

Elements of Lifestyle



Bedienungsanleitung **DE**

Instruction Manual **EN**

Mode d'emploi **FR**

Gebruiksaanwijzing **NL**

# MULTI-BACK TOPCLASS 3 in 1



**Brotbackautomat**  
**Bread maker**  
**Machine à pain automatique**  
**Broodbakautomaat**



Modell B7.001

<b>DE</b>	<b>Bedienungsanleitung.....</b>	<b>3</b>
<b>EN</b>	<b>Instruction Manual.....</b>	<b>41</b>
<b>FR</b>	<b>Mode d' emploi .....</b>	<b>79</b>
<b>NL</b>	<b>Gebruiksaanwijzing.....</b>	<b>117</b>

**BEEM** Blitz-Elektro-Erzeugnisse Manufaktur Handels-GmbH  
Dieselstraße 19-21  
61191 Rosbach v.d.H.  
Germany

Internet: [www.beem.de](http://www.beem.de)

# Inhaltsverzeichnis

<b>Vorwort</b> . . . . .	<b>5</b>
<b>Informationen zu dieser Bedienungsanleitung</b> . . . . .	<b>5</b>
Urheberrecht . . . . .	5
Warnhinweise . . . . .	6
Bestimmungsgemäße Verwendung . . . . .	7
Haftungsbeschränkung . . . . .	7
<b>Sicherheit</b> . . . . .	<b>8</b>
Grundlegende Sicherheitshinweise . . . . .	8
Gefahr durch elektrischen Strom . . . . .	9
Verbrennungsgefahr . . . . .	9
<b>Inbetriebnahme</b> . . . . .	<b>10</b>
Sicherheitshinweise . . . . .	10
Auspacken . . . . .	10
Lieferumfang und Transportinspektion . . . . .	11
Entsorgung der Verpackung . . . . .	11
Anforderungen an den Aufstellort . . . . .	12
Elektrischer Anschluss . . . . .	12
Geräteübersicht . . . . .	13
Backform sowie Knet-/Rührhaken einsetzen und entnehmen . . . . .	13
Vor dem ersten Gebrauch . . . . .	16
Bedienfeld und Anzeige . . . . .	17
<b>Bedienung und Betrieb</b> . . . . .	<b>19</b>
Sicherheitshinweise . . . . .	19
Prinzipielle Gerätebedienung . . . . .	20
Zeitschaltuhr . . . . .	24
Warmhaltefunktion . . . . .	25
Zutatenspender . . . . .	26

<b>Reinigung und Pflege</b> . . . . .	<b>28</b>
Sicherheitshinweise . . . . .	28
Reinigung . . . . .	28
<b>Störungsbehebung</b> . . . . .	<b>30</b>
Sicherheitshinweise . . . . .	30
Störungsursachen und -behebung . . . . .	30
<b>Hinweise zur Lagerung/Entsorgung</b> . . . . .	<b>31</b>
Lagerung . . . . .	31
Entsorgung . . . . .	31
<b>Anhang</b> . . . . .	<b>31</b>
Technische Daten . . . . .	31
Tabelle der Backzeiten . . . . .	32
Zertifizierungen . . . . .	36
Ersatzteile und weiteres Zubehör . . . . .	36
Garantie, Service und Reparaturen . . . . .	36
EG-Konformitätserklärung . . . . .	39
<b>Index</b> . . . . .	<b>40</b>

## Vorwort

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

mit dem Kauf des **MULTI-BACK TOPCLASS 3 in 1** Brotbackautomaten haben Sie sich für ein Qualitätsprodukt von **BEEM** entschieden. Mit dem **MULTI-BACK TOPCLASS 3 in 1** Brotbackautomaten können Sie problemlos verschiedene Brotsorten herstellen. Darüber hinaus können Sie mit dem **MULTI-BACK TOPCLASS 3 in 1** leckere Marmeladen, Nudeln, Pizzateige und Kuchen zubereiten.

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

Ihr Gerät dient Ihnen viele Jahre lang, wenn Sie es sachgerecht behandeln und pflegen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch.

Ihre **BEEM** Blitz-Elektro-Erzeugnisse Manufaktur

## Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Brotbackautomaten **MULTI-BACK TOPCLASS 3 in 1** (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 in der Nähe des Gerätes verfügbar sein. Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der Bedienung, Störungsbehebung und/oder Reinigung des Gerätes beauftragt ist.

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

## Urheberrecht

Dieses Dokument ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Vervielfältigung bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand, ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

## 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, kann dies zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen.

- ▶ 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 Verletzungen führen.

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

### **ACHTUNG**

**Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.**

Falls die Situation nicht vermieden wird, kann dies zu Sachschäden führen.

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Sachschäden zu vermeiden.

### **HINWEIS**

- ▶ Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

## Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist für den nicht-gewerblichen Gebrauch in geschlossenen Räumen zum Backen von verschiedenen Broten und Kuchen sowie zum Herstellen von Teigen, Nudeln 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.

Achten Sie bei gewerblicher Nutzung auf eine Änderung der Garantiezeit.

## Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Installation, Betrieb und Pflege entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung.

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

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund von Nichtbeachtung der Anleitung, nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommener Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

## Sicherheit

Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Personen- und Sachschäden führen.

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden grundlegenden Sicherheitshinweise sowie die in den einzelnen Kapiteln separat aufgeführten Hinweise.

### Grundlegende Sicherheitshinweise

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Ziehen Sie die Anschlussleitung immer am Netzstecker aus der Steckdose, nicht an der Anschlussleitung.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht zusammen mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem.
- Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachhändlern oder vom Werkskundendienst durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
- Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei Schäden und nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.
- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass die Sicherheitsanforderungen erfüllt werden.



## 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:

- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Netzleitung oder der Netzstecker beschädigt sind. Lassen Sie vor der Weiterbenutzung des Gerätes eine neue Anschlussleitung durch eine autorisierte Fachkraft installieren.
- ▶ Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr.
- ▶ Tauchen Sie das Gerät oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

## Verbrennungsgefahr

### WARNUNG

#### **Der Backautomat wird während des Betriebes sehr heiß!**

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um sich nicht zu verbrennen.

- ▶ Öffnen Sie das Gerät nicht während des Backvorgangs.
- ▶ Benutzen Sie Topfhandschuhe, um die Backform aus dem Gerät zu nehmen.
- ▶ Lassen Sie das Gerät vor jeder Reinigung abkühlen.

### 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.
- ▶ Beachten Sie die Hinweise zu den Anforderungen an den Aufstellort sowie zum elektrischen Anschluss des Gerätes, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

### Auspacken

- ◆ Entnehmen Sie das Gerät, alle Zubehörteile, die Bedienungsanleitung, die Kurzanleitung und das Rezeptbuch aus dem Karton.
- ◆ Entfernen Sie vor dem Erstgebrauch alle Verpackungsmaterialien und Schutzfolien vom Gerät und den Zubehörteilen.

**HINWEIS**

- ▶ Entfernen Sie nicht das Typenschild und eventuelle Warnhinweise.

## Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Brotbackautomat
- Brotbackform mit Knethaken
- Kuchenbackform mit Rührhaken
- Zutatenspender
- Messbecher
- Messlöffel
- Bedienungsanleitung
- Kurzanleitung
- Rezeptbuch

### HINWEIS

- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden. Melden Sie eine unvollständige oder beschädigte Lieferung umgehend Ihrem Lieferanten/Händler.

## Entsorgung der Verpackung

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



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

### HINWEIS

- ▶ Heben Sie – wenn möglich – die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können. Transportschäden führen zum Erlöschen des Garantieanspruchs.

## Anforderungen an den Aufstellort

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

- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene und hitzebeständige Unterlage.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material auf.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an die heißen Oberflächen des Gerätes gelangen können.
- Die verwendete Steckdose muss leicht zugänglich sein, um im Notfall das Gerät schnell vom Stromkreis trennen zu können.

## 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 Ihren Elektrofachhändler.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzleitung unbeschädigt ist und nicht über heiße Oberflächen und/oder scharfe Kanten verlegt wird.
- Die Netzleitung darf nicht straff gespannt sein, geknickt werden oder in Kontakt mit dem heißen Gerät kommen.
- Verlegen Sie die Netzleitung so, dass keine Stolpergefahr besteht.
- 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 übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

Geräteübersicht



- |   |                        |    |                |
|---|------------------------|----|----------------|
| 1 | Bedienfeld und Anzeige | 6  | Kneithaken     |
| 2 | Deckel                 | 7  | Kuchenbackform |
| 3 | Sichtfenster           | 8  | Rührhaken      |
| 4 | Zutatenspender         | 9  | Messlöffel     |
| 5 | Brotbackform           | 10 | Messbecher     |

Backform sowie Knet-/Rührhaken einsetzen und entnehmen

**HINWEIS**

► Wenn in dieser Anleitung von „Backformen“ die Rede ist, so bezieht sich dieser Ausdruck sowohl auf die Brotbackform als auch auf die Kuchenbackform. Zur besseren Lesbarkeit wurde darauf verzichtet, immer beide Formen zu erwähnen. Nur wenn es sich ausschließlich um eine bestimmte Backform handelt, wird diese auch so genannt.

## Knet-/Rührhaken einsetzen



- ◆ Setzen Sie den Knet-/Rührhaken auf den Drehstift, der sich in der Bodenmitte der Backform befindet. Haken und Stift haben Abflachungen und passen nur zusammen, wenn diese Stellen übereinander liegen. Der Drehstift wird auf der Unterseite der Backform von einer Flügelmutter gehalten.

## Knet-/Rührhaken entnehmen



- ◆ Halten Sie mit einer Hand die Flügelmutter auf der Unterseite der Backform und mit der anderen den Knet-/Rührhaken fest.
- ◆ Ziehen Sie den Knet-/Rührhaken mit einer leichten Drehbewegung vom Drehstift ab, wobei Sie die Flügelmutter gleichzeitig in die andere Richtung drehen.

### **HINWEIS**

- ▶ Sie können den Knet-/Rührhaken nach dem letzten Knetvorgang des gewählten Backprogramms entnehmen, damit er beim Backen kein Loch im Brot hinterlässt. Bestäuben Sie dazu ihre Hände mit etwas Mehl und heben Sie den Brotteig an, um den Knet-/Rührhaken nach oben aus der Backform herauszuziehen.

## Backform einsetzen



- ◆ Stecken Sie zunächst den Knet-/Rührhaken auf den Drehstift der Backform.
- ◆ Setzen Sie die Backform leicht gedreht in das Gerät.
- ◆ Drehen Sie die Backform im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet.

## Backform entnehmen



- ◆ Öffnen Sie den Gerätedeckel.
- ◆ Drehen Sie die Backform am Griff gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
- ◆ Heben Sie die Backform aus dem Gerät.

### **⚠ WARNUNG**

#### **Verbrennungsgefahr!**

**Ofen, Backform und Heizspirale werden während des Betriebes sehr heiß!**

- ▶ Benutzen Sie Topfhandschuhe, um die Backform am Ende des Backvorgangs aus dem Gerät zu entnehmen.

## Vor dem ersten Gebrauch

### **ACHTUNG**

#### **Gefahr von Schäden an Gerät, Einzelteilen oder Antihaft-Beschichtung!**

- ▶ Weder das Gerät selbst noch eines der Einzelteile in die Spülmaschine geben.
- ▶ Verwenden Sie zum Reinigen von Ofenraum, Formen und Knethaken niemals scharfe Gegenstände oder scheuernde Reinigungsmittel, um die Antihaft-Beschichtung nicht zu zerstören.
- ◆ Versichern Sie sich, dass sämtliches Verpackungsmaterial aus und von dem Gerät entfernt wurde (Schutzfolien etc.).
- ◆ Prüfen Sie, dass alle Teile vorhanden sind (siehe Kapitel **Lieferumfang und Transportinspektion**).
- ◆ Entnehmen Sie die Backform aus dem Gerät sowie die Knet-/Rührhaken (siehe Kapitel **Backform sowie Knet-/Rührhaken einsetzen und entnehmen**).
- ◆ Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab (nur ein mildes Reinigungsmittel verwenden).
- ◆ Waschen Sie alle anderen Einzelteile (Pos. 4 - 10 in der Geräteübersicht) in heißem Wasser ab, dem Sie ein mildes Reinigungsmittel zugesetzt haben.
- ◆ Trocknen Sie das Gerät und die Einzelteile gründlich ab und lassen Sie sie an der Luft nachtrocknen.














Bedienfeld und Anzeige



**HINWEIS**

- ▶ Drücken Sie die im Folgenden beschriebenen Tasten mehrmals, um alle Einstellmöglichkeiten zu testen. Jedem Tastendruck folgt ein Signalton. Beobachten Sie die Anzeige, sie ändert sich mit jedem Tastendruck.
- ▶ Jede Kombination von Programm, Bräunungsgrad und Gewicht wird automatisch mit der passenden Backzeit angezeigt.

- : Mit dieser Taste wählen Sie aus den elf voreingestellten Programmen aus. Das eingestellte Programm wird im Display unter Menu angezeigt (Backprogramm 1 - 11).
- : Mit dieser Taste stellen Sie das Gewicht des fertigen Brotes ein. Sie können zwischen drei unterschiedlichen Größen wählen:  = 540g,  = 680g oder  = 900g. Im Display zeigt ein Strich unter dem eingestellten Gewicht Ihre Wahl.
- : Mit dieser Taste können Sie für die Programme 1 - 4 zwischen drei Bräunungsgraden wählen:  = hell,  = mittel,  = dunkel. Zudem haben Sie die Möglichkeit, in den Backprogrammen 1, 2 oder 3 die Backzeit mit der Einstellung  zu verkürzen. Im Display zeigt ein Strich über dem eingestellten Bräunungsgrad Ihre Wahl.
- : Mit dieser Taste starten Sie das eingestellte Programm. Zum Stoppen des Vorgangs müssen Sie diese Taste für etwa zwei Sekunden gedrückt halten.

- ▼🕒 / ▲🕒: Mit diesen Tasten können Sie die Zeitschaltuhr des Gerätes in 10-Minuten-Schritten erhöhen bzw. verringern. Beachten Sie, dass die eingestellte Zeit anzeigt, wann der Backvorgang beendet ist. Es ist eine maximale Einstellung von 15 Stunden möglich.

**Beispiel:** Im Display zeigt die Zeitschaltuhr 6:30. Das bedeutet, dass der Backvorgang in 6 Stunden und 30 Minuten abgeschlossen ist.

Wenn Sie die Programmierung mit der 🕒-Taste starten, läuft die Zeitschaltuhr (Timer) rückwärts. Ihr Brot wird in 6 Stunden und 30 Minuten fertig sein.

Weiterhin stellen Sie über diese Tasten die Backzeit für Menü 10 ein.

Nach Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung erscheint auf dem Display folgende Grundeinstellung:



Links und rechts des Displays sind die einzelnen Phasen der Backprogramme aufgeführt. Nach Betätigung der 🕒-Taste zeigt Ihnen ein Dreieck am linken oder rechten Displayrand an, in welcher Phase sich das Backprogramm befindet.

- |   |  |   |                                   |
|---|--|---|-----------------------------------|
| 🕒 | Zeitschaltuhr (Falls Startverzögerung aktiv) | 🕒 | Aufgehen des Teiges               |
| 🔥 | Vorheizen des Backautomaten                  | 🔥 | Backen des Teiges                 |
| 🌀 | Kneten des Teiges                            | 🔥 | Warmhalten des fertigen Produktes |
| ⏸ | Ruhen des Teiges                             | ■ | Ende des Programms                |

## Bedienung und Betrieb

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Bedienung des Gerätes.

### Sicherheitshinweise

#### **GEFAHR**

##### **Lebensgefahr durch elektrischen Strom!**

- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollkommen trocken ist, bevor Sie es benutzen.

#### **WARNUNG**

##### **Verbrennungsgefahr!**

##### **Ofen, Backform und Heizspirale werden während des Betriebes sehr heiß!**

- ▶ Berühren Sie keine Teile des Innenraumes, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- ▶ Benutzen Sie Topfhandschuhe, um die Backform am Ende des Backvorgangs aus dem Gerät zu entnehmen.

#### **WARNUNG**

##### **Verletzungsgefahr durch Knet-/Rührhaken!**

##### **Knet- bzw. Rührhaken werden von einem kräftigen Motor bewegt!**

- ▶ Greifen Sie nicht in die Backform, wenn das Gerät in Betrieb ist.

## Prinzipielle Gerätebedienung









### HINWEIS

► Backvorschläge finden Sie im beigegefügt Rezeptbuch.


- ◆ Entnehmen Sie die Backform aus dem Gerät und stecken Sie ggf. den Knet- bzw. Rührhaken auf den Drehstift im Boden der Backform (siehe Kapitel **Backformen sowie Knet-/Rührhaken einsetzen und entnehmen**).
- ◆ Füllen Sie die abgemessenen Backzutaten in die Backform. Richten Sie sich dabei nach den Zubereitungshinweisen im Rezeptbuch oder nach den Angaben auf der Verpackung der gewählten Brotbackmischung.

### HINWEIS

► Zum Abmessen der Backzutaten können Sie den mitgelieferten Messbecher bzw. -löffel verwenden. Für Flüssigkeiten stellen Sie den Messbecher auf eine ebene Unterlage und kontrollieren Sie den Füllstand auf Augenhöhe.


- ◆ Setzen Sie die Backform in das Gerät (siehe Kapitel **Backformen sowie Knet-/Rührhaken einsetzen und entnehmen**).
- ◆ Schließen Sie den Deckel.
- ◆ Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
- ◆ Wählen Sie mit der Taste  das passende Backprogramm.
- ◆ Stellen Sie mit der Taste  das Brotgewicht ein.
- ◆ Wählen Sie mit der Taste  den Bräunungsgrad der Brotkruste.
- ◆ Wenn Sie den Backvorgang verzögert starten wollen, stellen Sie mit den Tasten   und   die Zeitspanne ein, nach der das Brot fertig sein soll.
- ◆ Drücken Sie die Taste , um das Programm zu starten.

### HINWEIS

► Sobald Sie  gedrückt haben, sind alle anderen Tastenfunktionen blockiert.


Das Gerät beginnt nun, das gewählte Backprogramm abzuarbeiten. Den Fortschritt des Backvorgangs zeigt Ihnen das Dreieck am linken bzw. rechten Displayrand an.

### **HINWEIS**

- ▶ Sie können den Ablauf eines Programms abbrechen, indem Sie die -Taste für ca. zwei Sekunden gedrückt halten.

Nach dem Ablauf der Backzeit erfolgt mehrmals ein Signalton. Die Warmhaltephase beginnt (nur Menü 1-6, 10 und 11).

### **HINWEIS**

- ▶ Sie können die Backform auch während der Warmhaltephase aus dem Gerät nehmen. Beenden Sie dazu den Programmablauf, indem Sie die -Taste für ca. zwei Sekunden gedrückt halten und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- ◆ Am Ende des Programms zeigt das Display die gewählte Ausgangsposition. Entnehmen Sie die Backform mit Topfhandschuhen aus dem Gerät. Lassen Sie das Brot oder den Kuchen etwas abkühlen, bevor Sie das Backwerk aus der Form nehmen.

### **HINWEIS**

- ▶ Entnehmen Sie den Knet-/Rührhaken nach dem Backen aus dem Brot, bevor Sie das Brot anschneiden.
- ▶ Sie können den Knet-/Rührhaken auch schon nach dem letzten Knetvorgang des gewählten Backprogramms entnehmen, damit er beim Backen kein Loch im Brot hinterlässt. Bestäuben Sie dazu ihre Hände mit etwas Mehl und heben Sie den Brotteig an, um den Knet-/Rührhaken nach oben aus der Backform herauszuziehen.
- ▶ Weitere Tipps für ein optimales Backergebnis finden Sie im beigefügten Rezeptbuch.

## Backprogramme

Sie können mit der Taste  zwischen 11 voreingestellten Programmen wählen:

### Menü 1 - Basic

Zubereitung von Mischbrot. Sie können Zutaten ergänzen, um den Geschmack zu verbessern, z.B. Kürbiskerne, Speck oder geröstete Zwiebeln. Dieses Programm wird am häufigsten verwendet.



### Menü 2 - Weißbrot

Zum Backen von Weißbrot. Die klassische Variante ist das Weizenbrot, ein leichtes Brot mit knuspriger Kruste.

### Menü 3 - Vollkornbrot

Vollkornbrote werden u. a. aus geschrotetem oder gemahlenem Vollkorngetreide hergestellt. Das Programm beginnt mit Vorheizen, d. h. die Zutaten werden vor dem Kneten erwärmt.



#### **HINWEIS**

- ▶ Um die Menüs 1, 2 oder 3 zu verkürzen, wählen Sie mit der Taste  die Einstellung . In diesem Fall sollte das zugegebene Wasser lauwarm sein.

### Menü 4 – Süßes Brot

Süße Brote werden häufig mit Milch hergestellt und können mit Zutaten wie Schokoladenraspeln, Rosinen oder Nüssen verfeinert werden.

### Menü 5 - Kurzbackprogramm

Mit diesem Programm können sie die Backzeit von Misch- und Weißbrot verkürzen. So dauert beispielsweise ein Mischbrot mit Menü 1 und den Einstellungen  und  3 Stunden und 25 Minuten, mit dem Menü 5 dagegen nur 1 Stunde und 20 Minuten. Eingespart wird die Zeit bei den Ruhephasen des Teiges. Daher wird empfohlen, bei diesem Menü die benötigten Flüssigkeiten vorab zu erwärmen. Bei Verwendung von kalten Flüssigkeiten kann der Teig nicht richtig aufgehen. Ist die Flüssigkeit zu heiß, kann die Hefe nicht wirken.

## Menü 6 - Glutenfreies Brot

Für das Backen von glutenfreien Backwaren mit glutenfreien Mehlen oder Mehlmischungen.

## Menü 7 - Pizzateig

Zum Kneten von Pizzateig. Füllen Sie alle Zutaten in die Brotbackform und das Gerät stellt einen glatten Pizzateig her. Sie müssen ihn nur noch ausrollen, belegen und backen.

## Menü 8 - Nudelteig

Das Programm stellt in kürzester Zeit einen gleichmäßigen Nudelteig her.

## Menü 9 - Marmelade

Zubereitung von Marmelade. Mit diesem Programm können Sie individuelle Marmeladen herstellen. Sie müssen die heiße Marmelade nur noch in die Gläser füllen.

## Menü 10 - Backen ohne Kneten

Nur zum Backen von fertigem Teig, der Teig wird bei diesem Programm nicht geknetet. Die Backzeit kann mit den Tasten ▲ ⌚ und ▼ ⌚ variiert werden (1:10; 1:20; 1:30). Sie können das Programm jederzeit unterbrechen, indem Sie die ⏻-Taste für zwei Sekunden gedrückt halten.

## Menü 11 – Kuchen




Zum Herstellen von Rührkuchen. Verwenden Sie hierzu die Kuchenbackform mit dem Rührhaken.

### **HINWEIS**

- ▶ Die einzelnen Zeitangaben für jedes Programm entnehmen Sie der Tabelle im Anhang.
- ▶ Rezepte für Brote, Kuchen, Nudeln, Teige und Marmelade finden Sie in unserem Rezeptbuch.
- ▶ Falls Sie Brot oder andere Backwaren mit fertigen Backmischungen herstellen, folgen Sie den Backanweisungen auf der Packung.

### HINWEIS

- Der Timer kann für alle Menüs verwendet werden, außer für Menü 10 (Backen ohne Kneten). Dort kann man die Backzeit mit den Tasten ▲⌚ und ▼⌚ verändern (1:10; 1:20; 1:30).

- ◆ Wählen Sie zuerst das gewünschte Menü (Taste ) , das Brotgewicht (Taste ) sowie den Bräunungsgrad (Taste ).


**Beispiel:** Sie haben folgende Einstellung gewählt:

Menü 1, Brotgewicht , Bräunungsgrad .

Die Zeitangabe zeigt 3:25 an.

- ◆ Stellen Sie nun mit den Tasten ▲⌚ und ▼⌚ die gewünschte Backverzögerung ein. Mit jedem Tastendruck verändert sich die Anzeige um 10 Minuten. Sie können eine Zeitspanne von maximal 15 Stunden (inklusive Backzeit) einstellen.



**Beispiel:** Mit jedem Tastendruck ▲⌚ verändert sich die Zeitangabe auf dem Display: 3:25 – 3:30 – 3:40 – 3:50 – 4:00 etc. Wenn Sie möchten, dass Ihr Brot in 6 Stunden fertig ist, drücken Sie die ▲⌚-Taste, bis das Display 6:00 anzeigt.

- ◆ Starten Sie die Programmierung mit der Taste . Der Doppelpunkt im Display blinkt und die eingestellte Zeit läuft rückwärts ab. Das Backprogramm startet automatisch, wenn der Beginn der Backzeit erreicht ist.

**Beispiel:** Die Zeitanzeige steht auf 6:00, der Doppelpunkt blinkt. Wenn die Einstellung 3:25 erreicht ist, schaltet sich das Backprogramm automatisch ein.



- ◆ Nach Ablauf der eingestellten Zeitspanne ist das Brot fertig, Sie können die Backform entnehmen.


**Beispiel:** Nach 6 Stunden, inkl. Backprogramm, ist das Brot fertig. Das Display springt auf 0:00, die Warmhaltephase beginnt. Sie können das Brot entnehmen oder Sie lassen das Brot während der Warmhaltephase noch im Gerät. Wenn diese abgelaufen ist, springt das Display zurück in die ursprüngliche Einstellung: Menü 1, Brotgewicht , Bräunungsgrad  3:25.

## HINWEIS

- ▶ Bei warmer oder schwüler Witterung kann das Brot bei einer Verzögerung von mehr als zwei Stunden zu schnell aufgehen.
- ▶ Um zu vermeiden, dass die Hefe zu früh aufgeht, geben Sie das Mehl zuletzt in die Form, formen Sie eine kleine Mulde und legen Sie die Hefe dort hinein.
- ▶ Stellen Sie keine langen Verzögerungszeiten ein, wenn Sie leicht verderbliche Lebensmittel (Milch, Eier etc.) verarbeiten.

## Warmhaltefunktion

Die Warmhaltefunktion verhindert, dass beispielsweise das Brot Feuchtigkeit zieht. Nach Ablauf der Programme 1-6 sowie 10 und 11 wird das fertige Produkt für eine bestimmte Zeit warm gehalten. Das Display zeigt „0:00“ an und es ertönt ein Signalton in Intervallen.

Wenn Sie das fertige Brot während der Warmhaltephase herausnehmen möchten, schalten Sie das Gerät ab, indem Sie die -Taste für zwei Sekunden gedrückt halten.

## HINWEIS

- ▶ Wie lange diese Warmhaltezeiten sind, entnehmen Sie bitte aus der Tabelle mit den einzelnen Programmphasen im Anhang.

## Zutatenspender

Mit dem Zutatenspender können trockene Zutaten wie Kürbiskerne oder Rosinen gegen Ende des Knetvorgangs zum Teig gegeben werden. Die Bodenklappe des Spenders öffnet sich automatisch bei den Backprogrammen 1-7. Das Öffnen der Klappe wird durch deutlich hörbare Klackgeräusche und mehrere Signaltöne signalisiert. Der Zutatenspender öffnet sich nicht bei den Backprogrammen 8–11 (Nudelteig, Marmelade, Backen ohne Kneten, Kuchen).

### **HINWEIS**

- ▶ Zu welchem Zeitpunkt sich der Zutatenspender bei den einzelnen Programmen öffnet, entnehmen Sie bitte der Tabelle im Anhang.
- Achten Sie darauf, den Spender nicht zu überfüllen, sonst verkeilen sich die Zutaten und fallen nicht in die Backform. Halten Sie sich bei den Füllmengen an die Angaben in den Rezepten.
- Kleine Zutaten wie Sesam können durch das Bodengitter des Spenders fallen. Für solche Zutaten öffnen Sie kurz den Deckel des Backautomaten und geben Sie die Körner direkt in die Backform, wenn der Signalton für die Öffnung des Spenders ertönt.
- Verfahren Sie genauso bei Zutaten, die schmelzen oder verkleben können (Schokolade, Käse, Fruchtstücke etc.).
- Reinigen Sie den Spender nach jedem Gebrauch. Auch Verschmutzungen können verhindern, dass sich die Bodenklappe des Spenders öffnet.

### **HINWEIS**

- ▶ Das Gerät signalisiert mit kurzen Signaltönen, wann sich die Bodenklappe des Spenders öffnet. Zu diesem Zeitpunkt können Sie den Deckel des Backautomaten kurz öffnen und die Zutaten auch direkt in die Backform geben.
- ◆ Nach Beendigung des Backvorgangs ziehen Sie den Zutatenspender nach oben aus dem Gerät, reinigen Sie ihn, drücken Sie die Bodenklappe zu und stecken Sie den Spender wieder ins Gerät.

## Zutatenspender entnehmen



- ◆ Zum Entnehmen des Zutatenspenders ziehen Sie ihn mit etwas Kraft nach oben aus dem Gerät.

## Zutatenspender einsetzen



- ◆ Um den Spender einzusetzen, schließen Sie zunächst mit leichtem Druck die Bodenklappe, bis sie einrastet.
- ◆ Drücken Sie den Zutatenspender in das Gerät, bis er hörbar einrastet.

## Reinigung und Pflege

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege des Gerätes.

### Sicherheitshinweise

#### **WARNUNG**

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

- ▶ Ziehen Sie vor der Reinigung des Geräts den Netzstecker aus der Steckdose.
- ▶ Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- ▶ Tauchen Sie das Gerät oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

#### **ACHTUNG**

#### **Gefahr von Schäden an Gerät, Einzelteilen oder Antihaf-Beschichtung!**

- ▶ Weder das Gerät selbst noch eines der Einzelteile sind für die Spülmaschine geeignet.
- ▶ Verwenden Sie zum Reinigen von Ofenraum, Formen und Knetbacken niemals scharfe Gegenstände oder scheuernde Reinigungsmittel, um die Antihaf-Beschichtung nicht zu zerstören.

### Reinigung

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Zur einfachen Reinigung kann der Deckel des Gerätes abgenommen werden (siehe nachfolgendes Kapitel **Deckel entnehmen**).
- Wischen Sie das Gerät und den Innenraum des Gehäuses mit einem feuchten Tuch ab.
- Die anderen benutzten Einzelteile können Sie in heißem Wasser abwaschen, dem Sie ein mildes Reinigungsmittel zugesetzt haben.
- Lassen Sie das Gerät einige Zeit nachtrocknen.
- Setzen Sie nach der Reinigung den Deckel wieder ein (siehe nachfolgendes Kapitel **Deckel einsetzen**).

## Deckel entnehmen



- ◆ Stellen Sie den Deckel senkrecht und ziehen Sie ihn nach oben vom Gerät ab.

## Deckel einsetzen



- ◆ Halten Sie den Deckel senkrecht und drücken Sie die Rastnasen des Deckels in die Aussparungen des Gehäuses (siehe Markierungen Abbildung oben).

## Störungsbehebung

### Sicherheitshinweise

#### **GEFAHR**

##### **Lebensgefahr durch elektrischen Strom!**

- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie mit der Störungsbehebung beginnen.

#### **WARNUNG**

##### **Gefahr durch unsachgemäße Reparaturen!**

Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer und Schäden am Gerät entstehen.

- ▶ Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur vom Werkskundendienst oder von Fachleuten durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind.

### Störungsursachen und -behebung

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Display zeigt E00.	Gerät ist zu kalt.	Warten Sie, bis das Gerät Zimmertemperatur angenommen hat.
Display zeigt E01.	Gerät ist nach dem letzten Backvorgang noch zu warm.	Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
Display zeigt EEE.	Temperatursensor offen.	Kundendienst anrufen.
Display zeigt HHH.	Kurzschluss im Temperatursensor.	Kundendienst anrufen.

#### **HINWEIS**

- ▶ Wenn Sie mit den vorstehend genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
- ▶ Bei Problemen, die das Backergebnis betreffen, beachten Sie bitte die Hinweise im beigefügten Rezeptbuch.

## Hinweise zur Lagerung/Entsorgung

### Lagerung

Sollten Sie das Gerät längere Zeit nicht benötigen, reinigen Sie es wie im Kapitel **Reinigung und Pflege** beschrieben. Bewahren Sie das Gerät und alle Zubehörteile an einem trockenen, sauberen und frostfreien Ort auf. Schützen Sie das Gerät vor direkter Sonneneinstrahlung.

### Entsorgung



Dieses Produkt darf innerhalb der Europäischen Union nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden.

Entsorgen Sie das Gerät gemäß der Elektro- und Elektronik Altgeräte EG-Richtlinie 2002/96/EC-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment). Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an die für die Entsorgung zuständige kommunale Behörde.

## Anhang

### Technische Daten



















Modell	Brotbackautomat MULTI-BACK TOPCLASS 3 in 1
Typnummer	B7.001
Betriebsspannung	230 VAC
Netzfrequenz	50 Hz
Leistungsaufnahme	650 W
Abmessungen	310 x 290 x 380 mm (H x B x T)
Gewicht ca.	5,7 kg
Schutzklasse	I
Schutzart	IP X0





2. Weißbrot															
Menü															
Bräunungsgrad															
	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	
	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	
	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	
	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	
	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	
	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	
	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	
	60min	60min	60min	60min	60min	60min	60min	60min	60min	60min	60min	60min	60min	60min	
	48min	50 min	53 min	50 min	52 min	55 min	55 min	57 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	
Programmdauer (h:min)	3:28	3:30	3:33	3:30	3:32	3:35	3:35	3:37	3:40	3:40	3:35	3:37	2:37	2:40	
	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	
Zutatenspender öffnet sich bei (h:min)	3:08	3:10	3:13	3:10	3:12	3:15	3:15	3:17	3:20	3:20	3:15	3:17	2:17	2:20	
Max. Verzögerung des Programmablaufs (h:min)	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	

3. Vollkornbrot												
Menü												
Bräunungsgrad												
Gewicht	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	5 min
Vorheizen	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Kneten	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Ruhen	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min
Kneten	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	24 min
Aufgehen	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Kneten	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	11 min
Aufgehen	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Kneten	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	35 min
Aufgehen	48 min	50 min	53 min	50 min	52 min	55 min	55 min	57 min	60 min	50 min	52 min	55 min
Programmdauer (h:min)	3:43	3:45	3:48	3:45	3:47	3:50	3:50	3:52	3:55	3:50	3:52	2:35
Warmhalten	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
Zutatspender öffnet sich bei (h:min)	2:58	3:00	3:03	3:00	3:02	3:05	3:05	3:07	3:10	3:05	3:07	2:15
Max. Verzögerung des Programmablaufs (h:min)	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Menü	4. Süßes Brot			5. Kurzbackprogramm	6. Glutfreies Brot	7. Pizzateig	8. Nudelteig	9. Marmelade	10. Backen	11. Kuchen
										
Gewicht					-	-	-	-	-	
 Vorheizen	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
 Kneten	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	3 min	5 min	-	5 min
 Ruhen	5min	5min	5min	-	-	5min	-	-	-	-
 Kneten	20 min	20 min	20 min	15 min	10 min	20 min	11 min	10 min	-	15 min
 Aufgehen	39 min	39 min	39 min	12 min	-	60 min	-	-	-	-
 Kneten	10 s	10 s	10 s	-	-	-	-	-	-	-
 Aufgehen	26 min	26 min	26 min	-	-	-	-	-	-	-
 Kneten	5 s	5 s	5 s	-	-	-	-	-	-	-
 Aufgehen	52 min	52 min	52 min	-	60 min	-	-	-	-	-
 Backen	50 min	55 min	60 min	48 min	55 min	-	-	70 min	60-90 min	75 min
Programmdauer (h:min)	3:17	3:22	3:27	1:20	2:10	1:30	0:14	1:25	1:00-1:30	1:35
 Warmhalten	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	-	-	-	1 h	22 min
Zutatenspender öffnet sich bei (h:min)	2:57	3:02	3:07	1:10	2:05	1:10	-	-	-	-
Max. Verzögerung des Programmablaufs (h:min)	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	-	15:00



Vorheizen des Backautomaten



Ruhen des Teiges







Backen des Teiges



Warmhalten des fertigen Produkts

## Zertifizierungen

Symbol	Bedeutung
	Das Gerät B7.001 ist geprüft und zertifiziert durch Intertek.
	Das Gerät entspricht den einschlägigen EU-Richtlinien (siehe Konformitätserklärung).
	Dieses Gerät entspricht den Richtlinien zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Substanzen in Elektro- und Elektronikgeräten (RoHS).
	Dieses Gerät entspricht den Bestimmungen der Richtlinie über Elektro- und Elektronikaltgeräte.

## Ersatzteile und weiteres Zubehör

Pos.*	Artikelnr.	Bezeichnung
4	900 566 001	Zutatenspender
5, 6	900 566 006	Brotbackform mit Knethaken
7, 8	900 566 011	Kuchenbackform mit Rührhaken
9, 10	900 566 016	Messlöffel und Messbecher

\* laut Skizze in der Gerätebeschreibung

## Garantie, Service und Reparaturen

Dies ist ein Qualitätsprodukt von BEEM und wurde nach den neuesten Fabrikationsmethoden hergestellt.

Wir garantieren für die einwandfreie Beschaffenheit dieses Qualitätsprodukts. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir kostenlos alle Material- oder Fabrikationsfehler.

### Für dieses Produkt beträgt die Garantiezeit 2 Jahre.

Bei einer **gewerblichen** oder gleichzustellenden **Nutzung**, z.B. in Hotels, Pensionen oder Gemeinschaftsanlagen, oder wenn der Kunde kein Verbraucher im Sinne des Bürgerlichen Gesetzbuchs ist, beträgt die **Garantiezeit 6 Monate**. Der Gewährleistungsausschluss bleibt hiervon unberührt.

**Gewährleistungsausschluss:** Ausgeschlossen von der Garantie sind insbesondere Mängel, die durch unsachgemäße Handhabung, Nichtbeachten der Bedienungsanleitung sowie der Sicherheitshinweise, Gewaltanwendung, Veränderungen, eigene Reparaturversuche und Reparaturversuche unqualifizierter Dritter verursacht sind. Ebenso Mängel, die auf normalem Verschleiß beruhen.

Soweit wir zur Gewährleistung gesetzlich verpflichtet sind, werden wir – unter Ausschluss des Rechts auf Wandlung oder Minderung – nach unserer Wahl entweder kostenlos nachbessern oder kostenlos Ersatz leisten. Gelingt die Nachbesserung trotz mehrerer Versuche nicht oder ist auch der Ersatzgegenstand mit einem von uns zu vertretenden Mangel behaftet, so ist der Kunde zur Herabsetzung des Preises oder nach seiner Wahl zur Rückgängigmachung des Vertrages berechtigt. Durch Inanspruchnahme der Garantie verlängert sich diese nicht. Für **Wandlung** (Um- und Austausch), **Rückgabe** des Geräts (Rücktritt vom Kaufvertrag) oder **Minderung** des Kaufpreises ist zunächst immer der Händler zuständig, bei dem Sie das Produkt erworben haben. Dies gilt insbesondere für die Rückgabe oder für Minderungsansprüche, da diese unter Berücksichtigung des Kaufpreises geregelt werden müssen. Eine Kaufpreiserstattung bei Rückgabe oder eine Gutschrift bei Minderung kann nur über den Händler abgewickelt werden, bei dem Sie die Ware käuflich erworben haben.

Sollten sich wider Erwarten Mängel herausstellen, versuchen Sie erst eine telefonische Klärung. Schlägt dies fehl, senden Sie bitte das sorgfältig verpackte Gerät an Ihren Händler oder an die unten angegebene Kundendienstadresse. Geben Sie dabei Ihre vollständige Adresse, Typ- und Modellnummer sowie die Seriennummer des Geräts an. Diese finden Sie auf dem Typenschild am Gerät. Beschreiben Sie bitte möglichst ausführlich die aufgetretenen Mängel oder Fehler. Dem Produkt oder der Ersatzteilbestellung ist eine maschinell erstellte sowie datierte Kaufquittung oder Rechnung beizulegen. Ohne eine maschinell erstellte Kaufquittung oder Rechnung kann keine Garantieleistung erbracht werden, weder für Reparaturen, noch für Ersatzteile oder andere Ansprüche.

Außerhalb Deutschlands und insbesondere in Nicht-EU-Ländern sollten Sie den Artikel an Ihren Händler oder den dort ansässigen Vertreter senden. Auskünfte können Sie, vorzugsweise per E-Mail, bei der unten angegebenen Kundendienstadresse einholen.


Reparaturen, die nicht der Garantie unterliegen, können Sie, gegen individuelle Berechnung, ebenfalls vom Kundendienst durchführen lassen – außerhalb Deutschlands von Ihrem Händler, bei dem Sie die Ware erworben haben, oder einer Servicestelle, falls vorhanden.

**Verschleißteile und Verbrauchsmaterial** können Sie bei Ihrem Händler oder der angegebenen Kundendienstadresse bestellen. Außerhalb Deutschlands wenden Sie sich in erster Linie an Ihren Händler oder den dort zuständigen Vertreter.

Für Produktinformationen, Zubehörbestellungen oder Fragen zur Serviceabwicklung kontaktieren Sie Ihren Händler oder den angegebenen Kundendienst. Außerhalb Deutschlands und insbesondere in Nicht-EU-Ländern, setzen Sie sich zunächst mit Ihrem Händler oder dem Vertreter in Verbindung.

**Nutzen Sie auch das Internet. Auf unserer Website [www.beem.de](http://www.beem.de) finden Sie Zubehör und Ersatzteile sowie Bedienungsanleitungen in verschiedenen Sprachen. Außerdem weitere Produktinformationen.**

## EG-Konformitätserklärung

Name/Anschrift des Herstellers:	<b>BEEM Blitz-Elektro-Erzeugnisse Manufaktur Handels-GmbH</b> Dieselstraße 19-21 D-61191 Rosbach v.d.H.
Wir erklären, dass die Produkte	
Fabrikat:	Brotbackautomat <b>MULTI-BACK TOPCLASS 3 in 1</b>
Typ:	B7.001
den folgenden einschlägigen Bestimmungen entspricht:	
<b>EG-Richtlinie 2006/95/EG elektrische Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen,</b>	
<b>EG-Richtlinie 2004/108/EG Elektromagnetische Verträglichkeit.</b>	
Folgende harmonisierte Normen wurden ganz oder teilweise angewandt: EN 60335-2-9:2003+A1:04+A2:06+A12:07 EN 60335-1:2002+A11,A1:04+A12, A2:06+A13:08 EN 62233:2008 EN 55014-1:2006 EN 55014-2:1997+A1:2001 EN 61000-3-2:2006 EN 61000-3-3:1995+A1:2001+A2:2005	
Rosbach, den 15.04.2010	 <p><b>Bijan Mehshat</b></p> <p>(Rechtsverbindliche Unterschrift des Ausstellers)</p>

## Index

### **A**

Anzeige . . . . .	17
Aufstellort . . . . .	12
Auspacken . . . . .	10

### **B**

Backprogramme . . . . .	22
Backvorgang . . . . .	20
Backzeiten . . . . .	32
Bedienfeld . . . . .	17
Bedienung . . . . .	19
Beschädigtes Gerät . . . . .	8
Bestimmungsgemäße Verwendung . . . . .	7
Betrieb . . . . .	19
Bräunungsgrad . . . . .	17
Brotgewicht . . . . .	17

### **E**

EG-Konformitätserklärung . . . . .	39
Elektrischer Anschluss . . . . .	12
Entsorgung . . . . .	31
Entsorgung der Verpackung . . . . .	11
Ersatzteile . . . . .	36

### **G**

Garantie . . . . .	36
Gefahr durch Strom . . . . .	9
Geräteelemente . . . . .	13
Grundlegende Sicherheitshinweise . . . . .	8

### **H**

Haftungsbeschränkung . . . . .	7
--------------------------------	---

### **I**

Inbetriebnahme . . . . .	10
Inhaltsverzeichnis . . . . .	3

### **K**

Knethaken entnehmen/einsetzen . . . . .	13
---	----

### **L**

Lagerung . . . . .	31
Lieferumfang . . . . .	11

### **N**

Nachbesitzer . . . . .	5
------------------------	---

### **R**

Reinigung . . . . .	28
Reparaturen . . . . .	36
Rührhaken entnehmen/einsetzen . . . . .	13

### **S**

Service . . . . .	36
Sicherheit . . . . .	8
Störungsbehebung . . . . .	30

### **T**

Technische Daten . . . . .	31
Transportinspektion . . . . .	11

### **U**

Urheberrecht . . . . .	5
------------------------	---

### **V**

Verbrennungsgefahr . . . . .	9
Verpackung . . . . .	11
Vor dem ersten Gebrauch . . . . .	16

### **W**

Warmhalten . . . . .	25
Warnhinweise . . . . .	6

### **Z**

Zeitschaltuhr . . . . .	24
Zertifizierungen . . . . .	36
Zubehör . . . . .	36
Zutatenspenden . . . . .	26



## Table of Contents

<b>Introduction</b> . . . . .	<b>43</b>
<b>Details of this instruction manual</b> . . . . .	<b>43</b>
Copyright . . . . .	43
Warning statements . . . . .	44
Intended use . . . . .	45
Disclaimer . . . . .	45
<b>Safety</b> . . . . .	<b>46</b>
Fundamental safety precautions . . . . .	46
Electric shock hazard . . . . .	47
Danger of burns . . . . .	47
<b>Initial use</b> . . . . .	<b>48</b>
Safety tips . . . . .	48
Unpacking . . . . .	48
Scope of supply and transport inspection . . . . .	49
Disposal of the packaging . . . . .	49
Demands on the installation location . . . . .	50
Electrical connection . . . . .	50
Appliance overview . . . . .	51
Inserting and removing baking form and dough hook/agitator . . . . .	51
Before using for the first time . . . . .	54
Control panel and display . . . . .	55
<b>Operation and function</b> . . . . .	<b>57</b>
Safety tips . . . . .	57
Basic operation of the appliance . . . . .	58
Timer . . . . .	62
Holding function . . . . .	63
Ingredients dispenser . . . . .	64

<b>Cleaning and care</b> . . . . .	<b>66</b>
Safety tips . . . . .	66
Cleaning . . . . .	66
<b>Troubleshooting</b> . . . . .	<b>68</b>
Safety tips . . . . .	68
Faults - causes and remedies . . . . .	68
<b>Information on storage/disposal</b> . . . . .	<b>69</b>
Storage . . . . .	69
Disposal . . . . .	69
<b>Annex</b> . . . . .	<b>69</b>
Technical data . . . . .	69
Table of baking times . . . . .	70
Certifications . . . . .	74
Spare parts and other accessories . . . . .	74
Guarantee, service and repairs . . . . .	74
EC Declaration of Conformity . . . . .	77
<b>Index</b> . . . . .	<b>78</b>

## Introduction

Dear customer,

With the purchase of the **MULTI-BACK TOPCLASS 3 in 1** Bread Maker, you have chosen a quality product from **BEEM**. The **MULTI-BACK TOPCLASS 3 in 1** Bread Maker allows you to easily make various types of bread. In addition you can use the **MULTI-BACK TOPCLASS 3 in 1** to make tasty jams, pastas, pizza doughs and cakes.

Please read the information below to become familiar with your appliance fast and make a full use of its functions.

Your appliance will serve your needs for many years to come provided you handle it and maintain with due care.

We would like to wish you much pleasure while using it.

Your **BEEM** Blitz-Elektro-Erzeugnisse Manufaktur

## Details of this instruction manual

This instruction manual forms an integral part of the **MULTI-BACK TOPCLASS 3 in 1** Bread Maker (hereinafter referred to as "appliance") and contains important information for the commissioning, safety, intended use and care of the appliance.

The instruction manual has to be kept near the unit at all times. It must be read and observed by all persons entrusted with operation, troubleshooting and/or cleaning of the appliance.

Keep this instruction manual in a safe place and pass it on with the unit to any future owners.

## Copyright

This document is copyrighted.

Any duplication or reprinting, in whole or in part, as well as reproduction of the illustrations even in modified form is only permitted with the written approval of the manufacturer.

### Warning statements

The following warnings are used in the present instruction manual:

#### **DANGER**

**A warning of this category draws attention to an impending dangerous situation.**

If the dangerous situation is not avoided, it may lead to serious injury or even death.

- ▶ Follow the instructions in this warning to avoid the danger of serious injury or even death.

#### **WARNING**

**A warning statement for this safety risk class indicates a potentially dangerous condition.**

If the dangerous condition is not prevented, it will cause injury.

- ▶ Follow the instructions in the warning message in order to prevent injuries of people.

#### **CAUTION**

**A warning statement for this safety risk class indicates a damage risk.**

If the dangerous condition is not prevented, it will cause damage to objects.

- ▶ Follow the instructions in the warning message in order to prevent such damage.

#### **NOTE**

- ▶ A note contains additional tips to facilitate the use of the appliance.

### Intended use

This appliance is intended for non-commercial use in closed rooms for baking different types of bread and cake and for making doughs, pastas and jams.

Use in any other or further way is not considered an intended use.

#### **WARNING**

##### **Danger from use for other than the intended purpose!**

If not used for its intended purpose and/or used in any other way, the appliance may be or become a source of danger.

- ▶ Use the machine only for its intended purpose.
- ▶ Observe the procedures described in this instruction manual.

No claims of any kind will be accepted for damage or injury resulting from use of the machine for other than its intended purpose.

The risk has to be borne solely by the machine owner.

If used commercially, please observe the conditions of the modified warranty period.

### Disclaimer

All technical information, data and instructions on installation, operation and care of the appliance contained in this instruction manual represent the latest status at the time of printing.

No claims can be derived from the information, illustrations and descriptions in this instruction manual.

The manufacturer assumes no liability for damage or injury resulting from failure to observe the instruction manual, use for other than the intended purpose, unprofessional repairs, unauthorised modifications or use of non-approved spare parts.

### Safety

EN

This unit complies with the prescribed safety regulations. Improper use can, however, result in personal injury and/or appliance damage.

For safe use of the appliance, observe the following fundamental safety precautions and the precautions described separately in the individual sections.

#### Fundamental safety precautions

- Check up the appliance for visible outside damage. Do not use a damaged appliance.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not leave the appliance unattended during operation.
- Always pull the mains lead out of the plug socket at the plug, not at the mains lead.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with restricted physical, sensory or mental capabilities or with insufficient experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsibly for their safety or have received instructions from such a person in the use of the appliance.
- Do not use this appliance in conjunction with an external timer or a separate remote control system.
- All repair of the appliance must be provided by authorized qualified service and/or manufacturer's customer service staff only. Unqualified repairs result in considerable danger for the user. In addition, the warranty will be void.
- Repairs to the appliance during the warranty period may only be carried out by service centres authorised by the manufacturer as the warranty will otherwise be voided in the event of damage or subsequent damage.
- Faulty parts must be replaced with original spare parts only. Only such parts can ensure that safety requirements will be honoured.

## Electric shock hazard

### DANGER

#### **Electric shock hazard!**

#### **Contact with live leads or components poses a risk of serious injury or even death!**

Observe the following safety precautions to avoid any electric shock hazard:

- ▶ Do not use the appliance if the mains lead or plug is damaged. Before using the appliance again, have a new mains lead installed by a qualified electrician.
- ▶ On no account should the housing of the unit be opened. Electric shock hazard if live connections are touched and/or the electrical and mechanical configuration is changed.
- ▶ Never immerse the appliance or the mains plug in water or other liquids.

EN

## Danger of burns

### WARNING

#### **The bread maker becomes very hot during operation!**

Observe the following safety precautions to avoid burning yourself.

- ▶ Do not open the appliance during the baking process.
- ▶ Wear oven gloves when removing the baking form from the appliance.
- ▶ Before any cleaning, make sure to cool down the appliance.

**⚠ WARNING**

**Persons may be injured or material damage may be caused during commissioning of the appliance!**

Observe the following safety precautions to avoid any danger:

- ▶ Packaging must never be used to play with. A risk of asphyxiation is involved.
- ▶ Observe the information on the demands on the installation location and on the electrical connection of the appliance to avoid personal injury and material damage.

## Unpacking

- ◆ Remove the appliance, all accessory parts, the instruction manual, the quick-start guide and the recipe book from the box.
- ◆ Remove all packaging materials and protective foils from the appliance and the accessories before using them for the first time.

**NOTE**

- ▶ Do not remove the rating plate or any warning signs on the appliance.



## Scope of supply and transport inspection

As standard, the appliance is delivered with the following parts:

- Bread Maker
- Bread baking form with dough hook
- Cake baking form with agitator
- Ingredients dispenser
- Measuring cup
- Measuring spoon
- Operating instructions
- Quick-start guide
- Recipe book

### NOTE

- ▶ Check if delivered complete and with no visible defects. Report an incomplete or damaged delivery to your supplier/dealer immediately.

## Disposal of the packaging

The packaging protects the appliance from transport damage. The packaging material was chosen in consideration of the aspects of environmental friendliness and disposal technology involved, and thus is recyclable.



Recycling the packaging material for further use allows to save raw materials and reduces the waste generation. When no longer required, dispose of the packaging materials in accordance with the local regulations in force.

### NOTE

- ▶ Keep the original packaging, if possible, during the warranty period in order to be able to pack the appliance properly in the event of a warranty claim. Transport damage will lead to a void warranty.

### Demands on the installation location

For safe and trouble-free operation of the appliance, the installation location has to satisfy the following requirements:

- Place the appliance on a dry, flat and heat-resistant surface.
- Do not place the appliance in a hot, wet or very humid environment or in the vicinity of inflammable materials.
- Select the installation location such that children cannot touch the hot surfaces of the appliance.
- The plug socket used must be easily accessible in order to be able to disconnect the appliance from the electric circuit quickly in the event of an emergency.

### Electrical connection

For safe and trouble-free operation of the appliance, the following instructions have to be observed for the electrical connection:

- Before connecting the appliance, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your mains power supply. The data must correspond in order to avoid damage to the appliance. If in doubt, ask your electrical appliance retailer.
- Ensure that the mains lead is undamaged and is not laid over hot surfaces and/or sharp edges.
- The mains lead must not be strained, kinked or come into contact with the hot appliance.
- Lay the mains lead in such a way that it does not pose a tripping hazard.
- The electrical safety of the appliance is only assured when it is connected to a properly installed protective earth (PE) conductor system. Connection to a plug socket without PE conductor is forbidden. If in doubt, have the house installation checked by a qualified electrician. The manufacturer assumes no liability for injury or damage caused by a missing or interrupted protective earth conductor.

## Appliance overview



EN

- |   |                           |    |                  |
|---|---------------------------|----|------------------|
| 1 | Control panel and display | 6  | Dough hook       |
| 2 | Cover                     | 7  | Cake baking form |
| 3 | Window                    | 8  | Agitator         |
| 4 | Ingredients dispenser     | 9  | Measuring spoon  |
| 5 | Bread baking form         | 10 | Measuring cup    |

## Inserting and removing baking form and dough hook/agitator

**NOTE**

- ▶ When the term "baking form" is used in this manual, the term refers to both the bread baking form and the cake baking form. For conciseness, the mention of both forms has been deliberately avoided. The form in question is only mentioned specifically when instructions refer only to this particular form.

### Inserting dough hook/agitator

EN



- ◆ Press the dough hook/agitator onto the driving pin in the middle of the baking form base. Hook and pin have flat surfaces and only fit together when these surfaces are aligned. The driving pin is held by a wing nut on the underside of the baking form.

### Removing dough hook/agitator



- ◆ Hold the wing nut on the underside of the baking form firmly with one hand and the dough hook/agitator firmly with the other.
- ◆ Pull the dough hook/agitator off the driving pin with a slight turning movement while turning the wing nut in the opposite direction at the same time.

#### NOTE

- ▶ You can remove the dough hook/agitator after the last kneading cycle of the selected baking programme so that it does not leave a hole in the bread after baking. Coat your hands with a little flour and lift out the bread dough in order to be able to pull the dough hook/agitator up out of the baking form.

## Inserting the baking form



EN

- ◆ First press the dough hook/agitator onto the driving pin of the baking form.
- ◆ Lower the baking form into the appliance so that it is not quite straight.
- ◆ Then turn the baking form in clockwise direction until it locks.

## Removing the baking form



- ◆ Open the appliance cover.
- ◆ Turn the baking form at the handle in anti-clockwise direction as far as it will go.
- ◆ Lift the baking form out of the appliance.

**⚠ WARNING**

**Danger of burns!**

**Housing, baking form and heater coil become very hot during operation!**

- ▶ Wear oven gloves when removing the baking form from the appliance at the end of the baking programme.

### Before using for the first time

EN

#### CAUTION

#### **Danger of damage to the appliance, individual parts or non-stick coating!**












- ▶ Do not wash the appliance or any of the individual parts in a dish washer.
  - ▶ Never use sharp objects or abrasive cleaning agents to clean the inside of the bread maker, the forms or the dough hook/agitator in order to avoid damaging the non-stick coating.
- 
- ◆ Ensure that all packaging materials have been removed from the appliance (protective films, etc.).
  - ◆ Check that all parts are present (see section ***Scope of supply and transport inspection***).
  - ◆ Remove the baking form from the appliance together with the dough hook/agitator (see section ***Inserting and removing baking form and dough hook/agitator***).
  - ◆ Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth (use only a mild detergent).
  - ◆ Wash all the other individual parts (items 4 - 10 in the appliance overview) in hot water with a little added mild detergent.
  - ◆ Dry the appliance and the individual parts thoroughly and allow them to dry completely in the air.



## Control panel and display

EN


**NOTE**

- ▶ Press the buttons described below several times to try out all the setting possibilities. Each press of a button is followed by an acoustic signal. Observe the display; it changes at every press of the button.
- ▶ Each combination of programme, degree of browning and weight is automatically displayed with the corresponding baking time.

- : This button is used to select from the eleven preset programmes. The set programme is shown in the displayed under Menu (baking programme 1 - 11).
- : This button is used to set the weight of the finished bread. You can choose from three different sizes:  = 540g,  = 680g or  = 900g. A line under the set weight on the display indicates your choice.
- : This button allows you to choose between three degrees of browning for programmes 1 - 4:  = light,  = medium,  = dark. In addition, you can shorten the baking time in baking programmes 1, 2 or 3 with the setting . A line above the selected degree of browning indicates your choice.
- : This button is used to start the selected programme. To stop the programme, hold this button depressed for about two seconds.

-  / : These buttons are used to increase or decrease the appliance timer settings in 10 minute steps. Note that the displayed time indicates when the baking process will be completed. A maximum setting of 15 hours is possible.


**Example:** *On the display, the timer shows 6:30. This means that the baking programme will be finished in 6 hours and 30 minutes.*









*When you start the programme with the  button, the timer starts to run down. Your bread will be ready in 6 hours and 30 minutes.*

These buttons are also used to set the baking time for menu 10.

When the appliance is connected to the power supply, the following basic setting appears on the display:



The individual phases of the baking programmes are depicted to the left and right of the display. When the  button is pressed, a triangle on the left or right side of the display indicates the momentary phase of the baking programme.

	Timer (if starting delay is active)		Rising of the dough
	Preheating of the bread maker		Baking of the dough
	Kneading of the dough		Holding the finished product
	Resting of the dough		End of the programme



## Operation and function

This section contains important information on the operation of the appliance.

EN

### Safety tips

#### DANGER

##### **Electric shock hazard!**

- ▶ Ensure that the appliance is completely dry before use.

#### WARNING

##### **Danger of burns!**

##### **Housing, baking form and heater coil become very hot during operation!**

- ▶ Do not touch any parts inside the appliance when the appliance is in operation.
- ▶ Wear oven gloves when removing the baking form from the appliance at the end of the baking programme.

#### WARNING

##### **Risk of injury from dough hook/agitator!**

##### **Dough hook and agitator are driven by a powerful motor!**

- ▶ Do not reach into the baking form when the appliance is in operation.

## Basic operation of the appliance

EN









### NOTE

▶ Baking tips can be found in the recipe book supplied.

- ◆ Remove the baking form from the appliance and if necessary push the dough hook/agitator onto the driving pin in the base of the baking form (see section ***Inserting and removing baking form and dough hook/agitator***).
- ◆ Pour the measured baking ingredients into the baking form. Orientate yourself here to the baking instructions in the recipe book or on the packaging of the selected bread baking mixture.

### NOTE

▶ You can use the measuring cup and measuring spoon supplied for measuring the baking ingredients. For liquids, place the measuring cup on a flat surface and check the filling level at eye level.


- ◆ Place the baking form into the appliance (see section ***Inserting and removing baking form and dough hook/agitator***).
- ◆ Close the lid.
- ◆ Insert the plug into a mains socket.
- ◆ Select the desired baking programme with button .
- ◆ Set the bread weight with button .
- ◆ Select the degree of browning of the bread crust with button .
- ◆ If you do not wish to start the baking programme immediately, set the time after which the bread should be finished with the buttons   and  .
- ◆ Press button  to start the programme.

### NOTE

▶ As soon as you press , all other button functions are blocked.


The appliance now starts to perform the selected baking programme. The progress of the baking program is indicated by the triangle on the left or right side of the display.

### NOTE

- ▶ You can interrupt a programme by holding the  button pressed for about two seconds.

At the end of the baking time, an acoustic signal sounds several times. The holding phase starts (menus 1-6, 10 and 11 only).

### NOTE

- ▶ You can also take the baking form out of the appliance during the holding time. To do this, terminate the programme by holding the  button pressed for about two seconds and pull the mains plug out of the plug socket.

- ◆ At the end of the programme, the display shows the selected starting position. Lift the baking form out of the appliance using oven gloves. Allow the bread or cake to cool down slightly before removing from the form.

### NOTE

- ▶ Pull the dough hook/agitator out of the bread after baking before cutting the bread.
- ▶ You can also remove the dough hook/agitator after the last kneading cycle of the selected baking programme so that it does not leave a hole in the bread after baking. Coat your hands with a little flour and lift out the bread dough in order to be able to pull the dough hook/agitator up out of the baking form.
- ▶ Further tips on an optimum baking result can be found in the recipe book supplied.

## Baking programmes

You can select from 11 preset baking programmes using the button .

### Menu 1 - Basic

Baking of brown bread. You can add other ingredients to improve the taste, e.g. pumpkin seeds, bacon or roasted onions. This is the most frequently used programme.



### Menu 2 - White bread

Baking of white bread. The classic variant is wheat bread, a light bread with a crisp crust.

### Menu 3 - Wholemeal bread



Wholemeal bread is made i.a. from crushed or ground wholemeal cereal. The programme starts with preheating, i.e. the ingredient are warmed before kneading.

#### **NOTE**

- ▶ To shorten the menus 1, 2 or 3, select the setting  with the button . In this case the water added should be lukewarm.

Menu 4 – Sweet bread Sweet breads are frequently made with milk and can contain ingredient such as chocolate shavings, raisins or nuts for added taste.

### Menu 5 - Accelerated baking programme

This programme allows you to shorten the baking time for brown and white bread. For example, a brown bread with menu 1 and the settings  and  takes 3 hours and 25 minutes, with menu 5 on the other hand only 1 hour and 20 minutes. The time is saved on the resting phases of the dough. We therefore recommend that the liquids used are heated in advance for this menu. If cold liquids are used, the dough cannot rise properly. If the liquid is too hot, the yeast cannot function.

### Menu 6 - Gluten-free bread

For baking gluten-free products using gluten-free flours or flour blends.

### Menu 7 - Pizza dough

For kneading pizza dough. Pour all the ingredients into the bread baking form and the appliance produces a smooth pizza dough. You then only have to roll it out, add the toppings and bake.

### Menu 8 - Pasta dough

The programme produces a smooth pasta dough in a minimum of time.

### Menu 9 - Jam

Preparation of jams. This programme allows you to produce individual jams. You then just have to pour the hot jam into the jars.

### Menu 10 - Baking without kneading

Only for baking ready-mixed doughs; the dough is not kneaded in this programme. The baking time can be varied with the buttons ▲⌚ and ▼⌚ (1:10; 1:20; 1:30). You can interrupt the programme at any time by holding the ⏻ button pressed for two seconds.

### Menu 11 – Cake

For making sponge cake. Use the cake baking form with the agitator for this programme.

#### **NOTE**




- ▶ The individual times for each programme can be found in the table in the Annex.
- ▶ Recipes for bread, cakes, pasta, doughs and jams can be found in our recipe book.
- ▶ If you wish to make bread or other bakeries using ready-to-use baking mixes, follow the baking instructions on the package.

## Timer

EN

### NOTE

- ▶ The timer can be used for all menus except menu 10 (baking without kneading). There the baking time can be changed with buttons ▲⌚ and ▼⌚ (1:10; 1:20; 1:30).

- ◆ First select the desired menu (button ) , the bread weight (button ) and the degree of browning (button ).


**Example:** You have selected the following setting:

Menu 1, bread weight , degree of browning 

The baking time shows 3:25.



- ◆ Now set the desired delay time for the start of baking with buttons ▲⌚ and ▼⌚. Each press of the button changes the displayed time by 10 minutes. You can set a maximum time of 15 hours (including baking time).

**Example:** At every press of button ▲⌚, the displayed time changes: 3:25 – 3:30 – 3:40 – 3:50 – 4:00 etc. If you want your bread to be finished in 6 hours, press the ▲⌚ button until 6:00 is displayed.

- ◆ Start the programmed time with button . The two dots in the display flash and the set time starts to run down. The baking programme starts automatically when the start of the baking time is reached.

**Example:** The displayed time is 6:00, the two dots are flashing. When the setting 3:25 is reached, the baking programme starts automatically.

- ◆ At the end of the set time, the bread is finished and the baking form can be removed from the appliance.


**Example:** After 6 hours incl. baking programme, the bread is finished. The display changes to 00:00, the holding phase starts. You can take the bread out of the appliance or leave it in the appliance to keep warm during the holding phase. At the end of the holding phase, the display returns to the original setting: Menu 1, bread weight , degree of browning , 3:25.

### NOTE

- ▶ In warm or humid weather, the dough may rise too quickly with a delay time of more than two hours.
- ▶ To prevent the yeast rising too early, add the flour to the form last, form a small hollow in the flour and place the yeast into the hollow.
- ▶ Do not set long delay times if you are working with perishable foodstuffs (milk, eggs, etc.).

## Holding function

The holding function prevents, for example, the bread from absorbing moisture. At the end of programmes 1-6, 10 and 11 the finished product is kept warm for a given time. The display shows "00:00" and an acoustic signal sounds intermittently.

If you wish to take the bread out of the appliance during the holding time, switch off the appliance by holding the  button pressed for two seconds.

### NOTE

- ▶ For details of the holding time, refer to the table with the individual programme phases in the Annex.

### Ingredients dispenser

EN

The ingredients dispenser allows you to add dry ingredients such as pumpkin seeds or raisins to the dough towards the end of the kneading process. The bottom flap of the dispenser opens automatically during baking programmes 1-7. The opening of the flap is signalled by a clearly audible clicking and several acoustic signals. The ingredients dispenser does not open during baking programmes 8–11 (pasta dough, jam, baking without kneading, cake).

#### NOTE

► For details of the time when the ingredients dispenser opens in the individual programmes, refer to the table in the Annex.

- Take care not to overfill the dispenser, as otherwise the ingredients may become wedged and not drop into the baking form. Observe the instructions in the recipes for the quantities.
- Small ingredients such as sesame seeds can drop through the grille in the bottom of the dispenser. For such ingredients, open the cover of the bread maker briefly and add the seeds directly to the baking form when the acoustic signal for the opening of the dispenser sounds.
- Proceed in the same way for ingredients that can melt or stick (chocolate, cheese, pieces of fruit, etc.).
- Clean the dispenser after every use. Soiling can also prevent the flap in the bottom of the dispenser from opening.

#### NOTE

► The appliance indicates with short acoustic signals when the flap in the bottom of the dispenser opens. At this point you can also open the cover of the bread maker briefly and add the ingredients directly to the baking form.

- ◆ At the end of the baking process, pull the ingredients dispenser up out of the appliance, clean it, press the flap in the base closed and install the dispenser in the appliance again.



### Removing the ingredients dispenser



- ◆ To remove the ingredients dispenser, pull it up firmly out of the appliance.

### Inserting the ingredients dispenser



- ◆ To insert the dispenser, first close the base flap with slight pressure until it locks.
- ◆ Then press the ingredients dispenser into the appliance until it engages audibly.

### Cleaning and care

EN

This section contains important information on cleaning and care of the appliance.

#### Safety tips

##### **WARNING**

Observe the following safety precautions before starting to clean the appliance:

- ▶ Always pull the plug out of the plug socket before cleaning the appliance.
- ▶ Wait until the appliance has cooled down before you start to clean it.
- ▶ Never immerse the appliance or the mains plug in water or other liquids.

##### **CAUTION**

**Danger of damage to the appliance, individual parts or non-stick coating!**

- ▶ Neither the appliance nor any of the individual parts are suitable for washing in a dish washer.
- ▶ Never use sharp objects or abrasive cleaning agents to clean the inside of the bread maker, the forms or the dough hook/agitator in order to avoid damaging the non-stick coating.

#### Cleaning

- Clean the appliance after every use. For simple cleaning, the cover of the appliance can be removed (see following section ***Removing the cover***).
- Wipe down the appliance and the inside of the housing using a damp cloth.
- The other individual parts used can be washed in hot water with a little added mild detergent.
- Allow the appliance to dry completely for some time.
- After cleaning, fit the cover again (see following section ***Fitting the cover***).

### Removing the cover



EN

- ◆ Position the cover upright and pull it upwards off the appliance.

### Fitting the cover



- ◆ Hold the cover upright and press the lugs of the cover into the recesses of the housing (see marks in figure above).

## Troubleshooting

EN

### Safety tips

#### **DANGER**

##### **Electric shock hazard!**

- ▶ Pull the plug out of the mains socket before starting troubleshooting.

#### **WARNING**

##### **Danger caused by unqualified repairs!**

Unqualified repairs can pose considerable dangers for the user and serious damage to the appliance.

- ▶ Repairs to electrical appliances may only be carried out by the works after-sales service or by specialists trained by the manufacturer.

### Faults - causes and remedies

Fault	Possible cause	Remedy
Display shows E00.	Appliance is too cold.	Wait until the appliance has reached room temperature.
Display shows E01.	Appliance is still too warm after the last baking programme.	Wait until the appliance has cooled down.
Display shows EEE.	Temperature sensor open.	Call After-sales Service.
Display shows HHH.	Short-circuit in temperature sensor.	Call After-sales Service.

#### **NOTE**

- ▶ If you cannot resolve the problem with the steps described above, please contact after-sales service.
- ▶ For problems relating to the baking result, please refer to the notes in the recipe book supplied.

## Information on storage/disposal

EN

### Storage

If you do not intend to use the appliance for a longer period of time, clean it as described in chapter **Cleaning and care**. Store the appliance and all the accessories in a dry, clean and frost-free place. Protect the appliance from direct sunlight.

### Disposal



Within the European Union, this product must not be disposed of in the domestic refuse.


















































Dispose of the appliance in accordance with the EU Directive 2002/96/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment). For additional queries, please contact the local authority in charge of waste disposal.

























## Annex






























### Technical data

Model	Bread Maker MULTI-BACK TOPCLASS 3 in 1
Type number	B7.001
Operating voltage	230 VAC
Mains frequency	50 Hz
Power consumption	650 W
Dimensions	310 x 290 x 380 mm (H x W x D)
Approximate weight	5.7 kg
Protection class	I
Type of protection	IP X0




















Table of baking times

Menu	1. Basic												
													
Degree of browning													
Weight													
 Preheating	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
 Kneading	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
 Resting	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
 Kneading	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min
 Rising	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min
 Kneading	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
 Rising	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min
 Kneading	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
 Rising	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min
 Baking	46 min	51 min	58 min	48 min	53 min	60 min	53 min	58 min	65 min	53 min	48 min	53 min	60 min
Total programme time (h:min)	3:11	3:16	3:23	3:13	3:18	3:25	3:18	3:23	3:30	3:18	3:25	3:12	2:24
 Holding	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
Ingredients dispenser opens at (h:min)	2:51	2:56	3:03	2:53	2:58	3:05	2:58	3:03	3:10	2:58	3:05	2:52	2:04
Max. delay in the programme run (h:min)	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Menu		2. White bread											
Degree of browning													
Weight													
Preheating	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Kneading	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	
Resting	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	
Kneading	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	
Rising	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	
Kneading	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	
Rising	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	
Kneading	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	
Rising	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	
Baking	48 min	50 min	53 min	50 min	52 min	55 min	57 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	
Total programme time (h:min)	3:28	3:30	3:33	3:30	3:32	3:35	3:37	3:40	3:35	3:37	3:40	3:37	
Holding	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	
Ingredients dispenser opens at (h:min)	3:08	3:10	3:13	3:10	3:12	3:15	3:17	3:20	3:15	3:17	3:20	3:17	
Max. delay in the programme run (h:min)	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	

Menu		3. Wholemeal bread																	
Degree of browning																			
Weight										5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
 Preheating	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min
 Kneading	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
 Resting	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
 Kneading	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min
 Rising	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min
 Kneading	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
 Rising	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min
 Kneading	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
 Rising	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min
 Baking	48 min	50 min	53 min	52 min	55 min	57 min	60 min	50 min	52 min	55 min	57 min	60 min	50 min	52 min	55 min	57 min	60 min	50 min	52 min
Total programme time (h:min)	3:43	3:45	3:48	3:47	3:50	3:52	3:55	3:50	3:50	3:50	3:52	3:55	3:50	3:50	3:50	3:52	3:55	3:50	3:52
 Holding	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
Ingredients dispenser opens at (h:min)	2:58	3:00	3:03	3:02	3:05	3:07	3:10	3:05	3:05	3:05	3:07	3:10	3:05	3:05	3:05	3:07	3:10	3:05	3:07
Max. delay in the programme run (h:min)	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00



Menu	4. Sweet bread			5. Accelerated baking programme	6. Gluten-free bread	7. Pizza dough	8. Pasta dough	9. Jams	10. Baking	11. Cake
										
Weight					-	-	-	-	-	
 Preheating	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
 Kneading	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	3 min	5 min	-	5 min
 Resting	5 min	5 min	5 min	-	-	5 min	-	-	-	-
 Kneading	20 min	20 min	20 min	15 min	10 min	20 min	11 min	10 min	-	15 min
 Rising	39 min	39 min	39 min	12 min	-	60 min	-	-	-	-
 Kneading	10 s	10 s	10 s	-	-	-	-	-	-	-
 Rising	26 min	26 min	26 min	-	-	-	-	-	-	-
 Kneading	5 s	5 s	5 s	-	-	-	-	-	-	-
 Rising	52 min	52 min	52 min	-	60 min	-	-	-	-	-
 Baking	50 min	55 min	60 min	48 min	55 min	-	-	70 min	60-90 min	75 min
Total programme time (h:min)	3:17	3:22	3:27	1:20	2:10	1:30	0:14	1:25	1:00-1:30	1:35
 Holding	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	-	-	-	1 h	22 min
Ingredients dispenser opens at (h:min)	2:57	3:02	3:07	1:10	2:05	1:10	-	-	-	-
Max. delay in the programme run (h:min)	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	-	15:00



Preheating of the bread maker



Kneading of the dough



Resting of the dough



Rising of the dough







Baking of the dough



Holding the finished product

## Certifications

EN

Symbol	Meaning
	The appliance B7.001 has been tested and certified by Intertek.
	The appliance conforms to the relevant EU Directives (see Declaration of Conformity).
	This appliance conforms to the Directives on the Restriction of Hazardous Substances in Electrical and Electronic Appliances (RoHS).
	This appliance conforms to the provisions of the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive (WEEE).

## Spare parts and other accessories

Item*	Article No.	Designation
4	900 566 001	Ingredients dispenser
5, 6	900 566 006	Bread baking form with dough hook
7, 8	900 566 011	Cake baking form with agitator
9, 10	900 566 016	Measuring spoon and measuring cup

\* according to the drawing in the description of the appliance

## Guarantee, service and repairs

This is a quality product from BEEM and was produced using the latest manufacturing methods.

We guarantee the perfect condition of this quality product. We will remedy any faults due to material flaws or manufacturing faults free of charge within the warranty period.

**The warranty period for this product is two years.**

For **commercial** or equivalent **use**, e.g. in hotels, guest houses or communal premises, or if the customer is not a consumer as defined by the German Civil Code, the **warranty period is 6 months**. This does not infringe the warranty disclaimer.

**Warranty disclaimer:** The warranty does not cover faults caused in particular by improper use, failure to observe instructions in the instruction manual and safety precautions, use of force, modifications, unauthorised attempted repairs and attempted repairs by unqualified third parties. Faults caused by normal wear are also excluded.

If we are obliged by law to provide a warranty, we will comply with such obligation – to the exclusion of the right to cancellation or price reduction – and at our discretion, repair or replace the product free of charge. Should the remedy fail despite several attempts or should the replacement product exhibit faults attributable to us, the customer shall be entitled – at his/her discretion – to reduce the purchase price or to cancel the contract of purchase. Claims under warranty do not prolong the warranty period. For **exchange** or **return** of the appliance (withdrawal from the purchase contract) or **reduction** of the purchase price, the first contact is always the dealer from whom you purchased the product. This particularly applies to returning the appliance or the claim for reductions as these have to be settled with respect to the purchase price. Refunding the purchase price or a credit note in the event of a reduction of the purchase price can only be handled by the retailer from whom you purchased the appliance.

Should - contrary to expectations - faults occur, please try to resolve the matter by telephone first. Should this not be successful, please send the carefully packed appliance to your retailer or to the customer service address shown below. Please state your complete address, type and model number and the serial number of the appliance. This information can be found on the rating plate of the appliance. Please describe the fault or defect in as much detail as possible. The product or spare part order should be accompanied by a printed and dated receipt of purchase or invoice. Without a printed receipt of purchase or invoice, no services under warranty can be provided, whether for repairs, spare parts or other claims.

Outside Germany and in particular in non-EU countries, you should send the article to your dealer or the local distributor. Information can be obtained – preferably by e-mail – from the After-sales Service address indicated below.


Repairs not covered by the warranty can also be performed against individual payment by customer service - outside Germany by the retailer from whom you purchased the appliance or by a service centre, if available.

**Replacement parts and consumables** can be ordered from your retailer or the stated customer service address. Please contact first your dealer or the local distributor if you live outside Germany.

For product information, accessory orders or questions on service handling, please contact your retailer or the stated customer service address. Outside Germany and in particular in non-EU countries, please contact your retailer or the local distributor first.

**You can also use the Internet. You will find accessories and spare parts, as well as instruction manuals in various languages on our website [www.beem.de](http://www.beem.de). In addition you will find further product information.**

## EC Declaration of Conformity

Name/address of manufacturer:	<b>BEEM Blitz-Elektro-Erzeugnisse Manufaktur Handels-GmbH</b> Dieselstrasse 19-21 D-61191 Rosbach v.d.H.
We hereby declare that the product	
Model:	Bread Maker <b>MULTI-BACK TOPCLASS 3 in 1</b>
Type:	B7.001
conforms to the following relevant regulations:	
<b>EU Directive 2006/95/EU Electrical devices for use within certain voltage limits,</b>	
<b>EU Directive 2004/108/EU Electromagnetic Compatibility.</b>	
The following harmonised standards were applied in whole or in part: EN 60335-2-9:2003+A1:04+A2:06+A12:07 EN 60335-1:2002+A11,A1:04+A12, A2:06+A13:08 EN 62233:2008 EN 55014-1:2006 EN 55014-2:1997+A1:2001 EN 61000-3-2:2006 EN 61000-3-3:1995+A1:2001+A2:2005	
Rosbach, 15 April 2010	 <p><b>BEEM</b> BEEM Blitz-Elektro-Erzeugnisse Manufaktur Handels-GmbH 61191 Rosbach v.d.H. Germany</p> <p>Bijan Mehshat</p> <p>(Legally binding signature of the issuer)</p>

EN

## Index

EN

### A

- Accessories . . . . . 74
- Appliance elements . . . . . 51

### B

- Baking process . . . . . 58
- Baking programmes . . . . . 60
- Baking times . . . . . 70
- Before using for the first time . . . . 54
- Bread weight . . . . . 55

### C

- Certifications . . . . . 74
- Cleaning . . . . . 66
- Control panel . . . . . 55
- Copyright . . . . . 43

### D

- Damaged appliance . . . . . 46
- Danger of burns . . . . . 47
- Degree of browning . . . . . 55
- Disclaimer . . . . . 45
- Display . . . . . 55
- Disposal . . . . . 69
- Disposal of the packaging . . . . . 49

### E

- EC Declaration of Conformity . . . . 77
- Electrical connection . . . . . 50
- Electric shock hazard . . . . . 47

### F

- Fundamental safety precautions . . 46

### G

- Guarantee . . . . . 74

### H

- Holding . . . . . 63

### I

- Ingredients dispenser . . . . . 64
- Initial use . . . . . 48
- Installation location . . . . . 50
- Intended use . . . . . 45

### N

- New owner . . . . . 43

### O

- Operation . . . . . 57

### P

- Packaging . . . . . 49

### R

- Removing/inserting agitator . . . . . 51
- Removing/inserting dough hook . . 51
- Repairs . . . . . 74

### S

- Safety . . . . . 46
- Scope of supply . . . . . 49
- Service . . . . . 74
- Spare parts . . . . . 74
- Storage . . . . . 69

### T

- Table of Contents . . . . . 41
- Technical data . . . . . 69
- Timer . . . . . 62
- Transport inspection . . . . . 49
- Troubleshooting . . . . . 68

### U

- Unpacking . . . . . 48

### W

- Warning statements . . . . . 44

# Table des matières

<b>Avant-propos</b>	<b>81</b>
<b>Informations relatives à la présente notice d'utilisation</b>	<b>81</b>
Droits d'auteur	81
Avertissements	82
Utilisation conforme	83
Limitation de la responsabilité	83
<b>Sécurité</b>	<b>84</b>
Consignes de sécurité fondamentales	84
Risques issus du courant électrique	85
Risques de brûlure	85
<b>Mise en service</b>	<b>86</b>
Consignes de sécurité	86
Déballage	86
Etendue de la livraison et inspection du transport	87
Elimination de l'emballage	87
Conditions requises sur le lieu de montage	88
Branchement électrique	88
Plan de l'appareil	89
Mise en place et enlèvement de la cuve et du crochet mélangeur/pétrisseur	89
Avant la première utilisation	92
Panneau de commande et affichage	93
<b>Utilisation et fonctionnement</b>	<b>95</b>
Consignes de sécurité	95
Règles d'utilisation fondamentales de l'appareil	96
Mnuserie	100
Fonction maintien au chaud	101
Distributeur d'ingrédients	102

FR

<b>Nettoyage et entretien</b> . . . . .	<b>104</b>
Consignes de sécurité . . . . .	104
Nettoyage . . . . .	104
<b>Dépannage</b> . . . . .	<b>106</b>
Consignes de sécurité . . . . .	106
Cause des pannes et remède. . . . .	106
<b>Indications relatives au rangement / élimination.</b> . . . . .	<b>107</b>
Rangement . . . . .	107
Élimination . . . . .	107
<b>Annexe</b> . . . . .	<b>107</b>
Données techniques . . . . .	107
Tableau des temps de cuisson . . . . .	108
Agréments . . . . .	112
Pièces de rechange et autres accessoires. . . . .	112
Garantie, service Après-ventes et réparations . . . . .	112
Déclaration de conformité CE. . . . .	115
<b>Index</b> . . . . .	<b>116</b>



## Avant-propos

Chère cliente, cher client,

En achetant avec la machine à pain automatique **MULTI-BACK TOPCLASS 3 in 1** vous avez opté pour un produit de qualité de la marque **BEEM**. La machine à pain automatique **MULTI-BACK TOPCLASS 3 in 1** vous permet de produire sans problème différentes sortes de pain. En outre, **MULTI-BACK TOPCLASS 3 in 1** vous permet de préparer de délicieuses confitures, nouilles, pâtes à pizza et gâteaux.

Veuillez lire ici les informations ci-dessous afin de vous habituer rapidement à votre appareil et de pouvoir profiter au mieux de toutes ses fonctions.

Si vous le traitez et si vous l'entretenez correctement, votre appareil vous servira pendant de nombreuses années.

Nous vous souhaitons bien du plaisir lors de son utilisation.

Votre **BEEM** Blitz-Elektro-Erzeugnisse Manufaktur

## Informations relatives à la présente notice d'utilisation

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante de la machine à pain automatique **MULTI-BACK TOPCLASS 3 in 1** (désignée ci-après comme l'appareil) ; elle vous donne des indications importantes pour la mise en service, la sécurité, l'utilisation conforme et l'entretien de l'appareil.

La notice d'utilisation doit toujours être disponible à proximité de l'appareil. Elle doit être lue et appliquée par chaque personne chargée d'utiliser, de réparer et/ou de nettoyer l'appareil.

Conservez la présente notice d'utilisation et remettez-la avec l'appareil à son propriétaire ultérieur.

## Droits d'auteur

Le présent document est soumis à la protection des droits d'auteur.

Toute reproduction ou impression ultérieure, même partielle ainsi que la retranscription d'illustrations, même à l'état modifié, est seulement possible sur autorisation écrite du fabricant.

### Avertissements

La présente notice d'utilisation utilise les avertissements suivants :

#### DANGER

**Un avertissement de ce type désigne une situation dangereuse menaçante.**

Si la situation dangereuse ne peut pas être évitée, ceci peut entraîner des blessures graves ou mortelles.

- ▶ Respectez les instructions de cet avertissement afin d'éviter tout risque de blessures graves ou mortelles des personnes.

#### AVERTISSEMENT

**Un avertissement de ce type désigne une situation dangereuse possible.**

Si la situation dangereuse ne peut pas être évitée, ceci peut entraîner des blessures.

- ▶ Respectez les instructions de cet avertissement afin d'éviter toutes blessures de personnes.

#### ATTENTION

**Un avertissement de ce type désigne un dommage matériel possible.**

Si la situation ne peut pas être évitée, ceci peut entraîner des dommages matériels.

- ▶ Respectez les instructions de cet avertissement afin d'éviter tout dommage matériel.

#### INDICATION

- ▶ Une indication désigne les informations supplémentaires facilitant le maniement de l'appareil.

## Utilisation conforme

Cet appareil est prévu pour une utilisation à caractère non commercial dans des locaux fermés pour la cuisson de différentes sortes de pain et de gâteaux et pour la réalisation de pâtes, nouilles et confitures.

Toute autre utilisation ou toute utilisation dépassant ce cadre est considérée comme non conforme.

### AVERTISSEMENT

#### **Danger en cas d'utilisation non conforme !**

En cas d'utilisation non conforme, et/ou autre, l'appareil peut présenter des dangers.

- ▶ L'appareil doit uniquement être utilisé de manière conforme.
- ▶ Respecter les procédures décrites dans la présente notice d'utilisation.

Les réclamations de tout type pour cause de dommages survenus suite à une utilisation non conforme sont exclues.

Seul l'utilisateur en assume les risques.

En cas d'utilisation à titre commercial, veuillez noter une modification de la période de garantie.

## Limitation de la responsabilité

Toutes les informations techniques, données et indications figurant dans la présente notice d'utilisation et relatives à l'installation, au fonctionnement et à l'entretien correspondent à l'état le plus récent des connaissances lors de l'impression.

Les indications, illustrations et descriptions de la présente notice ne peuvent donner lieu à aucune revendication de quelque type que ce soit.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages survenus en cas de non-respect de la présente notice, d'utilisation non conforme, de réparations inappropriées, de modifications non autorisées ou d'utilisation de pièces de rechange interdites.

### Sécurité

Le présent appareil répond aux dispositions de sécurité prescrites. Un emploi inapproprié peut toutefois entraîner des dégâts corporels et matériels.

Pour un maniement sûr de l'appareil, veuillez respecter les consignes de sécurité fondamentales suivantes ainsi que les indications figurant séparément dans les différents chapitres :

#### Consignes de sécurité fondamentales

- Avant d'utiliser l'appareil, veuillez le contrôler pour vérifier qu'il ne présente aucun dommage apparent. Ne mettez pas en service un appareil endommagé.
- Il convient de surveiller les enfants afin d'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Pendant le fonctionnement de l'appareil, ne le laissez pas sans surveillance.
- Débranchez toujours le câble de branchement en tirant sur la surface de préhension de la fiche et non sur le câble de branchement.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées, trop peu d'expérience et/ou de savoir, à moins qu'elles ne soient sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou reçoivent des instructions de cette dernière sur le mode d'utilisation de l'appareil.
- N'utilisez pas cet appareil avec une minuterie externe ou un système de télétransmission séparé.
- Ne faites réparer l'appareil que par un vendeur spécialisé agréé ou par le service après-ventes de l'usine. Des réparations inappropriées peuvent entraîner des risques considérables pour l'utilisateur. Par ailleurs, le droit de garantie perd son effet.
- Pendant la période de garantie, toute réparation de l'appareil doit uniquement être effectuée par un service Après-ventes autorisé par le fabricant, faute de quoi les droits de garantie perdent leur effet pour les dommages immédiats et consécutifs en résultant.
- Les composants défectueux doivent uniquement être remplacés par des pièces de rechange originales. Le respect des exigences de sécurité est uniquement garanti avec ces pièces.

## Risques issus du courant électrique

### DANGER

**Danger de mort causé par le courant électrique !**

**Il y a danger de mort en cas de contact avec des lignes ou des composants sous tension.**

Pour éviter tous risques causés par le courant électrique, veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes :

- ▶ N'utilisez pas l'appareil lorsque le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés. Avant de continuer à utiliser l'appareil, faites installer un nouveau câble de raccordement par un électricien.
- ▶ N'ouvrez en aucun cas le boîtier de l'appareil. Si vous touchez des pièces sous tension et si vous modifiez le montage électrique et mécanique, il y a risque d'électrocution.
- ▶ Ne plongez jamais l'appareil ou la fiche réseau dans de l'eau ou dans d'autres liquides.

FR

## Risques de brûlure

### AVERTISSEMENT

**Pendant son fonctionnement, l'appareil de cuisson devient très chaud.**

Pour ne pas risquer de vous brûler, veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes.

- ▶ N'ouvrez pas l'appareil pendant son fonctionnement.
- ▶ Utilisez des maniques pour sortir la cuve de l'appareil.
- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant chaque nettoyage.

### Mise en service

#### Consignes de sécurité

FR

##### **AVERTISSEMENT**

**A la mise en service de l'appareil, des dommages corporels et matériels peuvent se produire.**

Pour éviter tous risques, veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes :

- ▶ Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés pour jouer. Il y a risque d'étouffement.
- ▶ Respectez les indications relatives aux conditions requises sur le lieu de montage et celles relatives au branchement électrique de l'appareil afin d'éviter tous risques de dommages corporels et matériels.

#### Déballage

- ◆ Retirez l'appareil, tous les accessoires, la notice d'utilisation, la notice abrégée et le livre de recettes du carton.
- ◆ Avant la première utilisation, retirez de l'appareil et des accessoires tous les matériaux d'emballage et films de protection.

##### **INDICATION**

- ▶ Ne retirez pas la plaque signalétique ni les avertissements éventuels.

## Etendue de la livraison et inspection du transport

En version standard, l'appareil est livré avec les composants suivants :

- Machine à pain automatique
- Cuve à pain avec crochet pétrisseur
- Cuve à gâteau avec crochet mélangeur
- Distributeur d'ingrédients
- Gobelet gradué
- Cuillère de dosage
- Notice d'utilisation
- Notice abrégée
- Livre de recettes

FR

### INDICATION

- ▶ Contrôlez la livraison pour en vérifier l'intégralité et l'absence de dommages visibles. Signalez dans les plus brefs délais une livraison incomplète ou endommagée à votre fournisseur/commerçant.

## Elimination de l'emballage

L'emballage protège l'appareil contre les dommages dus au transport. Les matériaux d'emballage sont sélectionnés selon des aspects écologiques et techniques d'élimination, c'est pourquoi ils sont recyclables.



La remise en circulation de l'emballage dans le circuit de matériel économise des matières premières et elle réduit la production de déchets. Éliminez les matériaux d'emballage non nécessaires conformément aux directives locales en vigueur.

### INDICATION

- ▶ Si possible, conservez l'emballage original pendant la période de garantie de l'appareil afin de pouvoir l'emballer de manière conforme en cas de garantie. Tous dommages survenus pendant le transport entraînent l'extinction du droit de garantie.

### Conditions requises sur le lieu de montage

Afin que l'appareil fonctionne de manière sûre et sans défaut, le lieu de montage doit remplir les conditions préalables suivantes :

- Placez l'appareil sur une surface de travail sèche, plane et résistante à la chaleur.
- Ne placez pas l'appareil dans un environnement chaud, humide, mouillé ou à proximité de matières inflammables.
- Choisissez le lieu de montage de manière à ce que les enfants ne puissent pas accéder aux surfaces très chaudes de l'appareil.
- La prise utilisée doit être facile d'accès pour pouvoir débrancher rapidement l'appareil en cas d'urgence.

### Branchement électrique

Afin que l'appareil fonctionne de manière sûre et sans défaut, il convient de respecter les consignes suivantes lors du branchement électrique :

- Avant de brancher l'appareil, comparez les données de branchement (tension et fréquence) sur la plaque signalétique avec celles de votre réseau électrique. Pour qu'aucun dommage ne se produise sur l'appareil, ces données doivent être identiques. En cas de doute, consultez votre vendeur d'appareils électriques.
- Assurez-vous que le câble électrique ne soit pas endommagé, ni posé sur des surfaces très chaudes et/ou des arêtes vives.
- Il est interdit de tendre le câble électrique, de le plier ou de le mettre en contact avec l'appareil très chaud.
- Posez le câble électrique de manière à ce que personne ne risque de trébucher dessus.
- La sécurité électrique de l'appareil est uniquement garantie lorsque celui-ci est branché à un conducteur de protection installé conformément aux directives. Le fonctionnement sur une prise de courant sans conducteur de protection est interdit. En cas de doute, faites contrôler l'installation domestique par un électricien. Le fabricant décline toute responsabilité des dommages entraînés par l'absence ou le non-branchement d'un conducteur de protection.



Plan de l'appareil



FR

- |   |                                  |    |                    |
|---|----------------------------------|----|--------------------|
| 1 | Panneau de commande et affichage | 6  | Crochet pétrisseur |
| 2 | Couvercle                        | 7  | Cuve à gâteau      |
| 3 | Voyant                           | 8  | Crochet mélangeur  |
| 4 | Distributeur d'ingrédients       | 9  | Cuillère de dosage |
| 5 | Cuve à pain                      | 10 | Gobelet doseur     |

Mise en place et enlèvement de la cuve et du crochet mélangeur/pétrisseur

**INDICATION**

► Dans cette notice d'utilisation, le terme "cuves" désigne tant les cuves à pain que les cuves à gâteaux. Pour en faciliter la lecture nous avons renoncé à mentionner les deux cuves à la fois. Ce n'est que lorsqu'il s'agit d'une cuve spécifique que celle-ci a été spécifiquement désignée.

### Mise en place du crochet pétrisseur/mélangeur

FR



- ◆ Placez le crochet pétrisseur/mélangeur sur la broche qui se trouve au centre du fond de la cuve. Le crochet et la broche ont des méplats et ne vont ensemble que si ces endroits sont superposés. La broche est tenue sur le côté inférieur de la cuve par un écrou à oreilles

### Enlever le crochet pétrisseur/mélangeur



- ◆ Retenez avec une main l'écrou à oreilles sur le côté inférieur de la cuve et avec l'autre le crochet pétrisseur/mélangeur.
- ◆ Retirez le crochet pétrisseur/mélangeur de la broche en effectuant un léger mouvement de rotation tout en faisant tourner l'écrou à oreilles dans l'autre sens.

#### **INDICATION**

- ▶ Vous pouvez enlever le crochet pétrisseur/mélangeur après la dernière opération de pétrissage du programme de cuisson sélectionné pour éviter qu'il ne laisse un trou dans le pain. Pour ce faire, saupoudrez vos mains de farine et soulevez la pâte pour sortir par le haut le crochet pétrisseur/mélangeur de la cuve.

## Mise en place de la cuve



FR

- ◆ Enfichez tout d'abord le crochet pétrisseur/mélangeur sur la broche de la cuve.
- ◆ Insérez la cuve dans l'appareil en le tournant légèrement.
- ◆ Tournez la cuve en sens horaire jusqu'à ce qu'il encliquette.

## Enlever la cuve.



- ◆ Ouvrez le couvercle de l'appareil.
- ◆ Tournez la cuve contre le sens horaire jusqu'à la butée en agissant sur la poignée.
- ◆ Sortez la cuve de l'appareil par le haut.

### AVERTISSEMENT

#### Risques de brûlure !

**Pendant le fonctionnement, le four, la cuve et la spirale de chauffage deviennent très chauds!**

- Utilisez des maniquettes pour sortir la cuve de l'appareil après la fin de la cuisson.

### Avant la première utilisation

#### ATTENTION

#### Risque d'endommagement de l'appareil, des pièces détachées ou du revêtement antiadhésif.

- ▶ Ne pas mettre l'appareil ni l'une des pièces détachées dans le lave-vaisselle.
- ▶ Pour nettoyer l'espace du four, les cuves et crochets pétrisseurs, n'utilisez jamais des objets tranchants ou des détergents abrasifs afin de ne pas détruire le revêtement antiadhésif.
- ◆ Assurez-vous que tout le matériel d'emballage ait été sorti de l'appareil (films protecteurs etc.).
- ◆ Vérifiez si toutes les pièces sont présentes (voir étendue de la livraison et inspection du transport).
- ◆ Sortez la cuve de l'appareil ainsi que les crochets pétrisseurs/mélangeurs (voir chapitre **Mise en place et enlèvement crochet pétrisseur/mélangeur**).
- ◆ Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide à l'intérieur et à l'extérieur (n'utiliser qu'un nettoyant doux).
- ◆ Lavez les autres pièces détachées (Pos. 4 - 10 dans le plan de l'appareil) dans de l'eau chaude à laquelle vous avez ajouté un détergent doux.
- ◆ Nettoyez ensuite soigneusement l'appareil et les pièces détachées et laissez-les sécher définitivement à l'air.












Panneau de commande et affichage






FR

**INDICATION**

- ▶ Appuyez plusieurs fois sur les touches décrites par la suite pour tester les possibilités de réglage. A chaque pression de touche un signal sonore retentit. Observer l'affichage, il change à chaque pression de touche.
- ▶ Chaque combinaison de programme, de degré de brunissement et de poids est affichée automatiquement avec le temps de cuisson approprié.

- : Cette touche vous permet de sélectionner parmi les onze programmes paramétrés. Le programme réglé est affiché à l'écran sous Menu (Programme de cuisson 1 - 11).
- : Cette touche vous permet de régler le poids du pain fini. Vous pouvez choisir parmi trois tailles:  = 540g,  = 680g oder  = 900g. Sur l'écran, un trait en dessous du poids réglé indique votre choix.
- : Cette touche vous permet de choisir entre trois degrés de brunissement dans les programmes de cuissons 1 - 4 :  = clair,  = moyen,  = foncé. En outre, vous avez la possibilité de raccourcir le temps de cuisson dans les programmes 1, 2 ou 3 en utilisant le réglage . Sur l'écran, un trait au-dessus du degré de brunissement réglé indique votre choix.
- : Appuyez sur cette touche pour démarrer le programme réglé. Pour arrêter l'opération, vous devez maintenir la touche appuyée pendant environ deux secondes.


- ▼  / ▲  : A l'aide de ces touches, vous pouvez augmenter ou réduire le temps réglé sur la minuterie par intervalles de 10 minutes. Veuillez noter que le temps réglé indique le moment où la cuisson est terminée. Un réglage maximum de 15 heures est possible.









**Exemple:** La minuterie affiche 6:30 sur l'écran. Cela signifie que la cuisson est terminée en 6 heures et 30 minutes. Lorsque vous démarrez la programmation à l'aide de la touche  - la minuterie (timer) compte à rebours. Votre pain sera terminé en 6 heures et 30 minutes.

En outre, ces touches vous permettent de régler le temps de cuisson pour le menu 10.

Après le branchement de l'appareil à l'alimentation, le réglage de base suivant est affiché sur l'écran:



Les phases individuelles des programmes de cuisson sont indiquées à gauche et à droite de l'écran. Après l'actionnement de la touche  un triangle sur le côté gauche ou droit du bord de l'affichage vous indique dans quelle phase le programme de cuisson se trouve.

	Minuterie (lorsque la temporisation du démarrage est active)		Levage de la pâte
	Préchauffage de l'appareil de cuisson automatique.		Cuisson de la pâte
	Pétrissage de la pâte		Maintien à chaud du produit fini
	Repos de la pâte		Fin du programme

## Utilisation\_et fonctionnement

Ce chapitre vous fournit des indications importantes pour l'utilisation de l'appareil.

### Consignes de sécurité

FR

#### DANGER

##### **Danger de mort causé par le courant électrique !**

- ▶ Assurez-vous que l'appareil soit parfaitement sec avant de l'utiliser.

#### AVERTISSEMENT

##### **Risques de brûlure !**

##### **Pendant le fonctionnement, le four, la cuve et la spirale de chauffage deviennent très chauds!**

- ▶ Ne touchez pas les parties se trouvant à l'intérieur de l'appareil lorsque celui-ci est en service.
- ▶ Utilisez des maniquettes pour sortir la cuve de l'appareil après la fin de la cuisson.

#### AVERTISSEMENT

##### **Risque de blessure par les crochets pétrisseurs/mélangeurs!**

##### **Les crochets pétrisseurs/mélangeurs sont mus par un moteur puissant.**

- ▶ Ne mettez pas les mains dans la cuve lorsque l'appareil fonctionne.

## Règles d'utilisation fondamentales de l'appareil









### INDICATION

► Vous trouverez des suggestions de cuisson dans le livre de recettes ci-joint.

- ◆ Sortez la cuve de l'appareil et enfichez éventuellement le crochet pétrisseur ou mélangeur sur la broche sur le fond de la cuve (voir chapitre Mise en place et enlèvement crochet pétrisseur/mélangeur).
- ◆ Remplissez les ingrédients de cuisson dans la cuve. Suivez les instructions de préparation contenues dans le livre de recettes ou les indications contenues sur l'emballage du mélange à cuisson de pain.

### INDICATION

► Pour le dosage des ingrédients pour cuisson vous pouvez utiliser le gobelet doseur et la cuillère de dosage. Pour les liquides, mettez le gobelet doseur sur une surface plane et contrôlez le niveau de remplissage à hauteur de l'oeil.

- ◆ Placez la cuve dans l'appareil (voir chapitre Mise en place et enlèvement crochet pétrisseur/mélangeur).
- ◆ Fermez le couvercle.
- ◆ Branchez la fiche réseau dans une prise.
- ◆ Sélectionnez le programme de cuisson approprié avec la touche .
- ◆ Réglez le poids du pain avec la touche .
- ◆ Sélectionnez le degré de brunissement de la croûte de pain à l'aide de la touche .
- ◆ Lorsque vous souhaitez démarrer la cuisson à retardement, réglez le laps de temps où le pain devra être terminé avec les touches   et  .
- ◆ Appuyez sur la touche  pour démarrer le programme..


### INDICATION

► Dès que vous pressé  toutes les autres fonctions de touches sont bloquées.



Maintenant, l'appareil commence à prendre en charge le programme de cuisson sélectionné. Le triangle sur le bord droit ou gauche de l'écran vous montre l'état d'avancement du programme de cuisson.


### INDICATION

- ▶ Vous pouvez interrompre le programme en maintenant la touche  appuyée pendant env. 2 secondes.

FR

Un signal sonore retentit après l'écoulement du temps de cuisson. La phase de maintien au chaud commence (seulement pour les menus 1-6, 10 et 11).

### INDICATION


- ▶ Vous pouvez aussi sortir la cuve de l'appareil pendant la phase de maintien au chaud. Pour ce faire, terminez le déroulement de programme en maintenant la touche  appuyée pendant env. 2 secondes et débranchez la fiche réseau de la prise.

- ◆ A la fin du programme, l'écran affiche la position de départ souhaitée. Utilisez de maniques pour sortir la cuve de l'appareil. Laissez un peu refroidir le pain ou le gâteau avant de sortir le produit cuit de la cuve.

### INDICATION

- ▶ Sortez le crochet pétrisseur/mélangeur du pain après la cuisson avant de couper le pain.
- ▶ Vous pouvez déjà enlever le crochet pétrisseur/mélangeur après la dernière opération de pétrissage du programme de cuisson sélectionné pour éviter qu'il ne laisse un trou dans le pain. Pour ce faire, saupoudrez vos mains de farine et soulevez la pâte pour sortir par le haut le crochet pétrisseur/mélangeur de la cuve.
- ▶ Pour plus de conseils concernant un résultat de cuisson optimal, veuillez vous reporter au livre de recettes ci-joint.

## Programmes de cuisson

La touche  vous permet de sélectionner parmi les onze programmes paramétrés:

### Menu 1 - Basic

Préparation de pain bis. Vous pouvez compléter les ingrédients pour améliorer le goût du pain, p.ex. en ajoutant des graines de courge, du lard ou des oignons frits. C'est le programme le plus utilisé.



### Menu 2 - Pain blanc

Pour la cuisson de pain blanc. La variante classique est le pain au froment, un pain léger avec une croûte croustillante.

### Menu 3 - Pain complet

Les pains complets sont réalisés entre autres à base de céréales complètes égrugées ou moulues. Le programme commence par le préchauffage, c-à-d. les ingrédients sont réchauffés avant le pétrissage.



#### **INDICATION**

► Pour raccourcir les menus 1, 2 ou 3 sélectionnez à l'aide de la touche  le réglage . Dans ce cas, l'eau ajoutée doit être tiède.

### Menu 4 – Pain sucré

Les pains sucrés sont souvent duavec du lait et peuvent être raffinés avec des ingrédients tels que du chocolat râpé, des raisins secs ou des noix.

### Menu 5 - Programme de cuisson rapide

Ce programme permet de raccourcir le temps de cuisson du pain bis et du pain blanc. Ainsi, la production d'un pain bis avec le menu 1 et les réglages  et  dure 3 heures 25 minutes. Par contre, avec le menu 5 elle ne dure que 1 heure et 20 minutes. On économise le temps entre les phases de repos de la pâte. Pour cette raison, il est recommandé de préchauffer les liquides dans le cas de ce menu. En cas d'utilisation de liquides froids, la pâte ne se lève pas correctement. Si le liquide est trop chaud, la levure ne peut pas agir.

### Menu 6 - Pain sans gluten.

Pour la cuisson de pains et gâteaux sans gluten avec des farines ou mélanges de farine sans gluten.

### Menu 7 - Pâte à pizza

Pour le pétrissage de pâte à pizza. Versez tous les ingrédients dans la cuve à pain et l'appareil produit une pâte à pizza lisse. Il ne vous reste plus qu'à la rouler, la garnir et la cuire.

### Menu 8 - Pâte à nouilles

En très peu de temps, la machine fabrique une pâte à nouilles homogène.

### Menu 9 - Confiture

Préparation de confiture. Ce programme vous permet de réaliser des confitures individuelles. Il vous suffit de remplir la confiture chaude dans les verres.

### Menu 10 - Cuisson sans pétrissage

Ne sert qu'à la cuisson d'une pâte finie. La pâte n'est pas pétrie dans ce programme. Le temps de cuisson se laisse varier à l'aide des touches ▲🕒 et ▼🕒 (1:10; 1:20; 1:30). Vous pouvez interrompre le programme à tout moment en maintenant la touche ⏻ appuyée pendant 2 secondes.

### Menu 11 – Gâteau

Pour la réalisation de gâteau battu. A cet effet, utilisez la cuve à gâteau avec le crochet pétrisseur




#### **INDICATION**

- ▶ Les temps individuels indiqués pour chaque programme figurent au tableau dans l'annexe.
- ▶ Dans notre livre de recettes, vous trouverez des recettes de pain, de nouilles, de pâtes et de confitures.
- ▶ Lorsque vous fabriquez du pain ou de la pâtisserie avec des mélanges préfabriqués, suivez les instructions de cuisson sur l'emballage.



## MInuterie

### INDICATION

- ▶ La minuterie peut être utilisée pour tous les menus à l'exception du menu 10 (cuisson sans pétrissage). Ici, l'on peut modifier le temps de cuisson à l'aide des touches ▲⌚ et ▼⌚ (1:10; 1:20; 1:30).

- ◆ Sélectionnez d'abord le menu souhaité (touche ) , le poids du pain (touche ) et le degré de brunissement (touche ).


**Exemple:** Vous avez sélectionné le réglage suivant:

Menu 1, poids du pain , degré de brunissement .

L'affichage du temps indique 3:25.



- ◆ Avec les touches ▲⌚ et ▼⌚ réglez le temps de démarrage souhaité. A chaque pression de touche, l'affichage change de 10 minutes. Vous pouvez régler un intervalle de temps maximum de 15 heures (y compris le temps de cuisson).

**Exemple:** A chaque pression de touche ▲⌚ l'affiche du temps change sur l'écran: 3:25 – 3:30 – 3:40 – 3:50 – 4:00 etc. Si vous souhaitez que le pain soit terminé après 6 heures, poussez sur la touche ▲⌚ jusqu'à ce que l'écran affiche 6:00.

- ◆ Démarrez la programmation en appuyant sur la touche . Le double point clignote sur l'affichage et le temps écoulé s'affiche sous forme de compte à rebours. Le programme de cuisson démarre automatiquement à l'atteinte du temps de cuisson.

**Exemple** L'affichage du temps est sur 6:00, le double point clignote. Le programme de cuisson démarre automatiquement à l'atteinte du réglage 3:25.

- ◆ Après l'écoulement du laps de temps réglé, le pain est terminé. Vous pouvez alors le sortir de la cuve.


**Exemple:** Après 6 heures, programme de cuisson compris, le pain est fini. L'affichage saute sur 0:00, la phase de maintien au chaud commence. Vous pouvez retirer le pain ou le laisser dans l'appareil pendant la phase de maintien au chaud. Après l'écoulement de celle-ci, l'écran resaute au réglage initial: Menu 1, poids du pain , degré de brunissement , 3:25.

### INDICATION

- ▶ En cas de temps chaud et lourd, le pain peut lever trop vite après un retardement de plus de deux heures.
- ▶ Pour éviter que la levure lève trop tôt, mettez la farine en dernier dans la cuve, formez un petit creux et y donnez la levure.
- ▶ Ne réglez pas des temps de retardement trop long lorsque vous utilisez des denrées alimentaires facilement périssables (lait, oeufs etc.).

## Fonction maintien au chaud

Après le déroulement des programmes 1 - 6 ainsi que 10 et 11, le produit fini est maintenu au chaud pendant une durée définie. L'écran affiche „0:00“ et un signal sonore retentit par intervalles.

Si vous voulez sortir le pain fini pendant la phase de maintien au chaud, coupez l'appareil en maintenant la touche -appuyée pendant 2 secondes.

### INDICATION

- ▶ Pour vous renseigner sur la durée des temps de maintien au chaud, veuillez vous reporter au tableau avec les phases de programme individuelles figurant en annexe.

## Distributeur d'ingrédients

Le distributeur d'ingrédients permet de donner des ingrédients secs tels que des graines de courge ou des raisins secs dans la pâte après la fin du pétrissage. Le clapet de fond du distributeur s'ouvre automatiquement sous les programmes de cuisson 1-7. L'ouverture du clapet est signalé par des bruits de claquement bien audibles et plusieurs signaux sonores. Le distributeur d'ingrédients ne s'ouvre pas sous les programmes de cuissons 8 - 11 (pâte à nouilles, confiture, cuisson sans pétrissage, gâteau).

### INDICATION

- ▶ Pour savoir à quel moment le distributeur d'ingrédients s'ouvre pour chaque programme individuel, reportez-vous au tableau figurant en annexe.
- Eviter un surremplissage du distributeur étant donné qu'autrement les ingrédients se calent et ne tombent pas dans la cuve. Quant aux quantités de remplissage, veuillez vous reporter aux indications contenues dans les recettes.
- Les ingrédients de petite taille risque de tomber par la grille de fond du distributeur. Pour le remplissage de ces ingrédients, ouvrez brièvement le couvercle de la machine à cuire automatique et donner les graines directement dans la cuve lorsque le signal sonore pour l'ouverture du distributeur retentit.
- Procédez de la même manière pour les ingrédients susceptibles de fondre ou de coller (chocolat, fromage, morceaux de fruit etc).
- Nettoyez le distributeur après chaque utilisation Des encrassements peuvent, eux aussi, empêcher l'ouverture du clapet de fond du distributeur.

### INDICATION

- ▶ L'appareil signale par trois bîpes sonores courts le moment de l'ouverture du clapet de fond du distributeur. A ce moment, vous pouvez ouvrir brièvement le couvercle de l'appareil de cuisson automatiquement et donner les ingrédients directement dans la cuve.
- ◆ La cuisson étant terminée, sortez le distributeur d'ingrédients de l'appareil en le tirant en haut, nettoyez-le, refermez le clapet de fond en poussant et replacez le distributeur dans l'appareil.

### Prélever le distributeur d'ingrédients



FR

- ◆ Pour prélever le distributeur d'ingrédients, sortez-le de l'appareil en le tirant vers le haut avec un peu de force.

### Mise en place du distributeur d'ingrédients



- ◆ Pour remettre le distributeur en place, fermez d'abord le clapet de fond en exerçant une faible pression jusqu'à ce qu'il s'encliquette.
- ◆ Enfoncez le distributeur d'ingrédients dans l'appareil jusqu'à ce qu'il s'encliquette audiblement.

### Nettoyage et entretien

Ce chapitre vous fournit des indications importantes pour le nettoyage et l'entretien de l'appareil.

FR

#### Consignes de sécurité

##### AVERTISSEMENT

Avant de commencer le nettoyage, veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes :

- ▶ Avant le nettoyage de l'appareil, débranchez la fiche de la prise.
- ▶ Attendez jusqu'à ce que l'appareil soit refroidi avant de commencer le nettoyage.
- ▶ Ne plongez jamais l'appareil ou la fiche réseau dans de l'eau ou dans d'autres liquides.

##### ATTENTION

**Risque d'endommagement de l'appareil, des pièces détachées ou du revêtement antiadhésif.**

- ▶ Ni l'appareil ni l'une des pièces détachées ne conviennent au lave-vaisselle.
- ▶ Pour nettoyer l'espace du four, les cuves et crochets pétrisseurs, n'utilisez jamais des objets tranchants ou des détergents abrasifs afin de ne pas détruire le revêtement antiadhésif.

### Nettoyage

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation Pour un nettoyage facile, il est possible d'enlever le couvercle de l'appareil (voir le chapitre suivant **Enlèvement du couvercle**).
- Nettoyez l'appareil et l'intérieur du boîtier avec un chiffon humide
- Lavez toutes les autres pièces détachées (Pos. 4 - 10 dans le plan de l'appareil) dans de l'eau chaude à laquelle vous avez ajouté un détergent doux.
- Laissez sécher l'appareil à fond pendant un certain temps.
- Remettez le couvercle en place après le nettoyage (voir le chapitre suivant **Mise en place du couvercle**).



### Enlever le couvercle.



FR

- ◆ Mettez le couvercle en position verticale et retirez de l'appareil par le haut.

### Mise en place du couvercle



- ◆ Maintenez le couvercle en position verticale et enfoncez les encoches du couvercles dans les évidements du boîtier (cf. les marquages sur la figure en haut).

## Dépannage

### Consignes de sécurité

FR

#### DANGER

##### **Danger de mort causé par le courant électrique!**

- ▶ Débranchez la fiche réseau de la prise avant de commencer le dépannage.

#### AVERTISSEMENT

##### **Risques issus des réparations inappropriées !**

Des réparations inappropriées peuvent entraîner des risques considérables pour l'utilisateur et des dommages sur l'appareil.

- ▶ Les réparations sur les appareils électriques doivent uniquement être effectuées par le service Après-vente d'usine ou par des techniciens ayant été formés par le fabricant.

### Cause des pannes et remède

Erreur	Cause possible	Remède
L'écran affiche E00.	L'appareil est trop froid.	Attendez jusqu'à ce que l'appareil se soit mis à température ambiante.
L'écran affiche E01.	L'appareil est encore trop chaud après la dernière cuisson.	Attendez jusqu'à ce que l'appareil soit refroidi.
L'écran affiche EEE.	Capteur de température ouvert.	Appelez le service Après-ventes.
L'écran affiche HHH.	Court-circuit dans le capteur de température.	Appelez le service Après-ventes.

#### **INDICATION**

- ▶ Si vous ne réussissez pas à résoudre le problème avec les actions précitées, veuillez vous adresser au service Après-vente.
- ▶ En cas de problèmes concernant le résultat de cuisson, observer les indications contenues dans le livre de recettes ci-joint.

### Indications relatives au rangement / élimination

#### Rangement

Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée, nettoyez-le de la manière décrite au chapitre **Nettoyage et entretien**. Rangez l'appareil et tous les accessoires dans un endroit sec, propre et à l'abri du gel. Protégez l'appareil de tout ensoleillement direct.

FR

#### Elimination



A l'intérieur de la Communauté européenne, il est interdit de mettre ce produit aux ordures ménagères normales.





































Eliminer l'appareil selon la directive CE 2002/96/DEEE sur les appareils usagés électriques et électroniques (Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques). En cas de question, veuillez vous adresser au service compétent de votre commune pour la collecte des déchets.

#### Annexe




























#### Données techniques

Modèle	Machine à pain automatique MULTI-BACK TOPCLASS 3 in 1
Numéro de série	B7.001
Tension de service	230 VAC
Fréquence réseau	50 Hz
Puissance absorbée	650 W
Dimensions	310 x 290 x 380 mm (H x L x P)
Poids env.	5,7 kg
Classe de protection	I
Type de protection	IP X0

## Tableau des temps de cuisson





Menu	1. Basic												
													
Degré de brunissement													
Poids													
 Préchauffage	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
 Pétrissage	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
 Repos	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
 Pétrissage	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min
 Levage	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	15 min	15 min
 Pétrissage	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
 Levage	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	9 min	9 min
 Pétrissage	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
 Levage	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min	30 min	30 min
 Cuisson	46 min	51 min	58 min	48 min	53 min	60 min	53 min	58 min	65 min	48 min	53 min	60 min	60 min
Durée du programme (h:min)	3:11	3:16	3:23	3:13	3:18	3:25	3:18	3:23	3:30	2:12	2:17	2:24	2:24
 Maintien au chaud	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
Distributeur d'ingrédients s'ouvre à (h:min)	2:51	2:56	3:03	2:53	2:58	3:05	2:58	3:03	3:10	1:52	1:57	2:04	2:04
Retardement max. du déroulement du programme (h:min)	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Menu		2. Pain blanc											
Degré de brunissement													
Poids													
Préchauffage	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Pétrissage	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Repos	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Pétrissage	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min
Levage	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min
Pétrissage	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Levage	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min
Pétrissage	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Levage	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Cuisson	48min	50 min	53 min	50 min	52 min	55 min	55 min	57 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Durée du programme (h:min)	3:28	3:30	3:33	3:30	3:32	3:35	3:35	3:37	3:40	3:40	3:35	2:37	2:40
Maintien au chaud	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
Distributeur d'ingrédients s'ouvre à (h:min)	3:08	3:10	3:13	3:10	3:12	3:15	3:15	3:17	3:20	3:20	3:15	2:17	2:20
Retardement max. du déroulement du programme (h:min)	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Menu	3. Pain complet												
													
Degré de brunissement													
Poids	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	5 min
 Préchauffage	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
 Pétrissage	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
 Repos	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min
 Pétrissage	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	24 min
 Levage	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
 Pétrissage	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	11 min
 Levage	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
 Pétrissage	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	35 min
 Levage	48 min	50 min	53 min	50 min	52 min	55 min	55 min	57 min	60 min	50 min	52 min	55 min	55 min
Durée du programme (h:min)	3:43	3:45	3:48	3:45	3:47	3:50	3:50	3:52	3:55	3:50	2:30	2:32	2:35
 Maintien au chaud	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
Distributeur d'ingrédients s'ouvre à (h:min)	2:58	3:00	3:03	3:00	3:02	3:05	3:05	3:07	3:10	2:10	2:12	2:15	2:15
Retardement max. du déroulement du programme (h:min)	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00



## Agréments

Symbole	Signification
	L'appareil B.7001 a été testé et agréé par Intertek.
	L'appareil répond aux directives UE en vigueur (voir déclaration de conformité).
	Le présent appareil répond aux directives allemandes relatives à la limitation d'utilisation de certaines substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques (RoHS).
	Le présent appareil répond aux dispositions de la directive sur les appareils électriques et électroniques usagés.

## Pièces de rechange et autres accessoires

Pos.*	Référence	Désignation
4	900 566 001	Distributeur d'ingrédients
5, 6	900 566 006	Cuve à pain avec crochet pétrisseur
7, 8	900 566 011	Cuve à gateau avec crochet mélangeur
9, 10	900 566 016	Gobelet doseur avec cuillère de dosage

\* selon le schéma dans la description de l'appareil

## Garantie, service Après-ventes et réparations

Cet appareil est un produit de qualité de BEEM, qui a été fabriqué selon les méthodes de fabrication inédites.

Nous vous garantissons l'état impeccable de ce produit de qualité. Au cours de la période de garantie, nous réparerons gratuitement tous les vices de matériel ou de fabrication.

**La période de garantie pour ce produit est de 2 ans.**

En cas d'**utilisation professionnelle**, ou assimilée, par ex. dans les hôtels, les pensions ou les organisations communautaires, ou lorsqu'un client n'est pas un consommateur au sens du Code civil, la période de garantie est **6 mois**. L'exclusion de la garantie n'est pas affectée par cette situation.



**Exclusion de la garantie** : sont notamment exclus de la garantie les défauts résultant d'une manipulation non conforme, du non-respect de la notice d'utilisation ainsi que des consignes de sécurité, tout usage à outrance, toutes modifications ou tentatives de réparations personnelles et effectuées par une personne non qualifiée. Il en est de même pour les défauts résultant d'une usure normale.

Si notre obligation de garantie résulte des dispositions légales, nous opérons soit pour une réparation gratuite ou un remplacement gratuit, le droit de conversion ou de minoration étant alors exclus dans un tel cas. Si malgré plusieurs tentatives, la réparation échoue ou si l'objet remplacé est entaché d'un défaut dont nous avons à répondre, le client est alors en droit d'opter pour une minoration du prix ou pour une annulation du contrat. Le fait de recourir à la garantie ne saurait entraîner une prolongation de cette dernière. Dans un premier temps, le commerçant auprès duquel vous avez acheté le produit sera toujours compétent pour la **réparation** (échange et remplacement), la **restitution** de l'appareil (annulation du contrat d'achat) ou la **minoration** du prix d'achat. Ceci est notamment valable pour la restitution ou pour les droits de minoration puisque ceux-ci doivent être réglés en prenant en compte le prix d'achat. Un remboursement du prix d'achat en cas de restitution ou un avoir en cas de minoration peut uniquement être traité par l'intermédiaire du commerçant auprès duquel vous avez acheté votre produit.

Si contre toute attente, vous constatez des défauts, essayez tout d'abord de régler le problème par téléphone. Si cela échoue, veuillez renvoyer l'appareil soigneusement emballé à votre commerçant ou à l'adresse indiquée ci-dessous du service Après-ventes. Indiquez alors vos coordonnées complètes, le type et le numéro de modèle ainsi que le numéro de série de l'appareil. Vous trouverez ces renseignements sur la plaque signalétique de l'appareil. Veuillez décrire de manière la plus détaillée possible les vices ou défauts survenus. Une preuve d'achat ou une facture éditée et datée électroniquement doit être jointe au produit ou à la commande de pièces de rechange. Sans une facture ou un reçu d'achat édités électroniquement, il n'est pas possible de fournir de prestation de garantie, ni pour les réparations, ni pour les pièces de rechange, ni pour aucun autre droit quelconque.

En dehors de l'Allemagne et notamment dans les pays n'appartenant pas à la communauté européenne, vous voudrez bien retourner l'article à votre commerçant ou au vendeur y ayant son siège. Vous pourrez obtenir tout renseignement de préférence par e-mail à l'adresse de service Après-ventes indiquée ci-dessous.

Vous pourrez aussi faire effectuer toutes réparations ne tombant pas sous la garantie contre facturation individuelle par le service Après-ventes, en dehors de l'Allemagne par votre commerçant auprès duquel vous avez acheté la marchandise ou d'une agence de service, s'il en existe.

**toutes pièces d'usures et consommables.** En dehors de l'Allemagne, vous voudrez bien vous adresser en premier lieu à votre commerçant ou au revendeur compétent.

Pour toutes informations sur les produits, commandes d'accessoires ou questions sur le traitement du service, veuillez contacter votre commerçant ou le service Après-ventes indiqué. En dehors de l'Allemagne et notamment dans les pays hors de la Communauté européenne, veuillez contacter tout d'abord votre commerçant ou le revendeur.

**Utilisez aussi Internet. Sur notre site Web [www.beem.de](http://www.beem.de), vous trouverez les accessoires et les pièces de rechange ainsi que les notices d'utilisation en différentes langues. Par ailleurs, d'autres informations y figurent sur les produits.**

## Déclaration de conformité CE

Nom/adresse du fabricant :	<b>BEEM Blitz-Elektro-Erzeugnisse Manufaktur Handels-GmbH</b> Dieselstraße 19-21 D-61191 Rosbach v.d.H.
Nous déclarons que les produits	
Marque :	Machine à pain automatique <b>MULTI-BACK TOPCLASS 3 in 1</b>
Type :	B7.001
répond aux dispositions en vigueur suivantes :	
<b>Directive CE 2006/95/CE relative au matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension,</b>	
<b>Directive CE 2004/108/CE sur la compatibilité électromagnétique.</b>	
Les normes harmonisées suivantes ont été appliquées en totalité ou en partie : EN 60335-2-9:2003+A1.04+A2.06+A12.07 EN60335-1:2002+A11,A1:04+A12,A2:06+A13:2008 EN 62233:2008 EN 55014-1:2006 EN 55014-2:1997+A1:2001 EN 61000-3-2:2006 EN 61000-3-3:1995+A1:2001+A2:2005	
Rosbach, le 15.04.2010	 <p><b>Bijan Mehshat</b></p> <p>(Signature juridiquement valable de l'auteur)</p>

FR

## Index

### A

Accessoires . . . . .	112
Affichage . . . . .	93
Agréments . . . . .	112
Appareil endommagé . . . . .	84
Avant la première utilisation . . . . .	92
Avertissements . . . . .	82

### B

Branchement électrique . . . . .	88
----------------------------------	----

### C

Consignes de sécurité fondamentales . . . . .	84
---	----

### D

Déballage . . . . .	86
Déclaration de conformité CE . . . . .	115
Degré de brunissement . . . . .	93
Dépannage . . . . .	106
Distributeur d'ingrédients . . . . .	102
Données techniques . . . . .	107
Droits d'auteur . . . . .	81

### E

Eléments de l'appareil . . . . .	89
Elimination . . . . .	107
Elimination de l'emballage . . . . .	87
Emballage . . . . .	87
Enlèvement mise en place du crochet mélangeur . . . . .	89
Enlèvement/mise en place du crochet pétrisseur . . . . .	89
Etendue de la livraison . . . . .	87

### F

Fonctionnement . . . . .	95
--------------------------	----

### G

Garantie . . . . .	112
--------------------	-----

### L

Lieu de montage . . . . .	88
Limitation de la responsabilité . . . . .	83

### M

Maintien au chaud . . . . .	101
Mlnuterie . . . . .	100
Mise en service . . . . .	86

### N

Nettoyage . . . . .	104
---------------------	-----

### O

Opération de cuisson . . . . .	96
--------------------------------	----

### P

Panneau de commande . . . . .	93
Pièces de rechange . . . . .	112
Poids du pain . . . . .	93
Programmes de cuisson . . . . .	98
Propriétaire suivant . . . . .	81

### R

Rangement . . . . .	107
Réparations . . . . .	112
Risque de brûlures . . . . .	85
Risques issus du courant électrique . . . . .	85

### S

Sécurité . . . . .	84
Service . . . . .	112

### T

Table des matières . . . . .	79
Temps de cuisson . . . . .	108
Transportinspektion . . . . .	87

### U

Utilisation . . . . .	95
Utilisation conforme . . . . .	83

# Inhoudsopgave

<b>Voorwoord</b> . . . . .	<b>119</b>
<b>Informatie bij deze gebruiksaanwijzing</b> . . . . .	<b>119</b>
Auteursrecht . . . . .	119
Waarschuwingen . . . . .	120
Gebruik volgens de voorschriften . . . . .	121
Aansprakelijkheidsbeperking . . . . .	121
<b>Veiligheid</b> . . . . .	<b>122</b>
Principiële veiligheidsinstructies . . . . .	122
Gevaar door elektrische stroom . . . . .	123
Verbrandingsgevaar . . . . .	123
<b>Inbedrijfstelling</b> . . . . .	<b>124</b>
Veiligheidsinstructies . . . . .	124
Uitpakken . . . . .	124
Leveringsomvang en transportcontrole . . . . .	125
Verpakking wegdoen . . . . .	125
Eisen aan de opstelplaats . . . . .	126
Elektrische aansluiting . . . . .	126
Overzicht van het apparaat . . . . .	127
Bakvorm en kneedhaken/gardes plaatsen en uitnemen . . . . .	127
Vóór het eerste gebruik . . . . .	130
Bedieningspaneel en weergave . . . . .	131
<b>Bediening en werking</b> . . . . .	<b>133</b>
Veiligheidsinstructies . . . . .	133
Principiële bediening van het apparaat . . . . .	134
Tijdschakelklok . . . . .	138
Warmhoudfunctie . . . . .	139
Ingrediënt dispenser . . . . .	140

NL

<b>Reiniging en verzorging</b> .....	<b>142</b>
Veiligheidsinstructies .....	142
Reiniging .....	142
<b>Verhelpen van storingen</b> .....	<b>144</b>
Veiligheidsinstructies .....	144
Storingsoorzaken en oplossing .....	144
<b>Instructies voor opslag/afvalverwijdering</b> .....	<b>145</b>
Opslag .....	145
Afvalverwijdering .....	145
<b>Bijlage</b> .....	<b>145</b>
Technische gegevens .....	145
Tabel van baktijden .....	146
Certificeringen .....	150
Reserveonderdelen en verdere accessoires .....	150
Garantie, service en reparaties .....	150
EG-conformiteitsverklaring .....	153
<b>Index</b> .....	<b>154</b>

## Voorwoord

Geachte klant,

met de aankoop van de **MULTI-BACK TOPCLASS 3 in 1** broodbakautomaat heeft u voor een kwaliteitsproduct van **BEEM** beslist. Met de **MULTI-BACK TOPCLASS 3 in 1** broodbakautomaat kunt u zonder problemen verschillende soorten brood bakken. Bovendien kunt u met de **MULTI-BACK TOPCLASS 3 in 1** lekkere jamsorten, pasta, pizzadeeg en cake bereiden.

Lees de hier vermelde informatie door om snel met het apparaat vertrouwd te raken en de functies onbeperkt te kunnen gebruiken.

Dit apparaat zal u jaren van dienst zijn, wanneer u het correct behandelt en verzorgt.

Wij wensen u veel plezier bij het gebruik.

Uw **BEEM** Blitz-Elektro-Erzeugnisse manufactuur

NL

## Informatie bij deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing hoort bij de broodbakautomaat **Multi-back Topclass 3 in 1** (hierna apparaat genoemd) en geeft belangrijke instructies voor de inbedrijfstelling, de veiligheid, het gebruik volgens de voorschriften en de verzorging van het apparaat.

De gebruiksaanwijzing moet altijd in de buurt van het apparaat beschikbaar zijn. Ze moet door iedere persoon worden gelezen en toegepast die met de bediening, het verhelpen van storingen en/of de reiniging van het apparaat is belast.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing en geef haar met het apparaat door aan latere eigenaars.

## Auteursrecht

Dit document is auteursrechtelijk beschermd.

Iedere vermenigvuldiging resp. iedere herdruk, ook gedeeltelijk, alsmede de weergave van de afbeeldingen, ook in gewijzigde vorm, is uitsluitend met schriftelijke toestemming van de fabrikant toegestaan.

## Waarschuwingen

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingen gebruikt:

### **GEVAAR**

**Een waarschuwing die op deze manier is gekenmerkt wijst op een dreigende gevaarlijke situatie.**

Indien de gevaarlijke situatie niet wordt vermeden, kan dit tot ernstige letsels of de dood leiden.

- ▶ Volg de instructies in deze waarschuwing op om levensgevaar of ernstig persoonlijk letsel te voorkomen.

### **WAARSCHUWING**

**Een waarschuwing die op deze manier is gekenmerkt wijst op een mogelijke gevaarlijke situatie.**

Indien de gevaarlijke situatie niet wordt vermeden, kan dit tot de dood of ernstige letsels leiden.

- ▶ Volg de instructies in deze waarschuwing op om ernstig persoonlijk letsel te voorkomen.

### **ATTENTIE**

**Een waarschuwing die op deze manier is gekenmerkt wijst op mogelijke materiële schade.**

Indien de gevaarlijke situatie niet wordt vermeden, kan dit tot materiële schade leiden.

- ▶ Volg de instructies in deze waarschuwing op om materiële schade te voorkomen.

### **OPMERKING**

- ▶ Een opmerking bevat verdere informatie die de hantering met het apparaat eenvoudiger maken.



## Gebruik volgens de voorschriften

Dit apparaat is voor niet-commercieel gebruik in gesloten ruimtes voor het bakken van verschillende broodsoorten en cake en voor het bereiden van deeg, pasta en jam bedoeld.

Een ander of daar bovenuit gaand gebruik geldt als niet volgens voorschrift.

### WAARSCHUWING

#### **Gevaar door gebruik in strijd met de voorschriften!**

In geval van gebruik in strijd met de voorschriften en/of ander gebruik kunnen van het apparaat gevaren uitgaan.

- ▶ Het apparaat mag uitsluitend volgens voorschrift worden gebruikt.
- ▶ De in deze gebruiksaanwijzing beschreven aanpak dient te worden nageleefd.

Aansprakelijkheden, onverschillig van welke aard, die op gebruik in strijd met de voorschriften kunnen worden herleid, worden niet aanvaard.

Het risico ligt uitsluitend bij de gebruiker.

Houd bij commercieel gebruik rekening met een wijziging van de garantieperiode.

## Aansprakelijkheidsbeperking

Alle in deze gebruiksaanwijzing vermelde technische informatie, gegevens en instructies voor installatie, werking en verzorging voldoen aan de stand van zaken op het tijdstip van druk.

Aan de vermeldingen, afbeeldingen en beschrijvingen in deze handleiding kunnen dan ook geen rechten worden ontleend.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade die voortkomt uit het negeren van de gebruiksaanwijzing, gebruik in strijd met de voorschriften, ondeskundige reparaties, ongeoorloofd uitgevoerde wijzigingen of gebruik van niet-toegestane reserveonderdelen.

### Veiligheid

Dit apparaat voldoet aan de voorgeschreven veiligheidsbepalingen. Gebruik in strijd met de voorschriften kan echter persoonlijk letsel of materiële schade veroorzaken.

Neem voor een veilig gebruik van het apparaat de volgende principiële veiligheidsinstructies en de in de afzonderlijke hoofdstukken apart vermelde instructies in acht.

NL

### Principiële veiligheidsinstructies

- Controleer het apparaat vóór gebruik op van buiten zichtbare schade. Stel een beschadigd apparaat niet in bedrijf.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat kunnen spelen.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet zonder toezicht.
- Trek de aansluitkabel altijd aan de stekker uit het stopcontact, niet aan de aansluitkabel.
- Dit apparaat is er niet voor bedoeld om door personen (ook kinderen) met lichamelijke, sensorische of geestelijke beperkingen of met ontbrekende ervaring en/of kennis gebruikt te worden, tenzij ze onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of door deze persoon instructies hebben verkregen hoe het apparaat moet worden bediend.
- Gebruik dit apparaat niet in combinatie met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk afstandssysteem.
- Laat reparaties aan het apparaat alleen door hiervoor geautoriseerde handelaars of door de klantenservice uitvoeren. Door ondeskundige reparaties kunnen er aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan. Bovendien vervalt de garantie.
- Een reparatie van het apparaat gedurende de garantieperiode mag alleen door een door de fabrikant hiervoor geautoriseerde klantenservice worden uitgevoerd, anders is er in geval van schade en vervolgschade geen garantie meer van toepassing.
- Defecte onderdelen mogen alleen door originele reserveonderdelen worden vervangen. Alleen bij deze onderdelen is gewaarborgd dat aan de veiligheidseisen is voldaan.

## Gevaar door elektrische stroom

### GEVAAR

#### **Levensgevaar door elektrische stroom!**

#### **Bij contact met onder spanning staande kabels of onderdelen heerst levensgevaar!**

Neem de volgende veiligheidsinstructies in acht om gevaar door elektrische stroom te vermijden:

- ▶ Gebruik het apparaat niet, wanneer de voedingskabel of de stekker beschadigd zijn. Laat een nieuwe aansluitkabel door een geautoriseerde elektricien installeren alvorens het apparaat verder te gebruiken.
- ▶ Open in geen geval de behuizing van het apparaat. Wanneer er onder spanning staande aansluitingen worden aangeraakt en de elektrische en mechanische opbouw worden gewijzigd, heerst gevaar voor elektrische schokken.
- ▶ Dompel het apparaat of de stekker nooit in water of andere vloeistoffen.

NL

## Verbrandingsgevaar

### WAARSCHUWING

#### **Het bakapparaat wordt tijdens de werking erg heet!**

Neem de volgende veiligheidsinstructies in acht om zich niet te branden:

- ▶ Open het apparaat niet tijdens de bakprocedure.
- ▶ Gebruik overhandschoenen om de bakvorm uit het apparaat te halen.
- ▶ Laat het apparaat vóór iedere reiniging afkoelen.

### Inbedrijfstelling

#### Veiligheidsinstructies

##### **WAARSCHUWING**

##### **Bij de inbedrijfstelling van het apparaat kan er persoonlijk letsel of materiële schade optreden!**

Neem de volgende veiligheidsinstructies in acht om gevaar te vermijden:

- ▶ Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed worden gebruikt. Er heerst gevaar voor verstikking.
- ▶ Neem de opmerkingen bij de eisen aan de opstelplaats en de elektrische aansluiting van het apparaat in acht om persoonlijk letsel en materiële schade te vermijden.

#### Uitpakken

- ◆ Haal het apparaat, alle toebehoren en de gebruiksaanwijzing, de beknopte handleiding en het receptenboek uit de doos.
- ◆ Verwijder vóór het eerste gebruik al het verpakkingsmateriaal en de beschermfolies van het apparaat en het toebehoren.

##### **OPMERKING**

- ▶ Verwijder het typeplaatje en eventuele waarschuwingen niet.

## Leveringsomvang en transportcontrole

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten aangeleverd:

- Broodbakautomaat
- Broodbakvorm met kneedhaken
- Cakebakvorm met gardes
- Ingrediënt dispenser
- Maatbeker
- Maatlepel
- Gebruiksaanwijzing
- Beknopte gebruiksaanwijzing
- receptenboek

NL

### OPMERKING

- Controleer de levering op volledigheid en op zichtbare schade. Meld een onvolledige of beschadigde levering onmiddellijk aan uw leverancier/handelaar.

## Verpakking wegdoen

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn met het oog op milieu en afvalverwijdering gekozen en daarom recyclebaar.



Het teruggeven van de verpakking in de materiaalkringloop bespaart grondstoffen en vermindert de afvalhoeveelheid. Doe niet meer benodigd verpakkingsmateriaal volgens de plaatselijk geldige bepalingen weg.

### OPMERKING

- Bewaar - indien mogelijk - de originele verpakking gedurende de garantieperiode van het apparaat om het in geval van een garantieclaim correct te kunnen verpakken. Transportschade resulteert in het vervallen van de garantie.

## Eisen aan de opstelplaats

Voor een veilige en feilloze werking van het apparaat moet de opstelplaats aan de volgende eisen voldoen:

- Plaats het apparaat op een droog, vlak en hittebestendig werkblad.
- Plaats het apparaat niet in een hete, natte of zeer vochtige omgeving of in de buurt van brandbaar materiaal.
- Kies de opstelplaats zodanig dat kinderen niet bij de hete oppervlakken van het apparaat kunnen komen.
- Het gebruikte stopcontact moet goed toegankelijk zijn om in een urgentiegeval het apparaat snel van het spanningsnet te kunnen scheiden.

## Elektrische aansluiting

Voor een veilige en feilloze werking van het apparaat moeten bij de elektrische aansluiting de volgende instructies in acht worden genomen:

- Vergelijk vóór het aansluiten van het apparaat de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met die van uw elektrische voorziening. Deze gegevens moeten overeenstemmen, zodat er geen schade aan het apparaat kan optreden. Vraag in geval van twijfel uw handelaar.
- Ga na of de voedingskabel onbeschadigd is en niet over hete oppervlakken en/of scherpe randen wordt gelegd.
- De stroomkabel mag niet strak gespannen zijn, geknikt worden of in aanraking komen met het hete apparaat.
- Leg de stroomkabel zodanig dat er geen gevaar voor struikelen heerst.
- De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen gewaarborgd, wanneer het op een correct geïnstalleerd randaardesysteem wordt aangesloten. De werking aan een stopcontact zonder randaarde is verboden. Laat in geval van twijfel de installatie van het huis door een elektricien controleren. De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor schade die door een ontbrekende of onderbroken randaarde wordt veroorzaakt.

## Overzicht van het apparaat



- |   |                                   |    |             |
|---|-----------------------------------|----|-------------|
| 1 | Bedieningspaneel en weer-<br>gave | 6  | Kneedhaken  |
| 2 | Deksel                            | 7  | Cakebakvorm |
| 3 | Kijkglas                          | 8  | Gardes      |
| 4 | Ingrediënt dispenser              | 9  | Maatlepel   |
| 5 | Broodbakvorm                      | 10 | Maatbeker   |

## Bakvorm en kneedhaken/gardes plaatsen en uitnemen

### OPMERKING

- ▶ Wanneer in deze handleiding sprake is van "bakvormen" heeft deze term betrekking tot de broodbakvorm alsmede de cakebakvorm. Voor een betere leesbaarheid werd ervan afgezien om steeds beide vormen te noemen. Alleen wanneer het uitsluitend om een bepaalde bakvorm gaat wordt die ook zo genoemd.

### Kneedhaken/gardes plaatsen



- ◆ Plaats de kneedhaken/gardes op de draaipunten die zich in het midden van de bodem van de bakvorm bevindt. Haken en pen hebben vlakke gedeeltes en passen alleen samen als deze punten boven elkaar liggen. De draaipunten worden aan de onderkant van de bakvorm door een vleugelmoer vastgehouden.

### Kneedhaken/gardes uitnemen



- ◆ Houd met de ene hand de vleugelmoer aan de onderkant van de bakvorm en met de andere hand de kneedhaken/gardes vast.
- ◆ Trek de kneedhaken/gardes met een zachte draaibeweging van de draaipunten af, waarbij u de vleugelmoer tegelijk naar de andere richting toe draait.

#### **OPMERKING**

- U kunt de kneedhaken/gardes na de laatste kneedprocedure van het geselecteerde bakprogramma uitnemen zodat er bij het bakken geen gat in het brood ontstaat. Bestuif hiervoor uw handen met iets meel en til het brooddeeg op om de kneedhaken/gardes naar boven toe uit de bakvorm te trekken.



## Bakvorm plaatsen



- ◆ Steek eerst de kneedhaak/garde op de draaipen van de bakvorm.
- ◆ Plaats de bakvorm iets gedraaid in het apparaat.
- ◆ Draai de bakvorm rechtersom tot het vastklikt.

## Bakvorm uitnemen



- ◆ Open het deksel van het apparaat.
- ◆ Draai de bakvorm aan de handgreep linksom tot de aanslag.
- ◆ Neem de bakvorm uit het apparaat.

### **⚠ WAARSCHUWING**

#### **Verbrandingsgevaar**

**Oven, bakvorm en verwarmingsspiraal worden tijdens de werking erg heet!**

- ▶ Gebruik overhandschoenen om de bakvorm aan het einde van de bakprocedure uit het apparaat te halen.

### Vóór het eerste gebruik

#### ATTENTIE

#### **Gevaar voor schade aan het apparaat, de onderdelen of de antiaanbaklaag!**

- ▶ Doe noch het apparaat noch één van de onderdelen in de vaatwasmachine.
  - ▶ Gebruik voor het reinigen van de ovenruimte, vormen en kneedhaken nooit scherpe voorwerpen of schurende schoonmaakmiddelen om de antiaanbaklaag niet te beschadigen.
- ◆ Ga na of al het verpakkingsmateriaal uit en van het apparaat is verwijderd (beschermfolies e.d.).
  - ◆ Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn (zie hoofdstuk **Leve-  
ringsomvang en transportcontrole**).
  - ◆ Neem de bakvorm en de kneedhaken/gardes uit het apparaat (zie hoofdstuk **Bakvorm en kneedhaken/gardes plaatsen en uitnemen**).
  - ◆ Veeg het apparaat van binnen en van buiten met een vochtige doek af (gebruik een zacht reinigingsmiddel).
  - ◆ Was alle andere onderdelen (pos. 4 t/m 10 in het overzicht van het apparaat) met heet water met een zacht reinigingsmiddel af.
  - ◆ Droog het apparaat en de onderdelen grondig af en laat ze aan de lucht nadrogen.












## Bedieningspaneel en weergave



NL

### OPMERKING

- ▶ Druk meerdere keren op de hierna beschreven toetsen om alle instellingsmogelijkheden te testen. Na iedere druk op de toets weerklinkt er een akoestisch signaal. Houd de weergave in de gaten, die verspringt met iedere druk op de toets.
- ▶ Iedere combinatie van programma, bruinheidsgraad en gewicht wordt automatisch met de passende baktijd weergegeven.

- : Met deze toets selecteert u één van de vooraf ingestelde programma's. Het ingestelde programma wordt op het display bij menu aangegeven (bakprogramma 1 - 11).
- : Met deze toets stelt u het gewicht van het gebakken brood in. U kunt tussen drie verschillende waarden kiezen:  = 540g,  = 680g of  = 900g. Op het display toont een streepje onder het ingestelde gewicht uw keuze aan.
- : Met deze toets kunt u voor de programma's 1 - 4 tussen drie bruinheidsgraden kiezen:  = licht,  = middel,  = donker. Bovendien heeft u de mogelijkheid om in de bakprogramma's 1, 2 of 3 de baktijd met de instelling  te verkorten. Op het display toont een streepje boven de ingestelde bruinheidsgraad uw keuze aan.
- : Met deze toets start u het ingestelde programma. Om de procedure te stoppen moet u deze toets ongeveer twee seconden ingedrukt houden.

- ▼🕒 / ▲🕒: Met deze toetsen kunt u de ingestelde tijd op de tijdschakelklok van het apparaat in stappen van 10 minuten verlengen of verkorten. Houd er rekening mee dat de ingestelde tijd aangeeft, wanneer de bakprocedure is voltooid. Er is een maximale instelling van 15 uur mogelijk.

**Voorbeeld:** *Op het display geeft de tijdschakelklok 6:30 aan. Dat wil zeggen dat de bakprocedure na 6 uur en 30 minuten is voltooid.*

*Als u de programmering met de 🕒-toets start, draait de tijdschakelklok (timer) terug. Uw brood is na 6 uur en 30 minuten klaar.*

Bovendien stelt u met deze toetsen de baktijd voor menu 10 in.

Nadat het apparaat aan de spanningsvoorziening is aangesloten, verschijnt er op het display de volgende basisinstelling:



Links en rechts van het display staan de aparte fasen van de bakprogramma's vermeld. Na bediening van de 🕒-toets laat een driehoek aan de linker of rechter rand van het display zien, in welke fase het bakprogramma zich bevindt.

🕒	Tijdschakelklok (indien startvertraging geactiveerd)	🕒	Rijzen van het deeg
🔥	Voorverwarmen van het bakapparaat	🔥	Bakken van het deeg
🌀	Kneden van het deeg	🔥	Warmhouden van het gerede product
⏸	Rusten van het deeg	■	Einde van het programma

### Bediening en werking

In dit hoofdstuk staan belangrijke instructies voor de bediening van het apparaat.

### Veiligheidsinstructies

#### **GEVAAR**

##### **Levensgevaar door elektrische stroom!**

- ▶ Zorg ervoor dat het apparaat geheel droog is, voordat u het gebruikt.

#### **WAARSCHUWING**

##### **Verbrandingsgevaar!**

##### **Oven, bakvorm en verwarmingsspiraal worden tijdens de werking erg heet!**

- ▶ Raak geen inwendige onderdelen aan, wanneer het apparaat in werking is.
- ▶ Gebruik overhandschoenen om de bakvorm aan het einde van de bakprocedure uit het apparaat te halen.

#### **WAARSCHUWING**

##### **Gevaar voor letsels door kneedhaken/gardes!**

##### **Kneedhaken en gardes worden door een sterke motor bewogen!**

- ▶ Grijp niet in de bakvorm, wanneer het apparaat in werking is.

NL

### Principiële bediening van het apparaat









#### OPMERKING

► Baksuggesties vindt u in het meegeleverde receptenboek.


- ◆ Neem de bakvorm uit het apparaat en steek desgewenst de kneedhaken of gardes op de draaipen in de bodem van de bakvorm (zie hoofdstuk **Bakvormken en kneedhaken/gardes plaatsen en uittemen**).
- ◆ Doe de afgemeten ingrediënten in de bakvorm. Richt u zich hierbij naar de bereidingsinstructies in het receptenboek of naar de informatie op de verpakking van het gekozen broodbakmengsel.

#### OPMERKING

► Voor het afmeten van de ingrediënten kunt u de meegeleverde maatbeker of -lepel gebruiken. Voor vloeistoffen zet u de maatbeker op een vlakke ondergrond en Controleert u het vulpeil op ooghoogte.


- ◆ Plaats de bakvorm in het apparaat (zie hoofdstuk **Bakvormken en kneedhaken/gardes plaatsen en uittemen**).
- ◆ Sluit het deksel.
- ◆ Steek de stekker in een stopcontact.
- ◆ Selecteer met de toets  het passende bakprogramma.
- ◆ Stel met de toets  het gewicht van het brood in.
- ◆ Selecteer met de toets  de bruinheidsgraad van de broodkorst.
- ◆ Als u de bakprocedure vertraagd wens op te starten, stelt u met de toetsen   en   de tijdsperiode in, waarna het brood klaar moet zijn.
- ◆ Druk op de toets  om het programma te starten.

#### OPMERKING

► Zodra u op  heeft gedrukt, zijn alle andere toetsfuncties geblokkeerd.

Het apparaat begint nu het geselecteerde bakprogramma af te werken. De voortgang van de bakprocedure toont u het driehoekje aan de linker of rechter rand van het display.


### OPMERKING

- ▶ U kunt het verloop van een programma onderbreken door gedurende ca. twee seconden op de -toets te drukken.

NL

Na afloop van de baktijd wordt er meerdere malen een akoestisch signaal gegeven. De warmhoudfase begint (alleen menu 1 t/m 6, 10 en 11).

### OPMERKING


- ▶ U kunt de bakvorm ook tijdens de warmhoudfase uit het apparaat nemen. Sluit hiervoor het programma door de -toets gedurende ca. 2 seconden ingedrukt te houden en trek de netkabel uit het stopcontact.

- ◆ Aan het einde van het programma toont het display de geselecteerde beginpositie. Neem de bakvorm met ovenhandschoenen uit het apparaat. Laat het brood of de cake iets afkoelen voordat u het product uit de bakvorm haalt.

### OPMERKING

- ▶ Haal de kneedhaken/gardes na het bakken uit het drood, voordat u het brood snijdt.
- ▶ U kunt de kneedhaken/gardes ook al na de laatste kneedprocedure van het geselecteerde bakprogramma uitnemen zodat er bij het bakken geen gat in het brood ontstaat. Bestuif hiervoor uw handen met iets meel en til het brooddeeg op om de kneedhaken/gardes naar boven toe uit de bakvorm te trekken
- ▶ Verdere tips voor een optimaal bakresultaat vindt u in het meegeleverde receptenboek.

### Bakprogramma's

U kunt met de toets  tussen 11 vooraf ingestelde programma's kiezen:

#### Menu 1 - Basic

Bereiding van rogge-tarwebrood. U kunt de ingrediënten aanvullen om de smaak te verbeteren, bijv. pijnboompitten, spek of gefruite uitjes. Dit programma wordt het vaakst gebruikt.



#### Menu 2 - Wittebrood

Voor het bakken van wittebrood. Deze klassieke variant is het wittebrood, een lichte broodsoort met een knapperige korst.

#### Menu 3 - Volkorenbrood

Volkorenbrood wordt o.a. van grof gemalen of gemalen volkoren graan bereid. Het programma begint met voorverwarmen, d.w.z. de ingrediënten worden vóór het kneden verwarmd.



#### **OPMERKING**

- Om de menu's 1, 2 of 3 te verkorten selecteert u met de toets  de instelling . In dit geval moet het toegevoegde water lauw zijn.

#### Menu 4 – Zoet brood

Zoet brood wordt vaak met melk bereid en kan met ingrediënten als chocoladevlokken, rozijnen of noten worden verrijkt.

#### Menu 5 - Kortbakprogramma

Met dit programma kunt u de baktijd van tarwe-roggebrood en wittebrood verkorten. Bijvoorbeeld duurt een tarwe-roggebrood met menu 1 en de instellingen  en  3 uur en 25 minuten, met menu 5 echter slechts 1 uur en 20 minuten. De tijd wordt bespaard bij de rusttijden van het deeg. Daarom wordt er aanbevolen om bij dit menu de noodzakelijke vloeistoffen vooraf te verwarmen. Bij gebruik van koude vloeistoffen kan het deeg niet goed rijzen. Is de vloeistof te heet, kan de gist niet werken.



### Menu 6 - Glutenvrij brood

Voor het bakken van glutenvrije bakproducten met glutenvrij meel of meelmengsels.

### Menu 7 - Pizzadeeg

Voor het kneden van pizzadeeg. Doe alle ingrediënten in de bakvorm en het apparaat maakt er een glad deeg van. U hoeft het alleen nog uit te rollen, de beleggen en te bakken.

### Menu 8 - Pastadeeg

Het programma maakt binnen korte tijd een gelijkmatig pastadeeg.

### Menu 9 - Jam

Bereiding van jam. Met dit programma kunt u uw eigen jamsorten bereiden. U moet de jam in potjes doen, zolang hij nog heet is.

### Menu 10 - Bakken zonder kneden

Alleen voor het bakken van kant-en-klaar deeg, het deeg wordt bij dit programma niet geknead. De baktijd kan met de toetsen ▲ ⏸ en ▼ ⏸ worden gevarieerd (1:10; 1:20; 1:30). U kunt het programma op ieder tijdstip onderbreken door de ⏸-toets voor twee seconden ingedrukt te houden.

### Menu 11 – Cake

Voor het bereiden van cake. Gebruik hiervoor de bakvorm voor cake met de gardes.




#### **OPMERKING**

- ▶ De tijdsvermeldingen voor ieder programma staat in de tabel in de bijlage.
- ▶ Recepten voor brood, cake, pasta, deegsoorten en jam vindt u in ons receptenboek.
- ▶ Indien u brood of andere producten met kant-en-klare bakmengsels maakt, dient u de instructies op de verpakking na te leven.

### Tijdschakelklok


#### OPMERKING

- ▶ De timer kan voor alle menu's worden gebruikt, behalve voor menu 10 (bakken zonder kneden). Daar kan de baktijd kan met de toetsen ▲⌚ en ▼⌚ worden veranderd (1:10; 1:20; 1:30).

- ◆ Selecteer eerst het gewenste menu (toets ) , het gewicht van het brood (toets ) en de bruinheidsgraad (toets ).

**Voorbeeld:** U heeft de volgende instellingen geselecteerd:

Menu 1, gewicht van het brood ,

bruinheidsgraad .


De timer geeft 3:25 aan.

- ◆ Stel nu met de toetsen ▲⌚ en ▼⌚ de gewenste bakvertraging in. Met iedere druk op de toets verspringt de weergave met 10 minuten. U kunt een tijdsduur van maximaal 15 uur (incl. baktijd) instellen.

**Voorbeeld:** Met iedere druk op de toets ▲⌚ verandert de tijdsweergave op het display:



3:25 – 3:30 – 3:40 – 3:50 – 4:00 etc.

Wanneer u wenst dat uw brood over 6 uur klaar is drukt u op de ▲⌚-toets tot het display 6:00 aan-geeft.

- ◆ Start de programmering met de toets . De dubbele punt op het display knippert en de tijd draait terug. Het bakprogramma start automatisch als het begin van de baktijd is bereikt.

**Voorbeeld:** De tijdsweergave staat op 6:00, de dubbele punt knippert. Wanneer de instelling 3:25 is bereikt gaat het bakprogramma automatisch draaien.

- ◆ Na afloop van de ingestelde tijdsduur is het brood klaar, u kunt de bakvorm uitnemen.

**Voorbeeld:** Na 6 uur, incl. bakprogramma, is het brood klaar. Het display springt op 0:00, de warmhoudfase begint. U kunt het brood uitnemen of u laat het brood tijdens de warmhoudfase nog in het apparaat zitten. Wanneer deze fase is afgelopen springt het display terug naar de oorspronkelijke stand: menu 1, gewicht van het brood , bruinheidsgraad  3:25.


### OPMERKING

- ▶ Bij warm of drukkend weer kan het brood bij een vertraging van meer dan twee uur te snel gaan rijzen.
- ▶ Om te voorkomen dat de gist te vroeg rijst doet u het meel als laatste in de vorm, maakt een klein kuiltje en doet de gist daar in.
- ▶ Stel geen lange vertragingstijden in, wanneer u bederfelijke levensmiddelen (melk, eieren e.d.) verwerkt.

## Warmhoudfunctie

De warmhoudfunctie voorkomt dat het brood bijvoorbeeld vocht opzuigt. Na afloop van de programma's 1 t/m 6 en 10 en 11 wordt het gerede product gedurende een bepaalde tijd warmgehouden. Het display geeft "0:00" aan en er wordt in intervallen een akoestisch signaal gegeven.

Wanneer u het gerede brood tijdens de warmhoudfase wilt uitnemen, schakelt u het apparaat uit door gedurende 2 seconden op de

-toets te drukken.

### OPMERKING

- ▶ Hoe lang deze warmhoudtijden zijn, staat vermeld in de tabel met de verschillende programmafases in de bijlage.

## Ingrediënt dispenser

Met de ingrediënt dispenser kunt u droge ingrediënten als pijnboom-pitten of rozijnen tegen het einde van de kneedprocedure aan het deeg toevoegen. De bodemklep van de dispenser gaat automatisch open bij de bakprogramma's 1 t/m 7. Het openen van de klep wordt door duidelijk hoorbare klakgeluiden en meerdere akoestische signalen aangegeven. De ingrediënt dispenser gaat niet open bij de bakprogramma's 8 t/m 11 (pastadeeg, jam, bakken zonder kneden, cake).

### OPMERKING

- ▶ Op welk tijdstip de ingrediënt dispenser bij de verschillende programma's open gaat, staat vermeld in de tabel in de bijlage.
- Let erop dat de dispenser niet te vol wordt gedaan, omdat anders de ingrediënten samen gaan hangen en niet in de bakvorm vallen. Houdt u zich bij de vulhoeveelheden aan de vermeldingen in de recepten.
- Kleine ingrediënten als sesamzaad kunnen door het bodemrooster van de dispenser vallen. Voor zulke ingrediënten doet u even het deksel van het bakapparaat open en doet het zaad rechtstreeks in de bakvorm als het akoestische signaal voor het openen van de dispenser wordt gegeven.
- Doe dit ook bij ingrediënten die kunnen smelten of gaan plakken (chocola, kaas, fruitsukjes e.d.)
- Reinig de dispenser na ieder gebruik. Ook vervuilingen kunnen het openen van de bodemklep van de dispenser belemmeren.

### OPMERKING

- ▶ Het apparaat geeft met korte akoestische signalen aan, wanneer de bodemklep van de dispenser open gaat. Op dit tijdstip kunt u het deksel van de bakautomaat even openen en de ingrediënten rechtstreeks in de bakvorm doen.
- ◆ Na de bakprocedure trekt u de ingrediënt dispenser naar boven toe uit het apparaat, reinigt hem, drukt de bodemklep dicht en steekt de dispenser weer in het apparaat.

### Ingrediënt dispenser uitnemen



- ◆ Om de ingrediënt dispenser uit te nemen trekt u hem met iets kracht naar boven toe uit het apparaat.

### Ingrediënt dispenser plaatsen



- ◆ Om de dispenser te plaatsen sluit u eerst met zachte druk de bodemklep tot hij vastklikt.
- ◆ Druk de ingrediënt dispenser in het apparaat tot hij hoorbaar vastklikt.

### Reiniging en verzorging

In dit hoofdstuk staan belangrijke instructies voor de reiniging en verzorging van het apparaat.

#### Veiligheidsinstructies

##### WAARSCHUWING

Neem de volgende veiligheidsinstructies in acht, voordat u met de reiniging begint:

- ▶ Trek de vóór het reinigen van het apparaat de stekker uit het stopcontact.
- ▶ Wacht tot het apparaat is afgekoeld voordat u met het schoonmaken begint.
- ▶ Dompel het apparaat of de stekker nooit in water of andere vloeistoffen.

##### ATTENTIE

**Gevaar voor schade aan het apparaat, de onderdelen of de antiaanbaklaag!**

- ▶ Noch het apparaat noch één van de onderdelen is geschikt voor de vaatwasmachine.
- ▶ Gebruik voor het reinigen van de ovenruimte, vormen en kneedhaken nooit scherpe voorwerpen of schurende schoonmaakmiddelen om de antiaanbaklaag niet te beschadigen.

#### Reiniging

- Reinig het apparaat na ieder gebruik. Voor de eenvoudige reiniging kan het deksel van het apparaat worden afgenomen (zie het volgende hoofdstuk ***Deksel wegnemen***).
- Veeg het apparaat en het inwendige van het huis met een vochtige doek af.
- De andere gebruikte onderdelen kunnen met heet water en een zacht reinigingsmiddel afgewassen worden
- Laat het apparaat een poosje nadrogen.
- Plaats na de reiniging het deksel weer (zie het volgende hoofdstuk ***Deksel plaatsen***).

### Deksel wegnemen



- ◆ Zet het deksel verticaal neer en neem het naar boven toe uit het apparaat weg.

### Deksel plaatsen



- ◆ Houd het deksel verticaal en druk de clips van het deksel in de uitsparingen van het huis (zie markeringen afbeelding hierboven).

### Verhelpen van storingen

#### Veiligheidsinstructies

##### **GEVAAR**

##### **Levensgevaar door elektrische stroom!**

- ▶ Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u met het verhelpen van storingen begint.

##### **WAARSCHUWING**

##### **Gevaar door ondeskundige reparaties!**

Door ondeskundige reparaties kunnen er aanzienlijke gevaren voor de gebruiker en schade aan het apparaat ontstaan.

- ▶ Reparaties aan elektrische apparatuur mogen alleen door de klantenservice of door deskundige vaklui worden uitgevoerd die door de fabrikant hiervoor zijn opgeleid.

#### Storingsoorzaken en oplossing

Fout	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Display toont E00.	Apparaat is te koud.	Wacht tot het apparaat op kamertemperatuur is gekomen.
Display toont E01.	Apparaat is na de afgelopen bakprocedure nog te warm.	Wacht tot het apparaat is afgekoeld.
Display toont EEE.	Temperatuursensor open.	Klantenservice waarschuwen.
Display toont HHH.	Kortsluiting in de temperatuursensor.	Klantenservice waarschuwen.

##### **OPMERKING**

- ▶ Neem contact op met de klantenservice, wanneer u met de hier beschreven stappen het probleem niet kunt oplossen.
- ▶ Bij problemen wat betreft het bakresultaat dient u de aanwijzingen in het meegeleverde receptenboek in acht te nemen.



## Instructies voor opslag/afvalverwijdering

### Opslag

Wanneer u het apparaat gedurende een langere periode niet nodig heeft, moet het als in hoofdstuk **Reiniging en verzorging** beschreven worden gereinigd. Bewaar het apparaat en alle accessoires op een droge, schone en vorstvrije plek. Bescherm het apparaat tegen directe zoninstraling.

NL

### Afvalverwijdering



Dit product mag binnen de Europese Unie niet als huisvuil worden weggedaan.

Doe het apparaat volgens de EG richtlijn 2002/96/EG-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment) weg. Neem bij vragen contact op met de plaatselijk verantwoordelijke instelling.

### Bijlage


























#### Technische gegevens




















Model	Broodbakautomaat MULTI-BACK TOPCLASS 3 in 1
Typenummer	B7.001
Bedrijfsspanning	230 VAC
Netfrequentie	50 Hz
Vermogensopname	650 W
Afmetingen	310 x 290 x 380 mm (H x B x D)
Gewicht ca.	5,7 kg
Beschermingsklasse	I
Veiligheidsklasse	IP X0







Tabel van baktijden

Menu		1. Basic											
Bruinheidsgraad													
Gewicht													
Voorverwarmen	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kneeden	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Rusten	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Kneeden	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min
Rijzen	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min
Kneeden	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Rijzen	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min
Kneeden	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Rijzen	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min
Bakken	46 min	51 min	58 min	48 min	53 min	60 min	53 min	58 min	65 min	48 min	53 min	60 min	60 min
Programmaduur (h:min)	3:11	3:16	3:23	3:13	3:18	3:25	3:18	3:23	3:30	2:12	2:17	2:24	2:24
Warm houden	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
Ingrediënt dispenser open bij (h:min)	2:51	2:56	3:03	2:53	2:58	3:05	2:58	3:03	3:10	1:52	1:57	2:04	2:04
Max. vertraging van de programma afloop (h:min)	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00





2. Wittebrood												
Menu												
Bruinheidsgraad												
Gewicht												
Voorverwarmen	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Kneaden	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	
Rusten												
Kneaden	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	
Rijzen	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	30 min	
Kneaden	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	
Rijzen	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	15 min	
Kneaden	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	5 s	
Rijzen	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	30 min	
Bakken	48 min	50 min	53 min	50 min	52 min	55 min	55 min	57 min	60 min	60 min	55 min	
Programmaduur (h:min)	3:28	3:30	3:33	3:30	3:32	3:35	3:35	3:37	3:40	2:35	2:40	
Warm houden	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	
Ingrediënt dispenser opent bij (h:min)	3:08	3:10	3:13	3:10	3:12	3:15	3:15	3:17	3:20	2:15	2:20	
Max. vertraging van de programma afloop (h:min)	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	

3. Volkorenbrood												
Menu												
Bruinheidsgraad												
Gewicht	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	
Voorverwarmen	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	
 Kneeden	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	
 Rusten	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	
 Kneeden	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	
 Rijzen	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	
 Kneeden	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	
 Rijzen	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	
 Kneeden	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	
 Rijzen	48 min	50 min	53 min	50 min	52 min	55 min	55 min	57 min	60 min	50 min	55 min	
 Bakken	3:43	3:45	3:48	3:45	3:47	3:50	3:50	3:52	3:55	2:30	2:35	
Programmaduur (h:min)	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	
 Warm houden	2:58	3:00	3:03	3:00	3:02	3:05	3:05	3:07	3:10	2:10	2:15	
Ingrediënt dispenser opent bij (h:min)	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	
Max. vertraging van de programma afloop (h:min)												

Menu	4. Zoet brood			5. Kort bakprogramma	6. Gluten-vrij brood	7. Piz-zadeeg	8. Pasta-deeg	9. Jam	10. Bakken	11. Cake
										
Gewicht					-	-	-	-	-	
 Voorverwarmen	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
 Kneeden	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	3 min	5 min	-	5 min
 Rusten	5 min	5 min	5 min	-	-	5 min	-	-	-	-
 Kneeden	20 min	20 min	20 min	15 min	10 min	20 min	11 min	10 min	-	15 min
 Rijzen	39 min	39 min	39 min	12 min	-	60 min	-	-	-	-
 Kneeden	10 s	10 s	10 s	-	-	-	-	-	-	-
 Rijzen	26 min	26 min	26 min	-	-	-	-	-	-	-
 Kneeden	5 s	5 s	5 s	-	-	-	-	-	-	-
 Rijzen	52 min	52 min	52 min	-	60 min	-	-	-	-	-
 Bakken	50 min	55 min	60 min	48 min	55 min	-	-	70 min	60-90 min	75 min
<b>Programmaduur (h:min)</b>	3:17	3:22	3:27	1:20	2:10	1:30	0:14	1:25	1:00-1:30	1:35
 Warm houden	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	-	-	-	1 h	22 min
Ingrediënt dispenser opent bij (h:min)	2:57	3:02	3:07	1:10	2:05	1:10	-	-	-	-
Max. vertraging van de programma afloop (h:min)	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	-	15:00

 Voorverwarmen van het bakapparaat  Rusten van het deeg  Bakken van het deeg  
 Kneeden van het deeg  Rijzen van het deeg  Warmhouden van het gereede product

## Certificeringen

Symbol	Betekenis
	Het apparaat B7.001 is gekeurd en gecertificeerd door Intertek.
	Het apparaat voldoet aan de geldige EU-richtlijnen (zie conformiteitsverklaring).
	Dit apparaat voldoet aan de richtlijnen ter beperking van het gebruik van bepaalde gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparaten (RoHS).
	Dit apparaat voldoet aan de bepalingen van de richtlijn betreffende elektrische en elektronische afgedankte apparaten.

## Reserveonderdelen en verdere accessoires

Pos.*	Artikelnr.	Benaming
4	900 566 001	Ingrediënt dispenser
5, 6	900 566 006	Broodbakvorm met kneedhaken
7, 8	900 566 011	Cakebakvorm met gardes
9, 10	900 566 016	Maatlepel en maatbeker

\* conform schets in de beschrijving van het apparaat

## Garantie, service en reparaties

Dit is een kwaliteitsproduct van BEEM en is volgens de nieuwste productiemethodes vervaardigd.

Wij staan borg voor de foutloze hoedanigheid van dit kwaliteitsproduct. Tijdens de garantieperiode verhelpen wij gratis alle materiaal- of fabricagefouten.

### Voor dit product bedraagt de garantieperiode 2 jaar.

Bij een **commerciële** of daarmee gelijk te stellen **toepassing**, bijvoorbeeld in hotels, pensions of gemeenschappelijke accommodaties of als de klant geen consument als bedoeld in het Burgerlijk Wetboek is, verleent de fabrikant een **garantie van 6 maanden**. De uitsluiting van garantie wordt hierdoor niet beïnvloed.

Uitsluiting van garantie: uitgesloten van de garantie zijn in het bijzonder tekortkomingen, die door een ondeskundige behandeling, het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing en de veiligheidsinstructies, het toepassen van geweld, wijzigingen, eigen pogingen tot het repareren door niet-gekwalificeerde derden zijn veroorzaakt. Tevens zijn gebreken die aan een normale slijtage te wijten zijn van de garantie uitgesloten.

Voor zover wij wettelijk verplicht zijn, garantie te verlenen, zullen wij – met uitsluiting van het recht op wijziging of mindering – naar onze keuze ofwel gratis repareren ofwel gratis het product of de onderdelen vervangen. Indien de reparatie ondanks meerdere pogingen mislukt of indien ook het vervangende product / de onderdelen een aan ons te wijten tekortkoming vertoont, is de klant gerechtigd om een prijsverlaging te verlangen of naar keuze een annulering van de overeenkomst. Door beroep te doen op de garantie, wordt deze niet verlengd. Voor **wijziging** (omruiling en uitwisseling), **teruggave** van het apparaat (afstand doen van de koopovereenkomst) of **verlaging** van de aankoopprijs is in eerste instantie steeds de handelaar, waarbij u het product aangekocht hebt, bevoegd. Dit geldt in het bijzonder voor de teruggave of voor aanspraken of mindering omdat deze met inachtneming van de aankoopprijs geregeld moeten worden. Een terugbetaling van de aankoopprijs bij teruggave of een kredietnota bij mindering kan uitsluitend afgehandeld worden via de handelaar, waar u het artikel hebt gekocht.

Mochten er tegen de verwachting in tekortkomingen blijken, probeer dit dan eerst telefonisch op te lossen. Wanneer dit niet lukt dient u het artikel naar uw handelaar of naar het hierna vermelde adres van de klantenservice te zenden. Geef hierbij uw volledige adres, het type en het modelnummer alsmede het serienummer van het apparaat aan. Deze staan op het typeplaatje van het apparaat. Beschrijf zo uitvoerig mogelijk de opgetreden tekortkoming of fout. Bij het product of de bestelling van een reserveonderdeel dient een machinaal aangemaakt aankoopbewijs of factuur gevoegd te worden. Zonder een machinaal aangemaakt aankoopbewijs of factuur kan er geen garantie worden verleend, noch voor reparaties, noch voor reserveonderdelen of andere vorderingen.

Buiten Duitsland en vooral in landen die niet bij de EU horen moet het artikel aan uw handelaar of de daar gevestigde verkoper worden gestuurd. Informatie kan - bij voorkeur via e-mail - op het hierna vermelde adres van de klantenservice inwinnen.

Reparaties, die niet aan de garantie onderworpen zijn, kunt u op basis van een individuele facturatie eveneens door de klantenserviceafdeling laten uitvoeren – buiten Duitsland door uw handelaar of een servicepunt, indien aanwezig.

**Aan slijtage onderhevige onderdelen en verbruiksmateriaal** kunt u bij uw handelaar of op het vermelde adres van de klantenservice bestellen. Buiten Duitsland richt u zich in eerste instantie tot uw handelaar of tot de aldaar gevestigde verkoper.

Voor productinformatie, bestellingen van toebehoren of vragen over de afhandeling van de service neemt u met uw handelaar of met de vermelde klantenservice contact op. Buiten Duitsland en in het bijzonder in landen, die niet tot de EU behoren, contacteert u in eerste instantie uw handelaar of de verkoper.

**Kijk ook op internet. Op onze website [www.beem.de](http://www.beem.de) vindt u accessoires en reserveonderdelen alsmede gebruiksaanwijzingen in verschillende talen. Bovendien verdere productinformaties.**



## EG-conformiteitsverklaring

Naam/adres van de fabrikant:	<b>BEEM Blitz-Elektro-Erzeugnisse Manufaktur Handels-GmbH</b> Dieselstraße 19-21 D-61191 Rosbach v.d.H.
Wij verklaren dat de producten	
Fabrikaat:	Broodbakautomaat <b>MULTI-BACK TOPCLASS 3 in 1</b>
Type:	B7.001
aan de volgende geldige bepalingen voldoet:  <b>EG-richtlijn 2006/95/EG elektrische bedrijfsmiddelen voor de toepassing binnen bepaalde spanningsgrenzen,</b>  <b>EG-richtlijn 2004/108/EG elektromagnetische verdraagzaamheid.</b>	
De volgende geharmoniseerde normen zijn geheel of gedeeltelijk toegepast: EN 60335-2-9:2003+A1:04+A2:06+A12:07 EN 60335-1:2002+A11,A1:04+A12, A2:06+A13:08 EN 62233:2008 EN 55014-1:2006 EN 55014-2:1997+A1:2001 EN 61000-3-2:2006 EN 61000-3-3:1995+A1:2001+A2:2005	
Rosbach, 15.04.2010	 Bijan Mehshat _____ (bindende handtekening)

NL

## Index

### A

- Aansprakelijkheidsbeperking . . . 121
- Accessoires . . . . . 150
- Afvalverwijdering . . . . . 145
- Auteursrecht . . . . . 119

### B

- Bakprocedure . . . . . 134
- Bakprogramma's . . . . . 136
- Baktijden . . . . . 146
- Bediening . . . . . 133
- Bedieningspaneel . . . . . 131
- Beschadigd apparaat . . . . . 122
- Broodgewicht . . . . . 131
- Bruinheidsgraad . . . . . 131

### C

- Certificeringen . . . . . 150

### D

- Display . . . . . 131

### E

- EG-conformiteitsverklaring . . . . . 153
- Elektrische aansluiting . . . . . 126
- Elementen op het apparaat . . . . . 127

### G

- Garantie . . . . . 150
- Gardes uitnemen/plaatsen . . . . . 127
- Gebruik volgens de voorschriften 121
- Gevaar door elektrische stroom . 123

### I

- Inbedrijfstelling . . . . . 124
- Ingrediënt dispenser . . . . . 140
- Inhoudsopgave . . . . . 117

### K

- Kneedhaken uitnemen/plaatsen . 127

### L

- Leveringsomvang . . . . . 125

### O

- Opslag . . . . . 145
- Opstelplaats . . . . . 126

### P

- Principiële veiligheidsinstructies . 122

### R

- Reiniging . . . . . 142
- Reparaties . . . . . 150
- Reserveonderdelen . . . . . 150

### S

- Service . . . . . 150

### T

- Technische gegevens . . . . . 145
- Tijdschakelklok . . . . . 138
- Transportcontrole . . . . . 125

### U

- Uitpakken . . . . . 124

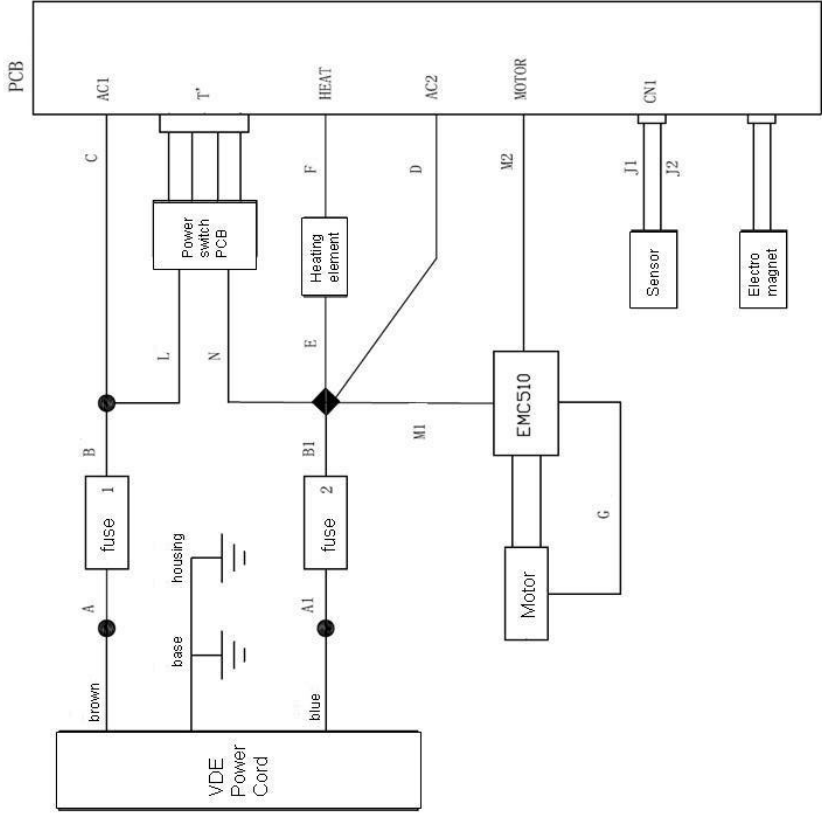
### V

- Veiligheid . . . . . 122
- Verbrandingsgevaar . . . . . 123
- Verhelpen van storingen . . . . . 144
- Verpakking . . . . . 125
- Verpakking wegdoen . . . . . 125
- Volgende eigenaar . . . . . 119
- Vóór het eerste gebruik . . . . . 130

### W

- Waarschuwingen . . . . . 120
- Warmhoudfunctie . . . . . 139
- Werking . . . . . 133

Schaltplan/Wiring diagram/Plan de distribution/Schakelschema



Elements of Lifestyle



**Kundendienststellen:**

**Customer service:**

**Bureaux de service Après-vente:**

**Klantenservice:**

**BEEM** GmbH

Abteilung Kundendienst

Dieselstraße 19-21

61191 Rosbach v.d.H.

Germany

Fon +49 (0)1805-233600

Fax +49 (0)1805-233699

(14 ct/min aus dem deutschen Festnetz. Mobilfunkhöchstpreis 42 ct/min.

Ausland: Preis je nach Tarif im Ausland.)

eMail: [kundenservice@beem.de](mailto:kundenservice@beem.de)

Internet: [www.beem.de](http://www.beem.de)

Für Kundendienststellen in anderen Ländern kontaktieren Sie bitte Ihren Händler.

For service in other countries contact your local dealer.

Pour les bureaux de service après-vente dans d'autres pays, veuillez contacter votre vendeur.

Neem voor klantenservice in andere landen contact op met uw handelaar.