non stazionari dovrà essere effettuato esclusivamente da aziende/persone specializzate, se i presupposti per un utilizzo conforme alla sicurezza dell'apparecchio sono dati.

32.6 Connessione elettrica

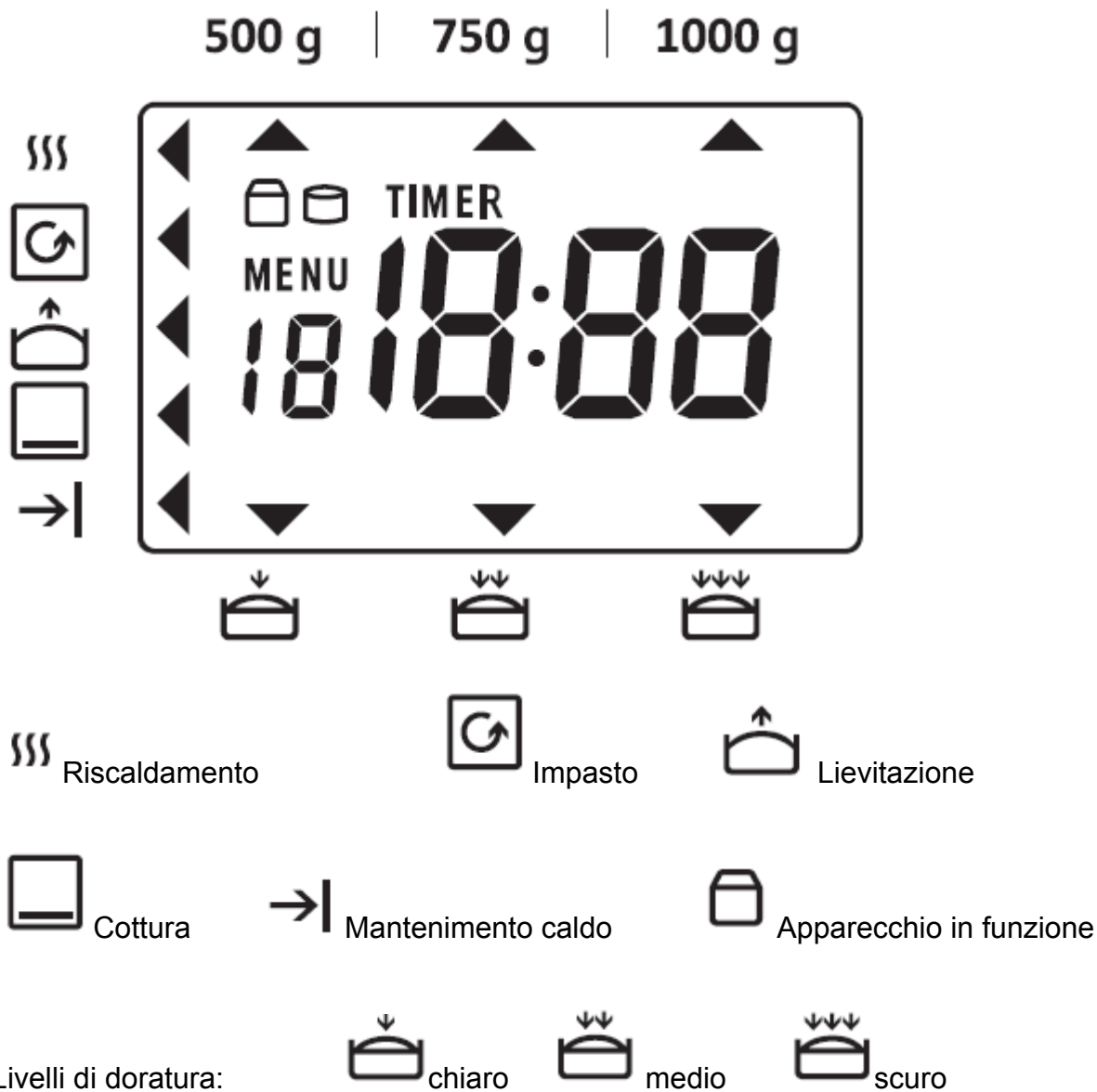
Per un funzionamento sicuro e privo di errori dell'apparecchio, bisognerà considerare le seguenti indicazioni durante la connessione elettrica.

- Prima di connettere l'apparecchio, confronti i dati di connessione (tensione e frequenza) sulla targhetta di omologazione con quelli della rete elettrica. Questi dati dovranno corrispondere, affinché non si verifichino danni sull'apparecchio. In caso di dubbi, chiedi il tuo tecnico elettricista specializzato.
- La presa deve essere protetta, separata da altre utenze di corrente, mediante un interruttore di protezione di 16A.
- La connessione dell'apparecchio alla rete elettrica dovrà avvenire al con una prolunga lunga al massimo 3 metri, srotolata con una sezione di 1,5 mm². L'utilizzo di prese multiple o di ciabatte è vietato a causa del pericolo d'incendio collegato all'uso di queste.
- Ci si assicuri che il cavo elettrico non sia danneggiato e che non venga posato sotto il forno o sopra superfici calde o dai bordi taglienti.
- La sicurezza elettrica dell'apparecchio viene garantita solo se ci si connette ad un conduttore di terra installato in conformità alle disposizioni. Il funzionamento con una presa senza conduttore di terra è vietato. In caso di dubbio, fatti controllare l'installazione di casa mediante un tecnico elettricista specializzato. Il produttore non può essere considerato responsabile per danni, provocati da una conduttura di terra mancante o interrotta.

33 Costruzione e funzione

In questo capitolo riceverai indicazioni importanti sulla costruzione e sulla funzione dell'apparecchio.

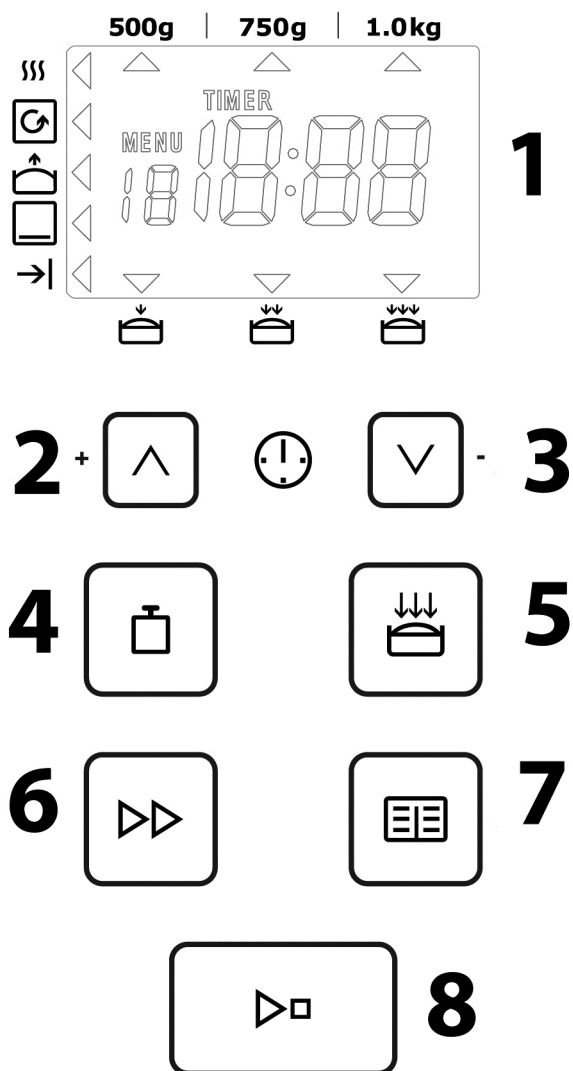
33.1 Display LCD e spiegazione dei simboli



Grandezza pane: fino a 500 g, fino a 750 g, fino a 1000 g

Queste quantità sono riferite al pane finito e non alle quantità di ingredienti.

33.2 Pannello di controllo e spiegazione dei tasti



- 1 Display LCD
- 2 Aumentare il tempo
- 3 Diminuire il tempo
- 4 Selezione peso (500, 750, 1000 g)
- 5 Selezione livello di doratura (chiaro, medio, scuro)
- 6 Selezione menù rapido 13
- 7 Selezione menù 1 - 12
- 8 Start / Stop

33.3 Menù

1. Pane bianco
2. Pane bianco - rapido
3. Pane integrale
4. Pane integrale - rapido
5. Pane francese
6. Pane dolce
7. Torte
8. Pane senza glutine
9. Impasto
- 10 „Artisan Dough“/ Impasto per pane da artigiani

11. Marmellata
12. Cottura extra
13. Menù rapido per pane cotto extra-veloce

33.4 Targhetta di omologazione

La targhetta di omologazione con i dati di connessione e di potenza, si trova sul lato posteriore dell'apparecchio.

34 Utilizzo e funzionamento

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sull'utilizzo dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

HINWEIS

Indicazione

► Riempire al massimo 550 g di farina e al massimo 9 g di lievito o altri agenti lievitanti.

34.1 Prima di usare l'apparecchio la prima volta

Pulire i cesti del pane e le lame impastatrici con acqua calda e un poco di detergente e poi asciugarli con un panno morbido.

34.2 Uso

1 Lama impastatrice per pane

2 Lama impastatrice per torta

Gli ingredienti devono avere temperatura ambiente e devono essere pesati precisi.


Inserire la lama impastatrice per pane nel cesto per pane rettangolare o inserire la lama impastatrice per torta nel cesto per pane rotondo.



Riempire gli ingredienti nel cesto del pane.

Mettere il cestello rettangolare sul supporto nel vano di cottura finché si aggancia oppure mettere il cestello rotondo sul supporto nel vano di cottura e fissarlo ruotandolo.

Chiudere il coperchio e collegare la spina di alimentazione.



Selezionare con  un menù da 1-12. A secondo del menù, adattare la grandezza del

pane in corrispondenza della quantità di ingredienti con  e con  selezionare il livello di doratura desiderato.

L'apparecchio visualizza il tempo di cottura.

Se il pane/la torta deve cuocere più tardi, adeguare il tempo con



Esempio:


Il menù 1 con grandezza pane di 500 g e livello di doratura chiaro finirebbe in 2:57 (2 ore e 57 minuti).

Se il pane però deve essere cotto tra 5 ore e 30 minuti, allora impostare il tempo a 5:30. La durata minima di cottura non può essere inferiore.

Premere  per 2 secondi per avviare la cottura.

HINWEIS

Indicazione

- ▶ Non utilizzare mai latte, yogurt, frutta, uova o simili ingredienti deteriorabili, se non desiderate avviare subito la cottura.
- ▶ Se desiderate avviare la cottura più tardi, allora utilizzare ingredienti freddi, affinché il lievito non inizi anticipatamente a lievitarsi.
- ▶ La cottura può essere interrotta in qualsiasi momento premendo  finché l'apparecchio suona.
- ▶ Per impasto o marmellata usare il cestello, compreso la lama impastatrice, con le dimensioni più adatte per gli ingredienti.
- ▶ L'apparecchio dispone di una funzione di ricordo. Se la corrente dovesse venire a mancare, l'apparecchio può memorizzare per 7 minuti la funzione salvata e e prosegue automaticamente il programma. Se l'interruzione dovesse essere più lunga di 7 minuti, allora dovete iniziare daccapo.

L'apparecchio suona, quando l'operazione di cottura è terminata. Il pane/torta/pasta o la vostra marmellata è ora cotta e può essere tolta dall'apparecchio.

Scollegare la spina di alimentazione.

Indossare guanti per forno e aprire il coperchio.

HINWEIS

Indicazione

- ▶ Se desiderate avere il pane più dorato, al termine del menù di cottura avviare il menù 12 per Cottura extra.

Rimuovere il cesto per pane dall'apparecchio.

Una volta che il pane o la torta sono cotti, allora capovolgere il cestello e scuoterlo cautamente finché il pane/la torta si stacca dal cestello.

Se le lame impastatrici non si staccano da sole, allora le potete liberare cautamente usando un coltello e il gancio per rimuovere la lama impastatrice.


HINWEIS

Indicazione

- ▶ Prima di avviare un nuovo programma, lasciare raffreddare l'apparecchio almeno per 30 minuti.

34.3 Menù rapido



Selezionando , l'apparecchio si avvia subito. Altre impostazioni non sono possibili.

35 Pulizia e cura

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla pulizia e la cura dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare danni dovuti ad una erronea pulizia dell'apparecchio e per assicurare un funzionamento senza inconvenienti.

35.1 Indicazioni di sicurezza

▲VORSICHT Attenzione

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza, prima di procedere con la pulizia dell'apparecchio:

- ▶ Il BM 1000 dovrà essere pulito regolarmente e residui del composto da cuocere dovranno essere rimossi. Se il BM 1000 non viene mantenuto pulito, ci saranno effetti negativi per la durata dell'apparecchio. Le condizioni dell'apparecchio potranno risultare pericolose e comportare un'infestazione di funghi e di batteri.
- ▶ Staccare la spina dell'apparecchio dalla presa elettrica prima di eseguire la pulizia.
- ▶ Il vano di cottura scotta dopo l'utilizzo. Sussiste il pericolo di ustioni! Attenda che l'apparecchio si sia raffreddato.
- ▶ Pulisca il vano di cottura dopo l'utilizzo, non appena si è raffreddato. Attendere troppo, rende inutilmente difficile la pulizia e la rende impossibile in casi estremi. Un eccesso di sporcizia può, in alcune situazioni, danneggiare l'apparecchio.
- ▶ Se penetra dell'umidità nell'apparecchio, possono danneggiarsi componenti elettriche. Osservi che non penetrino liquidi nell'interno dell'apparecchio, attraverso le fessure d'aerazione.
- ▶ Non utilizzi detersivi aggressivi o abrasivi e non utilizzi solventi. La scatola e la dicitura potrebbero venire danneggiate.
- ▶ Non utilizzi oggetti duri per grattare via i residui incrostati.

35.2 La pulizia

Utilizzare un panno umettato per rimuovere briciole e resti dai cestelli.

Pulire le lame impastatrici, il bicchiere dosatore e il cucchiaino dosatore in acqua saponata calda.

Staccare le lame impastatrici dal cestello direttamente dopo la cottura (ovvero cestello per pane/torta). Le lame impastatrici si lasciano difficilmente staccare se non lo si fa direttamente dopo la cottura. Se ciò dovesse essere il caso, allora aggiungere nel cestello acqua calda e un poco di detergente e lasciare ammorbidire per circa 30 minuti. Scaricare poi l'acqua e rimuovere la lama impastatrice. Sciacquare l'interno dei cestelli di cottura con acqua pulita.

Pulire il vano di cottura, il lato esterno dei cestelli e i lati esterni dell'apparecchio con un panno umettato.

Asciugare accuratamente a fondo tutte le componenti e l'apparecchio. Conservare l'apparecchio con il coperchio chiuso.

Il rivestimento antiaderente delle lame impastatrici e dei cestelli nel tempo può scolorirsi, ciò è normale.

35.3 Eliminazione malfunzionamenti

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla localizzazione di malfunzionamenti e sulla loro eliminazione. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.


35.4 Indicazioni di sicurezza

▲VORSICHT Attenzione

- ▶ Riparazioni su apparecchi elettrici dovranno essere eseguiti soltanto da personale specializzato, addestrato dal produttore.
- ▶ Con riparazioni inadeguate possono verificarsi gravi pericoli per l'utilizzatore e danni sull'apparecchio.

35.5 Cause malfunzionamenti e risoluzione

La seguente tabella aiuta a localizzare e a risolvere malfunzionamenti più lievi.

Malfunzionamento	Possibile causa	Risoluzione
Dalle feritoie di ventilazione fuoriesce fumo.	Gli ingredienti si attaccano al vano di cottura o al lato esterno del cestello.	Scollegare la spina di alimentazione e pulire l'apparecchio.
Gli ingredienti non vengono mescolati oppure il pane/la torta non viene cotto.	Programma sbagliato selezionato.  premuto durante il funzionamento. Coperchio aperto più volte durante il funzionamento. Mancanza più lunga della corrente durante il funzionamento. La lama impastatrice è bloccata.	Verificare il menù selezionato e l'impostazione. Avviare dall'inizio la cottura con nuovi ingredienti. Non aprire il coperchio durante il funzionamento. Avviare dall'inizio la cottura con nuovi ingredienti. Scollegare la spina di alimentazione e lasciare raffreddare l'apparecchio, verificare poi se potete allentare il bloccaggio della lama impastatrice. Probabilmente dei semi bloccano la lama impastatrice.

Il pane si insacca, il fondo è umido.	Dopo la cottura e il processo di mantenimento caldo, il pane è stato tenuto troppo a lungo nel cestello.	Rimuovere velocemente il pane dal cestello dopo la cottura. Non lasciare troppo a lungo il pane nel cestello.
Resti di pane si incollano al cestello e non si lasciano staccare da questo.	I resti del pane sono incollati alla lama impastatrice.	Pulire sempre la lama impastatrice e il suo supporto prima della cottura. Ammorbidire le lame impastatrici nel cestello per 30 minuti.

35.6 Codici errori

Codice errore	Spiegazione e rimedio
E01	La temperatura nel vano di cottura è troppo alta. Staccare la spina e lasciare raffreddare l'apparecchio per 30 minuti.
EEE, HHH	Cortocircuito. Contattare il servizio di assistenza clienti.

▲VORSICHT Attenzione

- Se non riesce a risolvere il problema con i passi sopra descritti, la preghiamo di rivolgersi al servizio Clienti.

36 Smaltimento dell'apparecchio obsoleto

Apparecchi elettrici ed elettronici obsoleti contengono spesso ancora materiali preziosi. Essi contengono però anche sostanze nocive, che erano necessarie per il loro funzionamento e la loro sicurezza.

Questi possono nuocere alla salute umana o all'ambiente se vengono gettati tra i rifiuti non riciclabili o in caso di un trattamento errato. Per questo eviti assolutamente di gettare il suo apparecchio obsoleto nella spazzatura non riciclabile.



HINWEIS Indicazione

- Si serva dell'area ecologica realizzata nel suo comune di residenza, per la consegna ed il riciclo di apparecchi elettrici o elettronici obsoleti. Si informi eventualmente presso il Suo comune, il Suo servizio di nettezza urbana o presso il suo rivenditore.
- Si assicuri, che il suo apparecchio obsoleto venga stoccato a prova di bambini, fino al momento della sua rimozione.

37 Garanzia

A partire dalla data di vendita assumiamo per questo prodotto una garanzia di 24 mesi per difetti, riconducibili ad errori di fabbricazione o nelle materie prime.

Ciò non ha alcuna influenza sulle sue pretese di garanzia di legge in conformità al §439 e seguenti del BGB-E.

Non contenute nella garanzia sono i danni, che si sono verificati a causa di un trattamento o un impiego inadeguato, così come i danni, che compromettono solo lievemente il funzionamento o il valore dell'apparecchio. Inoltre si escludono dalle pretese di garanzia pezzi d'usura, danni dovuti al trasporto, fin tanto questi non siano imputabili alla nostra responsabilità, così come danni, che sono riconducibili a riparazioni non eseguiti da noi.

Questo apparecchio è stato realizzato per un utilizzo in ambito privato (impiego domestico) ed è stato realizzato con una potenza adeguata.

Un eventuale utilizzo di tipo commerciale è assoggettabile alla garanzia, solo fintanto il suo utilizzo possa essere confrontato con quello in ambito privato. Non è previsto per un uso che vada oltre questo tipo di utilizzo commerciale.

In caso di reclami giustificati, saremo liberi di scegliere se riparare l'apparecchio o se è il caso di sostituirlo con uno privo di malfunzionamenti.

Malfunzionamenti aperti dovranno essere comunicati entro 14 giorni dalla fornitura.

Altre pretese sono escluse.

Per far valere una pretesa di garanzia, La preghiamo di mettersi in contatto con noi, prima di reinviarci l'apparecchio (sempre con scontrino d'acquisto!).

38 Dati tecnici

Apparecchio	Macchina del pane automatica
Nome	BM 1000
N. articolo	2725
Dati connessione	220-240V~ 50/60Hz
Potenza assorbita	680 W
Misure esterne (L/H/P)	390 x 315 x 275 mm
Peso netto	7,6 kg

Manual del usuario

Panificadora

BM 1000



Ref. 2725

39 Manual del usuario

39.1 Generalidades

Lea atentamente la información contenida en este manual para familiarizarse rápidamente con el aparato y poder utilizar sus funciones en toda su capacidad.

Su Panificadora BM 1000 le servirá durante muchos años si lo trata y conserva adecuadamente.

Le deseamos una gran satisfacción durante el uso.

39.2 Información acerca de este manual

El manual de instrucciones forma parte integrante del Panificadora BM 1000 (en lo sucesivo denominado aparato) y le proporciona instrucciones importantes para la puesta en marcha, la seguridad, el uso previsto y la conservación del aparato.

El manual del usuario debe guardarse siempre a mano, cerca del aparato. Debe ser leído y utilizado por la persona encargada de:

- la puesta en marcha, operación, resolución de fallas y/o limpieza

del aparato. Guarde este manual de instrucciones en un lugar seguro y facilítelo a las terceras personas que vayan a utilizarlo en el futuro.

39.3 Advertencias

En el presente manual se utilizan las siguientes advertencias:

▲GEFAHR

Peligro

Una advertencia de este nivel de peligro indica una situación peligrosa.

Si la situación peligrosa no se evita, puede causar la muerte o lesiones graves.

- ▶ Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar el peligro de muerte o de lesiones graves a personas.

▲WARNING

Advertencia

Una advertencia de este nivel de peligro indica una posible situación peligrosa.

Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones graves.

- ▶ Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar lesiones a personas.

▲VORSICHT

Precaución

Una advertencia de este nivel de peligro indica una posible situación peligrosa.

Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones de gravedad moderada a leve.

- ▶ Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar lesiones a personas.

Esta indicación proporciona información adicional que facilitará el manejo del aparato.

39.4 Limitación de responsabilidad

La información técnica contenida, datos e indicaciones contenidos en el presente manual para la instalación, operación y conservación se corresponden con los últimos avances técnicos en el momento de la impresión y se publican teniendo en cuenta nuestra experiencia y conocimientos hasta ese momento.

Por este motivo no nos hacemos responsables de las indicaciones, ilustraciones o descripciones contenidas en el presente manual del usuario.

El fabricante no se hace responsable de los daños causados por:

- desobedecimiento de las instrucciones
- uso indebido
- reparaciones indebidas
- modificaciones técnicas, modificaciones del aparato
- uso de piezas de repuesto no autorizadas

No se recomienda realizar modificaciones en el aparato y no están cubiertas por la garantía.

Las traducciones se realizan a nuestro buen saber y entender. No nos hacemos responsables de ningún error de traducción, incluso si la traducción hubiera sido realizada por nosotros o por orden nuestra. Por tanto, sólo el texto original en alemán tendrá carácter vinculante.

39.5 Derechos de autor (copyright)

Esta documentación está protegida por los derechos de autor.

Braukmann GmbH se reserva todos los derechos, incluida la reproducción fotomecánica, la publicación y distribución mediante procedimientos especiales (p.ej. procesamiento de datos, soporte de datos y redes de datos), ya sea en su totalidad o en parte.

Válido salvo errores de contenido y modificaciones técnicas

40 Seguridad

En este capítulo obtendrá importantes instrucciones de seguridad sobre la manipulación del aparato. Este aparato cumple la normativa de seguridad vigente. No obstante, el uso indebido puede causar lesiones a personas y daños materiales.

40.1 Uso previsto

Este aparato está previsto exclusivamente para su uso doméstico en habitaciones cerradas

- para la producción de pan y bizcochos
- Producción de masa y mermelada

Cualquier otro uso distinto al aquí previsto se considera un uso indebido del aparato.

▲WARNING Advertencia

Peligro ante el uso no conforme a lo previsto.

El uso indebido del aparato o cualquier uso distinto al uso previsto puede entrañar peligro.

- ▶ Utilice el aparato exclusivamente para su uso previsto
- ▶ Los procedimientos descritos en el manual de instrucciones deben obedecerse.

Queda excluida cualquier reclamación de garantía debido a daños derivados del uso no conforme a lo previsto. La responsabilidad recae exclusivamente en el usuario.

40.2 Instrucciones generales de seguridad

HINWEIS Nota

Para una manipulación segura del aparato, observe las siguientes instrucciones generales de seguridad:

- ▶ Antes de utilizar el aparato debe leer atentamente las instrucciones de uso.
- ▶ Antes de utilizar el aparato debe revisarlo para detectar posibles daños. Si el aparato presenta daños, no lo ponga en marcha.
- ▶ Las reparaciones solo deben realizarse por personal técnico autorizado e instruido por el fabricante. Una reparación indebida podría causar daños al usuario.
- ▶ La reparación del aparato durante el período de garantía sólo debe ser realizada por el servicio técnico autorizado por el fabricante. De lo contrario, la garantía quedará anulada en caso de sufrir daños.
- ▶ Los componentes defectuosos solo deben ser sustituidos por piezas de repuesto originales. Sólo en este tipo de componentes se asegura el cumplimiento de los requisitos de seguridad.
- ▶ El aparato no puede utilizarse si el cable de alimentación o el enchufe presentan daños, si no funciona correctamente o se ha caído y sufrido daños. Si el cable de alimentación o el enchufe resultan dañados, éstos deben ser sustituidos por el fabricante o su distribuidor, con el fin de evitar daños.
- ▶ Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de ocho años, así como por personas con discapacidad psicológica, sensorial o física si han sido instruidos en el uso seguro y son conscientes de los posibles peligros existentes.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ Las tareas de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin supervisión.
- ▶ Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ▶ El aparato no está previsto para su uso mediante un temporizador o control remoto externo.
- ▶ Si no va a utilizar el aparato y antes de cada limpieza, desconecte el enchufe de la toma de alimentación eléctrica.

- ▶ Desconecte el enchufe de la red de alimentación eléctrica antes de entrar en contacto con las partes móviles del equipo.
- ▶ Nunca retire el molde mientras el aparato está en funcionamiento.
- ▶ Utilice exclusivamente los accesorios recomendados por el fabricante o de lo contrario, el aparato podría resultar dañado.
- ▶ No sumerja el aparato en agua ni lo lave en el lavavajillas.

40.3 Fuentes de peligro

40.3.1 ¡Peligro de quemaduras!

▲WARNING ADVERTENCIA

Los alimentos fabricados en el aparato, el aparato y las superficies del mismo pueden calentarse mucho. Observe las siguientes instrucciones de seguridad para evitar quemarse o escaldarse usted o a otras personas:

- ▶ Las superficies exteriores del aparato y el propio aparato pueden calentarse mucho.
- ▶ Las temperaturas de las superficies con las que puede entrarse en contacto pueden calentarse mucho durante el funcionamiento del aparato.
- ▶ Por tanto, no debe tocar las superficies calientes del aparato, utilice en su lugar guantes de horno. El aparato se calienta mucho tras finalizar el proceso de cocinado.
- ▶ Utilice guantes de horno si desea agarrar el aparato caliente o sus accesorios (p. Ej. Moldes) o retirar los alimentos (p. ej., pan) del aparato. Los moldes y alimentos (p. ej. el pan) están muy calientes.
- ▶ Precaución al manipular alimentos calientes
- ▶ Durante el funcionamiento y al abrir la tapa puede salir vapor. Proceda con cuidado.
- ▶ Espere a desmontar/montar las piezas del aparato, así como antes de limpiarlo hasta que enfríe completamente. El aparato posee una superficie termorresistente. Los componentes de metal se calientan durante el uso.
- ▶ Proceda con cuidado al manipular el aparato, especialmente cuando esté lleno de alimento caliente.
- ▶ Nunca utilice más cantidad de ingredientes que la descrita en las recetas del presente manual de instrucciones. Si lo hace, el alimento podría cocinarse de forma irregular o la masa podría rebosar. Siga las instrucciones que se proporcionan en el presente manual.
- ▶ Si desea cocinar pan durante la noche, pruebe la receta primero durante el día y supervise el aparato durante el proceso para asegurarse de que las cantidades de los ingredientes son las correctas, que la masa no es demasiado gruesa o fina y que las cantidades son correctas de forma que no rebose la masa.
- ▶ Desconecte el enchufe de la red de alimentación una vez finalizado el proceso de cocción.

40.3.2 Peligro de incendio

▲WARNING ADVERTENCIA

El uso indebido del aparato implica un peligro de inflamación del contenido.

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad para evitar el peligro de incendio:

- ▶ Nunca debe utilizar el aparato para guardar o secar materiales inflamables.
- ▶ El aparato no puede utilizarse estando vacío.
- ▶ Nunca coloque lámina de aluminio o materiales similares en el aparato. Únicamente debe introducir ingredientes para cocinar, como masa o mermelada en el aparato, ya que de lo contrario podría producirse un incendio o cortocircuito.
- ▶ Nunca cubra el aparato con paños o materiales similares. El calor y el vapor deben disiparse en cualquier momento. Existe un peligro de incendio cuando el aparato esté cubierto con materiales combustibles o entre en contacto con las cortinas.
- ▶ El pan puede prender fuego. Por este motivo, no debe utilizar el aparato en la proximidad de materiales inflamables ni colocarse bajo materiales que puedan prender fuego, por ejemplo, cerca de las cortinas.

40.3.3 Peligro de electrocución

▲GEFAHR PELIGRO

Peligro de muerte por electrocución.

El contacto con cables o componentes energizados implica peligro de muerte.

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad para evitar el peligro de electrocución:

- ▶ Nunca abra la carcasa del aparato. Si toca cualquier conexión energizada y cambia la disposición del cableado eléctrico o el diseño mecánico existe peligro de electrocución. Además, pueden producirse fallos de funcionamiento en el aparato.
- ▶ El aparato no puede utilizarse si el cable de alimentación o el enchufe presentan daños, si no funciona correctamente o se ha caído y sufrido daños. Si el cable de alimentación o el enchufe resultan dañados, éstos deben ser sustituidos por el fabricante o su distribuidor, con el fin de evitar daños.
- ▶ No tire del cable de alimentación, sino del enchufe para desconectar el aparato.

41 Puesta en marcha

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la puesta en marcha del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

41.1 Instrucciones de seguridad

⚠️ WARNUNG Advertencia

Al poner en marcha el aparato pueden producirse lesiones a personas o daños materiales

Tener en cuenta las precauciones indicadas, a fin de evitar peligros:

- ▶ Los materiales de embalaje no deben utilizarse como juguetes. Peligro de asfixia.

41.2 Ámbito de suministro e inspección de transporte

El BM 1000 incluye los siguientes componentes de fábrica:

- BM 1000
- Molde rectangular para pan
- Molde redondo para bizcocho
- Gancho de amasado para pan
- Gancho de amasado para bizcocho
- Vaso medidor
- Cuchara medidora
- Gancho para retirar el gancho de amasado
- Manual del usuario

HINWEIS Nota

- ▶ Verifique la integridad del suministro y revíselo para detectar daños visibles.
- ▶ Si detectara cualquier falta o daños en el suministro debidos a un embalaje defectuoso o al transporte debe informar de inmediato al transportista, a la aseguradora y al proveedor.

41.3 Desembalaje

Para desembalar el aparato, sáquelo de la caja y retire el material de embalaje.

41.4 Eliminación del embalaje



El embalaje protege al aparato frente a daños ocasionados por el transporte. Los materiales de embalaje han sido seleccionados con una filosofía respetuosa con el medio ambiente e idónea a efectos de una correcta eliminación y, por tanto, son reciclables.

La devolución del embalaje al ciclo de material ahorra materia prima y reduce la generación de residuos. Por tanto, deposite los materiales de embalaje que no necesite en los puntos de recogida "punto verde".

HINWEIS Nota

- ▶ Si fuera posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía para poder embalar el aparato adecuadamente en caso de que requiera hacer uso de la garantía.

41.5 Colocación

41.5.1 Requisitos que debe reunir el lugar de montaje

Para garantizar el funcionamiento seguro y correcto del aparato, el lugar de colocación debe cumplir los siguientes requisitos:

- Coloque el aparato sobre una base resistente, llana, horizontal y resistente al calor con suficiente capacidad portante para soportar el aparato con todo su contenido.
- La base debe elegirse de forma que el aparato no pueda caerse durante el proceso de amasado. Coloque el aparato lo suficientemente alejado de los bordes de la mesa. Esto es especialmente importante si usted deja el aparato posiblemente durante unos instantes sin vigilancia.
- No coloque el aparato sobre una superficie muy lisa.
- El lugar de colocación debe quedar fuera del alcance de los niños, para que no puedan tocar la superficie caliente del aparato.
- El aparato no es apto para su encastrado en una pared o en un armario empotrado.
- No coloque el aparato en un lugar demasiado cálido, húmedo o con presencia de agua ni cerca de materiales inflamables.
- El aparato no debe colocarse cerca de la cocina de gas o vitrocerámica ni junto al horno.
- Para su correcto funcionamiento, el aparato requiere suficiente ventilación. Deje una distancia de 10 cm con respecto a cada lado.
- No tape las aperturas del aparato ni las obstruya.
- No retire las patas del aparato.
- La toma de alimentación debe estar fácilmente accesible para poder desconectar el cable de alimentación rápidamente, si fuera preciso.
- La colocación y montaje del presente aparato en lugares no estacionarios (p.ej. barcos) debe ser realizado por personal técnico autorizado, con el fin de asegurar el cumplimiento de los requisitos para el uso seguro de este aparato.

41.6 Conexión eléctrica

Para que el aparato funcione con seguridad y correctamente debe observar las siguientes indicaciones al establecer la conexión eléctrica:

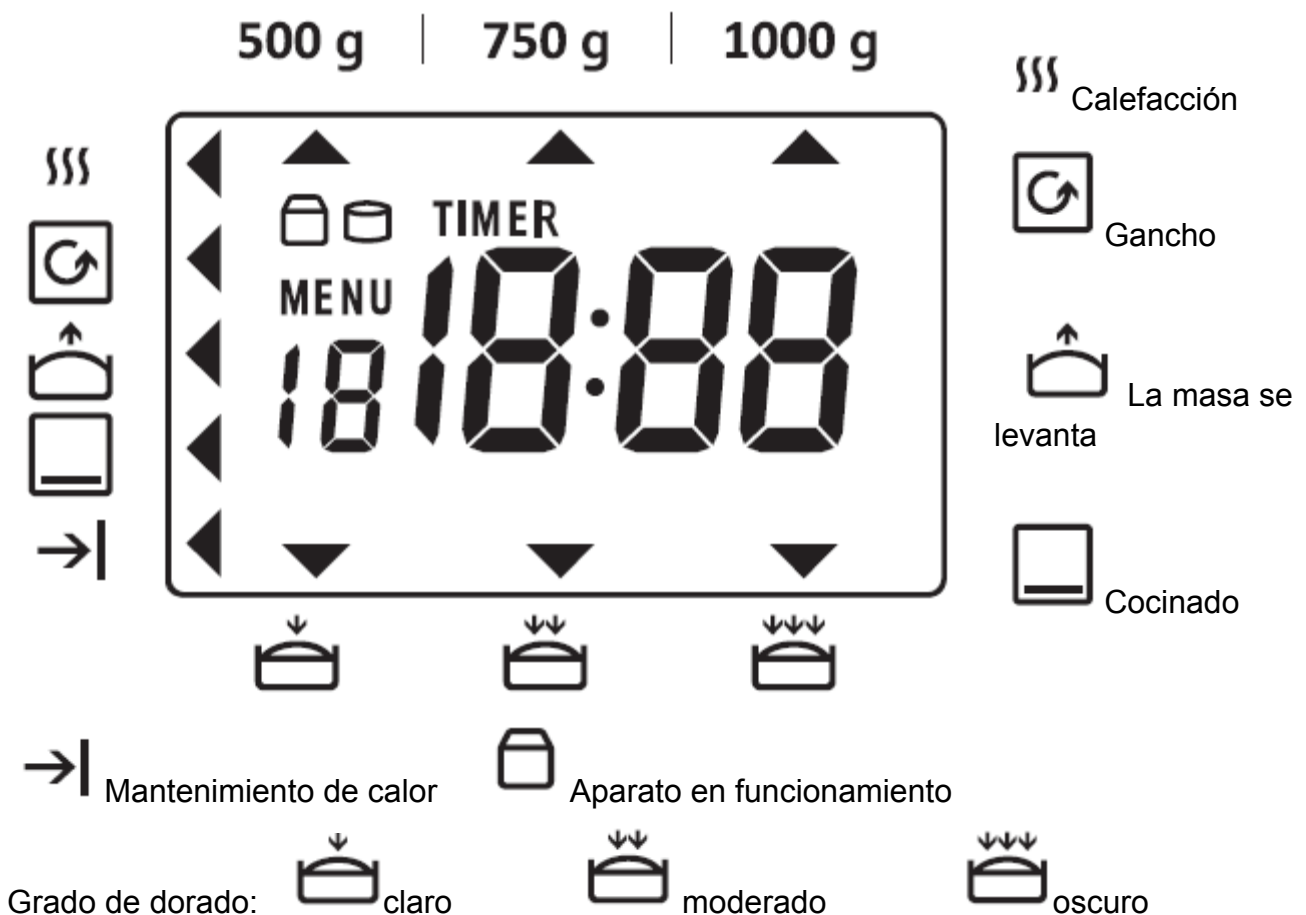
- Antes de conectar el aparato, compare los datos de conexión (tensión y frecuencia) de la placa de especificaciones con las de la red eléctrica doméstica. Estos datos deben coincidir para evitar daños en el aparato.
- En caso de duda, consulte a su servicio técnico eléctrico.
- Es necesario proteger la toma de alimentación mediante un interruptor diferencial de 16 A, separado de otros consumidores.

- La conexión del aparato a la red eléctrica debe realizarse mediante un cable alargador arrollado, de 3 metros de longitud como máximo y una sección recta de 1,5 mm². El uso de regletas de conexiones o ladrones con varias tomas está prohibido, por el peligro de incendio.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no resulta dañado y que no se tiende bajo el aparato ni sobre superficies calientes o de bordes afilados.
- La seguridad eléctrica del aparato solo se asegurará si se conecta un sistema de protección frente a sobrecargas. Está prohibido conectar el aparato a una toma de alimentación desprotegida. En caso de duda, avise al electricista autorizado para que revise la instalación doméstica. El fabricante no se hace responsable de los daños ocasionados por falta de protección o protección interrumpida.

42 Estructura y funciones

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la estructura y el funcionamiento del aparato.

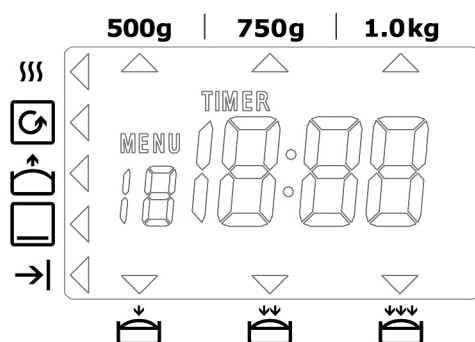
42.1 Pantalla LCD y explicación de símbolos



Tamaño del pan: hasta 500 gr, hasta 750 gr, hasta 1000 gr

Estas cantidades se refieren al pan terminado y no a las cantidades de los ingredientes.

42.2 Panel de mando y explicación de botones



1

- 1 pantalla LCD
- 2 aumentar el tiempo
- 3 reducir el tiempo
- 4 selección de peso (500, 750, 1000 g)
- 5 selección de nivel de dorado (claro, moderado, oscuro)
- 6 selección de menú rápido 13
- 7 selección de menú 1 a12
- 8 arranque/parada



42.3 Menús

- 1 pan blanco
2. pan blanco rápido
3. pan integral
4. pan integral rápido
5. pan francés
6. pan dulce
7. pastel/bizcocho
8. pan sin gluten
- 9 masa
- 10 «masa artesana»/ masa para pan artesanal
- 11 mermelada

12 cocinado adicional

13 menú rápido para pan cocinado ultrarrápido

42.4 Placa de especificaciones

La placa de especificaciones con los datos de conexión y de potencia se encuentra en la parte trasera del aparato.

43 Operación y funcionamiento

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la operación y el funcionamiento del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

HINWEIS

Nota

- Rellene un máximo de 550 g de harina y 9 g de levadura como máximo u otros gasificantes.

43.1 Antes del primer uso

Limpie los moldes y ganchos con agua caliente y un poco de detergente y luego séquelos con un paño suave.

43.2 Uso

1 gancho de amasar para pan

2 gancho de amasar para bizcocho

Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente y tener la medida correcta




Coloque el gancho de amasado en el molde rectangular o coloque el gancho de amasado para bizcocho en el molde redondo.

Vierta los ingredientes en el molde.

Coloque el molde rectangular en el soporte en el espacio de cocinado hasta que quede enclavado o coloque el molde redondo en el soporte del espacio de cocinado y enrósquelo hasta que quede fijo.

Cierre la tapa y conecte el enchufe.



Seleccione el menú del 1 al 12 mediante . Adapte el tamaño del pan en función del menú conforme a la cantidad de ingrediente mediante  y seleccione el nivel de dorado deseado mediante .

El aparato indica el intervalo de cocinado.

Cuando el pan / el bizcocho deba cocinarse más tarde, puede adaptar el tiempo mediante



Ejemplo:

Menú 1 con 500 g Para un tamaño del pan y nivel de dorado claro estaría listo en 2:57 (2 horas y 57 minutos).

Sin embargo, si el pan hubiera de estar listo en 5 horas y 30 minutos, ajuste el tiempo a 5:30. Evite quedarse por debajo del tiempo de cocinado mínimo.


Pulse  durante 2 segundos para iniciar el proceso de cocinado.

HINWEIS

Nota

- ▶ Nunca utilice leche, yogur, frutas, huevos o alimentos perecederos similares si no desea iniciar inmediatamente el proceso de cocinado.

HINWEIS**Nota**

- ▶ Si desea iniciar el proceso de cocinado más tarde deberá utilizar ingredientes fríos para que la levadura no comience a fermentar antes de lo deseado.
- ▶ Puede interrumpir el proceso de cocinado en cualquier momento pulsando  hasta que el aparato emita un pitido.
- ▶ Para la masa o mermelada, utilice el molde con gancho de amasado que por su tamaño mejor se adapte a los ingredientes que va a utilizar.
- ▶ El aparato dispone de una función de recordatorio. Si se produjera un corte de alimentación, el aparato puede guardar en la memoria la función almacenada durante 7 minutos y reanudará el programa automáticamente. Si el corte de alimentación dura más de 7 minutos deberá comenzar desde el principio.

El aparato emitirá un pitido al finalizar el proceso de cocinado. Su pan/bizcocho/masa o su mermelada estarán listos y podrán retirarse.

Desconecte el enchufe de alimentación.

Póngase los guantes de horno y abra la tapa.

HINWEIS**Nota**

- ▶ Si desea el pastel un poco más dorado, al finalizar el menú de cocinado previamente elegido, utilice el menú 12 para un horneado adicional.

Retire el molde del aparato.

Si ha cocinado el pan o el bizcocho, vierta el molde sobre una superficie y agite con cuidado el molde hasta que el pan o el bizcocho se desprendan.


Si el gancho de amasado no se desprende por sí solo, puede introducir un cuchillo con cuidado para desprenderlo y utilizar el gancho para retirar el gancho de amasado.

HINWEIS**Nota**

- ▶ Deje que el aparato enfríe durante 30 minutos como mínimo antes de iniciar un nuevo programa.

43.3 Menú rápido



Al seleccionar  el aparato arrancará de inmediato. No es posible realizar más ajustes.

44 Limpieza y conservación

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la limpieza y la conservación del aparato. Tenga presentes las instrucciones y daños por limpieza incorrecta del aparato y asegúrese de que el aparato funciona sin errores.

44.1 Instrucciones de seguridad

▲VORSICHT Precaución

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad antes de comenzar a limpiar el aparato:

- ▶ El aparato debe limpiarse periódicamente para eliminar los restos de alimentos cocinados. Un BM 1000 que no se mantenga limpio perjudicará la conservación del aparato y puede hacerlo peligrar, además de causar una acumulación de hongos y bacterias.
- ▶ Antes de limpiar el BM 1000 desconectarlo de la toma de alimentación eléctrica.
- ▶ El espacio de cocción se calienta mucho después del uso. Peligro de quemaduras. Espere hasta que el aparato enfríe.
- ▶ Después del uso debe limpiar el espacio de cocción en cuanto enfríe. Si espera demasiado, será más difícil llevar a cabo la limpieza e incluso, la hará imposible. Si se acumula demasiada suciedad el aparato podría sufrir daños.
- ▶ Si la humedad penetra en el aparato, sus componentes electrónicos pueden resultar dañados. Evite que caiga líquido en el interior del aparato, a través de las ranuras de ventilación.
- ▶ No utilice limpiadores agresivos ni disolventes. La carcasa y la rotulación podrían resultar dañadas.
- ▶ No elimine la suciedad incrustada mediante la fuerza, utilizando objetos duros.

44.2 Limpieza

Utilice un paño húmedo para eliminar las migas y otros restos de alimento del molde.

Limpie el gancho de amasado, el vaso medidor y la cuchara medidora en agua caliente jabonosa.

Desenganche siempre el gancho de amasado del molde (o retírelo del pan/bizcocho) inmediatamente después de cocinar. Le costará más soltar el gancho de amasado si espera mucho para ello. Si quedara atascado, aplique agua caliente y un poco de detergente en el molde y espere durante unos 30 minutos para que se ablande. Luego vierta el agua y retire el gancho de amasado. Lave la cara interna del molde con agua corriente.

Limpie el espacio de cocinado, la cara exterior del molde y la parte exterior del aparato con un paño humedecido.

Seque todos los componentes y el aparato escrupulosamente. Guarde el aparato con la tapa colocada. El revestimiento antiadherente del gancho de amasado y los moldes puede decolorarse con el tiempo, lo que se considera normal.

45 Resolución de fallas

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la localización y resolución de fallas del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.


45.1 Instrucciones de seguridad

▲VORSICHT Precaución

- ▶ Las reparaciones de aparatos eléctricos y electrónicos sólo deben realizarse por personal técnico autorizado e instruido por el fabricante.
- ▶ Una reparación indebida podría poner en grave peligro al usuario y causar daños en el aparato.

45.2 Causas y resolución de fallos

La siguiente tabla proporciona ayuda durante la localización y reparación de pequeños fallos.

Fallo	Posible causa	Solución
Sale humo a través de las ranuras de ventilación.	Los ingredientes se adhieren en el espacio de cocinado o al exterior del molde.	Desconecte el enchufe y limpie el aparato.
Los ingredientes no se mezcla o el pan/bizcocho no se cocina.	Ha elegido un programa incorrecto.  pulsado durante el funcionamiento. La tapa se abre varias veces durante el funcionamiento. Corte de electricidad prolongado durante el funcionamiento. El gancho de amasado está bloqueado.	Examine el menú seleccionado y el ajuste realizado. Inicie el proceso desde el principio con nuevos ingredientes. No abra la tapa durante el funcionamiento. Inicie el proceso desde el principio con nuevos ingredientes. Desconecte el enchufe y espere hasta que el aparato enfríe y luego compruebe si el bloqueo del gancho de amasar puede soltarse. Posiblemente sucede que los granos bloquean el gancho de amasar.
El pan se resquebraja porque la base está húmeda.	El pan permaneció demasiado tiempo en el molde después de haberse cocinado y del proceso de mantenimiento caliente.	Retire enseguida el pan del molde después de haberlo cocinado. No deje el pan demasiado tiempo en el molde.

Los restos de pan se adhieren al molde y quedan incrustados.	Los restos de pan se adhieren al gancho de amasado.	<p>Limpie siempre el gancho de amasado y su soporte antes del proceso de cocinado de pan.</p> <p>Ablande el gancho de amasado en el molde durante 30 minutos.</p>
--	---	---

45.3 Códigos de error

Código de error	Explicación y solución
E01	La temperatura en el espacio de cocinado es demasiado elevada. Desconecte el enchufe y deje enfriar el aparato durante 30 minutos.
EEE, HHH	Cortocircuito Póngase en contacto con el servicio técnico.

▲VORSICHT Precaución

- Si con los pasos que se indican más arriba no consigue solucionar el problema, diríjase al servicio de atención al cliente.

46 Eliminación del aparato usado



Los productos eléctricos y electrónicos usados contienen materiales reutilizables. No obstante, también contienen materiales nocivos, necesarios para su funcionamiento y seguridad.

En la basura doméstica, o ante la manipulación indebida, puede ponerse en peligro la salud humana y el medio ambiente. Por tanto, no debe depositar su aparato usado en ningún caso junto con la basura doméstica

HINWEIS Nota

- Utilice el puesto de recogida más cercano para devolver y reciclar los aparatos electrónicos usados. Infórmese, si fuera preciso, en su ayuntamiento, en el servicio de recogida de basura o en su distribuidor.
- Guarde su aparato usado, protegido frente al acceso de los niños, para su eliminación

47 Garantía

Otorgamos para este producto, 24 meses de garantía a contar desde la fecha de venta por defectos de fabricación o de material.

En la garantía no se incluyen daños resultantes de la manipulación o el uso indebidos, ni aquellos daños que impidan el correcto funcionamiento o disminuyan el valor del aparato en lo más mínimo. Además, no nos hacemos responsables en cuanto a la garantía en relación a los componentes desgastados, daños de transporte, siempre que no seamos responsables, así como daños no atribuibles a las reparaciones realizadas por nosotros.

Este aparato es apto para el uso doméstico y sus características de diseño y potencia así lo confirman. Cualquier uso industrial o comercial restringe el derecho a garantía en la medida en que el aparato haya sido sometido a esfuerzo equivalente al uso doméstico. El aparato no está previsto para el uso industrial.

En caso de reclamaciones legítimas, enviaremos el aparato defectuoso, a nuestra discreción, a reparar o a sustituir por un aparato sin defecto.

Los daños a la vista deben notificarse en un plazo de 14 días a partir de la fecha de suministro.

Queda excluida cualquier otra reclamación de garantía.

Para hacer valer una declaración de garantía, antes de devolver el aparato (siempre con presentación del recibo de compra), póngase en contacto con nosotros.

48 Datos técnicos

Aparato	Panificadora
Nombre	BM 1000
N° de artículo.	2725
Datos de conexión	220-240V~ 50/60Hz
Potencia	680 W
Peso neto	7,6 kg
Medidas (An/H/P)	390 x 315 x 275 mm

Originele Gebruiksaanwijzing Broodbakautomaat BM 1000



Artikelnummer. 2725

49 Gebruiksaanwijzing

49.1 Algemeen

Lees de hier vermelde informatie, zodat u snel vertrouwd raakt met uw apparaat en al zijn functies in volle omvang kunt gebruiken. U heeft jaren lang plezier van uw Broodbakautomaat BM 1000 als u hem vakkundig behandelt en onderhoudt. Wij wensen u veel plezier met het gebruik.

49.2 Informatie over deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing is onderdeel van de Broodbakautomaat BM 1000 (vanaf hier 'apparaat' genoemd) en geeft u belangrijke aanwijzingen voor de ingebruikname, de veiligheid, het doelgerichte gebruik en het onderhoud van het apparaat.

De gebruiksaanwijzing moet altijd bij het apparaat voorhanden zijn en voor iedereen te lezen en te gebruiken die met de

• Ingebruikname • bediening • oplossing van een storing en/of • reiniging van het apparaat belast is. Bewaar deze gebruiksaanwijzing en geef hem samen met het apparaat door aan een eventuele volgende eigenaar.

49.3 Waarschuwingsinstructies

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingsinstructies gebruikt:

▲GEFAHR GEVAAR

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een dreigende, gevaarlijke situatie. Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, leidt deze tot de dood of zware verwondingen.

► De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie pvolgen om het gevaar van dood of zware verwondingen bij personen te voorkomen.

▲WARNING WAARSCHUWING

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie. Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot zware verwondingen leiden.

► De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.

▲VORSICHT VOORZICHTIG

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie. Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot lichte of matige verwondingen leiden.

► De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.

Een tip duidt op extra informatie, die de omgang met het apparaat lichter maakt.

49.4 Aansprakelijkheid

Alle in deze gebruiksaanwijzing aanwezige technische informatie, gegevens en instructies voor installatie, ingebruikname en onderhoud beantwoorden aan de laatste stand bij het in druk gaan en vinden plaats met inachtneming van onze tot nu toe opgedane ervaringen en kennis naar eer en geweten. Aan de informatie, afbeeldingen en beschrijvingen in deze gebruiksaanwijzingen kunnen geen rechten worden ontleend. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade op grond van:

- Niet-naleving van de gebruiksaanwijzing
- Ondeskundige reparaties
- Niet volgens de voorschriften geldend gebruik
- Technische veranderingen, modificaties van het apparaat
- Toepassing van niet goedgekeurde onderdelen

Modificaties van het apparaat worden niet aanbevolen en vallen niet onder de garantie.

Vertalingen worden naar beste weten uitgevoerd. Wij zijn niet verantwoordelijk voor vertaalfouten, ook niet in het geval dat de vertaling door ons of in opdracht van ons is gemaakt. Bindend blijft alleen de oorspronkelijke Duitse tekst.

49.5 Auteurswet

Dit documentatiemateriaal is auteursrechtelijk beschermd. Alle rechten, ook die van de fotomechanische reproductie, de verveelvoudiging en de verbreiding door bijzondere handelswijzen (bijvoorbeeld gegevensverwerking, informatiedragers en datanetwerken), ook ten dele, zijn de firma Braukmann GmbH voorbehouden. Inhoudelijke en technische veranderingen voorbehouden.

50 Veiligheid

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke veiligheidsinstructies betreffende de omgang met het apparaat. Dit apparaat beantwoordt aan de voorgeschreven veiligheidsvoorschriften. Een ondeskundig gebruik kan echter tot materiële schade en schade aan personen leiden.

50.1 Gebruik volgens de voorschriften

Dit apparaat is alleen geschikt voor gebruik in het huishouden en gesloten ruimtes voor het

- Bakken van brood en taarten
- Bereiden van deeg en marmelade

Een ander of er van afwijkend gebruik geldt als niet volgens de voorschriften.

⚠️ WARNUNG

WAARSCHUWING

Gevaar door gebruik niet volgens de voorschriften!

Bij onreglementair gebruik van het apparaat en/of gebruik op een andere wijze kunnen gevaren ontstaan. Het apparaat uitsluitend volgens de voorschriften gebruiken.

► De in deze gebruiksaanwijzing beschreven handelswijzen in acht nemen.

Aanspraken van welke aard dan ook wegens niet reglementair gebruik zijn uitgesloten. Het risico draagt alleen de gebruiker.

50.2 Algemene veiligheidsaanwijzingen

HINWEIS

Tip

Neem voor een veiligere omgang met het apparaat de volgende algemene veiligheidsaanwijzingen in acht:

- ▶ Vóór het gebruik van het apparaat moeten de gebruiksaanwijzingen zorgvuldig worden gelezen.
- ▶ Controleer het apparaat voor het gebruik op zichtbare schade. Gebruik een beschadigd apparaat niet.
- ▶ Reparaties mogen alleen door gekwalificeerd, door de fabrikant opgeleid, personeel worden uitgevoerd. Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan.
- ▶ Een reparatie van het apparaat tijdens de garantieperiode mag alleen door een door de fabrikant erkende klantenservice worden uitgevoerd, anders vervalt bij volgende schade de garantie.
- ▶ Defecte onderdelen mogen alleen tegen originele reserveonderdelen worden vervangen. Alleen met deze onderdelen is gegarandeerd dat aan de veiligheidseisen wordt voldaan.
- ▶ Het apparaat mag niet in gebruik worden genomen, als de netkabel of de stekker beschadigd is, als het niet volgens de voorschriften werkt, op de grond is gevallen of beschadigd is. Indien de netkabel of de stekker beschadigd is, moet deze door de fabrikant of servicepersoneel dat daar opdracht toe heeft van de fabrikant worden vervangen om gevaren te voorkomen.
- ▶ Dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een geestelijke, zintuiglijke of lichamelijke handicap worden gebruikt, als zij zijn onderwezen in het veilige gebruik en de mogelijke gevaren begrijpen.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Reiniging en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
- ▶ Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen onder de 8 jaar.
- ▶ Het apparaat is niet geschikt voor gebruik via een externe tijdschakelaar of afstandsbediening.
- ▶ Trek de stekker uit het stopcontact als de machine niet wordt gebruikt en voor iedere reiniging en montage/demontage van onderdelen.
- ▶ Trek voordat u bewegende delen aanraakt altijd eerst de stekker uit het stopcontact.
- ▶ Verwijder de bakvorm nooit wanneer het apparaat in werking is.
- ▶ Gebruik alleen de door de fabrikant aanbevolen accessoires, anders kan het apparaat beschadigd raken.
- ▶ Dompel het apparaat niet in water en plaats het niet in de vaatwasser.

50.3 Bronnen van gevaar

50.3.1 Verbrandingsgevaar

⚠️ **WARNUNG** Waarschuwing

De in het apparaat bereide bakproducten, het apparaat en de oppervlakken ervan kunnen zeer heet worden. Let op de volgende veiligheidsadviezen om verbrandingen te voorkomen:

- ▶ De externe oppervlakken van het apparaat en het apparaat zelf kunnen zeer heet worden.
- ▶ De oppervlakken kunnen zeer heet worden, wanneer het apparaat in werking is.
- ▶ Raak de hete oppervlakken van het apparaat niet aan, gebruik ovenwanten. Het apparaat is na afloop van het bakken zeer heet.
- ▶ Gebruik ovenwanten, wanneer u het hete apparaat of accessoires (b.v. bakvormen) wilt vastpakken of het bakproduct (b.v. brood) uit het apparaat wilt halen. De bakvormen en de bakproducten (b.v. brood) worden erg heet.
- ▶ Wees voorzichtig met hete bakproducten!
- ▶ Tijdens het bakken en bij het openen van het deksel kan er damp vrijkomen. Wees voorzichtig.
- ▶ Laat het apparaat voor de demontage/montage van onderdelen en voor het reinigen afkoelen. Het apparaat heeft een hitte-isolerend oppervlak. De metalen onderdelen worden echter heet tijdens het gebruik.
- ▶ Wees voorzichtig wanneer u het apparaat aanraakt, vooral wanneer het met hete bakproducten is gevuld.
- ▶ Gebruik nooit meer ingrediënten dan in de recepten die in deze handleiding staan. Het brood wordt anders onregelmatig gebakken of het deeg kan overlopen. Volg de aanwijzingen van deze handleiding op.
- ▶ Wanneer u 's nachts een brood wilt bakken, probeer het recept dan eerst overdag uit en controleer het apparaat tijdens het bakken, om er zeker van te zijn, dat u de juiste hoeveelheid ingrediënten gebruikt, het deeg niet te dik of te dun is en alles in de bakvorm past, zodat het deeg niet kan overlopen.
- ▶ Trek de stekker uit het stopcontact, zodra het bakproces is beëindigd.

50.3.2 Brandgevaar

⚠️ **WARNUNG** Waarschuwing

Bij ondeskundig gebruik van het apparaat bestaat brandgevaar omdat de inhoud kan gaan branden.

Neem de volgende veiligheidsmaatregelen in acht om brandgevaar te vermijden:

- ▶ Gebruik het apparaat nooit voor het bewaren of drogen van ontvlambare materialen.
- ▶ Het apparaat mag niet in lege toestand gebruikt worden.
- ▶ Brood kan vlam vatten. Gebruik het apparaat daarom niet in de buurt van brandbaar materiaal of onder materialen die vlam kunnen vatten, zoals bijvoorbeeld gordijnen.

⚠️ WARNUNG Waarschuwing

- ▶ Plaats nooit aluminiumfolie of soortgelijke materialen in het apparaat. Plaats uitsluitend ingrediënten voor bakproducten/marmelade in het apparaat, omdat er anders brand of kortsluiting kan ontstaan.
- ▶ Bedek het apparaat tijdens het bakken nooit met handdoeken of andere materialen. Hitte en damp moeten altijd kunnen ontwijken. Het afdekken van het apparaat met brandbaar materiaal of het contact met gordijnen leidt tot brandgevaar.

50.3.3 Gevaar door elektrische stroom

⚠️ GEFAHR Gevaar

Levensgevaar door elektrische spanning! Het contact met leidingen of onderdelen die onder spanning staan kan levensgevaarlijk zijn! Neem de volgende veiligheidsaanwijzingen in acht om gevaar door elektrische stroom te voorkomen.

- ▶ Open in geen geval de behuizing van het apparaat. Als aansluitingen die onder stroom staan worden aangeraakt en de elektrische of mechanische opbouw veranderd, bestaat gevaar voor elektrische schokken. Daarnaast kunnen functionele storingen in het apparaat optreden.
- ▶ Het apparaat mag niet in gebruik worden genomen, als de netkabel of de stekker beschadigd is, als het niet volgens de voorschriften werkt, op de grond is gevallen of beschadigd is. Indien de netkabel of de stekker beschadigd is, moet deze door de fabrikant of servicepersoneel dat daar opdracht toe heeft van de fabrikant worden vervangen om gevaren te voorkomen.
- ▶ Trek niet aan het snoer maar aan de stekker om het apparaat van de stroomvoorziening af te sluiten.

51 Ingebruikname

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie omtrent de ingebruikname van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

51.1 Veiligheidsvoorschriften

⚠️ WARNUNG WAARSCHUWING

Bij de ingebruikneming van het apparaat kan materiële schade en letsel aan personen ontstaan!

Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om de gevaren te voorkomen:

- ▶ Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed gebruikt worden. Er bestaat kans op verstikking.

51.2 Leveringsomvang en transportinspectie

De BM 1000 wordt standaard met de volgende onderdelen geleverd:

- BM 1000
- rechthoekige bakvorm voor brood
- ronde bakvorm voor taart

-
- kneedhaak voor brood
 - kneedhaak voor taart
 - maatbeker
 - maatlepel
 - haak voor het verwijderen van kneedhaak
 - gebruiksaanwijzing

HINWEIS

Tip

- ▶ Controleer de levering op volledigheid en op zichtbare beschadigingen.
- ▶ Waarschuw de expediteur, de verzekering en de leverancier bij een onvolledige levering of bij beschadiging als gevolg van gebrekkige verpakking of als gevolg van het transport.

51.3 Uitpakken

Bij het uitpakken van het apparaat gaat u als volgt te werk:

Neem het apparaat uit de doos en verwijder het verpakkingsmateriaal.

51.4 Verwijderen van de verpakking



De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn uitgezocht vanuit milieuvriendelijke en verwijderingstechnische gezichtspunten en daarom recyclebaar

Het terugbrengen van de verpakking in de materiaalkringloop bespaart grondstoffen en verkleint de afvalhoop. Lever niet meer benodigd verpakkingsmateriaal in bij een afvalbrengstation, dat zorgdraagt voor de recycling.

HINWEIS

TIP

- ▶ Bewaar indien mogelijk het originele verpakkingsmateriaal gedurende de garantieperiode, zodat u het apparaat indien nodig weer volgens de voorschriften kunt inpakken.

51.5 Plaatsen

51.5.1 Eisen aan de plek van plaatsing

Voor een veilig en foutloos functioneren van het apparaat moet de plek waar het apparaat komt te staan aan de volgende eisen voldoen:

- Plaats het apparaat op een vaste, vlakke, horizontale en hittebestendige ondergrond met voldoende draagkracht voor het apparaat plus inhoud.
- De ondergrond moet zo worden gekozen, dat het apparaat ook tijdens het kneden niet naar beneden kan vallen. Plaats het apparaat ver genoeg van de rand van de tafel. Dit is vooral belangrijk wanneer het apparaat tijdelijk buiten zicht is.
- Plaats het apparaat niet op een te glad oppervlak.
- Kies de plek dusdanig dat kinderen hete oppervlakken van het apparaat niet kunnen aanraken.
- Het apparaat is niet geschikt voor inbouw in een wand of in een inbouwkast.

-
- Plaatst u het apparaat niet in een hete, natte of zeer vochtige omgeving of in de buurt van brandbare materialen.
 - Het apparaat mag niet in de buurt van een gas- of elektrisch kookapparaat of een oven worden geplaatst.
 - Het apparaat heeft voor een correcte werking voldoende luchtstroming nodig. Laat aan alle kanten 10 cm ruimte vrij.
 - Dek geen openingen van het apparaat af en blokkeer de openingen niet.
 - Verwijder de pootjes van het apparaat niet.
 - Het stopcontact moet makkelijk toegankelijk zijn, zodat de voedingskabel er in geval van nood ongecompliceerd uitgehaald kan worden.
 - De inbouw en montage van dit apparaat op niet stationaire plekken (bijvoorbeeld schepen) mogen alleen door vakzaken/vakmensen uitgevoerd worden, als ze de voorwaarden voor een veilig gebruik van dit apparaat garanderen.

51.6 Elektrische aansluiting

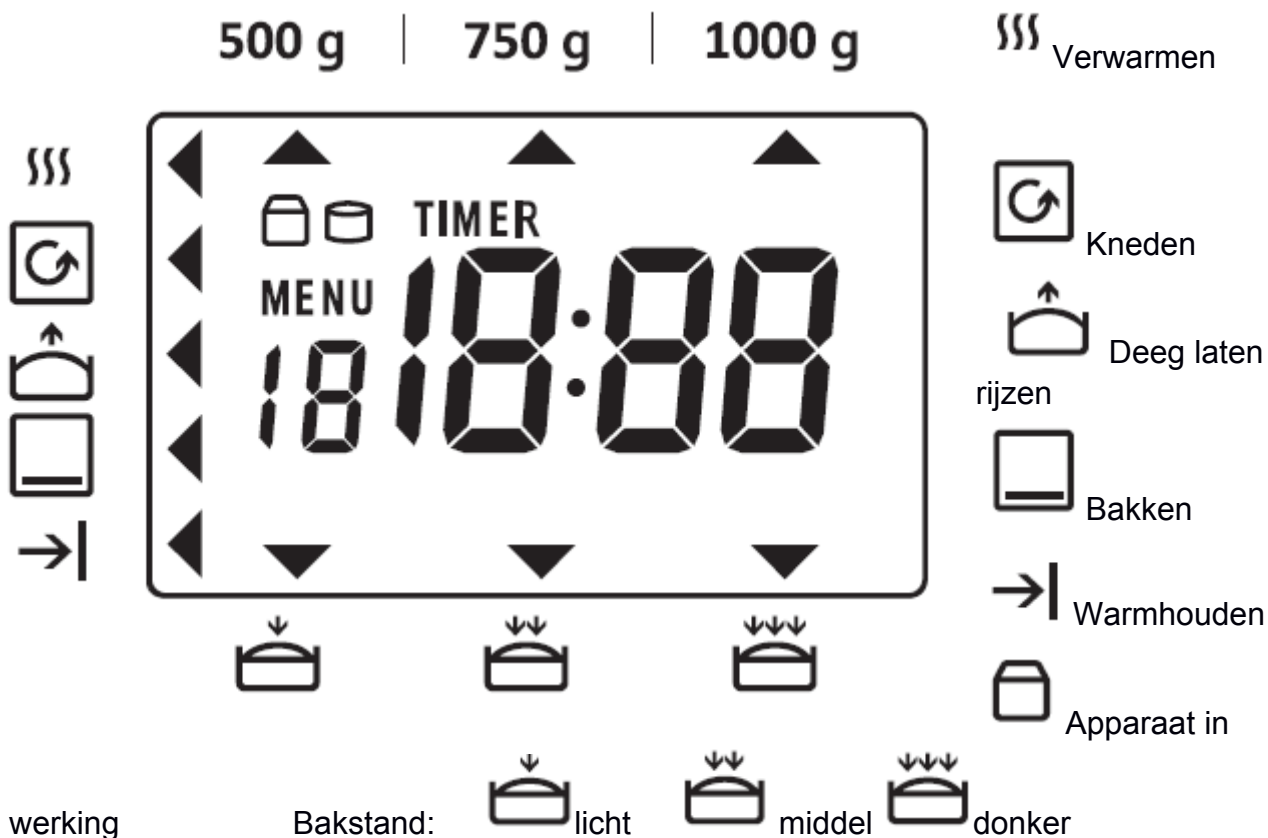
Voor een veilig en feilloos gebruik van het apparaat moeten bij de elektrische aansluiting de volgende aanwijzingen in acht genomen worden:

- Controleer voor het aansluiten van het apparaat de aansluitingsgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met de gegevens van uw stroomnet. Deze gegevens moeten overeenkomen, zodat het apparaat niet beschadigd kan raken. In geval van twijfel vraagt u een vakkundige elektricien.
- Het stopcontact moet via een 16A veiligheidsschakelaar, gescheiden van andere stroomverbruikers, zijn beveiligd.
- Bij gebruik van een verlengsnoer mag voor aansluiting van het apparaat op het stroomnet alleen een uitgerold verlengsnoer van maximaal 3 meter lengte en een doorsnede van 1,5 mm² gebruikt worden. Het gebruik van een stekker of stekkerdoos met meerdere aansluitingen is vanwege het daarmee verbonden brandgevaar verboden.
- Vergewis u er van dat de voedingskabel onbeschadigd is en niet onder de oven of over hete of scherpte oppervlakten gelegd is.
- De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen dan gegarandeerd wanneer het is aangesloten aan een reglementair geïnstalleerd systeem met aardkabels en veiligheidsschakelaars. Het in werking stellen via een stopcontact zonder veiligheidsschakelaar is verboden. Laat u in geval van twijfel de huisinstallatie controleren door een erkende elektricien. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade, die door een gebrekkige of onderbroken aardingskabel veroorzaakt worden.

52 Opbouw en functie

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen m.b.t. de opbouw en het functioneren van het apparaat.

52.1 LCD-display en verklaring van symbolen



werking

Bakstand:



licht



middel

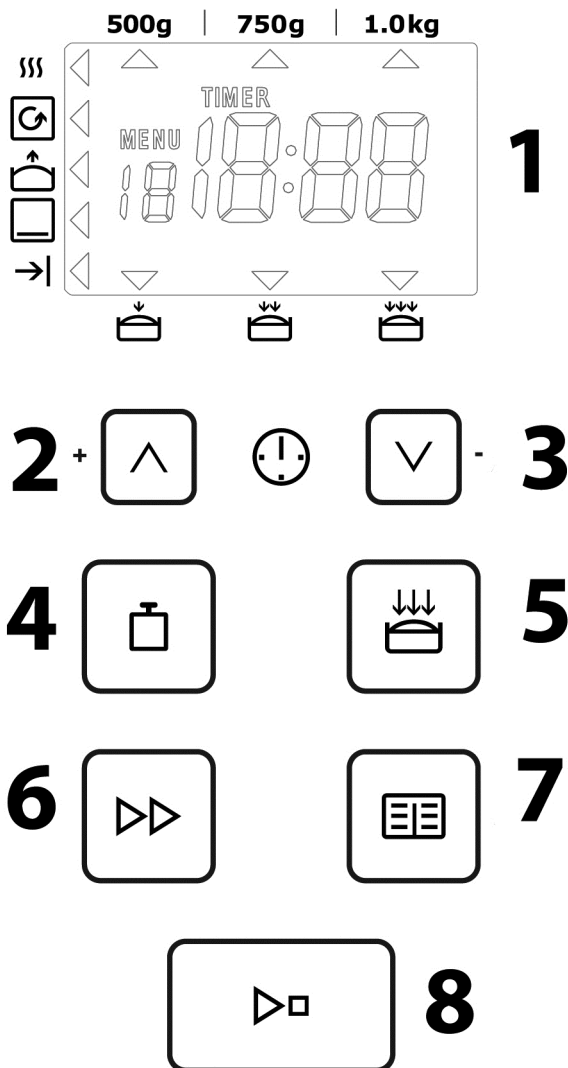


donker

broodgewicht: tot 500 g, tot 750 g, tot 1000 g

Deze hoeveelheden hebben betrekking op het gebakken brood en niet op de ingrediënten.

52.2 Paneel en verklaring van toetsen



- 1 LCD-display
- 2 tijd verhogen
- 3 tijd verlagen
- 4 gewichtkeuze (500, 750, 1000 g)
- 5 keuze bakstand (licht, middel, donker)
- 6 keuze-snelmenu 13
- 7 keuzemenu 1-12
- 8 start stop

52.3 Menu's

- 1 Wittebrood
2. Wittebrood snel
3. Volkorenbrood
4. Volkorenbrood snel
5. Frans brood
6. Zoet brood
7. Taart
8. Glutenvrij brood
- 9 Deeg
- 10 „Artisan Dough“ / deeg voor ambachtelijk brood
- 11 Marmelade

12 Extra bakken

13 Snelmenu voor extra snel gebakken brood

52.4 Typeplaatje

Het typeplaatje met de aansluit- en vermogensgegevens bevindt zich aan de achterkant van het apparaat.

53 Bediening en gebruik

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen m.b.t. de bediening van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

HINWEIS

Tip

- Vul de bakform met maximaal 550 g meel en maximaal 9 g gist of bakpoeder.

53.1 Voor het eerste gebruik

Reinig de bakvormen en kneedhaken met heet water en afwasmiddel en droog het daarna met een zachte doek af.

53.2 Gebruik

1 kneedhaak voor brood 2 kneedhaken voor taart

De ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn en nauwkeurig worden gewogen.

Plaats de kneedhaken voor brood in de rechthoekige bakvorm of zet de kneedhaken voor taart in de ronde bakvorm.



Doe de ingrediënten in de bakvorm.

Plaats de rechthoekige bakvorm om de houden in de bakruimte totdat deze vastklikt of plaats de ronde bakvorm op de houder in de bakruimte en draai deze vast.

Sluit het deksel en steek de stekker in het stopcontact.




Kies met het  menu 1-12. Pas afhankelijk van het menu het broodgewicht aan de hoeveelheid ingrediënten met  aan en kies de gewenste bakstand met . Het apparaat toont de baktijd.

Wanneer het brood/de taart pas later moet worden gebakken, kunt u met   de tijd instellen.

Voorbeeld:


Menu 1 met 500 g broodgewicht en bakstand licht duurt 2:57 (2 uur en 57 minuten) totdat het gaar is.

Wanneer het brood echter pas na 5 uur en 30 minuten klaar moet zijn, stelt u de tijd op 5:30 in. Het tijdstip moet na de minimale duur van het bakken liggen.

Druk 2 seconden op  om het bakken te starten.

HINWEIS

Tip

- ▶ Gebruik nooit melk, yoghurt, vruchten, eieren, of andere bederfelijke ingrediënten, wanneer u niet direct met bakken wilt beginnen.
- ▶ Wanneer u het bakken pas later wilt beginnen, moeten koude ingrediënten worden gebruikt, zodat de gist niet voortijdig begint te garen.
- ▶ U kunt het bakken te allen tijde onderbreken door op  te drukken totdat er een pieptoon klinkt.

HINWEIS**Tip**

- ▶ Gebruik voor het deeg of marmelade de bakvorm inclusief de kneedhaak die voor het broodgewicht het beste bij uw ingrediënten past.
- ▶ Het apparaat beschikt over een herinneringsfunctie. Wanneer de stroom uitvalt, kan het apparaat 7 minuten lang de opgeslagen functie onthouden en kan dit programma automatisch worden voortgezet. Wanneer de stroomonderbreking langer dan 7 minuten duurt moet u opnieuw beginnen.

Er klinkt een pieptoon wanneer het bakken is beëindigd. Uw brood/taart/deeg of uw marmelade is klaar en kan uit het apparaat worden gehaald.

Trek de stekker uit het stopcontact.

Trek ovenwanten aan en open het deksel.

HINWEIS**Tip**

- ▶ Wanneer u het brood toch nog iets bruiner wilt, kunt u met menu 12 na afloop van het eigenlijke bakmenu extra bakken.

Verwijder de bakvorm uit het apparaat.

Wanneer u brood of taart heeft gebakken, draait u de vorm om en schudt u voorzichtig totdat het brood/de taart van de bakvorm loslaat.


Wanneer de kneedhaken niet vanzelf loslaten, kunt u deze voorzichtig met een mes lossnijden en de haak voor het verwijderen van de kneedhaken gebruiken.

HINWEIS**Tip**

- ▶ Laat het apparaat minstens 30 minuten afkoelen voordat u een nieuw programma start.

53.3 .Snelmenu



Wanneer u  kiest, begint het apparaat direct. Verdere instellingen zijn dan niet mogelijk.

54 Reiniging en onderhoud

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t de reiniging en het onderhoud van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om beschadigingen door verkeerde reiniging van het apparaat te voorkomen en een storingvrij gebruik te waarborgen.

54.1 Veiligheidsvoorschriften

▲VORSICHT VOORZICHTIG

Schenkt u eerst aandacht aan de volgende veiligheidsvoorschriften voordat u met de reiniging van het apparaat begint:

- ▶ De BM 1000 moet regelmatig gereinigd worden. Ook voedselresten moeten regelmatig verwijderd worden. Een niet in schone toestand gehouden oven heeft een negatief effect op de levensduur van het apparaat en kan leiden tot een gevaarlijke toestand van het apparaat als ook tot een aantasting van schimmels en bacteriën.
- ▶ Vóór het reinigen trek de stekker uit het stopcontact.
- ▶ De binnenkant van de BM 1000 is na gebruik heet. Er is daardoor kans op verbranden! Wacht u totdat het apparaat is afgekoeld.
- ▶ Reinigt u de binnenkant na gebruik, zodra hij is afgekoeld. Te lang wachten verzwaart de reiniging onnodig en maakt het in extreme gevallen onmogelijk. Te sterke verontreinigingen kunnen onder omstandigheden het apparaat beschadigen.
- ▶ Als er vloeistof het apparaat binnendringt, kunnen elektronische componenten beschadigd raken. Let u er op dat er geen vloeistof door de ventilatiegleuven in het binnenste van het apparaat terecht komt.
- ▶ Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen en geen oplosmiddelen. De behuizing en de beschrijving kunnen beschadigd raken.
- ▶ Kras niet met een hard voorwerp over hardnekkige verontreinigingen.

54.2 Reiniging

Gebruik een vochtige doek om kruimels en resten uit de bakvormen te verwijderen.

Reinig de kneedhaken, maatbeker en maatlepel met warm zeepwater.

Haal de kneedhaak direct na het bakken uit de bakvorm (resp. het brood/de taart). De kneedhaken laten later heel moeilijk los. Wanneer dit het geval is doet u heet water en een beetje afwasmiddel in de bakvorm en laat dit voor ca. 30 minuten inweken. Giet het water vervolgens af en verwijder de kneedhaken. Spoel de binnenkant van de bakvormen met helder water om.

Veeg de bakruimte, de buitenkant van de bakvormen en de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek schoon.

Droog alle onderdelen en het apparaat grondig af. Berg het apparaat op met het deksel gesloten.

De antiaanbaklaag van de kneedhaken en bakvormen kan na verloop van tijd verkleuren, dit is normaal.

55 Storingen verhelpen

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t. het lokaliseren van storingen en het verhelpen van storingen. Let u op de aanwijzingen om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

55.1 Veiligheidsvoorschriften

▲VORSICHT VOORZICHTIG

- ▶ Reparaties aan elektrische apparaten mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd vakpersoneel dat door de fabrikant is geschoold.
- ▶ Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan, evenals schade aan het apparaat.

55.2 Oorzaken van de storingen en het verhelpen

De volgende tabel helpt bij het lokaliseren en het verhelpen van kleinere storingen

Storing	Mogelijke oorzaak	Verhelpen
Er komt rook uit de beluchtungsleuven.	Ingrediënten in de bakruimte of aan de buitenkant van de bakvorm.	Trek de stekker uit het stopcontact en reinig het apparaat.
De ingrediënten worden niet gemengd of het brood/de taart wordt niet gebakken.	Verkeerde programma uitgekozen.  tijdens werking gedrukt. Deksel meerdere keren geopend tijdens het bakken. Langere stroomuitval. Kneedhaak is geblokkeerd.	Controleer het gekozen menu en de instelling Begin opnieuw met nieuwe ingrediënten. Deksel tijdens het bakproces niet openen. Begin opnieuw met nieuwe ingrediënten. Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen, controleer vervolgens of u de blokkering van de kneedhaak kunt openen; mogelijk wordt de kneedhaak door zaden geblokkeerd.
Het brood zakt in elkaar, de bodem is vochtig.	Het brood heeft na het bakken en het warmhouden nog te lang in de bakvorm gezeten.	Haal het brood direct na het bakken uit de bakvorm. Laat het brood niet te lang in de bakvorm zitten.

Broodresten kleven aan de bakvorm en kunnen niet uit de vorm worden verwijderd.	De broodresten blijven aan de kneedhaak plakken.	Reinig de kneedhaak en de houder altijd voor het bakken. Week de kneedhaak 30 minuten lang in de bakvorm.
---	--	--

55.3 Foutcodes

Foutcode	Verklaring en oplossing
E01	De temperatuur in de bakruimte is te hoog. Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat 30 minuten lang afkoelen.
EEE, HHH	Kortsluiting. Neem contact op met de klantenservice.

▲VORSICHT VOORZICHTIG

- ▶ Als u met de bovengenoemde stappen het probleem niet kunt verhelpen, neem dan contact op met de klantendienst.

56 Afvoer van het oude apparaat



Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen, die voor hun functioneren en veiligheid noodzakelijk waren. In het huishoudelijk afval of bij verkeerde behandeling kunnen deze stoffen de menselijke gezondheid en het milieu schade aanbrengen. Zet uw oude apparaat daarom nooit bij het gewone huishoudelijk vuil.

HINWEIS Tip

- ▶ Maak gebruik van de in uw woonplaats voorhanden zijnde inzamelplek voor teruggave en verwerking van oude elektrische en elektronische apparaten. Haal eventueel informatie bij uw gemeentehuis, de vuilnisophaaldienst of bij uw winkelier.
- ▶ Zorg ervoor dat uw oude apparaat tot het moment van transport op een kinderveilige plek wordt bewaard.

57 Garantie

Voor dit product geven we vanaf de dag van aankoop 24 maanden garantie op gebreken, die te herleiden zijn tot productie- of materiaalfouten. Garantieclaims volgens §439 ff. BGB-E blijven hiervan van kracht. Onder de garantie vallen niet de schaden die door onjuiste behandeling of ingebruikname ontstaan zijn, zoals gebreken die de functie of de waarde van het apparaat slechts gering beïnvloeden. Verder zijn aan slijtage onderhevige onderdelen, transportschade zo lang wij deze niet te verantwoorden hebben, als ook schaden, die door niet door ons verrichtte reparaties ontstaan zijn, uitgesloten van aanspraak op garantieclaim. Dit apparaat is vervaardigd voor huishoudelijk gebruik (kleinverbruik) en voorzien van een overeenkomstig vermogen. Een eventueel gebruik voor bedrijfsdoeleinden valt alleen onder de garantie, als de mate van gebruik te

vergelijken is met het gebruik in een particulier kleinhuishouden. Het is niet voor de verdere bedrijfsdoeleinden bestemd. Bij rechtmatige reclamaties zullen wij het defecte apparaat naar ons bevinden repareren of tegen een apparaat vrij van gebreken omwisselen. Zichtbare defecten moeten binnen 14 dagen na levering aangetoond worden. Verdere claims zijn uitgesloten. Stelt u zich voor het indienen van een garantieclaim en het terugsturen van uw apparaat via onderstaand adres (altijd met bewijs van koop!) met ons in verbinding.

58 Technische gegevens

Aparaat	Broodbakautomaat
Name	BM 1000
Artikelnr.	2725
Aansluitgegevens	220-240V~ 50/60Hz
Vermogens	680 W
Nettogewicht	7,6 kg
Afmetingen (BxHxD)	390 x 315 x 275 mm