



220-240 V~; 50/60 Hz; 600 W

Brotbackautomat BM 2

Gebrauchsanweisung	2
Instructions for use	19
Mode d'emploi	36
Gebruiksaanwijzing	54
Brugsanvisning	72

Allgemein

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und Innenräumen, jedoch nicht im Gewerbe bestimmt. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist die Gebrauchsanweisung mit zu übergeben. Benutzen Sie das Gerät wie angegeben und beachten Sie die Sicherheitshinweise. Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachtung entstehen, wird keine Haftung übernommen. Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber. Waschen Sie alle Teile gründlich (siehe Reinigung).

Sicherheitshinweise





Heiße Oberfläche! Es besteht Verbrennungsgefahr bei Berühren der Oberfläche im laufenden Betrieb. Das Gerät mit der Rückseite im Abstand von 10cm an die Küchenwand stellen.

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
- Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß geerdete und gut zugängliche Steckdose an.
- Um den Netzstecker zu ziehen, immer am Stecker – nie am Kabel – ziehen.
- Stecker ziehen nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall.
- Reißen Sie nicht an der Netzanschlussleitung. Scheuern Sie diese nicht an Kanten und klemmen Sie diese nicht ein.
- Zuleitung von heißen Teilen fernhalten.




Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des si-

- cheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
 - Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät oder dem Verpackungsmaterial spielen (z.B. Plastiktüten).
 - Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden!
 - Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals ohne Aufsicht.
 - Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
 -  Stellen Sie nichts auf dem Gerät ab und decken Sie die Lüftungsschlitze nicht ab.
 - **Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser.**
 - Lassen Sie rund um das Gerät mindestens 10cm Platz.
 - Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
 - Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem oder unsachgemäßem Gebrauch, der durch die Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
 - Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden. Es dürfen nur original Ersatzteile verwendet werden.
 - Gerät wird heiß, nur nach dem Abkühlen transportieren.
 - Das Gerät nur für die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke benutzen.
 - Keine Materialien wie Papier, Pappe, Plastik etc. in das Gerät geben.

- Dieses Gerät ist dazu bestimmt im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise:
 - o in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
 - o in landwirtschaftlichen Anwesen und von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen
 - o in Frühstückspensionen.
- **Vor dem ersten Gebrauch:** Alle Teile – außer dem Heizkörper- gründlich reinigen und trocknen. Um den Neugeruch zu beseitigen, das Gerät ca. 15 min. aufheizen lassen.
-  **Vorsicht! Gerät wird heiß. Verbrennungsgefahr!** Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr heiß sein! Gerät auf eine ebene nicht empfindliche Unterlage stellen und mindestens 70cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten.
- Während des Gebrauchs tritt Dampf aus. Halten Sie Hände und Gesicht auf Abstand.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dieses einen Querschnitt von 1,5mm² haben.
- Bei einer GS-geprüften 16 A Mehrfach-Steckerleiste darf diese wegen Brandgefahr nicht mit mehr wie 3680 Watt belastet werden.
- Achten Sie drauf, dass Kinder nicht am Kabel ziehen oder eine Stolperfalle entsteht.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Das Gerät nach Gebrauch reinigen.
- **Hygiene:** Darauf achten, dass das Gerät wegen Bakterien- oder Schimmelbefall immer gereinigt werden soll.

Reinigung

-  **Achtung! Vor jeder Reinigung Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.**
- **Gerät nicht in Wasser tauchen.**
- Reinigen Sie die Metallteile im Innenraum und die Oberflächen mit Seifenwasser. Lassen Sie alles danach gut trocknen.
- Reinigen Sie die Backform mit einem feuchten Tuch, benutzen Sie keine Scheuermilch, säurehaltigen Reinigungsmittel, Kratzer oder Stahlschwämme.

Arbeitsplatz

Wichtig:

Das Gerät niemals auf oder neben eine heiße Oberfläche stellen (z.B. Herdplatte), sondern nur auf einer ebenen, stabilen und temperaturbeständigen Unterlage betreiben. Es ist immer darauf zu achten, dass sich keine entflammaren Gegenstände in der Nähe befinden.

Das Gerät nicht an die Tischkante stellen, damit es nicht von Kindern berührt werden kann oder bei Berührung herunterfällt.



8)



9)



10)



11)

1. Deckel
2. Sichtfenster
3. Bedienfeld
4. Lüftungsschlitze
5. Backform
6. Backraum
7. Gehäuse
8. Messbecher
9. Messlöffel
10. Entnahmehaken
11. Knethaken

Backzutaten

Mehl

Die Type gibt den Mineralstoffgehalt des Mehles an.

- Type 405: Backmehl für Kuchen, Brot o.ä.
- Type 1050: Brotmehl hat einen hohen Anteil Gluten. Durch diesen hohen Gehalt kann es gut für große Brote verwendet werden.
- Vollkornmehl: Vollkornmehl hat keine Typennummer und muss aus den Bestandteilen der Körner bestehen. Es ist schwerer und erhält mehr Nährstoffe als normales Mehl. Brote aus diesem Mehl sind generell kleiner, darum werden in vielen Rezepten Vollkorn- und Brotmehl gemischt.
- Mais- und Hafermehl: Diese Mehlsorten werden meist nur als Zugabe verwendet um den Geschmack und die Textur des Brotes zu verbessern.

Zucker

Zucker ist ein wichtiger Bestandteil jedes Brotes, es verbessert den Geschmack und die Farbe. Meistens wird weißer Zucker verwendet, brauner Zucker, Puderzucker oder anderen Sorten können auch eingesetzt werden.

Hefe

Hefe muss im Kühlschrank gelagert werden, da ansonsten die Hefepilze absterben. Überprüfen Sie daher vor der Verwendung das MHD. Kühlen Sie die Hefe wieder sofort nach ihrer Verwendung. Schlechte Hefe ist der häufigste Grund für nicht gelungene Brote. So überprüfen Sie die Frische Ihrer Hefe:

- Füllen Sie ½ Tasse warmes Wasser in eine Schüssel
- 1 TL Zucker hinzufügen und 2 TL Hefe darüber streuen
- Die Schüssel an einem warmen Ort für ca. 10 Minuten stehen lassen.
- Wenn sich das Volumen vergrößert ist die Hefe aktiv

Salz

Salz ist ein wichtiger Bestandteil jedes Brotes, es verbessert den Geschmack und die Farbe. Salz kann aber auch die Wirkung der Hefe stoppen, daher also nie zu viel Salz hinzufügen.

Eier

Das Hinzufügen von Eiern verbessert die Textur und macht das Brot nahrhafter und größer. Eier müssen gleichmäßig in den Teig eingearbeitet werden.

Fett, Butter und Pflanzenöl

Fett macht das Brot weicher, verringert aber seine Haltbarkeit. Butter sollte geschmolzen, oder in kleine Stücke geschnitten werden.

Backpulver

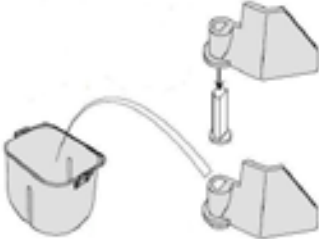
Backpulver verhilft de Brot/Kuchen aufzugehen, es entstehen Luftblasen die das Brot/Kuchen lockerer werden lassen.

Wasser und andere Flüssigkeiten

Wasser ist ein wichtiger Bestandteil. Die Wassertemperatur sollte immer zwischen 20 und 25°C liegen. Das Wasser kann auch z.B. durch Milch ersetzt werden.

Die Zubereitung von Brot

1. **Öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie die Backform mit einer Drehbewegung nach links.** Das ist wichtig damit keine Zutaten in den Backraum oder auf die Heizelemente geraten.
2. **Setzen Sie den Knethaken ein.** Es ist wichtig, dass der Haken richtig auf dem Schaft am Boden der Backform eingesetzt ist. Sollte der Haken nicht richtig platziert sein, können die Zutaten nicht ausreichend gemischt werden.



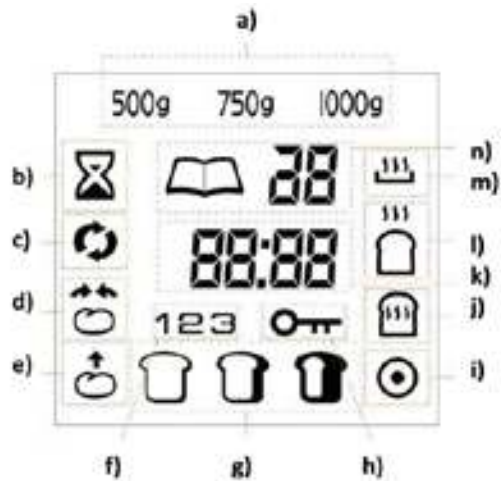
3. **Füllen Sie die Zutaten in die Backform.** Achten Sie auf die Reihenfolge des Hinzufügens und die richtigen Gewichte. Andernfalls kann der Teig nicht richtig gelingen. Alle Zutaten sollten Raumtemperatur haben.

Reihenfolge:

1. Flüssigkeiten
2. trockene Zutaten
3. Hefe



Hinweis: Füllen Sie das Mehl in die Backform und machen Sie ein kleines Loch in der Mitte, füllen Sie dort die Hefe ein. Sollte die Hefe vor dem Kneten mit Wasser in Kontakt kommen, kann es sein, dass das Brot nicht aufgeht. Darum sollte die Hefe immer zuletzt hinzugefügt werden.

Inbetriebnahme



- a) Brotgewicht
- b) Vorwahlzeit
- c) Kneten
- d) Ruhen
- e) Gären
- f) Phase 1, 2, 3
- g) Bräunungsgrad
- h) Kindersicherung
- i) Programm-Ende
- j) Warmhalten
- k) Timer
- l) Backen
- m) Vorheizen
- n) Programm

Das Gerät anschließen, ein Signal ertönt und das Display leuchtet auf: Zeit 3:20 mit Programm „1“, 750 g

- **Programm-Taste** :
 - o Wählen Sie das gewünschte Programm 1 bis 16 aus.
- **Weight – Gewicht:**
 - o Wählen Sie das gewünschte Brotgewicht 500g, 750g oder 1.000g aus.
- **Colour – Bräunungsgrad:**
 - o Wählen Sie den gewünschten Bräunungsgrad hell, medium oder dunkel aus.
- **Start / Stop:**
 - o Das Gerät beginnt zu arbeiten und die Zeit läuft ab.
 - o Um ein Programm abzubrechen, halten Sie die Taste 3 Sekunden gedrückt. Das Gerät schaltet in den Ausgangsmodus zurück.
- **Pre-Set – Zeitvorwahl:**
 - o Hiermit können Sie den Zeitpunkt wählen an dem das Brot fertig sein soll. Z.B. „10:30“ – in 10 Stunden und 30 Minuten.
 - o Wählen Sie das Programm, Gewicht und Bräunungsgrad und drücken Sie dann „Time“ um die Vorwahlzeit einzustellen. Mit den +/- Taste können Sie die gewünschte Vorwahlzeit einstellen.
 - o Starten Sie das Gerät. Nach der gewählten Zeit ist das Brot fertig.
 - o  Wird mit der Vorwahlzeit gearbeitet sollten sich keine leicht verderblichen Lebensmittel im Gerät befinden!
- **Warmhalten:**
 - o Nach jedem Backvorgang schaltet das Gerät automatisch für 1 Stunde auf Warmhalten. Das Warmhalten kann jederzeit mit „Stop“ unterbrochen werden.
- **Kindersicherung:**
 - o Drücken Sie die Tasten „Weight“ und „Colour“ gemeinsam für 3 Sekunden um das Gerät zu sperren.
 - o Zum Entsperren drücken Sie die beiden tasten erneut.

Programme

Programm-Nummer	Name	Beschreibung
1	Basic	Basis-Programm für fast alle Brotrezepte die hauptsächlich mit Brotmehl gebacken werden.
2	French	Für Brote mit feinem Mehl, wenig Zucker und Fett. Knusprige Kruste und weichem Inneren.
3	Whole Wheat	Für Brote mit hohem Anteil an Weizen, Roggen, Hafer, etc. Lange Vorheizzeit für Brote mit einer dicken Kruste.
4	Sweet	Für Brote mit einem hohen Anteil an Zucker und Fett. Die Brote haben eine bessere Bräunung.
5	Ultra-fast	Super-schnelle Backzeit.
6	Gluten Free	Für glutenfreies Brot, benötigt länger um Flüssigkeit aufzunehmen
7	Quick	Verkürzte Backzeit im Vergleich zum Basis-Programm.
8	Cake	Zum Backen von Kuchen.
9	Knead	Zum Verkneten von Teigen.
10	Dough	Zur Herstellung von Teigen mit Hefe
11	Pasta Dough	Zur Herstellung von Teigen verschiedener Art.
12	Yoghurt	Zum Zubereiten von Joghurt.
13	Jam	Zur Zubereitung von Marmeladen.
14	Bake	Zum Backen fertiger Teige. Die Backzeit kann individuell gewählt werden.
15 + 16	Home Made I + II	Programme mit individueller Werteinstellung
17	IMIX	Zum Verkneten von Teig.

- Nach Ablauf des Programms oder des Warmhaltens ist ein Signalton zu hören. Schalten Sie das Gerät anschließend aus.
- Hinweis:
 - Eine niedrige Temperatur der Lebensmittel (Mehl, Wasser, etc.) und eine niedrige Umgebungstemperatur beeinflussen die Gärung. Der Teig wird obergärig wenn die Umgebungstemperatur zu hoch ist.
 - Die empfohlene Umgebungstemperatur liegt zwischen 15 und 34°C.

Einstellbereich der Home Made Programme 15 + 16

- Wählen Sie das Programm 15 oder 16, Gewicht und Bräunungsgrad und drücken Sie dann „Home Made“ um den jeweiligen Vorgang zu wählen und mit der „Timer“ Taste zu verändern.
- Die eingestellten Werte werden gespeichert und sind immer wieder abrufbar.

Home Made I

Vorgang	Voreinstellung Zeit in Minuten	Veränderbarer Bereich Zeit in Minuten
vorheizen	0	0 – 20
Kneten 1	15	0 – 30
Ruhen 1	3	0 – 30
Kneten 2	20	0 – 30
Ruhen 2	10	0 – 30
Kneten 3	0	0 – 25
Gären 1	42	0 – 60
Gären 2	40	0 – 60
Gären 3	0	0 – 60
Backen	50	0 – 80
Warmhalten	60	0 – 60
Zeitvorwahl	0	15 Stunden

Home Made II

Vorgang	Voreinstellung Zeit in Minuten	Veränderbarer Bereich Zeit in Minuten
vorheizen	0	0 – 20
Kneten 1	10	0 – 30
Ruhen 1	2	0 – 30
Kneten 2	5	0 – 30
Ruhen 2	3	0 – 30
Kneten 3	10	0 – 25
Gären 1	40	0 – 60
Gären 2	40	0 – 60
Gären 3	0	0 – 60
Backen	50	0 – 80
Warmhalten	60	0 – 60
Zeitvorwahl	0	15 Stunden

Unterbrechung durch Stromausfall

Der Brotbäcker verfügt über eine Memory-Funktion. Sollte die Stromzufuhr während des Betriebes unterbrochen werden, wird es automatisch innerhalb von 10 Minuten fortgesetzt ohne den „Start“ Knopf zu drücken. Sollten die Unterbrechung länger als 10 Minuten dauern muss das Programm erneut gestartet werden. Wenn der Teig noch nicht die Phasen „Gären“ erreicht hat, wenn der Strom unterbrochen wird, können Sie gleich die „Start“ Taste drücken um das Programm fortzusetzen.

Nach dem Backen

Wenn das Backprogramm abgelaufen ist piept das Gerät 10 Mal. Danach schaltet es automatisch in den Warmhalte-Modus.

Wichtig: Der Warmhalte-Modus läuft für 1 Stunde. Drücken Sie die Taste „Start/Stop“ für 3 Sekunden um das Warmhalten zu deaktivieren.



Benutzen Sie immer Handschuhe um die Backform aus dem Gerät zu nehmen!

Stellen Sie die Backform auf den Kopf und schütteln Sie sie leicht bis das Brot aus der Form fällt. Die Backform ist antihaftbeschichtet. Keine metallischen Gegenstände in die Form stecken! Sollte der Knethaken im Brot stecken, diesen mit dem Entnahmehaken herausziehen.

Rezeptvorschläge

Beachten Sie immer die Reihenfolge beim Einfüllen der Zutaten in die Backform:

1. Flüssigkeiten
2. trockene Zutaten
3. Hefe

Die Rezepte sind Richtwerte und sollten nach eigenem Geschmack angepasst werden.

Roggenmischbrot, Programm 1 Basic

	750 g
Wasser	270 ml
Honig	1 TL
Salz	2 TL
Öl	1 TL
Roggenmehl	95 g
Roggenschrot	95 g
Weizenmehl	220 g
Brotgewürz	2 TL
Trockenhefe	6 g
Sauerteigextrakt	12 g

Roggenmischbrot mit Buttermilch, Programm 1 Basic

	750 g
Buttermilch	500 ml
Salz	13 g
Roggenmehl	200 g
Weizenmehl	300 g
Brotgewürz	1 TL
Trockenhefe	6 g
Sauerteigextrakt	75 g

Weißbrot, Programm 2 French

	750 g
Wasser	310 ml
Salz	15 g
Zucker	1 TL
Öl	2 TL
Weizenmehl	500 g
Trockenhefe	6 g

Vollkornbrot, Programm 3 Whole Wheat

	750 g
Buttermilch	500 ml
Ahornsirup	30 g
Salz	12 g
Roggenschrot	125 g
Weizenschrot	125 g
Dinkelmehl	250 g
Leinsamen	40 g
Sesam	60 g
Sonnenblumenkerne	75 g
Trockenhefe	3 Pck

Rosinenbrot, Programm 4 Sweet

	750 g
Milch	200 ml
Butter, zerlassen	80 g
Salz	1 TL
Zucker	75 g
Ei	1
Weizenmehl	450 g
Trockenhefe	1 Pck
Rosinen	100 g

Glutenfreies Brot,

Programm 6 Gluten Free

	750 g
Wasser	150 ml
Milch	150 ml
Salz	1 TL
Zucker	2 TL
Glutenfreien Mehl	400 g
Trockenhefe	1 Pck
Butter	40 g
Brotgewürz	

Dinkelbrot mit Zucchini und

Walnüssen, Programm 7 Quick

	750 g
Buttermilch	325 ml
Salz	12 g
Zucker	1 TL
Olivenöl	40 g
Dinkelmehl	450 g
Zucchini, geraspelt	100 g
Trockenhefe	1 Pck
Brotgewürz	1 TL
Kräutermix	2 TL
Walnüssen, gehackt	80 g

Kuchen, Programm 8 Cake

	750 g
Milch	4 EL
Eier	2
Zucker	140 g
Butter, zerlassen	140 g
Weizenmehl	300 g
Salz	
Vanille-Zucker	1 Pck
Zitronenaroma	5 Tropfen
Backpulver	1 Pck

Zwiebelkuchenteig,

Programm 10 Dough

Wasser	300 ml
Salz	2 TL
Öl	1 EL
Zucker	1 TL
Weizenmehl	500 g
Trockenhefe	1 Pck

Joghurt, Programm 12 Joghurt

Milch	1000 ml
Naturjoghurt	150 ml

Backen, Programm 14 Bake

Grundeinstellung Zeit: 30 Minuten, einstellbarer Bereich 10 Minuten bis 1:30 Stunden

Grundeinstellung Temperatur: 150°C (medium), einstellbarer Bereich über Bräunungsgrad 100°C (hell), 150°C (medium), 200°C (dunkel)

Körnerbrot,

Programm 15 Home Made

	750 g
Wasser	350 ml
Schmalz	1 - 2 EL
Salz	10 g
Zucker	5 g
Malzpulver	15 g
Weizenvollkornmehl	500 g
Leinsamen	2 EL
Sesam	2 EL
Sonnenblumenkerne	2 EL
Brotgewürz	1 TL
Trockenhefe	1 Pck

Kneten, Programm 17 IMIX

Grundeinstellung Zeit: 20 Minuten, einstellbarer Bereich 20 Minuten bis 30 Minuten

Fehlerbehebung

Sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf eines STEBA-Produktes. Nachfolgende Tabelle gibt Ihnen Hilfestellung bei Problemen, die bei der Benutzung Ihres Gerätes auftreten können. Für viele Probleme gibt es eine einfache Lösung, denn nicht alles, was wie eine Fehlfunktion erscheint, muss schwerwiegend sein. Bitte gehen Sie die folgende Liste durch, bevor Sie unseren Kundendienst kontaktieren.

Problem	Ursache	Lösung
Brot fällt während des Backens zusammen	<ul style="list-style-type: none"> · Teig ist ungleichmäßig oder zu schnell gegärt: · Zu nass · Zu viel Hefe · Hohe Luftfeuchtigkeit oder Hitze im Raum 	<ul style="list-style-type: none"> · Verwenden Sie nur Mehl aus einem luftdichtem Behälter · Messen Sie alle Flüssigkeiten genau ab · Achten Sie auf das Wetter
Schwere, dichte Textur	<ul style="list-style-type: none"> · Zu viel Mehl oder zu wenig Flüssigkeit · Zu viel Früchte, Körner oder andere zusätzlich Zutaten 	<ul style="list-style-type: none"> · Ergänzen Sie Flüssigkeit · Passen Sie die zusätzlichen Zutaten an
Grobe oder löchrige Textur	<ul style="list-style-type: none"> · Zu viel Wasser · Salz vergessen · Flüssigkeit zu warm 	<ul style="list-style-type: none"> · Flüssigkeit anpassen · Salz hinzufügen · Flüssigkeit in Raumtemperatur verwenden
Zu viel Mehl am Boden und den Seiten	<ul style="list-style-type: none"> · Stark glutenhaltige Zutaten wie Butter oder Bananen etc. · Zu viel Mehl oder zu wenig Flüssigkeit 	<ul style="list-style-type: none"> · Keine glutenhaltigen Lebensmittel verwenden · Zutaten genau abwiegen
Brot ist zu dunkel	<ul style="list-style-type: none"> · Zu viel Zucker · Falschen Bräunungsstufe 	<ul style="list-style-type: none"> · Unterbrechen sie das Programm für ca. 5-10 Min vor der Fertigstellung. Lassen Sie das Brot für ca. 20 Min bei geschlossenem Deckel im Gerät bevor Sie es entnehmen
Rauchentwicklung aus dem Backraum	<ul style="list-style-type: none"> · Evtl befinden sich Zutaten im Backraum oder an den Heizstäben 	<ul style="list-style-type: none"> · Entfernen Sie die Zutaten nachdem das Gerät abgekühlt ist.

Kruste am Boden zu dick	<ul style="list-style-type: none"> · Brot wurde lange warmgehalten 	<ul style="list-style-type: none"> · Entnehmen Sie das Brot nach dem Backen
Zutaten schlecht gemischt	<ul style="list-style-type: none"> · Ungeeignetes Programm · Deckel wurde mehrmals während des Betriebs geöffnet · Teig zu fest das er nicht geknetet werden konnte 	<ul style="list-style-type: none"> · Richtiges Programm wählen · Deckel nicht öffnen · Überprüfen Sie den Kneithaken und lassen Sie das Gerät ohne Brot laufen. Kontaktieren Sie ggf den Kundendienst
Brot bleibt stecken	<ul style="list-style-type: none"> · Kneithaken steckt fest auf dem Schaft 	<ul style="list-style-type: none"> · Entnehmen Sie das rot und weichen die Form mit dem Kneithaken für 10 Min in Wasser ein. Reinigen Sie anschließend.
„HHH“ erscheint im Display nach Drücken der „Start“ Taste	<ul style="list-style-type: none"> · Zu hohe Temperatur im Gerät 	<ul style="list-style-type: none"> · „Start“ drücken, ausstecken und abkühlen lassen
Lautes Motorgeschall ohne Knehtfunktion	<ul style="list-style-type: none"> · Backform sitzt nicht richtig auf oder Teig ist zu fest zum Kneten 	<ul style="list-style-type: none"> · Überprüfen Sie die Position der Form, sowie das Rezept
Teig ist zu ehr gegart	<ul style="list-style-type: none"> · Zu viel Hefe · Kein Salz 	<ul style="list-style-type: none"> · Weniger Hefe benutzen
Teig ist nicht ausreichend gegart	<ul style="list-style-type: none"> · Keine, oder zu wenig Hefe · Alte Hefe verwendet, Wasser zu warm oder Hefe und Salz gemischt · Zu geringe Raumtemperatur 	<ul style="list-style-type: none"> · Überprüfen Sie die Qualität und Menge der Hefe · Erhöhen Sie die Raumtemperatur
Brot ist zu groß und drückt den Deckel auf	<ul style="list-style-type: none"> · Zu viel Hefe, Mehl oder Wasser · Zu hohe Raumtemperatur 	<ul style="list-style-type: none"> · Verringern Sie die Zutaten in Übereinstimmung mit dem Rezept
Fehlercode H:HH	<ul style="list-style-type: none"> · Temperatur im Gerät zu hoch 	<ul style="list-style-type: none"> · Programm stoppen · Gerät abkühlen lassen und nach 10 – 15 Min neu starten
Fehlercode E:E0	<ul style="list-style-type: none"> · Temperatursensor nicht angeschlossen 	<ul style="list-style-type: none"> · Programm stoppen und Stecker ziehen · Service kontaktieren

Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.



Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollten und um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelsysteme oder senden Sie das Gerät zur Entsorgung an die Stelle, bei der Sie es gekauft haben. Diese wird dann das Gerät der stofflichen Verwertung zuführen.

Verpackungs-Entsorgung

Wenn möglich heben Sie die Verpackung auf um im Falle einer Garantie das Gerät zurückschicken zu können. Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden.



In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

Kundenservice:

Sollte Ihr Gerät wider Erwarten einmal den Kundendienst benötigen, wenden Sie sich bitte an nachfolgende Anschrift. Wir werden dann im Garantiefall die Abholung veranlassen. Das Gerät muss transportfähig verpackt sein.

Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Vertrieb-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,

Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19



E-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>


Achtung! Elektrogeräte dürfen nur durch Elektro-Fachkräfte repariert werden, da durch unsachgemäße Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können.

Generally

This appliance is for private and indoor use only and must not be used commercially. Please read the instruction manual carefully and keep it at a safe place. When the appliance is given to another person the instruction manual should be passed to that person, too. Only use the appliance as described in the instruction manual and pay attention to the safety information. No liability for damages or accidents will be accepted, which are caused by not paying attention to the instruction manual. Remove all packaging and sticker. Wash up all parts carefully (see cleaning).

Safety information


-  **Hot surface!** There is danger of burning when touching the surface during operation. Set the back of the device with a distance of 10cm to the kitchen wall.
- Connect and operate the appliance in accordance with the specifications shown on the rating label.
- Do not use if the plug cord is damaged. Verify before every use.
- Do not plug with wet hands.
- Connect the power plug to a properly installed and easily accessible socket only.
- To unplug the power plug, always pull the plug – not the cable.
- Plug off the appliance after each use or in case of failure.
- Do not pull at the cord. Don't pull it over edges and don't bend it too much.
- Keep the cord away from hot parts.
-  The appliance can be used by children aged 8 and above and persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience/knowledge, provided that are supervised or have been provided with instruction in the safe use of the appliance and have understood the resulting dangers. Children must not use the packaging as a toy. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are 8 years or older and are supervised.

- Children under the age of 8 must be kept away from the appliance and the connecting cable.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance or packaging material (e.g. Plastic Bags).
- The appliance must not be operated using a timer or a separate remote system!
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Do not leave the appliance outdoors or in a damp area.
-  Never place anything on top of the device and do not cover the ventilation slots.
- **Never immerse the unit in water.**
- Leave a space of about 10cm around the device.
- Never use the device after a malfunction, e.g. if it felt down or has been damaged in any other manner.
- The manufacturer is not liable for damage which is occurring due to the usage of the appliance in a different way as described or a mistake in the handling has been made.
- To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord, should only be carried out by a customer service. Only original spare parts have to be used.
- The device gets hot, only transport after it cooled down.
- Only use the device as described in this manual.
- You must not put any materials such as paper, cardboard, plastic etc. into the appliance.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - o staff kitchen areas in shops, offices and others working environments
 - o by clients in hotels, motels and other residential type environments
 - o bed and breakfast type environments.
- **Before initial use:** clean all parts – except the heating elements - carefully and leave to dry. Heat up the device for about 15 min. to eliminate the smell of newness.



- **Attention! Device gets hot. Danger of burns!** Do not place the appliance on a sensitive surface (e.g. painted furniture) and keep a distance of at least 70cm to burnable materials.
- During operation steam emerge. Keep hands and face away.
- If an extension cable is used, it has to have a cross-section of 1,5mm². A cable drum must always be unwound.
- If a GS-tested 16 A multi-pin extension is used, it may not be charged with more than 3680 watts due to fire hazard.
- Make sure that children do not tease the cable or that a trip hazard occurs.
- The device must always be disconnected from the power supply if it is not supervised and before assembling, disassembling or cleaning.
- **Hygiene:** Please always clean the device to avoid bacteria and mould formation.

Cleaning

-  **Attention! Pull the plug before cleaning and allow the device to cool down.**
- **Never immerse the unit into water.**
- Clean all internal metal parts and the housing with a damp cloth and soapy water. Let everything dry well.
- Clean the bread pan with a soft damp cloth. Do not use harsh or abrasive cleaners, chemical cleaners or solvents, abrasive scouring pads or metal implements.

Workplace

Important:

Never place this device on or next to hot surfaces (e.g. hot stoves). Only use it on a even, stable and a heat resisting surface. It is important that no inflammable items are near to the device. Do not place the device on the edge of the table so that it cannot be touched by children or fall down when touched.



8)



9)



10)



11)

1. Lid
2. Window
3. Panel
4. Ventilation slots
5. Baking pan
6. Baking chamber
7. Housing
8. Measuring cup
9. Measuring spoon
10. Hook
11. Kneading paddle

Bread Making Ingredients

Flour

The type of the flour indicates the amount of mineral nutrients.

- Type 405: Plain flour (All-purpose flour) for cake, bread etc.
- Type 1050: Bread flour has a high content of gluten. As the gluten content is higher than normal flour, it can be used for making bread in large sizes.
- Whole Wheat flour: Whole grain flour has no type number and is ground from whole grains. Whole wheat flour is heavier and contains more nutrients than common flour. The bread made by whole wheat flour is usually small in size. So many recipes usually combine the whole wheat flour and bread flour to achieve the best result.
- Corn flour and oatmeal flour: Corn flour and oatmeal flours are ground from corn and oatmeal separately. They are the additive ingredients for making rough bread, which is used for enhancing the flavour and texture of the bread.

Sugar

Sugar is a very important ingredient, which increases the sweet taste and colour of the bread. Sugar is also considered as nourishment for the yeast. White sugar is largely used but brown sugar, powdered sugar or cotton sugar may be used for special dietary requirements.

Yeast

Yeast must be stored in the refrigerator, as the fungus in it will be killed at high temperatures. Before using it check the production date and storage life of your yeast.

Refrigerate it as soon as possible after each use. Usually the main cause of bread failing to rise is bad yeast. The method described below will check whether your yeast is fresh and active.

- Pour ½ cup warm water (45-50°C) into a measuring cup.
- Put 1 tsp. white sugar into the cup and stir, then sprinkle 2 tsp. of yeast over the water.
- Place the measuring cup in a warm place for about 10 minutes. Do not stir the water.
- The froth that appears should come up to 1 cup worth. Otherwise the yeast is dead or inactive.

Salt

Salt is necessary to improve the flavour and crust colour of the bread. Salt can also stop the yeast from working. Never use too much salt in a recipe.

Eggs

Eggs can improve bread texture and make the bread more nourishing and larger in size. The egg must be added and mixed in evenly.

Grease, butter and vegetable oil

Grease can make bread soft but can reduce storage life. Butter should be melted or chopped into small pieces before using.

Baking powder

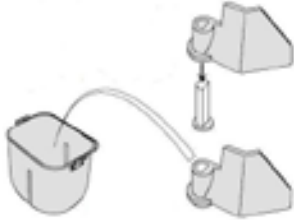
Baking powder is used for rising the ultra-fast bread and cakes, as it does not need time to rise and instead produces air. The air will form to soften the texture of the bread or cakes.

Water and other liquids

Water is an essential ingredient for making bread. Generally speaking, the water temperature should be between 20°C and 25°C for the best results. The water may be replaced with fresh milk which will enhance the breads' flavour and improve crust colour.

Making Bread

1. **Open the lid and remove the bread pan with a rotary move to the left.** Always remove the bread pan from the bread maker before adding ingredients to ensure they are not spilt into the baking chamber and the heating element.
2. **Insert the kneading paddle.** It is important that the kneading paddle is properly inserted on the shaft in the base of the bread pan. If the paddle is not inserted correctly the ingredients may not be mixed and kneaded properly.



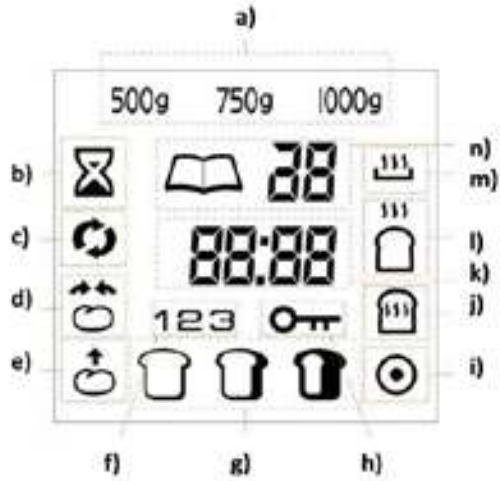
3. **Add ingredients to the bread pan.** It is IMPORTANT that the ingredients are added in the correct order and that the ingredients are measured and weighed accurately or the dough may not mix correctly or rise sufficiently. All ingredients should be at room temperature 20-25°C.

Ingredients should be added in the following order:

1. Liquid ingredients
2. Dry ingredients
3. Yeast



NOTE! Mound the flour into the pan, make a small hollow in the centre and place the yeast there. If the yeast contacts the water before the kneading, the bread may not rise well. Therefore, always add yeast last!

Getting started



- a) Bread weight
- b) Pre-set time
- c) Kneading
- d) Rest
- e) Ferment
- f) Phase 1, 2, 3
- g) Colour / Degree of browning
- h) Child lock
- i) Program completed
- j) Keeping warm
- k) Timer
- l) Bake
- m) Pre-heat
- n) Program

Connect the device, a signal sounds and the display lights up: Time 3:20 with program "1", 750 g

- **Program button** :
 - Select the desired program 1 to 16.
- **Weight:**
 - Select the desired bread weight 500g, 750g or 1000g.
- **Colour:**
 - Select the desired degree of browning light, medium or dark.
- **Start / Stop:**
 - The device starts to work and the time runs out.
 - To cancel a program, press and hold the button for 3 seconds. The device switches back to the starting mode.
- **Pre-Set timer:**
 - With this button you can choose the time when the bread should be ready. E.g. "10:30" - in 10 hours and 30 minutes.
 - Select the program, weight and degree of browning and then press "TIME" to set the pre-set time. Use the +/- buttons to select the desired pre-set time.
 - Start the device. After the selected time, the bread is ready.
 -  If the pre-set time is used, no perishable food should be used in the device!
- **Keeping warm:**
 - After each baking process, the device automatically switches to keeping warm for 1 hour. Keeping warm can be interrupted at any time with "Stop".
- **Child lock:**
 - Press the buttons "Weight" and "Colour" together for 3 seconds in order to lock the device.
 - For unlock, press the two buttons again.

Programs

Program-Number	Name	Description
1	Basic	Basic program for almost all bread recipes that are mainly baked with bread flour.
2	French	For bread with fine flour, little sugar and fat. Crunchy crust and soft interior.
3	Whole Wheat	For bread with a high proportion of wheat, rye, oats, etc. Long preheating time for bread with a thick crust.
4	Sweet	For bread with a high percentage of sugar and fat. The breads are better browned.
5	Ultra-Fast	Super-fast baking time.
6	Gluten Free	For gluten free bread, needs more time to absorb liquids
7	Quick	Shortened baking time compared to the basic program.
8	Cake	For baking cakes.
9	Knead	For kneading doughs.
10	Dough	For making dough.
11	Pasta Dough	For making various types of dough.
12	Yoghurt	For making yoghurt.
13	Jam	For making jams.
14	Bake	For baking ready-made dough. The baking time can be chosen individually.
15 + 16	Home Made I + II	Program with individual value settings.
17	IMIX	For kneading doughs.

- An acoustic signal can be heard after the program has ended or the food has been kept warm. Then switch off the device.
- Note:
 - A low temperature of the food (flour, water, etc.) and a low ambient temperature affect fermentation. The dough becomes top-fermented if the ambient temperature is too high.
 - The recommended ambient temperature is between 15 and 34 ° C.

Setting range for Home Made programs 15 + 16

Select program 15 or 16, weight and degree of browning and then press "Home Made" to select the respective process and change it with the "Timer" button. The set values are saved and can be called up again and again.

Home Made I

Process	Default setting in minutes	Modifiable scope in minutes
Pre-heat	0	0 – 20
Knead 1	15	0 – 30
Rest 1	3	0 – 30
Knead 2	20	0 – 30
Rest 2	10	0 – 30
Knead 3	0	0 – 25
Ferment 1	42	0 – 60
Ferment 2	40	0 – 60
Ferment 3	0	0 – 60
Bake	50	0 – 80
Keeping warm	60	0 – 60
Pre-set time	0	15 hours

Home Made II

Process	Default setting in minutes	Modifiable scope in minutes
Pre-heat	0	0 – 20
Knead 1	10	0 – 30
Rest 1	2	0 – 30
Knead 2	5	0 – 30
Rest 2	3	0 – 30
Knead 3	10	0 – 25
Ferment 1	40	0 – 60
Ferment 2	40	0 – 60
Ferment 3	0	0 – 60
Bake	50	0 – 80
Keeping warm	60	0 – 60
Pre-set time	0	15 hours

Power failure backup system

The bread maker is equipped with a power failure backup system or memory. If the power system is interrupted during the course of bread making, the process of making bread will be continued automatically within 10 minutes, even without pressing the "Start/Stop" button. If the interruption time exceeds 10 minutes, the memory cannot be kept and you have to restart the program. If the dough has not entered the rising phase when the power supply breaks off, you can press the "Start/Stop" button directly to continue the program from the beginning.

After the bread is baked

When the baking is complete, 10 beeps will sound to alert you that the bread is ready, the unit will automatically switch to keeping warm mode.

Important: The bread maker has an automatic "Keep warm" setting that will keep your bread warm for up to 1 hour. Press the "Start/Stop" button for 3 seconds to cancel the "Keep warm" setting.



Use oven mitts to carefully lift the pan by its handle out of the bread maker!

Turn the pan upside down and gently shake it until the bread comes out. The bread pan has a non-stick coated finish so that the bread should come out easily.

Do not use metal utensils to remove bread as they may scratch the non-stick coating. If the kneading paddle is stuck in the bread, pull it out with the hook.

Recipes

Ingredients should be added in the following order:

Liquid ingredients

Dry ingredients

Yeast

The recipes are guidelines and should be adapted to your own taste.

Rye Mixed Bread, Program 1 Basic

	750 g
Water	270 ml
Honey	1 tsp
Salt	2 tsp
Oil	1 tsp
Rye flour	95 g
Grainy rye flour	95 g
Wheat flour	220 g
Bread seasoning	2 tsp
Dry yeast	6 g
Leaven extract	12 g

Rye Mixed Bread with buttermilk, Program 1 Basic

	750 g
Buttermilk	500 ml
Salt	13 g
Rye flour	200 g
Wheat flour	300 g
Bread seasoning	1 tsp
Dry yeast	6 g
Leaven extract	75 g

White Bread, Program 2 French

	750 g
Water	310 ml
Salt	15 g
Sugar	1 tsp
Oil	2 tsp
Wheat flour	500 g
Dry yeast	6 g

Whole Grain Bread, Program 3 Whole Wheat

	750 g
Buttermilk	500 ml
Maple syrup	30 g
Salt	12 g
Rye flour	125 g
Grainy wheat flour	125 g
Spelt flour	250 g
Linseed	40 g
Sesame	60 g
Sunflower seed	75 g
Dry yeast	3 pack

Bread with raisins, Program 4 Sweet

	750 g
Milk	200 ml
Butter, melted	80 g
Salt	1 tsp
Sugar	75 g
Egg	1
Wheat flour	450 g
Dry yeast	1 pack
Raisins	100 g

Gluten-free Bread, Program 6 Gluten Free

	750 g
Water	150 ml
Milk	150 ml
Salt	1 tsp
Sugar	2 tsp
Gluten-free flour	400 g
Dry yeast	1 pack
Butter	40 g
Bread seasoning	

Spelt Bread with Zucchini and Walnuts, Program 7 Quick

	750 g
Buttermilk	325 ml
Salt	12 g
Sugar	1 tsp
Olive oil	40 g
Spelt flour	450 g
Zucchini, rasped	100 g
Dry yeast	1 pack
Bread seasoning	1 tsp
Herb mix	2 tsp
Walnuts, chopped	80 g

Cake, Program 8 Cake

	750 g
Milk	4 tbsp
Eggs	2
Sugar	140 g
Butter, melted	140 g
Wheat flour	300 g
Salt	
Vanilla-sugar	1 pack
Lemon aroma	5 drops
Baking powder	1 pack

Onion Tart Dough, Program 10 Dough

Water	300 ml
Salt	2 tsp
Oil	1 tbsp
Sugar	1 tsp
Wheat flour	500 g
Dry yeast	1 pack

Yoghurt, Program 12 Yoghurt

Milk	1000 ml
Plain yoghurt	150 ml

Bake, Program 14 Bake

Basic setting time: 30 minutes, adjustable range 10 minutes to 1:30 hours
 Basic temperature setting: 150°C (medium), adjustable range via degree of browning 100°C (light), 150°C (medium), 200°C (dark)

Multi-Grain Bread, Program 15 Home Made

	750 g
Water	350 ml
Shortening	1 - 2 tbsp
Salt	10 g
Sugar	5 g
Malt powder	15 g
Whole grain wheat flour	500 g
Linseed	2 tbsp
Sesame	2 tbsp
Sunflower seed	2 tbsp
Bread seasoning	1 tsp
Dry yeast	1 pack

Kneading, Program 17 IMIX

Basic setting time: 20 minutes, adjustable range 20 minutes to 30 minutes

Troubleshooting

Dear Client,

Thank you for buying this STEBA product. The following table will help you with problems that may occur when using your device. For many problems there is a simple solution, because not everything that appears like a malfunction must be serious. Please check the following list before contacting our customer service.

Problem	Cause	Solution
Bread collapses when baked	<ul style="list-style-type: none"> · Dough rose unevenly and or too quickly, due to: · Excess moisture · Too much liquid or too much yeast was used · High humidity and / or heat 	<ul style="list-style-type: none"> · Only use flour that is stored in an airtight container · Measure all liquids using measuring cups · Dough will rise too quickly and unevenly during hot and/or humid days
Heavy, dense texture	<ul style="list-style-type: none"> · Too much flour or not enough liquid · Too much fruits, whole grain or other added ingredients 	<ul style="list-style-type: none"> · Adjust liquid amount · Adjust the amount of ingredients used
Open, coarse or holey texture	<ul style="list-style-type: none"> · Too much water was used · Salt omitted · Overheated liquid was used 	<ul style="list-style-type: none"> · Adjust liquid amount. · Add salt · Change liquid or cool down to room temperature.
The bottom and the sides are covered with too much flour.	<ul style="list-style-type: none"> · Strong glutinosity ingredients in bread such as butter and bananas etc. · You have used too much flour or not enough liquid. 	<ul style="list-style-type: none"> · Do not add strong glutinosity ingredients · Check the recipe and measure the right quantity
The bread is too dark	<ul style="list-style-type: none"> · You are using too much sugar · You chose the wrong crust color. 	<ul style="list-style-type: none"> · Press the "Start/ Stop" button to interrupt the program 5-10 minutes ahead of intended finishing time. Before removing the bread you should keep the bread in bread pan for about 20 minutes with lid closed.
Smoke emitted from chamber or steam vent	<ul style="list-style-type: none"> · You might have spilled ingredients onto the heating element. 	<ul style="list-style-type: none"> · Remove these ingredients after the device cooled down.
Bread bottom crust is too thick	<ul style="list-style-type: none"> · The bread is kept warm for a long time 	<ul style="list-style-type: none"> · Take bread out soon without keeping it warm.

The ingredients are poorly stirred and baked	<ul style="list-style-type: none"> · selected an improper program · The lid was opened several times during operation · Stir resistance is too large so the kneader cannot rotate and stir properly. 	<ul style="list-style-type: none"> · Select the proper program · Do not open the lid · Check the kneader, and then operate without load. If the problem is not fixed, contact the authorized service center.
It is very difficult to take bread out	<ul style="list-style-type: none"> · Kneader adheres tightly to the shaft in bread pan 	<ul style="list-style-type: none"> · After taking the bread out, put hot water into the bread pan and let the kneader soak for around 10 minutes, then take it out and clean.
The display shows "HHH" after you have pressed the "Start/Stop" button	<ul style="list-style-type: none"> · The temperature in bread maker is too high 	<ul style="list-style-type: none"> · Press the "Start/Stop" button and unplug bread maker. Allow the appliance to cool.
The motor noise is heard but the dough is not stirred	<ul style="list-style-type: none"> · Bread pan is fixed improperly or dough is too much 	<ul style="list-style-type: none"> · Check whether the bread pan is fixed properly, as well as the recipe
The dough rose too high.	<ul style="list-style-type: none"> · Too much yeast · Forgot to add the salt. 	<ul style="list-style-type: none"> · Try using less yeast
The bread did not rise enough.	<ul style="list-style-type: none"> · No or too less yeast · Yeast may have a poor activity as water temperature is too high or yeast is mixed together with salt · The environment temperature is lower. 	<ul style="list-style-type: none"> · Check the amount and quality of yeast, · increase the environment temperature
Bread size is so large as to push cover	<ul style="list-style-type: none"> · The amount of yeast, flour or water is excessive · The temperature in the room is too high. 	<ul style="list-style-type: none"> · Reduce the amount of ingredients according to the instructions.
Error code H:HH	<ul style="list-style-type: none"> · Temperature in the device to high 	<ul style="list-style-type: none"> · Stop program · Let device cool down und restart after 10 to 15 minutes

Error code E:E0	<ul style="list-style-type: none">· Temperature sensor not connected	<ul style="list-style-type: none">· Stop program and pull the plug· Contact the service
-----------------	--	--

Correct Disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Packaging disposal: Do not throw away the package materials. Please put it in the recycling bin.



Gift box: Paper, should be put to the old paper collection point. Plastic packaging material and foils should be collected in the special collection containers.

Service and Repair:



If the appliance must be repaired, please get in touch with your trader or with the manufacturer:

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Distribution-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,
Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>


Généralement

Cet appareil est conçu pour un usage privé et non commercial. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi et gardez-le soigneusement. En cas de remise de l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de joindre le mode d'emploi. N'utilisez l'appareil que selon les indications et respectez les consignes de sécurité. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages ou d'accidents résultant du non-respect des indications du mode d'emploi. Enlever tout matériel d'emballage et tous les autocollants. Nettoyez toutes les pièces (voir nettoyage).

Consignes de sécurité


- 
Surface chaude ! Il y a un risque de brûlure en touchant la surface pendant le fonctionnement. Placez l'appareil avec le dos avec une distance de 10cm au mur de la cuisine.
- L'appareil doit être branché et utilisé conformément aux indications de la plaque signalétique.
- Un dérochage du plaque signalétique n'est pas autorisé pour des raisons de sécurité.
- Contrôler avant chaque utilisation, que l'appareil ou le câble d'alimentation en courant n'est pas endommagé.
- Ne touchez jamais la fiche d'alimentation avec des mains mouillées.
- Connectez la fiche d'alimentation seulement à une prise de courant correctement installée et facilement accessible.
- Pour débrancher la fiche d'alimentation, tirez toujours la fiche – pas le câble.
- Retirer la prise après chaque utilisation ou en cas de dysfonctionnement.
- N'arracher pas la prise et ne l'endommager pas. Ne coincer pas le câble d'alimentation.
- Tenir le câble d'alimentation éloigné des parties chaudes.
- 
 L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans ainsi que par des personnes atteintes de déficiences phy-

siques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, si elles sont surveillées ou ont été instruites de la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles en ont compris les dangers potentiels. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et exécutent ces opérations sous surveillance.


- Tenir l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Veillez à ce que des enfants ne jouent pas avec l'emballage (par exemple sac en plastique).
- L'appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie ou avec un système séparé de télécommande !
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de son fonctionnement.
- N'entreposez pas l'appareil à l'extérieur ou dans une pièce humide.
-  Ne posez rien sur l'appareil et ne recouvrez pas le système d'aération.

• **Ne mettez jamais l'appareil dans l'eau.**

- Laissez au moins 10 cm distance autour de l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil après un fonctionnement défaillant, par ex. s'il est tombé ou s'il a été endommagé d'une autre manière.
- Le fabricant ne sera pas tenu responsable en cas de mauvaise utilisation ou d'utilisation inappropriée par non-respect du mode d'emploi.
- Pour éviter tout danger, les réparations sur l'appareil, notamment le remplacement d'un câble endommagé, ne peuvent être réalisées que par un service après-vente autorisé. Seulement les pièces détachées original peuvent être utiliser.
- L'appareil chauffe beaucoup, ne le transporte donc qu'après refroidissement.
- N'utilisez l'appareil que pour les applications décrites dans le mode d'emploi.

- Ne placez aucun des matériaux que le papier, carton, plastique etc. dans l'appareil.
- Cet appareil est conçu pour un usage privé et similaires telles que :
 - o dans les cuisines pour les employés dans les magasins, bureaux et autres zones industrielles
 - o dans les propriétés agricoles et par les clients des hôtels, motels et autres établissements résidentiels
 - o dans chambres d'hôtes
- **Avant la première utilisation** : toutes les pièces – en dehors des résistances – doivent être nettoyées et séchées minutieusement. Pour éliminer l'odeur du neuf, faites chauffer l'appareil pendant environ 15 minutes.
-  **Attention ! L'extérieur de l'appareil devient chauds. Risque de brûlures.** Pendant le fonctionnement, la température des surfaces touchables peut être très chaude ! Ne pas déposer l'appareil sur une surface sensible et le posez de sorte qu'il ait au moins 70 cm de place libre des matières inflammables.
- Vapeur peut sortir pendant l'utilisation. Gardez les mains et le visage à une distance.
- Si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit avoir une section de 1,5 mm².
- Si vous utilisez une multiprise testée pas GS avec 16 A, il est interdit de le charger avec plus de 3680 watts en raison d'un danger incendie.
- Si vous utilisez une rallonge, faire attention que les enfants ne le tirent pas où trébucher sur le câble.
- Tirez la fiche d'alimentations toujours si l'appareil est sans surveillance, avant le montage, le démontage, ou le nettoyage.
- **Hygiène** : Assurez-vous que l'appareil doit être nettoyé toujours pour éviter la formation des bactéries ou de moisissures.

Nettoyage

-  **Toujours débrancher l'appareil et le laisser complètement refroidir avant de le nettoyer.**
- **Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.**
- Utilisez un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur et l'intérieur de l'appareil. Laissez sécher.
- Lavez la moule à manqué au dedans. N'utilisez pas de détergents agressifs ou abrasifs, puis séchez-le.

Plan de travail

Important : Ne jamais placer l'appareil sur une surface chaude ou à côté (par exemple plaque de cuisson d'une cuisinière). Faire fonctionner seulement sur un support plan, stable et thermorésistant. Veiller à ce que des objets inflammables ne se trouvent pas à proximité. Ne placez pas l'appareil sur le bord de la table afin qu'il ne puisse pas être touché par les enfants ou qu'il ne tombe pas lorsque vous le touchez.



8)



9)



10)



11)

1. Couverture
2. Hublot
3. Panneau de command
4. Fentes de ventilation
5. Moule à manqué
6. Chambre de cuisson
7. Boîtier
8. Gobelet gradué
9. Mesurette
10. Crochet
11. Crochet malaxeur

Produits pour le pain

Farine

Le type indique la teneur en minéraux de la farine.

- Type 405 : Farine ordinaire. Utilise pour préparer le pain de volume, brioche, gâteau.
- Type 1050 : Farine pour le pain doit avoir haut contenu de gluten. Farine avec gluten permet faire le pain de dimension plus grand.
- Farine complète est fait de blé moudre et contient l'enveloppe et gluten de blé. Il est plus lourd et plus nourrissant que farine ordinaire. Pain cuisiné de farine complet est plus petit. D'habitude pour faire pain idéal dans beaucoup des recettes on conseil mélanger la farine ordinaire et la farine complet.
- Farine de maïs ou farine d'avoine : faire par moudre des grains de maïs et d'avoine. Ce sort de farine utilise quand on fait du pain complet pour améliorer l'odeur et le texture de pâte.

Sucre

Sucre c'est un ingrédient très important qui donne au pain douceur et couleur. D'habitude on utilise le sucre ordinaire. Sucre sombre, sucre en poudre, glace on utilise par goût.

Levain

Levain doit se trouver au frigidaire parce qu'il peut se gâter à cause de haute température. Avant utiliser de levain regardé la date d'emploi. D'habitude les problèmes avec levage de pate se passe à cause de levain gâté. Ce test vous aide vérifier de levain.

- Versez ½ de verre l'eau chaud (45–50°) dans un gobelet doseur.

- Mettez 2 cuillers de sucre dans un gobelet et mélangez, puis mettez 2 cuillers de levain.
- Mettez le gobelet doseur à la place chaud. Ne mélangez pas.
- Ecume doit lever au bord de gobelet sinon le levain est gâté.

Sel

Sel améliore l'odeur et le couleur de croûton. Néanmoins il peut ralentir le processus de fermentation. N'utilisez jamais beaucoup de sel.

Les œufs

Les œufs améliorent texture de pain, faire le plus nourrissante, augmenter la dimension de pain et ajoute l'odeur particulier.

Graisse, beurre et l'huile végétale

Graisse faire le pain plus doux et prolonger durée de stockage. Avant utilisation de beurre froid il faut fondre ou concasser aux petits morceaux pour le mieux mélangé avec d'autres produits.

Poudre à pâte

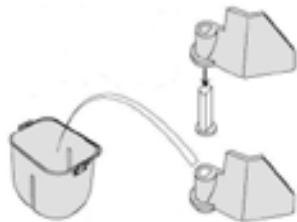
D'habitude on utilise poudre à pâte à la cuisson rapide. Poudre à pâte provoque dans la pâte le processus chimique qui ne prend pas beaucoup de temps et faire de bulle et faire la texture de pain doux.

L'eau

L'eau c'est un ingrédient général pour cuisson de pain. L'eau chauffé jusqu'à 20–25° est meilleur pour cuisson. On peut remplacer l'eau par lait qui renforcer l'odeur du pain et le couleur de croûton.

Faire le pain

1. **Ouvrez le couvercle et enlevez la cuve avec un mouvement à gauche.** Enlevez la cuve avant de placer les ingrédients pour ils ne se trouvent pas à la bride de chauffage.
2. **Placez le pétrin.** Est très important de placer le pétrin correctement sur le pivot tournent. S'il est placé incorrectement les ingrédients ne se mélangent pas.



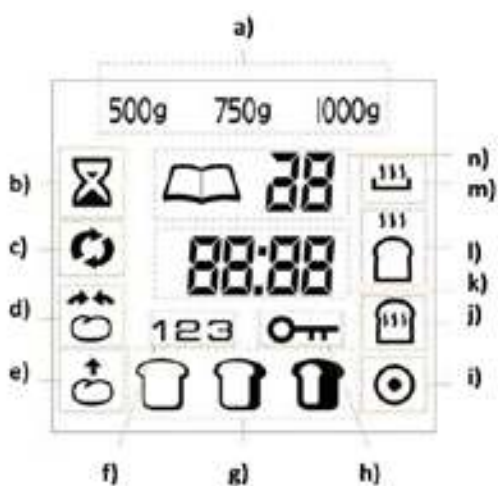
3. **Mettez tous les ingrédients dans la cuve.** Est très important en ajoutant les ingrédients suivre la suite qui donne en bas et mesurer correctement la quantité de produits. Tous les ingrédients doivent être de température ordinaire.

Suite de l'addition des ingrédients :



1. Les ingrédients liquides
2. Les ingrédients secs
3. Levain.

Attention ! Faites un petit creux dans la farine et mettez là- bas du levain. Levain ne doit pas contacter avec l'eau avant de mélanger la pâte. Sinon la pâte se lève mal.

Mise en service



- a) Poids du pain
- b) Heure de présélection
- c) Pétrir
- d) Reposer
- e) Fermenter
- f) Phase 1, 2, 3
- g) Degré de brunissage
- h) Verrouillage des touches
- i) Fin du programme
- j) Garder au chaud
- k) Minuterie
- l) Cuisson
- m) Préchauffage
- n) Programme

- Connectez l'appareil, un signal retentit et l'écran s'allume : Heure 3:20 avec programme «1», 750 g
- **Bouton programme**  :
 - o Sélectionnez le programme souhaité de 1 à 16.
- **Weight – Poids :**
 - o Sélectionnez le poids de pain souhaité 500g, 750g ou 1000g.
- **Colour - degré de brunissement :**
 - o Sélectionnez le degré souhaité de brunissement clair, moyen ou foncé.
- **Start / Stop – marche / arrêt :**
 - o L'appareil commence à fonctionner et le temps s'écoule.
 - o Pour annuler un programme, maintenez la touche enfoncée pendant 3 secondes. L'appareil repasse en mode de démarrage.
- **Pre-Set - présélection de minuterie :**
 - o Cela vous permet de choisir l'heure à laquelle le pain doit être prêt. Par exemple «10:30» - dans 10 heures et 30 minutes.
 - o Sélectionnez le programme, le poids et le degré de brunissement, puis appuyez sur « TIME » pour régler la minuterie pré réglée. Appuyez les boutons +/- pour sélectionner l'heure.
 - o Démarrez l'appareil. Après l'heure sélectionnée, le pain est prêt.
 - o  Si la minuterie pré réglée est utilisée, il ne doit pas y avoir d'aliments périssables dans l'appareil !
- **Garder au chaud :**
 - o Après chaque cuisson, l'appareil passe automatiquement au maintien au chaud pendant 1 heure. Le maintien au chaud peut être interrompu à tout moment avec «Stop».
- **Verrouillage des touches :**
 - o Appuyez simultanément sur les boutons « Weight » et « Colour » pendant 3 secondes pour verrouiller l'appareil.
 - o Pour déverrouiller, appuyez à nouveau sur les deux boutons.

Programmes

Numéro de programme	Nom	Description
1	Basic	Programme de base pour presque toutes les recettes de pain principalement cuites avec de la farine à pain.
2	French	Pour le pain avec de la farine fine, peu de sucre et de matière grasse. Croûte croquante et intérieur moelleux.
3	Whole Wheat	Pour pain à forte teneur en blé, seigle, avoine, etc. Temps de préchauffage long pour pain à croûte épaisse.
4	Sweet	Pour le pain avec un pourcentage élevé de sucre et de graisse. Les pains sont mieux dorés.
5	Ultra-fast	Temps de cuisson super rapide.
6	Gluten Free	Pour le pain sans gluten, l'absorption du liquide prend plus de temps
7	Quick	Temps de cuisson plus court par rapport au programme de base.
8	Cake	Pour la cuisson des gâteaux.
9	Knead	Pour pétrir la pâte.
10	Dough	Pour faire de la pâte.
11	Pasta Dough	Pour faire différents types de pâte.
12	Yoghurt	Pour préparer du yaourt.
13	Jam	Pour faire des confitures.
14	Bake	Pâte prête pour la cuisson. Le temps de cuisson peut être choisi individuellement.
15 + 16	Home Made I + II	Programmes avec réglage de valeur individuelle
17	IMIX	Pour pétrir la pâte.

- Un signal sonore peut être entendu une fois le programme terminé et les pains ont été maintenus au chaud. Éteignez ensuite l'appareil.
- Remarque :
 - o Une température basse des aliments (farine, eau, etc.) et une température ambiante basse affectent la fermentation. La pâte devient de haute fermentation si la température ambiante est trop élevée.
 - o La température ambiante recommandée est comprise entre 15 et 34 ° C.

Plage de réglage des programmes Home Made 15 + 16

Sélectionnez le programme 15 ou 16, le poids et le degré de brunissement, puis appuyez sur «Home Made» pour sélectionner le processus respectif et modifiez-le avec la touche «Timer».

Les valeurs réglées sont enregistrées et peuvent être appelées à plusieurs reprises.

Home Made I

Processus	Minuterie pré réglée en minutes	Minuterie modifiable en minutes
préchauffer	0	0 – 20
pétrir 1	15	0 – 30
reposer 1	3	0 – 30
pétrir 2	20	0 – 30
reposer 2	10	0 – 30
pétrir 3	0	0 – 25
fermenter 1	42	0 – 60
fermenter 2	40	0 – 60
fermenter 3	0	0 – 60
cuire	50	0 – 80
garder au chaud	60	0 – 60
heure de présélection	0	15 heures

Home Made II

Processus	Minuterie pré réglée en minutes	Minuterie modifiable en minutes
préchauffer	0	0 – 20
pétrir 1	10	0 – 30
reposer 1	2	0 – 30
pétrir 2	5	0 – 30
reposer 2	3	0 – 30
pétrir 3	10	0 – 25
fermenter 1	40	0 – 60
fermenter 2	40	0 – 60
fermenter 3	0	0 – 60
cuire	50	0 – 80
garder au chaud	60	0 – 60
heure de présélection	0	15 heures

Mémoire en cas d'arrêt de courant

La machine à pain a le programme de mémoire. Si une courte panne d'électricité survient en cours de programme, les réglages sélectionnés restent automatiquement mémorisés pour 10 minutes. Si le courant est rétabli avant la fin de ce délai, le programme reprend automatiquement sans que vous ayez besoin d'appuyer sur la touche "Start/Stop". Si la panne excède 10 minutes, les informations mémorisées sont effacées et la machine à pain doit être redémarrée. Si la panne excède 20 minutes et survient pendant la phase de pétrissage/repos, le programme peut être redémarré par pression de la touche "Start/Stop".

Après la cuisson

À la fin du programme, l'appareil émet à intervalles réguliers 10 signaux sonores. Ceux-ci indiquent la fin du programme. La machine se met alors automatiquement en mode "Maintien au chaud".

Attention! Le pain est gardé automatiquement au chaud pour 1 heure. Si vous ne souhaitez pas utiliser cette fonction, arrêtez manuellement le programme en appuyant sur la touche "Start/Stop" pour 3 secondes.



Utilisez toujours les mouffles de cousine pour enlever la moule à manqué !

Tournez et secouez légèrement la moule à manqué pour que le pain tombe.

La moule a revêtement antiadhésif qui permette enlever le pain légèrement.

N'utilisez pas les outils métalliques, vous pouvez grignoter le revêtement. Si le crochet pétrisseur est coincé dans le pain, tirez-le avec le crochet de retrait.

Suggestions de recettes

Respectez toujours l'ordre dans lequel les ingrédients sont versés dans le plat de cuisson :

1. Liquides
2. Ingrédients secs
3. Levure

Les recettes sont des lignes directrices et doivent être adaptées à votre goût.

Pain de seigle et de blé, programme 1 Basic

	750 g
Eau	270 ml
Miel	1 CC
Sel	2 CC
Huile	1 CC
Farine de seigle	95 g
Seigle concassé	95 g
Farine de blé	220 g
Épices à pain	2 CC
Levure sèche	6 g
Extrait de levain	12 g

Pain de seigle et de blé avec babeurre, programme 1 Basic

	750 g
Babeurre	500 ml
Sel	13 g
Farine de seigle	200 g
Farine de blé	300 g
Épices à pain	1 CC
Levure sèche	6 g
Extrait de levain	75 g

Pain blanc, programme 2 French

	750 g
Eau	310 ml
Sel	15 g
Sucre	1 CC
Huile	2 CC
Farine de blé	500 g
Levure sèche	6 g

Pain complète, programme 3 Whole Wheat

	750 g
Babeurre	500 ml
Sirop d'érable	30 g
Sel	12 g
Seigle concassé	125 g
Blé concassé	125 g
Farine d'épeautre	250 g
Linette	40 g
Sésame	60 g
Graine de tournesol	75 g
Levure sèche	3 sachets

Pain aux raisins, programme 4 Sweet

	750 g
Lait	200 ml
Beurre, fondu	80 g
Sel	1 CC
Sucre	75 g
Œuf	1
Farine de blé	450 g
Levure sèche	1 sachet
Raisins	100 g

Pain sans gluten,
programme 6 Gluten Free

	750 g
Eau	150 ml
Lait	150 ml
Sel	1 CC
Sucre	2 CC
Farine sans gluten	400 g
Levure sèche	1 sachet
Beurre	40 g
Épices à pain	

**Pain d'épeautre aux courgettes
et aux noix,** programme 7 Quick

	750 g
Babeurre	325 ml
Sel	12 g
Sucre	1 CC
Huile d'olive	40 g
Farine d'épeautre	450 g
Courgettes, râpés	100 g
Levure sèche	1 sachet
Épices à pain	1 CC
Mélange des herbes	2 CC
Noix, haché	80 g

Gâteau, programme 8 Cake

	750 g
Lait	4 CS
Œufs	2
Sucre	140 g
Beurre, fondu	140 g
Farine de blé	300 g
Sel	
Sucre vanillé	1 sachet
Arôme de citron	5 gouttes
Levure chimique	1 sachet

Pâte pour tarte aux oignons,
programme 10 Dough

Eau	300 ml
Sel	2 CC
Huile	1 CS
Sucre	1 CC
Farine de blé	500 g
Levure sèche	1 sachet

Yaourt, programme 12 Yoghurt

Lait	1000 ml
Yaourt nature	150 ml

Faire cuire, programme 14 Bake
Réglage de base de l'heure : 30 minutes,
plage réglable de 10 minutes à 1h30
Réglage de base de la température :
150°C (moyen), plage de réglage par
degré de brunissement 100°C (clair),
150°C (moyen), 200°C (foncé)

Pain mixte,
programme 15 Home Made

	750 g
Eau	350 ml
Saindoux	1 - 2 CS
Sel	10 g
Sucre	5 g
Poudre de malt	15 g
Farine de blé intégrale	500 g
Linette	2 CS
Sésame	2 CS
Graine de tournesol	2 CS
Épices à pain	1 CC
Levure sèche	1 sachet

Pétrir, programme 17 IMIX
Réglage de base de l'heure : 20 minutes,
plage réglable de 20 minutes à
30 minutes

Dépannage

Cher client,

Merci d'avoir acheté un produit STEBA. Le tableau ci-dessous donne une assistance à des problèmes qui peuvent survenir lors de l'utilisation de l'appareil. Pour beaucoup de problèmes, il y a une solution simple, parce que tout ne soit un dysfonctionnement apparaît, doit être sévère. S'il vous plaît passer par la liste ci-dessous avant de contactez le service à la clientèle.

Problème	Cause possible	Décision possible
Pain se diviser pendant de cuisson	Le pâte n'était pas homogène ou se levée rapidement à cause de: <ul style="list-style-type: none"> • Excès de l'eau dans le pâte. • Excès de levain. • Température /humidité est haute. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisez la farine qui gardait à la caisse hermétique. • Utilisez un gobelet doseur pour mesurer correctement le quantité de l'eau et de liquide. • Pate se levé plus vite dans la place où température /humidité sont haute.
Consistance lourde	<ul style="list-style-type: none"> • Beaucoup de farine et peu de liquide. • Beacoup de fruit, farine d'une mouture incomplète ou d'autres ingrédients. 	<ul style="list-style-type: none"> • Corrigez le quantité de liquide. • Réglez dosage d'ingrédients.
Structure friable grossier ou beaucoup de trou.	<ul style="list-style-type: none"> • Beaucoup de l'eau. • Pas de sel. • Haut humidité, l'eau trop chaud. 	<ul style="list-style-type: none"> • Corrigez le quantité de liquide. • Réglez dosage d'ingrédients et contrôler que tous les ingrédients ont ajouté. • Utilisez de liquide froid ou température ordinaire.
Farine reste sur le pain.	<ul style="list-style-type: none"> • Beaucoup de produits glutineux comme beurre et banane. • Pate se pétrir mal à cause de peu de l'eau. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ne mettez pas les produits glutineux. • Réglez dosage de l'eau.
Couleur de croûton trop foncé.	<ul style="list-style-type: none"> • Pain devenir foncé à cause de haut quantité de sucre. • Vous avez choisi le couleur de croûton incorrect. 	Si le couleur de croûton est foncé pendant utilisation de programme «Pain sucré» pressez la touche «Start/Stop» pour interrompre le programme en 5-10m de la fin. Avant que l'enlever attendez 20m. Il ne faut pas ouvrir de couvercle.
De la fumée s'échappe par les fentes d'aération pendant le cycle de cuisson.	Les ingrédients se coller à la cuve. La pâte a débordé et coulé sur l'élément chauffant.	Débranchez l'appareil de prise de courant et sortez la cuve à pain et nettoyez avec précaution l'élément chauffant.
Le croûton bas est très massif	Vous restez le pain au mode de maintien au chaud et beaucoup de l'eau est vaporisé.	Enlever le pain aussitôt après de cuisson, n'utilisez pas ce mode.

Les ingrédients ne mélange pas ou pain cuire incorrectement	<ul style="list-style-type: none"> Le programme a été choisi incorrectement. Le couvercle de l'appareil a été ouvert plusieurs fois pendant le dernier cycle de levage. La rotation de pétrin est bloquer. 	Choisissez le programme correct. N'ouvrez jamais le couvercle pendant le dernier cycle de levage. Contrôler l'orifice dans le pétrin. Sortez la cuve et regardez comment il travaille à vide. S'il y a les à-coups s'adressez au centre de service garantie.
Le pétrin se tire difficile.	<ul style="list-style-type: none"> Le pétrin s'adhérer au pivot. 	Verser l'eau chaud sur la cuve et laissez en 10 -15 m.
L'appareil ne fonctionne pas, le signal sonore n'emmet pas, «H:HH» sur l'écran.	<ul style="list-style-type: none"> La température à l'intérieur du compartiment de cuisson est trop élevée du fait du cycle de cuisson précédent 	Appuyez sur la touche «Start/Stop» et débrancher électricité laissez refroidir votre machine à pain.
Le moteur fonctionne, mais les pétrins ne tournent pas.	<ul style="list-style-type: none"> La cuve à pain n'est pas placée correctement dans le compartiment de cuisson ou beaucoup de pâte 	Positionnez la cuve à pain correctement. Respectez les quantités indiquées dans les recettes et mesurez avec précision les différents ingrédients.
Beaucoup de pâte est et il sort au bout de forme.	<ul style="list-style-type: none"> Beaucoup de levain. Peu de sel. 	Diminuez le quantité de levain.
Pain ne se leve pas du tout ou n'est pas bien.	<ul style="list-style-type: none"> Pas de ou peu de levain, ils ne sont pas actif à cause de l'eau chaude. Levain contacter avec le sel. La température dans un chambre est basse. 	Contrôler le quantité et l'activité de levain.
Dimension de pain si grande que couvercle se lever.	<ul style="list-style-type: none"> Beaucoup de levain, l'eau, le farine. La température dans un chambre est chaud. 	Diminuer le quantité de farine et contrôler le quantité d'autres produits.
Code d'erreur H:HH	<ul style="list-style-type: none"> Température dans l'appareil trop élevée 	Arrêtez le programme Laisser l'appareil refroidir et redémarrer après 10 à 15 minutes
Code d'erreur E:E0	<ul style="list-style-type: none"> Capteur de température non connecté 	Arrêtez le programme et débranchez la fiche Contacter le service

Evacuation correcte de ce produit:



Mettre les appareils usagés immédiatement au rebut.

Au sein de l'UE, ce symbole indique que le produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers. Les anciens appareils contiennent des matériaux de valeur recyclables qui doivent être valorisés afin d'éviter toute atteinte à l'environnement ou à la santé humaine due à une élimination incorrecte des déchets. Les anciens appareils doivent par conséquent être mis au rebut via des systèmes de collecte appropriés ou ramenés à cet effet au point de vente où ils ont été achetés. Les appareils seront alors confiés à un centre de recyclage des matériaux.

Élimination de l'emballage

Ne pas jeter l'emballage avec les déchets ménagers, mais avec les déchets recyclables. Jeter les emballages en papier, carton et carton ondulé aux points de collecte de vieux papiers. Les composants d'emballage en plastique et les films doivent également être jetés dans les conteneurs prévus à cet effet.



Exemples d'identification des plastiques :

PE pour le polyéthylène, code 02 pour le PEHD, 04 pour le PEBD, PP pour le polypropylène, PS pour le polystyrène.

Service après-vente

Si, contre toute attente, l'appareil doit être confié au service après-vente, nous contacter aux coordonnées suivantes. En cas de garantie applicable, nous nous chargeons de l'enlèvement de l'appareil. L'appareil doit être correctement emballé pour le transport.

Les paquets non affranchis ne pourront pas être pris en charge !

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG

Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Allemagne

tél. service commercial : 09543 / 449-17 / -18, tél. S.A.V. : 09543 / 449-44, fax : 09543 / 449-19 e-mail : elektro@steba.com Internet : <http://www.steba.com>

Attention ! Les appareils électriques doivent être réparés exclusivement par des électriciens qualifiés, les réparations non conformes pouvant entraîner des conséquences graves.

Algemeen

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor privé gebruik en gebruik binnenshuis en niet geschikt voor commerciële doeleinden. Lees de handleiding zorgvuldig en bewaar deze op een veilige plaats. Wanneer het apparaat aan iemand anders wordt gegeven, zorg ervoor dat de handleiding ook wordt meegegeven aan deze persoon. Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven in de handleiding en let op de veiligheidsinformatie. Geen aansprakelijkheid voor schade of ongelukken wordt geaccepteerd welke worden veroorzaakt door het niet opvolgen van de instructies uit de handleiding. Verwijder alle verpakking en stickers voor gebruik. Was alle onderdelen zorgvuldig af (zie Reinigen).

Veiligheidsinformatie


- 
Heet oppervlak! Er bestaat gevaar voor verbranding wanneer u het oppervlak aanraakt tijdens gebruik. Plaats de achterzijde van het apparaat op 10 centimeter afstand van de keukenmuur.
- Sluit het apparaat aan en gebruik het in overeenstemming met de specificaties op het etiket.
- Niet gebruiken wanneer het snoer of stekker is beschadigd. Controleer dit voor elk gebruik.
- Sluit niet aan met natte handen.
- Sluit de stekker alleen aan op een correct geïnstalleerd en gemakkelijk toegankelijk stopcontact.
- Trek altijd aan de stekker en niet aan het snoer om deze uit het stopcontact te verwijderen.
- Haal de stekker na elk gebruik of in het geval van storing uit het stopcontact
- Trek niet aan het snoer. Trek het snoer niet over randen en buig het niet te veel.
- Houd het snoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- 
 Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring/

kennis, op voorwaarde dat er toezicht gehouden wordt of instructies hebben gekregen over veilig gebruik van het apparaat en bewust zijn van de gevaren die hierbij komen kijken. Kinderen mogen de verpakking niet als speelgoed gebruiken. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

- Kinderen onder de 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat en de stroomkabel worden gehouden.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat of verpakkingsmateriaal spelen (bijvoorbeeld plastic zakken)
- Het apparaat mag niet worden bediend met behulp van een externe timer of een afzonderlijk systeem op afstand.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Laat het apparaat niet buiten of in een vochtige ruimte achter.
-  Plaats nooit iets bovenop het apparaat en bedek de ventilatiesleuven niet.
- **Dompel het apparaat nooit in water.**
- Laat een ruimte van ongeveer 10 cm rond het apparaat vrij.
- Gebruik het apparaat nooit na een storing, bijvoorbeeld als het gevallen is of op een andere manier beschadigd is geraakt.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor de schade die ontstaat door gebruik van het apparaat op een andere manier dan beschreven, of een fout in het gebruikt.
- Om letsel te voorkomen mogen reparaties zoals het vervangen van een beschadigd snoer alleen worden uitgevoerd door een reparatiedienst. Alleen originele onderdelen mogen worden gebruikt.
- Het apparaat wordt heet, verplaats deze alleen wanneer hij afgekoeld is.
- Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven is in deze handleiding.
- Plaats geen materialen zoals papier, karton, plastic enz. In het apparaat.

- Dit apparaat is bedoeld om te gebruiken voor huishoudelijk setting, zoals:
 - o personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen
 - o door gasten in hotels, motels en andere type woonomgevingen
 - o bed & breakfast-achtige omgevingen.
- **Voor het eerste gebruik:** reinig alle delen – behalve de verwarmingselementen – zorgvuldig en laat deze drogen. Verwarm het apparaat gedurende 15 minuten om de geur van nieuwheid te elimineren.
-  **Let op! Apparaat is heet. Gevaar voor verbranding!** Aanraakbare oppervlakken worden heet tijdens gebruik! Plaats het apparaat op een vlak en ongevoelig oppervlak en houd een afstand van minimaal 70 centimeter tot brandbare materialen.
- Tijdens gebruik kan er stoom ontsnappen. Houd handen en gezicht weg.
- Wanneer er een verlengkabel wordt gebruikt, moet deze een doorsnede van 1,5 mm² hebben.
- Als een GS-geteste 16 A multi-pin extensie wordt gebruikt, wordt deze met niet meer dan 3680 watt belast wegens brandgevaar.
- Zorg ervoor dat kinderen niet met de kabel kunnen spelen of erover struikelen.
- Het apparaat moet altijd worden losgekoppeld van de stroomvoorziening als het niet onder toezicht staat en voor montage, demontage of reiniging.
- **Hygiëne:** Maak altijd het apparaat schoon om bacteriën en schimmelvorming te voorkomen.

Reiniging

-  **Let op! Haal de stekker uit het stopcontact voordat u hem schoonmaakt en laat hem eerst afkoelen.**
- **Dompel het apparaat nooit onder in water.**
- Maak alle interne metalen onderdelen en de behuizing schoon met een vochtige doek en een sopje. Laat alles goed drogen.
- Maak de broodkuip schoon met een zachte, vochtige doek. Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen, chemische reinigingsmiddelen of oplosmiddelen, schuursponsjes of metalen voorwerpen.

Plaatsing

Belangrijk:

Plaats dit apparaat nooit op of naast hete oppervlakken (bijvoorbeeld hete kachels). Gebruik het alleen op een gelijk, stabiele en hittebestendig oppervlak. Het is belangrijk dat er geen ontvlambare items zijn in de buurt van het apparaat. Plaats het apparaat niet op de rand van een tafel of werkblad zodat het niet door kinderen kan worden aangeraakt, of vallen als u het aanraakt.



8)



9)



10)



11)

1. Deksel
2. Kijkvenster
3. Paneel
4. Ventilatiesleuven
5. Broodkuip
6. Bakkamer
7. Behuizing
8. Maatbeker
9. Maatlepel
10. Haak
11. Kneedhaak

Ingrediënten om brood te maken

Meel

Het type bloem geeft de hoeveelheid minerale voedingsstoffen aan.

- Type 405: gewoon meel (bloem voor alle doeleinden) voor cake, brood enz.
- Type 1050: Broodmeel heeft een hoog gehalte aan gluten. Omdat het glutengehalte hoger is dan normaal meel, kan het worden gebruikt voor het maken van brood in grote maten.
- Volkorenmeel: Volkorenmeel heeft geen typenummer en wordt gemalen uit volle granen. Volkorenmeel is zwaarder en bevat meer voedingsstoffen dan gewone bloem. Het brood gemaakt met volkoren meel is meestal klein van formaat. Bij zoveel recepten wordt meestal volkorenmeel en broodmeel gecombineerd om het beste resultaat te bereiken.
- Maïsmeeel en havermoutmeel: Maïsmeeel en havermoutmeel worden apart gemalen van maïs en havermout. Het zijn de toegevoegde ingrediënten voor het maken van ruw brood, dat wordt gebruikt om de smaak en textuur van het brood te versterken.

Suiker

Suiker is een zeer belangrijk ingrediënt, wat de zoete smaak en kleur van het brood verhoogt. Suiker wordt ook beschouwd als voeding voor de gist. Witte suiker wordt grotendeels gebruikt, maar bruine suiker, poedersuiker of katoensuiker kan worden gebruikt voor speciale dieetwensen.

Gist

Gist moet in de koelkast worden bewaard, omdat de schimmel erin bij hoge temperaturen wordt gedood. Controleer voor gebruik de productiedatum en houdbaarheid van uw gist.

Koel het zo snel mogelijk na elk gebruik. Gewoonlijk is slechte gist de belangrijkste oorzaak van het niet rijzen van brood. De hieronder beschreven methode controleert

of uw gist vers en actief is.

- Giet $\frac{1}{2}$ kopje warm water (45-50°C) in een maatbeker.
- Doe 1 tl witte suiker in de beker en roer, strooi dan 2 tl gist over het water.
- Zet de maatbeker ongeveer 10 minuten op een warme plaats. Roer het water niet.
- Het schuim dat verschijnt, moet maximaal 1 kopje waard zijn. Anders is de gist dood of inactief.

Zout

Zout is nodig om de smaak en korstkleur van het brood te verbeteren. Zout kan ook voorkomen dat de gist werkt. Gebruik nooit te veel zout in een recept.

Eieren

Eieren kunnen de broodtextuur verbeteren en het brood voedzamer en groter van formaat maken. Het ei moet gelijkmatig worden toegevoegd en gemengd.

Vet, boter en plantaardige olie

Vet kan brood zacht maken, maar kan de houdbaarheid verkorten. Boter moet voor gebruik worden gesmolten of in kleine stukjes worden gehakt.

Bakpoeder

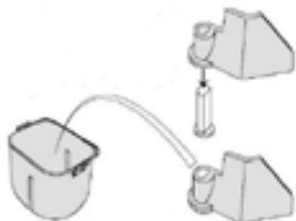
Bakpoeder wordt gebruikt om het brood en gebak ultra-snel te laten rijzen, omdat het geen tijd nodig heeft om te rijzen en in plaats daarvan lucht produceert. Deze lucht zal de textuur van het brood of gebak verzachten.

Water en andere vloeistoffen

Water is een essentieel ingrediënt voor het maken van brood. Over het algemeen moet de watertemperatuur tussen de 20°C en 25°C liggen voor de beste resultaten. Het water kan worden vervangen door verse melk die de smaak van het brood en de korstkleur verbetert.

Brood maken

1. **Open het deksel en verwijder de broodpan met een draaiende beweging naar links.** Haal de broodpan altijd uit de broodbakmachine voordat u ingrediënten toevoegt, om er zeker van te zijn dat ze niet in de bakkamer en het verwarmingselement terechtkomen.
2. **Plaats de kneedhaak.** Het is belangrijk dat de kneedhaak goed op de as in de bodem van de broodpan wordt gestoken. Als de peddel niet correct is geplaatst, is het mogelijk dat de ingrediënten niet goed worden gemengd en geknead.



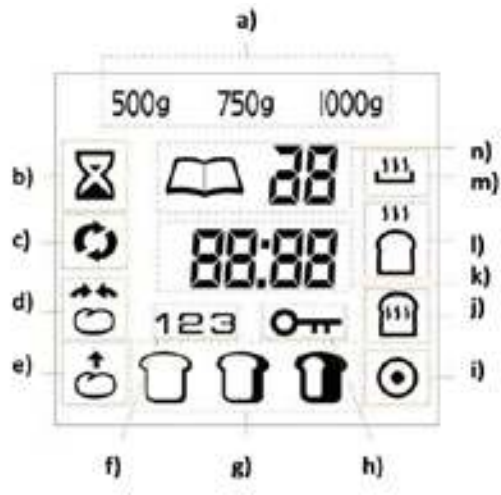
3. **Voeg ingrediënten toe aan de broodpan.** Het is **BELANGRIJK** dat de ingrediënten in de juiste volgorde worden toegevoegd en dat de ingrediënten nauwkeurig worden afgemeten en gewogen, anders kan het deeg niet goed mengen of voldoende rijzen. Alle ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn van 20-25°C.

Ingrediënten moeten in de volgende volgorde worden toegevoegd:



1. Vloeibare ingrediënten
2. Droge ingrediënten
3. Gist

LET OP! Klop de bloem in de pan, maak een kuiltje in het midden en doe daar de gist in. Als de gist vóór het kneden in contact komt met het water, kan het brood niet goed rijzen. Voeg daarom altijd gist als laatste toe!

Aan de slag



- a) Brood gewicht
- b) Ingestelde tijd
- c) Kneden
- d) Rusten
- e) Gisten
- f) Fase 1, 2, 3
- g) Kleur / Bruiningsgraad
- h) Kinderslot
- i) Programma voltooid
- j) Warmhouden
- k) Timer
- l) Bakken
- m) Voorverwarmen
- n) Programma

- Sluit het apparaat aan, er klinkt een signaal en het display licht op: Tijd 3:20 met programma "1", 750g.
- **Programmaknop** :
 - Selecteer het gewenste programma (1 t/m 16).
- **Gewicht:**
 - Selecteer het gewenste gewicht van het brood: 500g, 750g of 1.000g
- **Kleur:**
 - Selecteer de gewenste bruiningsgraad (licht, medium of donker).
- **Start / Stop:**
 - Het apparaat begint te werken totdat de tijd om is.
 - Om een programma te annuleren, houdt u de knop 3 seconden ingedrukt. Het apparaat schakelt terug naar de startmodus.
- **Vooraf instellen:**
 - Met deze knop kun je het tijdstip kiezen waarop het brood klaar moet zijn. Bijv.: "10:30" – in 10 uur en 30 minuten.
 - Selecteer het programma, het gewicht en de bruiningsgraad en druk vervolgens op "TIME" om de vooraf ingestelde tijd in te stellen. Gebruik de +/- knoppen om de gewenste tijd in te stellen.
 - Start het apparaat. Na de geselecteerde tijd is het brood klaar.
 -  Als de vooraf ingestelde tijd-functie wordt gebruikt, mogen er geen bederfelijke etenswaren in het apparaat worden gebruikt!
- **Warm houden:**
 - Na elk bakproces schakelt het apparaat automatisch over op 1 uur warmhouden. Warmhouden kan op elk moment worden onderbroken met "STOP".
- **Kinderslot:**
 - Druk de knoppen "Gewicht" en "Kleur" 3 seconden tegelijkertijd in om het apparaat te vergrendelen.
 - Om te ontgrendelen, druk nogmaals op de twee knoppen.

Programma's

Programma-nummer	Naam	Beschrijving
1	Basic	Basisprogramma voor bijna alle broodrecepten die voornamelijk met broodmeel worden gebakken.
2	French	Voor brood met fijne bloem, weinig suiker en vet. Knapperige korst en zachte binnenkant.
3	Whole Wheat	Voor brood met een hoog aandeel tarwe, rogge, haver, enz. Lange voorverwarmtijd voor brood met een dikke korst.
4	Sweet	Voor brood met een hoog suiker- en vetpercentage. De broden zijn beter bruin.
5	Ultra-fast	Supersnelle baktijd.
6	Gluten Free	Glutenvrij brood heeft meer tijd nodig om vloeistoffen op te nemen.
7	Quick	Verkorte baktijd vergeleken met het basisprogramma.
8	Cake	Voor het bakken van cake.
9	Knead	Voor het kneden van deeg.
10	Dough	Voor het maken van deeg.
11	Pasta Dough	Voor het maken van verschillende soorten deeg.
12	Yoghurt	Voor het maken van yoghurt.
13	Jam	Voor het maken van jam.
14	Bake	Voor het bakken van kant-en-klaar deeg. De baktijd kan individueel worden gekozen.
15 + 16	Home Made I + II	Programma met individuele waarde-instellingen.
17	IMIX	Voor het kneden van deeg.

- Een akoestisch signaal is te horen nadat het programma is beëindigd of het voedsel warm is gehouden. Schakel vervolgens het apparaat uit.
- Let op:
 - o Een lage temperatuur van het voedsel (bloem, water, etc.) en een lage omgevingstemperatuur beïnvloeden de gisting. Het deeg wordt bovengistend als de omgevingstemperatuur te hoog is.
 - o De aanbevolen omgevingstemperatuur ligt tussen de 15 en 34 ° C.

Instelbereik voor zelfgemaakte programma's 15 + 16

Selecteer programma 15 of 16, het gewicht en de bruiningsgraad, en druk vervolgens op 'Home Made' om het betreffende proces te selecteren en verander het met de "Timer"-knop.

De ingestelde waarden worden opgeslagen en kunnen steeds opnieuw worden opgeslagen.

Home Made I

Proces	Standaardinstelling in minuten	Tijd aan te passen in minuten
Voorverwarmen	0	0 – 20
Kneden 1	15	0 – 30
Rusten 1	3	0 – 30
Kneden 2	20	0 – 30
Rusten 2	10	0 – 30
Kneden 3	0	0 – 25
Gisten 1	42	0 – 60
Gisten 2	40	0 – 60
Gisten 3	0	0 – 60
Bakken	50	0 – 80
Warmhouden	60	0 – 60
Vooraf ingestelde tijd	0	15 uur

Home Made II

Proces	Standaardinstelling in minuten	Tijd aan te passen in minuten
Voorverwarmen	0	0 – 20
Kneden 1	10	0 – 30
Rusten 1	2	0 – 30
Kneden 2	5	0 – 30
Rusten 2	3	0 – 30
Kneden 3	10	0 – 25
Gisten 1	40	0 – 60
Gisten 2	40	0 – 60
Gisten 3	0	0 – 60
Bakken	50	0 – 80
Warmhouden	60	0 – 60
Vooraf ingestelde tijd	0	15 uur

Back-upsysteem voor stroomuitval

De broodbakmachine is voorzien van een back-upsysteem in het geval dat de stroom uitvalt. Als het stroomsysteem wordt onderbroken tijdens het maken van een brood, wordt het brood bakken automatisch binnen 10 minuten hervat, zelfs zonder op de "Start/Stop"-knop te drukken. Als de onderbrekingstijd langer is dan 10 minuten, kan het geheugen niet worden bewaard en moet u het programma opnieuw starten. Als het deeg niet in de rijfsfase is gekomen wanneer de stroomtoevoer werd onderbroken, kunt u direct op de "Start/Stop"-knop drukken om het programma vanaf het begin voort te zetten.

Nadat het brood is gebakken

Zodra het is gebakken, klinken er 10 piepjes om u te waarschuwen dat het brood klaar is en zal de broodbakker automatisch overschakelen op de warmhoud-functie. Belangrijk: de broodbakmachine heeft een automatische "Warmhoud"-instelling die je brood tot wel 1 uur warm houdt. Druk gedurende 3 seconden op de "Start/Stop"-knop om de "Warmhoud"-functie instelling te annuleren.



Gebruik ovenwanten om de pan voorzichtig aan het handvat uit de broodbakmachine te tillen! Draai de pan ondersteboven en schud zachtjes tot het brood eruit komt. De broodpan heeft een antiaanbaklaag zodat het brood er gemakkelijk uit komt. Gebruik geen metalen keukengerei om het brood te verwijderen, omdat dit krassen op de antiaanbaklaag kan veroorzaken. Als de kneedhaak in het brood vastzit, trek je hem er met de haak uit.

Recepten

Ingrediënten moeten in de volgende volgorde worden toegevoegd:

1. Vloeibare ingrediënten
2. Droge ingrediënten
3. Gist

Onderstaande recepten zijn richtlijnen en dienen naar eigen smaak te worden aangepast.

Roggebrood, Programma 1 Basic

	750 g
Water	270 ml
Honing	1 tsp
Zout	2 tsp
Olie	1 tsp
Roggemeel	95 g
Volkoren roggemeel	95 g
Tarwemeel	220 g
Brood kruiden	2 tsp
Droog gist	6 g
Extract van zuurdeeg	12 g

Roggebrood met karnemelk, Programma 1 Basic

	750 g
Karnemelk	500 ml
Zout	13 g
Roggemeel	200 g
Tarwemeel	300 g
Brood kruiden	1 tsp
Droog gist	6 g
Extract van zuurdeeg	75 g

Wit Brood, Programma 2 French

	750 g
Water	310 ml
Zout	15 g
Suiker	1 tsp
Olie	2 tsp
Tarwemeel	500 g
Droog gist	6 g

Volkorenbrood, Programma 3 Whole Wheat

	750 g
Karnemelk	500 ml
Ahornsiroop	30 g
Zout	12 g
Roggemeel	125 g
Korrelig tarwebloem	125 g
Spelt bloem	250 g
Lijnzaad	40 g
Sesam	60 g
Zonnebloemzaad	75 g
Droog gist	3 pack

Brood met rozijnen, Programma 4 Sweet

	750 g
Melk	200 ml
Gesmoltene boter	80 g
Zout	1 tsp
Suiker	75 g
Ei	1
Tarwemeel	450 g
Droog gist	1 pack
Rozijnen	100 g

Glutenvrij brood, Programma 6 Gluten Free

	750 g
Water	150 ml
Melk	150 ml
Zout	1 tsp
Suiker	2 tsp
Glutenvrij meel	400 g
Droog gist	1 pack
Boter	40 g
Brood kruiden	

Speltbrood met courgette en walnoten, Programma 7 Quick

	750 g
Karnemelk	325 ml
Zout	12 g
Suiker	1 tsp
Olijfolie	40 g
Spelt bloem	450 g
Geraspte courgette	100 g
Droog gist	1 pack
Brood kruiden	1 tsp
Kruidenmix	2 tsp
Gehakte walnoten	80 g

Cake, Programma 8 Cake

	750 g
Melk	4 tbsp
Eieren	2
Suiker	140 g
Gesmolten boter	140 g
Tarwemeel	300 g
Zout	
Vanillesuiker	1 pack
Citroen aroma	5 drops
Bakpoeder	1 pack

Deeg voor uientaart, Programma 10 Dough

Water	300 ml
Zout	2 tsp
Olie	1 tbsp
Suiker	1 tsp
Tarwemeel	500 g
Droog gist	1 pack

Yoghurt, Programma 12 Yoghurt

Melk	1000 ml
Normale yoghurt	150 ml

Bakken, Programma 14 Bake
Basis uithardingstijd: 30 minuten, instelbaar bereik is van 10 minuten tot 1:30 uur.
Instelling basistemperatuur: 150°C (medium), instelbaar bereik via bruingraad 100°C (licht), 150°C (medium), 200°C (donker)

Meergranenbrood, Programma 15 Home Made

	750 g
Water	350 ml
Bakvet	1 - 2 tbsp
Zout	10 g
Suiker	5 g
Moutpoeder	15 g
Volkoren tarwemeel	500 g
Lijnzaad	2 tbsp
Sesam	2 tbsp
Zonnebloemzaad	2 tbsp
Brood kruiden	1 tsp
Droog gist	1 pack

Kneden, Programma 17 IMIX
Zonnebloemzaad basis uithardingstijd: 20 minuten, instelbaar bereik 20 minuten tot 30 minuten.

Probleem oplossen

Beste klant,

Hartelijk dank voor de aankoop van dit STEBA artikel. De volgende tabel zal u helpen met problemen die zich kunnen voordoen bij het gebruik van het apparaat. Voor veel problemen is er een eenvoudige oplossing, want niet alles wat lijkt op een storing is ernstig. Controleer de volgende lijst voordat u contact opneemt met de klantenservice.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Foutcode H:HH	<ul style="list-style-type: none">· Temperatuur in het apparaat is te hoog	<ul style="list-style-type: none">· Stop het programma· Laat het apparaat afkoelen en probeer opnieuw na 10 tot 15 minuten.
Foutcode E:E0	<ul style="list-style-type: none">· Temperatuursensor niet aangesloten	<ul style="list-style-type: none">· Stop het programma en haal de stekker uit het stopcontact.· Neem contact op met de fabrikant.
Brood stort in als het wordt gebakken	<ul style="list-style-type: none">· Deeg steeg ongelijkmatig en/of te snel op door overmatig vocht, of er is te veel vloeistof of te veel gist gebruikt.· Een te hoge luchtvochtigheid en/of omgevingstemperatuur kan ook nadelig zijn.	<ul style="list-style-type: none">· Gebruik alleen bloem die in een luchtdichte verpakking is bewaard. Meet alle vloeistoffen af met maatbekers.· Deeg zal te snel en ongelijkmatig rijzen tijdens warme en/of vochtige dagen.
Zware, dichte textuur	<ul style="list-style-type: none">· Te veel bloem of niet genoeg vloeistof.· Te veel fruit, volkoren granen of andere toegevoegde ingrediënten.	<ul style="list-style-type: none">· Pas de hoeveelheid vloeistof aan.· Pas de hoeveelheid gebruikte ingrediënten aan.
Open, grove of gaatjesachtige textuur	<ul style="list-style-type: none">· Er is te veel water gebruikt.· Zout is weggelaten.· Er is te warme vloeistof gebruikt.	<ul style="list-style-type: none">· Pas de hoeveelheid vloeistof aan.· Voeg zout toe.· Ververs de vloeistof of laat deze afkoelen naar kamertemperatuur.
De onderkant en zijkanten zijn bedekt met te veel bloem.	<ul style="list-style-type: none">· Er zijn veel kleverige ingrediënten zoals boter en bananen gebruikt.· U heeft te veel bloem of niet genoeg vloeistof gebruikt.	<ul style="list-style-type: none">· Gebruik geen ingrediënten met een hoge kleverigheid.· Controleer het recept en meet de juiste hoeveelheid af.

Het brood is te donker.	<ul style="list-style-type: none"> · U gebruikt te veel suiker. · U heeft de verkeerde korstkleur gekozen. 	<ul style="list-style-type: none"> · Druk op de "Start / Stop"-knop om het programma 5-10 minuten voor de geplande eindtijd te onderbreken. Voordat u het brood verwijdert, moet u het brood ongeveer 20 minuten in de broodpan met gesloten deksel bewaren.
Er komt rook uit de bakkamer of stoomopening.	<ul style="list-style-type: none"> · Wellicht heeft u ingrediënten op het verwarmingselement gemorst. 	<ul style="list-style-type: none"> · Verwijder deze ingrediënten nadat het apparaat is afgekoeld.
De bodemkorst van het brood is te dik.	<ul style="list-style-type: none"> · Het brood wordt lang warm gehouden. 	<ul style="list-style-type: none"> · Haal het brood er snel uit zonder het warm te houden.
De ingrediënten zijn slecht geroerd en gebakken.	<ul style="list-style-type: none"> · U heeft een onjuist programma geselecteerd. · Het deksel is tijdens het gebruik meerdere keren geopend. · De roerweerstand is te groot waardoor de kneder niet goed kan draaien en roeren. 	<ul style="list-style-type: none"> · Kies het juiste programma. · Open de deksel niet tijdens gebruik. · Controleer de kneder en gebruik zonder ingrediënten. Neem contact op met het erkende servicecentrum als het probleem niet is verholpen.
Het is erg lastig om het brood eruit te halen.	<ul style="list-style-type: none"> · Kneder hecht stevig aan de as in de broodpan. 	<ul style="list-style-type: none"> · Nadat u het brood eruit heeft gehaald, doet u heet water in de broodpan en laat u de kneder ongeveer 10 minuten weken. Haal deze er vervolgens uit en maak deze schoon.
Het display toont "HHH" nadat u op de "Start / Stop" knop heeft gedrukt.	<ul style="list-style-type: none"> · De temperatuur in de broodbakmachine is te hoog. 	<ul style="list-style-type: none"> · Druk op de "Start / Stop"-knop en trek de stekker van de broodbakmachine uit het stopcontact. Laat het apparaat afkoelen.
Het motorgeluid is hoorbaar maar het deeg wordt niet geroerd.	<ul style="list-style-type: none"> · Broodpan is niet goed bevestigd of het deeg is te veel. 	<ul style="list-style-type: none"> · Controleer de hoeveelheden in het recept en controleer of de broodpan goed vastzit.
Het deeg is te hoog gestegen.	<ul style="list-style-type: none"> · Te veel gist. · Vergeten om het zout toe te voegen. 	<ul style="list-style-type: none"> · Probeer minder gist te gebruiken.

<p>Het brood is niet genoeg gerezen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Geen of te weinig gist. · Gist kan een slechte invloed hebben omdat de watertemperatuur te hoog is of wanneer de gist wordt gemengd met zout. · De omgevingstemperatuur is lager. 	<ul style="list-style-type: none"> · Controleer de hoeveelheid en de kwaliteit van de gist. · Verhoog de omgevingstemperatuur.
<p>Het broodformaat is zo groot dat het deksel kan worden verschoven.</p>	<ul style="list-style-type: none"> · De hoeveelheid gist, bloem of water is te groot. · De temperatuur in de kamer is te hoog. 	<ul style="list-style-type: none"> · Verminder de hoeveelheid ingrediënten volgens de instructies.

Correcte afvalverwijdering van dit product

Versleten apparaten onmiddellijk onbruikbaar maken.



Binnen de Europese Unie duidt dit symbool erop dat dit product niet samen met huishoudelijk afval verwijderd mag worden. Oude apparaten bevatten waardevolle, recycleerbare materialen, die aan recycling onderworpen moeten worden om het milieu c.q. de menselijke gezondheid niet door een ongecontroleerde afvalverwijdering te schaden. Gelieve oude apparaten daarom via geschikte inzamelsystemen te verwijderen of het apparaat met het oog op de afvalverwijdering terug naar de afzender (waar u het product gekocht hebt) te zenden. De afzender zal dan het apparaat aan een stoffelijke recycling onderwerpen.

Evacuatie van de verpakking

Verpakkingsmateriaal niet gewoon wegwerpen, maar aan recycling onderwerpen. Verpakkingen van papier, karton en gegolfd karton in verzamelcentra voor oud papier afgeven. Onderdelen van kunststofverpakkingen en folie dienen eveneens in de daarvoor bestemde verzamelbakken gedeponeerd te worden.



In de voorbeelden voor de kunststofbenaming staat: PE voor polyethyleen, het kencijfer 02 voor PE-HD, 04 voor PE-LD, PP voor polypropyleen, PS voor polystyreen.

Klantenserviceafdeling:

Indien uw apparaat tegen de verwachting in dan toch al eens de klantenserviceafdeling nodig heeft, gelieve u dan tot onderstaand adres te richten. Wij zullen dan in geval van garantie voor de afhaling zorgen. Het apparaat moet transporteerbaar verpakt zijn.

Ongefrankeerde pakjes kunnen niet aanvaard worden!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Verkopen-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,

Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19



e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>


Opgelet! Elektrische apparaten mogen uitsluitend door vakkundig geschoolde elektriciens gerepareerd worden, omdat er door ondeskundige reparaties aanzienlijke gevolgschade kan ontstaan.

Generelt

Dette apparat er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og kun indendørs. Læs brugsanvisningen grundigt og gem den omhyggeligt. Hvis apparatet gives videre til andre personer, skal brugsanvisningen følge med. Benyt apparatet som beskrevet og overhold sikkerhedsinstruktionerne. Producenten påtager sig intet ansvar for skader og ulykker, som skyldes manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktionerne. Fjern alt emballage og alle etiketter. Vask alle dele grundigt (se rengøring).


Sikkerhedsinstruktioner

-  **Varm overflade!** Der er risiko for forbrændinger ved røring af overfladen under drift. Placer apparatet med en afstand på 10 cm fra bagsiden mod køkkenvægten.
- Apparatet må kun tilsluttes og anvendes ifølge oplysninger på typeskiltet.
- Apparatet må benyttes, hvis tilslutningskablet og maskinen er uden beskadigelser. Det skal kontrolleres hver gang maskinen skal benyttes.
- Apparatet må ikke røres med våde hænder.
- Må kun tilsluttes en stikkontakt med jordforbindelse i overensstemmelse med typeskiltet og stikkontakten skal være lettilgængelig.
- For at udtage stikket fra stikkontakten, træk altid i stikket- og aldrig i kablet.
- Træk stikket ud af stikkontakten, hver gang maskinen har været brugt, og i tilfælde af at der indtræder en fejl.
- Træk eller hiv aldrig i ledningen ved stikkontakten. Undgå at gnide ledningen langs kanter og sørg for, at den ikke kommer i klemme.
- Hold strømforsyningen væk fra varme dele.
-  Apparatet må ikke bruges af børn fra 8 år og opefter samt personer med nedsat følsomhed, fysiske eller mentale handicap, eller personer, som ikke er i stand til at betjene apparatet, medmindre de overvåges eller instrueres i brugen af ap-

- paratet og forstår de farer som er forbundet dermed. Lad aldrig børn lege med apparatet eller emballagen. Rengøring og vedligeholdelse af apparatet må ikke foretages af børn, medmindre de er fyldt 8 år og overvåges af en voksen.
- Apparatet og ledningen skal opbevares utilgængeligt for børn under 8 år.
 - Børn skal overvåges af en voksen for at sikre, at de ikke leger med apparatet eller emballagen (f.eks. plastposer).
 - Apparatet må ikke betjenes med en timer eller et separat fjernstyringssystem!
 - Apparatet må ikke anvendes uden opsyn.
 - Opbevar ikke i det fri eller i et fugtigt rum.
 -  Placer intet på apparatet og dæk ikke ventilationsrillerne til.
 - Nedsenk ikke apparatet i vand!
 - Rund om apparatet skal der være min 10 cm luft.
 -
 - Benyt aldrig apparatet efter en fejlfunktion, fx hvis den er faldet ned eller på anden måde blevet beskadiget.
 - Producenten påtager sig intet ansvar for skader på grund af forkert anvendelse af grillen som følge af manglende overholdelse af instruktionerne i brugsanvisningen.
 - For at undgå farlige situationer må eventuelle reparationer af grillen kun udføres af et serviceværksted. Der må kun anvendes originale reservedele.
 - Apparatet bliver varmt, må kun transporteres efter afkøling.
 - Apparatet må kun bruges til de formål, der er beskrevet i brugermanualen.
 - Indsæt ingen materialer som papir, pap, plastik osv. i apparatet.
 - Dette apparat er beregnet til brug i husholdnings- og af:
 - o personale køkkenområder i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer
 - o af kunder i hoteller, moteller og andre boliger type miljøer
 - o bed and break fast miljøer

- **Inden første anvendelse:** Alle dele- undtaget varmeelementet- rengøres grundigt og tørres derefter. For at fjerne lugten af „ny apparat“, opvarmes apparatet i ca. 15 min.
-  **Forsigtig! Apparatet bliver varmt. Fare for forbrændinger!** Under anvendelse kan temperaturen på overfladen blive meget varm! Apparatet placeres på en jævn, varmebestandig overflade og placeres ca. 70 cm fra brandbare materialer (f.eks. gardiner).
- Under anvendelse opstår varmt damp. Hold hænder og ansigt på afstand.
- Ved brug af et forlænger kabel skal det have et tværsnit på 1,5 mm². Ledningen på en kabeltromle altid være rullet helt ud.
- Ved anvendelse af et GS- godkendt 16 A multi forlænger kabel, må denne ikke belastes med mere end 3680 watt. Der er fare for brand!
- Vær opmærksom på, at børn ikke trækker i kablet og at ingen snubler over kablet.
- Apparatet skal altid afbrydes fra elnettet, hvis tilsyn ikke er til stede, og inden montering, demontering eller rengøring.
- **Hygiejne:** Grundet bakterier og mug, er det vigtigt, at apparatet altid rengøres!

Rengøring

-  **Advarsel! Inden hver rengøring skal stikket udtages fra stikkontakten og apparatet skal afkøle!**
- Apparatet må ikke nedsænkes i vand.
- Rengør alle indre metal dele og yderside med en fugtig klud, sæbe og vand. Lad alt tørre efter.
- Rengør brødbakken med en blød fugtig klud. Brug ikke stærke eller skrubbende rengøringsmidler, kemiske midler, skurebørste eller lign..

Placering af apparatet

Vigtig

Placer aldrig apparatet på eller ved siden af en varm overflade (f.eks. kogeplade), men kun på en jævn, stabil og varmebestandig bordskåner. Det er altid vigtigt at sikre, at der ikke er brændbare genstande i nærheden. Placer ikke enheden på kanten af bordet, så børn ikke kan komme til den, og for at den ikke falder ned ved berøring.



1. Låg
2. Vindue
3. Panel
4. Ventilation huller
5. Bageplade
6. Bagekammer
7. Ydre del
8. Målebæger
9. Måleske
10. Krog
11. Æltespade

Bage ingredienser

Mel

Meltypen indikere hvor meget mineral indhold det indeholder.

- Type 405: Almindeligt mel til alle former for brug, kager, brød mm..
- Type 1050: Brødmel med høj mængde af gluten. Da gluten indholdet er større en normalt mel kan det bruges til at lave brød i større størrelser..
- Fuldkornsmel: fuldkornsmel har ingen type nummer og er melet fra hele korn. Fuldkornsmel er tungere og indeholder flere næring end normalt mel. Mange opskrifter kombinere ofte fuldkornsmel og brødmel for det bedste resultat.
- Brød lavet med fuldkornsmel er normalt mindre i størrelsen, derfor kombinere mange opskrifter både fuldkorns og brødmel til bedste resultat..
- Majsmel og havregrynsmel: Majsmel og havregrynsmel er malet fra majs og havre. De er tilført for at lave rustikt brød hvilket kan forbedre smagen og struktur af brødet.

Sukker

Sukker er en meget vigtig ingrediens, det forøger den søde smag og farven på brødet. Sukker er også næring til gæren. Hvidt sukker er mest brugt men brun sikker, flormelis og lign. kan bruges ved specielle mad behov..

Gær

Gær skal opbevares i køleskabet, da bakterierne i den dør ved høj temperatur. Før brug bør du kigge på holdbarhed på din gær. Sæt i køleskabet umiddelbart efter brug. Den mest gængse årsag til dårligt brød er for gammel gær. Denne metode kan bruges til at tjekke at din gær ikke er for gammel.

- Fyld en halv kop varmt vand (45-50C) i målebæger.
- Fyld 1 tsk. hvid sukker i og rør, derefter tilføj 2 tsk. gær.
- Sæt bæger et varmt sted i 10 min, rør ikke i vandet.
- Hvis der fremkommer skum, så er gæren stadig aktiv, hvis ikke så er den for gammel..

Salt

Salt er nødvendigt for at forbedre smagen og farven på skorpen. salt kan dræbe gæren hvis der bruges for meget..

Æg

Æg kan forbedre brød struktur samt gøre brøden større og mere nærende. Æg skal tilføres og røres ud til det er jævnt fordelt..

Fedt, smør og vegetabilsk olie

Fedt kan gøre brødet blødt men sænker dets levetid. Smør bør smeltes eller skæres i små stykker før tilsætning..

Bagepulver

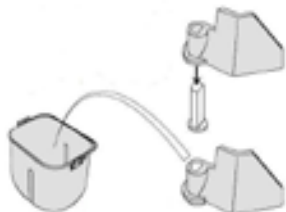
Bagepulver bruges i meget hurtigt hævende brød og kager, da de ikke behøver at hæve men i stedet producere luft. Luften vil formere sig således at brødet eller kagen bliver blødere..

Vand og andre væsker

Vand er nødvendigt for at lave brød. normalt bør temperaturen på vandet være mellem 20 og 25 grader for bedste resultat. Vandet kan erstattes med frisk mælk da dette vil forbedre brødets smag of skorpens farve..

Bagning af brødet.

1. Åben låget og fjern bagepladen **ved at rotere mod venstre**. Fjern altid bagepladen inden du tilsætte ingredienserne for at sikre at de ikke falder i bagekammer eller varmelegeme.



2. **Isæt æltespaden**, det er vigtigt at denne er sat ordentligt på skaftet i bunden af bagepladen. Hvis spaden ikke er isat korrekt kan ingredienserne ikke æltes og blandes korrekt.
3. **Tilføjelse af ingredienser til bagepladen.**
Det er VIGTIGT at ingredienserne er tilført i den korrekte sekvens og de er målt og vejnet korrekt og præcist ellers kan dejen ikke blandes eller hæve korrekt. alle ingredienser bør være stuetemperatur 20-25 C.

Ingredienser bør tilføres i den følgende sekvens:



1. Flydende ingredienser.
2. Tørre ingredienser.
3. Gær.

OBS! Masser mel ned i bagepladen, lav en lille udhuling i midten af dejen og placer gæren der, hvis gær kommer i kontakt med vand før æltning vil dejen ikke hæve. Tilsæt altid gær til sidst.

Kom I gang



- a) Brød vægt
- b) indstil tid
- c) Æltning
- d) Hvile/hæve
- e) Gæring
- f) Fase 1, 2, 3
- g) Farve / Brunings grad
- h) Børnelås
- i) Program færdigt
- j) Hold varm
- k) Timer
- l) Bag
- m) Forvarm
- n) Program

- Forbind enheden, den laver en lyd og display lyser op: Time 3:20 med program "1", 750 g
- **Program knap** :
 - Vælg program fra 1 til 16.
- **Weight - Vægt:**
 - Vælg brød vægt fra 500g, 750g, 1.000g.
- **Color - Farve:**
 - Vælg bruningsgrad fra lys mellem og mørk
- **Start / Stop:**
 - Enheden starter og slutter når timeren er færdig
 - For at afbryde et program hold knappen nede i 3 sekunder og enheden skifter til start
- **Pre-Set:**
 - Med denne knap kan du vælge hvornår brødes skal være færdigt, fx: "10:30" til om 10 timer og 30 min.
 - Vælg program, vægt og bruning, tryk da "TIME " og vælg hvornår den skal være færdig. Brug +/- knapperne til at indstille tid.
 - Efter den valgte tid er brødet klar
 -  Hvis pre set er brugt bør ingen vare som kan rådne tilsættes.
- **Hold varm:**
 - Efter bagning er afsluttet skifter enheden automatisk til at holde varm i 1 time, dette kan stoppes på "stop" knappen.
- **Børnelås:**
 - Hold på knapperne "weight" og "colour" samtidig i 3 sekunder for at starte børnelås.
 - For at stoppe børnelås, gør det samme igen.

Programmer

Program-Nummer	Navn	Beskrivelse
1	Basic	Basalt program til næsten alle opskrifter som er lavet hovedsageligt med brødmel.
2	French	Til brød med fint mel, lidt sukker og fedt. Sprød skorpe og blødt indre
3	Whole Wheat	Til brød med højt mængde af hvede, havre, rug osv. længere forvarmning laver brød med tyk skorpe.
4	Sweet	Til brød med højt indhold af sukker og fedt, brødet bruner bedre.
5	Ultra-fast	Super hurtig bagetid.
6	Gluten Free	Til brød uden gluten, dette har brug for længere tid til at optage væsker.
7	Quick	Forkortet tid i forhold til basic programmet.
8	Cake	Til kager.
9	Ælt	Til at ælte dej.
10	Dough	Til forskellige dejtyper.
11	Pasta Dough	Til forskellige dejtyper.
12	Yoghurt	Til at lave yoghurt.
13	Jam	Til syltetøj.
14	Bake	Til færdiglavet dej, bage tid kan vælge individuelt.
15 + 16	Home Made I + II	Justerbart program
17	IMIX	Til æltning.

- En lyd kan høres når programmet er slut eller brødet er holdt varmt. sluk derefter enheden
- OBS:
 - o Lav temperatur af ingredienser (mel, vand osv.) og lav temperatur i rummet kan have indflydelse på gæringen. Dejen bliver top gæret hvis temperaturen er for høj..
 - o Anbefalet rum temperatur er 15 til 34 C.

Home Made programmer 15 + 16

Vælg program 15 eller 16, vægt og bruningsgrad tryk derefter "Home Made" for at vælge den korrekte proces og ændre den med "Timer" knappen..

De valgte værdier er gemt og kan bruges igen og igen.

Home Made I

Proces	Standard indstilling I min.	Kan justeres fra og til i min.
Forvarm	0	0 – 20
Ælt 1	15	0 – 30
Hvil 1	3	0 – 30
Ælt 2	20	0 – 30
Hvil 2	10	0 – 30
Ælt 3	0	0 – 25
Gæring 1	42	0 – 60
Gæring 2	40	0 – 60
Gæring 3	0	0 – 60
Bag	50	0 – 80
Hold varm	60	0 – 60
Indstillet tid	0	15 timer

Home Made II

Proces	Standard indstilling I min.	Kan justeres fra og til i min.
Forvarm	0	0 – 20
Ælt 1	10	0 – 30
Hvil 1	2	0 – 30
Ælt 2	5	0 – 30
Hvil 2	3	0 – 30
Ælt 3	10	0 – 25
Gæring 1	40	0 – 60
Gæring 2	40	0 – 60
Gæring 3	0	0 – 60
Bag	50	0 – 80
Hold varm	60	0 – 60
Indstillet tid	0	15 timer

Strømafbrydelses backup system

Brødmaskinen er udstyret med et backup system og/eller hukommelse. Hvis strømmen går i løbet af brødet bageproces, vil processen automatisk fortsætte indenfor 10 min, selv uden tryk på "start/stop" knappen. Hvis forstyrrelsen overstiger 10 min, kan maskinen ikke selv starte igen og du skal derfor genstarte programmet. Hvis dejen ikke er gået til at hæve når strømmen går kan du trykke "start/stop" direkte for at fortsætte fra starten.

Efter brødet er bagt.

Når bagningen er færdig vil der lyde 10 bip, enheden skifter derefter til "hold varm". Vigtigt: Brødmaskinen har et automatisk program "hold varm" som holder brødet varmt en time efter det er bagt færdigt, for at stoppe dette skal du holde "start/stop" inde i 3 sekunder.



Brug ovenhandsker til at forsigtigt løfte bagepladen ud af maskinen ved hjælp af håndtagene, vend forsigtigt pladen på hovedet og ryst til brødet falder ud. Bagepladen er lavet med ikke klæbende belægning så brødet kommer nemt ud.

Brug ikke metal redskaber til at fjerne brøden da det kan beskadige belægningen. Hvis æltespaden sidder fast, så træk den ud med krogen.

Opskrifter

Ingredienser bør tilføres i den følgende sekvens:

1. Flydende ingredienser.
2. Tørre ingredienser.
3. Gær.

Opskrifterne er blot en guide, de kan ændres til egen smag.

Blandet rugbrød, Program 1 Basic

	750 g
Vand	270 ml
Honning	1 tske
Salt	2 tske
Olie	1 tske
Rugmel	95 g
Groft Rugmel	95 g
Hvedemel	220 g
Brød krydderi	2 tske
Tør gær	6 g
Surdejs ekstrakt	12 g

Rug blandet brød med kærnemælk, Program 1 Basic

	750 g
Kærnemælk	500 ml
Salt	13 g
Rugmel	200 g
Hvedemel	300 g
Brød krydderi	1 tske
Tør gær	6 g
Sur dejs ekstrakt	75 g

Hvidt brød, Program 2 French

	750 g
Vand	310 ml
Salt	15 g
Sukker	1 tske
Olie	2 tske
Hvedemel	500 g
Tør gær	6 g

Fuldkornsbrød, Program 3 Whole Wheat

	750 g
Kærnemælk	500 ml
Ahorn's sirup	30 g
Salt	12 g
Rugmel	125 g
Groft Hvedemel	125 g
Spelt mel	250 g
Hørfrø	40 g
Sesam	60 g
Solsikker frø	75 g
Tør gær	3 pakker

Rosin brød, Program 4 Sweet

	750 g
Milk	200 ml
Smør, melted	80 g
Salt	1 tske
Sukker	75 g
Æg	1
Hvedemel	450 g
Tør gær	1 pakker
Rosiner	100 g

Gluten-fri brød

Program 6 Gluten Free

	750 g
Vand	150 ml
Mælk	150 ml
Salt	1 tske
Sukker	2 tske
Gluten-free mel	400 g
Tør gær	1 pakker
Smør	40 g
Brød krydderi	

Surdejsbrød med zucchini og valnødder, Program 7 Quick

	750 g
Kærnemælk	325 ml
Salt	12 g
Sukker	1 tske
Olive Olie	40 g
Spelt mel	450 g
Zucchini, rasp	100 g
Tør gær	1 pakker
Brød krydderi	1 tske
Urtemix	2 tske
Valnødder, hakket	80 g

Kage, Program 8 Cake

	750 g
Mælk	4 spsk.
Ægs	2
Sukker	140 g
Smør, smeltet	140 g
Hvedemel	300 g
Salt	
Vanilje-Sukker	1 pakker
Citron aroma	5 drops
Bagepulver	1 pakker

Løgtærte dej, Program 10 Dough

Vand	300 ml
Salt	2 tske
Olie	1 spsk.
Sukker	1 tske
Hvedemel	500 g
Tør gær	1 pakker

Yoghurt, Program 12 Yoghurt

Mælk	1000 ml
Alm. yoghurt	150 ml

Bag, Program 14

Standard tidsindstilling: 30 min, justerbar fra 10 min til 1:30 timer. Standard temp. indstilling: 150c (medium) justerbar bruning 100c (lys) 150c (medium) 200c (mørk)

Flerkorns brød,

Program 15 Home Made

	750 g
Vand	350 ml
Forkorter	1 - 2 spsk.
Salt	10 g
Sukker	5 g
Malt pulver	15 g
Fuldkorns hvedemel	500 g
Hørfrø	2 spsk.
Sesam	2 spsk.
Solsikker frø	2 spsk.
Brød krydderi	1 tske
Tør gær	1 pakker

Æltning, Program 17 IMIX

Standard tidsindstilling, 20 min, justerbar mellem 20 til 30 min.

Fejlfinding

Kære kunde,

Tak fordi du købte et produkt fra Steba. Tabellen nedenfor giver hjælp til problemer, der kan opstå under brug af enheden. For mange problemer er der en simpel løsning, for ikke alle fejlfunktioner behøver at være alvorlige. Gennemgå venligst den nedenstående liste, inden kundeservice kontaktes.

Problem	Årsag	Løsning
Fejlkode H:HH	<ul style="list-style-type: none">· Temperaturen er for høj	<ul style="list-style-type: none">· Stop programmet· Lad enheden hvile i 10 til 15 min
Fejlkode E:E0	<ul style="list-style-type: none">· Temperatur sensor ikke forbundet	<ul style="list-style-type: none">· Stop programmet og hiv stikket, kontakt service.
Brødet falder sammen når det bages	<ul style="list-style-type: none">· Dejen hævede ujævnt eller for hurtigt pga. for meget fugt. For meget flydende ingredienser eller gær blev tilført, høj fugt eller varme.	<ul style="list-style-type: none">· Brug kun mel som har været i lufttæt beholder, mål alle flydende ingredienser med målebæger. dejen vil hæve for hurtigt på varme eller fugtige dage.
Tung og kompakt struktur.	<ul style="list-style-type: none">· For meget mel eller ikke nok flydende ingredienser. For meget frugt fuldkorn eller andre tilførte ingredienser.	<ul style="list-style-type: none">· Tilpas mængden af flydende ingredienser.
Åben, grov eller huller struktur.	<ul style="list-style-type: none">· For meget vand, ikke nok salt. for varm flydende ingrediens	<ul style="list-style-type: none">· Tilpas mængde af flydende ingredienser. tilføj salt. brug en koldere flydende ingrediens.
Bunden og siderne er dækket i for meget mel.	<ul style="list-style-type: none">· Høj gluten mængde i ingredienserne som smør bananer osv. for meget mel og for lidt flydende ingredienser.	<ul style="list-style-type: none">· Tilføj ikke disse ingredienser. Tjek opskriften igen og mål efter.
Brødet er for mørkt	<ul style="list-style-type: none">· For meget sukker, forkert bruning indstilling.	<ul style="list-style-type: none">· Tryk på "start/stop" knap 5 til 10 min før den planlagte sluttid. før du fjerner brødet bør du lade det blive i bagepladen i 20 min med låget lukket.
Røg fra kammer eller damp ventil	<ul style="list-style-type: none">· Der er muligvis spildt noget på varmelegemet	<ul style="list-style-type: none">· Fjerne dette når enheden er kølet ned
Brødets bund skorpe er for tyk	<ul style="list-style-type: none">· Brødet blev holdt varmt for længe	<ul style="list-style-type: none">· Tag brødet ud hurtigere

Ingredienserne er dårligt blandet	<ul style="list-style-type: none"> Valgt forkert program, låget er åbnet flere gange under bagning. For meget modstand gør at æltespaden ikke kan virke. 	<ul style="list-style-type: none"> Vælg det rigtige program og lad låg være lukket. Kontroller at æltespaden virker uden noget i enheden. Hvis dette stadig ikke virker kontakt da service.
Brødet sidder fast og kan ikke tages ud	<ul style="list-style-type: none"> Æltespaden holder hårdt fast i skaftet i bagepladen. 	<ul style="list-style-type: none"> Efter brødet er taget ud, læg bagepladen i varmt vand og lad æltespaden bløde i vand i 10 min og rengør.
Displayet viser "HHH" efter du har trykket "start/stop" knappen.	<ul style="list-style-type: none"> Temperaturen i brødmageren er for høj 	<ul style="list-style-type: none"> Tryk på "start/stop" knappen og lad enheden køle ned
Motor laver lyd og men den ælter ikke	<ul style="list-style-type: none"> Bagepladen er sat forker eller har for meget i 	<ul style="list-style-type: none"> Kontroller at bagepladen side ordentligt samt opskriften er fulgt.
Brødet hævede for højt	<ul style="list-style-type: none"> For meget gær, glemte salt 	<ul style="list-style-type: none"> Mindre gær
Brødet hævede ikkenok	<ul style="list-style-type: none"> Intet eller for lidt gær, gæret kan være ved at være for gammelt. vandtemperaturen for høj eller gær blandet med salt. rum temperatur er lav. 	<ul style="list-style-type: none"> Tjek gær mængde og holdbarhed, øg rummets temperatur
Brød for stort til at lukke låg	<ul style="list-style-type: none"> For meget gær mel og vand, for høj temperatur. 	<ul style="list-style-type: none"> Reducer mængde og følg opskrift.

Korrekt bortskaffelse af dette produkt:

Nedslidte maskiner skal straks tages ud af brug.



Inden for den Europæiske Union, indikerer dette symbol, at produktet ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald. Elektronisk affald indeholder værdifulde og genanvendelige materialer, som burde blive genbrugt for ikke at skade naturen eller menneskers sundhed igennem ukontrolleret affaldshåndtering. Sørg derfor altid for at aflevere elektronisk affald på en genbrugsstation eller sende det til bortskaffelse hos forhandleren. Denne søger hefter for at maskinens komponenter genbruges.

Bortskaffelse af emballage: Smid aldrig blot emballagen ud, men bortskaf det på korrekt og ansvarlig vis til genanvendelse.

Emballage:

- Aflever papir-, pap- og bølgepapemballage på genbrugsstationen.
- Forpakningsdele af plastik og folie skal ligeledes afleveres i den dertil indrettede opsamlingsbeholder



I eksemplerne på mærkning af plastmaterialer står: PE for polyethylen, kodenummer 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylen, PS for polystyrol.

Kundeservice:

Hvis din maskine mod forventning får brug for service, bedes du kontakte os på følgende adresse. Vi afhenter apparatet hvis den stadig er dækket af garantien. Apparatet skal pakkes ind til transport.

Ufrankerete pakker modtages ikke!

STEBA Elektriske Apparater ApS & Co K/S
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany

Salgstelefon: 09543 / 449-17 / -18, servicetelefon: 09543 / 449-44, fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

Advarsel! For at undgå væsentlige skader, der kan opstå som følge af ukyndig reparation, må elektroniske apparater kun repareres af autoriserede el-reparatører.

Garantie-Bedingungen

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Schäden am Gerät, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch auf Werksfehler zurückzuführen sind und uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb der Garantiezeit nach Lieferung an den Endabnehmer mitgeteilt wurden, beheben wir nach Maßgabe der folgenden Bedingungen. Um Ihren Anspruch geltend zu machen, ist der original Verkaufsbeleg mit Verkaufsdatum beizulegen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert- und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind sowie für Schäden aus nicht normalen Umweltbedingungen. Die Garantie erstreckt sich ausschließlich auf Mängel, welche auf Material- oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Die Behebung von uns als garantispflichtig anerkannter Mängel erfolgt dadurch, dass die mangelhaften Teile durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

- Normaler Verschleiß
- Gebrauchsschäden an der Beschichtung
- Glasbruch
- Unsachgemäße Anwendung, wie Überlastung oder nicht zugelassene Zubehörteile
- Beschädigung durch Fremdeinwirkung, Gewaltanwendung oder Fremdkörper
- Schaden durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung z. B. falsche Netzspannung

Geräte, für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Mangelbeseitigung beansprucht wird, sind an uns sachgemäß verpackt, gereinigt, mit Fehlerangabe und einschließlich Kaufbeleg einzusenden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Der Garantieanspruch ist nicht übertragbar und erlischt bei unsachgemäßem Gebrauch oder Zweckentfremdung, wenn Reparaturen oder Eingriffe von dritter Seite vorgenommen wurden; und zwar unabhängig davon, ob die Beanstandung hierauf beruht. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet zum gleichen Zeitpunkt wie die Garantiefrist für das ganze Gerät.

Kann der Mangel nicht beseitigt werden oder wird die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert, wird auf Wunsch des Endabnehmers innerhalb der gesetzlichen Garantiezeit ab Kauf- bzw. Lieferdatum entweder kostenfreier Ersatz geliefert oder der Minderwert vergütet oder das Gerät gegen Erstattung des Kaufpreises zurückgenommen.

Weitergehende Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind ausgeschlossen.

Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG

Pointstraße 2, D-96129 Strullendorf
Elektro@steba.com

www.steba.com

Zentrale: Tel.: 09543-449-0

Fax: 09543-449-19

Vertrieb: Tel.: 09543-449-17

Tel.: 09543-449-18