



220-240 V~; 50/60 Hz; 540 W

## Brotbackautomat BM 3


Gebrauchsanweisung	2
Instructions for use	16
Mode d'emploi	30
Gebruiksaanwijzing	44
Brugsanvisning	58


## 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 gerdete 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 sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die da-

- raus 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 1,5mm<sup>2</sup> 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

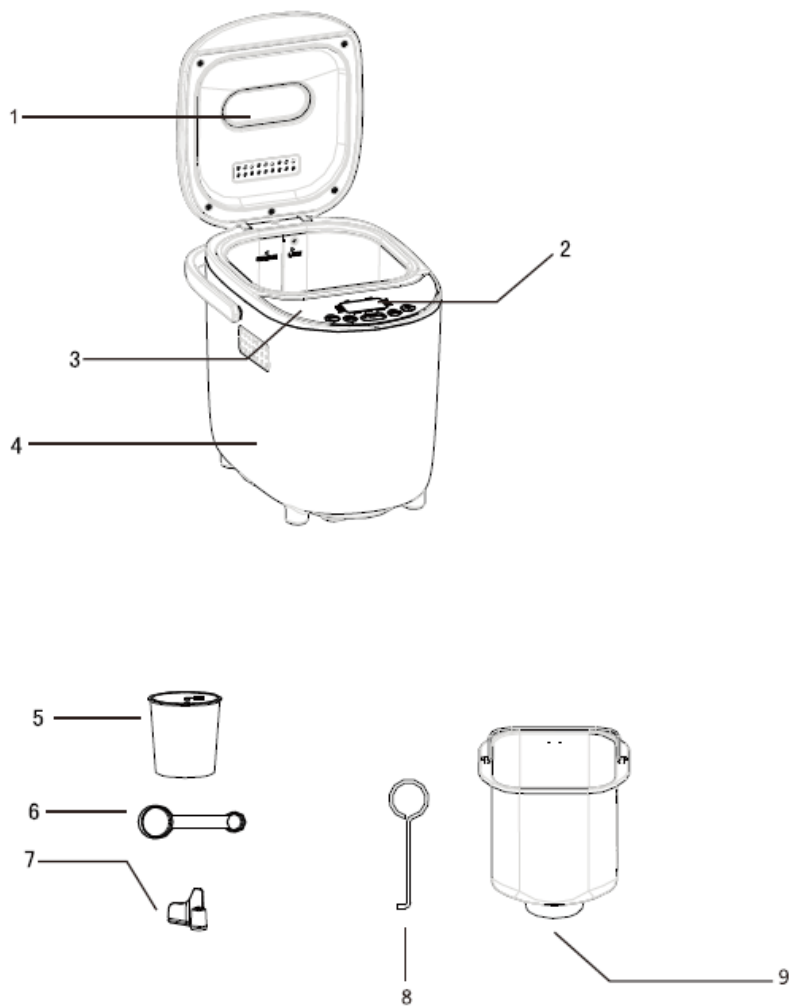
- mit Seifenwasser. Lassen Sie alles danach gut trocknen.
- Reinigen Sie die Backform mit einem feuchten Tuch, benutzen Sie keine Scheuermilch, säurehaltigen Reinigungsmittel, Kratzer oder Stahlschwämme.

## **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 entflammbaren Gegenstände in der Nähe befinden.

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



1. Deckel
2. Display
3. Bedienfeld
4. Gehäuse
5. Messbecher
6. Messlöffel
7. Knethaken
8. Entnahmehaken
9. Backform

# 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

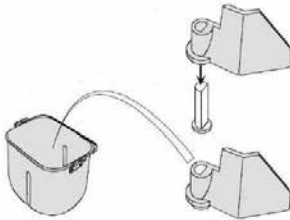
Backpulver verhilft de Brot/Kuchen aufzugehen, es entstehen Luftblasen die das Brot/Kuchen lockerer werden lassen.

## 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:

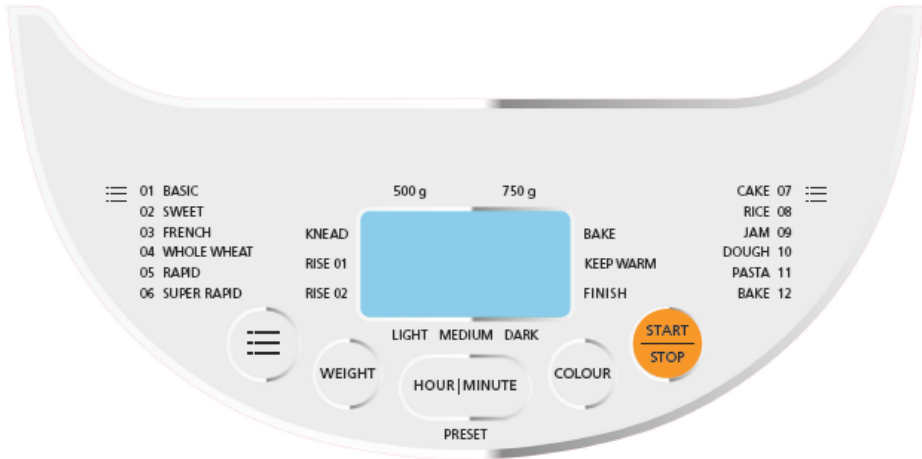
1. Flüssigkeiten
2. trockene Zutaten
3. Hefe



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 das das Brot nicht aufgeht. Darum sollte die Hefe immer zuletzt hinzugefügt werden.



# Inbetriebnahme



- Das Gerät anschließen, ein Signal ertönt und das Display leuchtet auf: Zeit 3:21 mit Programm „1“
- **Programm-Taste** :
  - Wählen Sie das gewünschte Programm 1 bis 12 aus.
- **Weight – Gewicht:**
  - Wählen Sie das gewünschte Brotgewicht 500g oder 750g aus.
- **Colour – Bräunungsgrad:**
  - Wählen Sie den gewünschten bräunungsgrad hell, medium oder dunkel aus.
- **Start / Stop:**
  - Das Gerät beginnt zu arbeiten und die Zeit läuft ab.
  - Um ein Programm abzubrechen, halten Sie die Taste 3 Sekunden gedrückt. Das Gerät schaltet in den Ausgangsmodus zurück.
- **Pre-Set – Zeitvorwahl:**
  - Hiermit können Sie den Zeitpunkt wählen an dem das Brot fertig sein soll. Z.B. „10:30“ – in 10 Stunden und 30 Minuten.
  - Wählen Sie das Programm, Gewicht und Bräunungsgrad und drücken Sie dann „HOUR/MINUTE“ um die Vorwahlzeit einzustellen. Halten Sie „HOUR/MINUTE“ gedrückt um die Stunden zu wählen. Drücken Sie die Taste erneut um die Minuten einzustellen.
  - Starten Sie das Gerät. Nach der gewählten Zeit ist das Brot fertig.
  -  Wird mit der Vorwahlzeit gearbeitet sollten sich keine leicht verderblichen Lebensmittel im Gerät befinden!
- **Warmhalten:**
  - Nach jedem Backvorgang schaltet das Gerät automatisch für 1 Stunde auf Warmhalten. Das Warmhalten kann jederzeit mit „Stop“ unterbrochen werden.

# Programme

Programm-Nummer	Name	Art	Beschreibung
1	Basic	Mixen, 3x gehen, backen, Zeit 3:45h	Basis-Programm für fast alle Brotrezepte die hauptsächlich mit Brotmehl gebacken werden.
2	Sweet	Mixen, 3x gehen, backen, Zeit 3:45h	Für Brote mit einem hohen Anteil an Zucker und Fett. Die Brote haben eine bessere Bräunung.
3	French	Mixen, 3x gehen, backen, Zeit 3:10h	Für Brote mit feinem Mehl, wenig Zucker und Fett. Knusprige Kruste und weichem Inneren.
4	Whole Wheat	Mixen, 3x gehen, backen, Zeit 3:15h	Für Brote mit hohem Anteil an Weizen, Roggen, Hafer, etc. Lange Vorheizzeit für Brote mit einer dicken Kruste.
5	Rapid	Mixen, 2x gehen, backen, Zeit 2:40h	Verkürzte Backzeit im Vergleich zum Basis-Programm.
6	Super Rapid	Mixen, 1x gehen, backen, Zeit 1:20h	Super-schnelle Backzeit.
7	Cake	Mixen, backen, Zeit 1:20h	Zum Backen von Kuchen.
8	Rice	Mixen, 1x gehen, backen, Zeit 3:00h	Die Hauptzutaten sind Reis- und Weizenmehl.
9	Jam	Mixen, backen, Zeit 1:20h	Zur Zubereitung von Marmeladen.
10	Dough	Mixen, Zeit 0:45h	Zur Herstellung von Teigen.
11	Pasta	Mixen, gehen, Zeit 1:40h	Zur Herstellung von Teigen verschiedener Art.
12	Bake	Backen	Zum Backen fertiger Teige. Die Backzeit kann individuell gewählt werden.

- 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.
  - Nach Ende das Backens die Backform entnehmen, umdrehen und das Brot vorsichtig herausschütteln. 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

## Roggenmischbrot, 750 g, Programm 1 Basic

350 ml	Wasser
2 EL	Öl
1 TL	Zucker oder Honig
1 TL	Salz
250 g	Roggenvollkornmehl Typ 1150
200 g	Weizenmehl Typ 550
½ Pck	Sauerteigextrakt
50 g	Sonnenblumenkerne

## Süßes Brot, 750 g, Programm 2 Sweet

300 ml	Wasser
30 g	Butter
½ TL	Salz
1 TL	Zucker oder Honig
500 g	Weizenmehl Typ 405
1 Pck	Trockenhefe
80 g	Trockenobst, kleingeschnitten

## Weißbrot, 750 g, Programm 3 French

300 ml	Wasser
1 ½ EL	Öl
1 ½ EL	Zucker oder Honig
2 TL	Salz
500 g	Weizenmehl Typ 405
1 Pck	Trockenhefe

## Vollkornbrot, 750 g, Programm 4 Whole Wheat

350 ml	Wasser
1 EL	Zuckerrübensirup
1 TL	Salz
300 g	Roggenvollkornmehl Typ 1150
100 g	Dinkelmehl Typ 630
1 TL	Sauerteigextrakt
1 TL	Trockenhefe

## Schnelles Brot, 750 g, Programm 5 Rapid

200 ml	Wasser
2 ½ EL	Öl
1 ½ TL	Zucker oder Honig
½ TL	Salz
300 g	Dinkelmehl Typ 630
150 g	Weizenmehl Typ 405
2 TL	Trockenhefe

## Ultrafix-Brot, 750 g, Programm 6 Super Rapid

200 ml	Wasser
2 ½ EL	Öl
1 ½ TL	Zucker oder Honig
½ TL	Salz
300 g	Dinkelmehl Typ 630
150 g	Weizenmehl Typ 405
3 TL	Trockenhefe

**Kuchen, 600 g,**  
Programm 7 Cake

150 g	Butter
150 g	Zucker
3	Eier
250 g	Weizenmehl
1 ½ TL	Backpulver

**Reisbrot, 750 g,**  
Programm 8 Rice

250 ml	Wasser
20 g	Butter
¾ TL	Salz
1 ½ TL	Zucker
320 g	Weizenmehl Typ 505
110 g	Reismehl
1 ½ TL	Trockenhefe

**Marmelade, 600 g,**  
Programm 9 Jam

500 g	Beeren
250 g	Gelierzucker 3:1
	Zitronensaft

**Hefeteig, 750 g,**  
Programm 10 Dough

70 ml	Milch
80 g	Butter
¾ TL	Salz
80 g	Zucker
1	Ei
400 g	Weizenmehl Typ 405
1 Pck	Trockenhefe

**Pastateig, 600 g,**  
Programm 11 Pasta

180 ml	Wasser
200 g	Hartweizengrieß
200 g	Weizenmehl
2 EL	Öl
½ TL	Salz

# 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.

<b>Problem</b>	<b>Ursache</b>	<b>Lösung</b>
Brot fällt während des Backens zusammen	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Teig ist ungleichmäßig oder zu schnell gegärt:</li> <li>· Zu nass</li> <li>· Zu viel Hefe</li> <li>· Hohe Luftfeuchtigkeit oder Hitze im Raum</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Verwenden Sie nur Mehl aus einem luftdichtem Behälter</li> <li>· Messen Sie alle Flüssigkeiten genau ab</li> <li>· Achten Sie auf das Wetter</li> </ul>
Schwere, dichte Textur	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Zu viel Mehl oder zu wenig Flüssigkeit</li> <li>· Zu viel Früchte, Körner oder andere zusätzlich Zutaten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Ergänzen Sie Flüssigkeit</li> <li>· Passen Sie die zusätzlichen Zutaten an</li> </ul>
Grobe oder löchrige Textur	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Zu viel Wasser</li> <li>· Salz vergessen</li> <li>· Flüssigkeit zu warm</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Flüssigkeit anpassen</li> <li>· Salz hinzufügen</li> <li>· Flüssigkeit in Raumtemperatur verwenden</li> </ul>
Zu viel Mehl am Boden und den Seiten	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Stark glutenhaltige Zutaten wie Butter oder Bananen etc.</li> <li>· Zu viel Mehl oder zu wenig Flüssigkeit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Keine glutenhaltigen Lebensmittel verwenden</li> <li>· Zutaten genau abwiegen</li> </ul>
Brot ist zu dunkel	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Zu viel Zucker</li> <li>· Falschen Bräunungsstufe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 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</li> </ul>
Rauchentwicklung aus dem Backraum	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Evtl befinden sich Zutaten im Backraum oder an den Heizstäben</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Entfernen Sie die Zutaten nachdem das Gerät abgekühlt ist.</li> </ul>
Kruste am Boden zu dick	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Brot wurde lange warmgehalten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Entnehmen Sie das Brot nach dem Backen</li> </ul>

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

## 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](mailto: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 1,5mm<sup>2</sup>. 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.

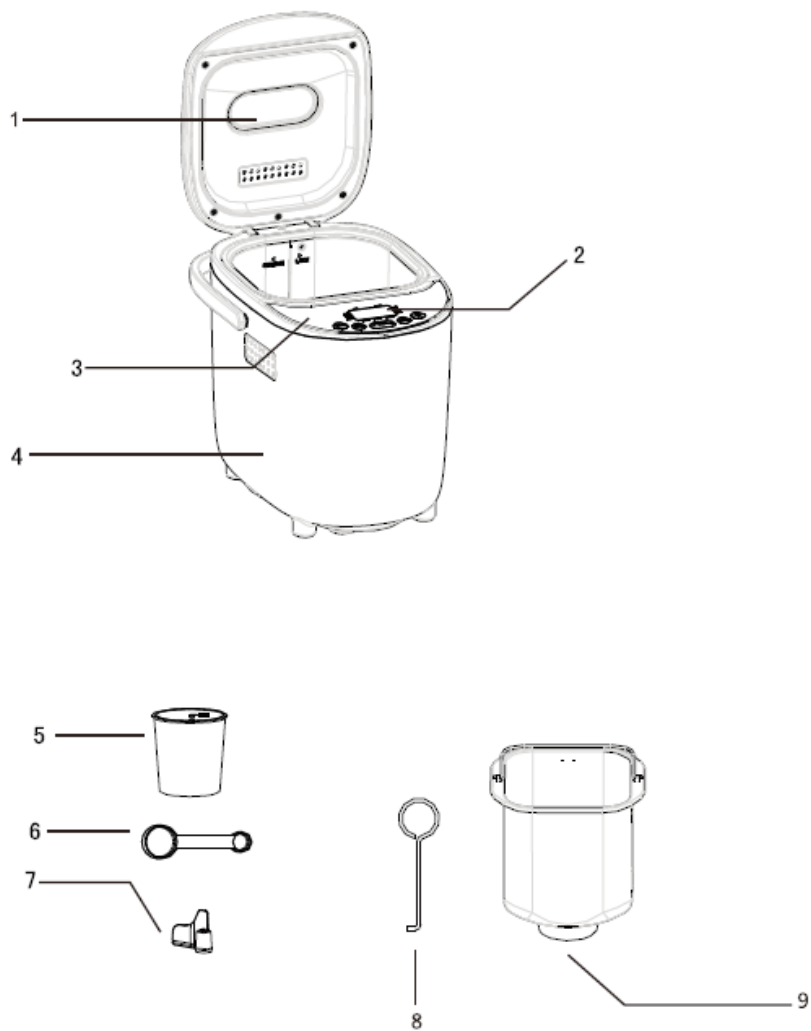
## Cleaning

-  **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.



1. Lid
2. Display
3. Panel
4. Housing
5. Measuring cup
6. Measuring spoon
7. Kneading paddle
8. Hook
9. Baking pan

# 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

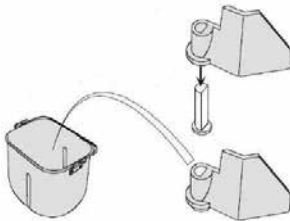
Baking powder is used for rising the ultra-fast bread and cakes, as it does not need time to rise and instead produces air. The air will form to soften the texture of the bread or cakes.

### 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.



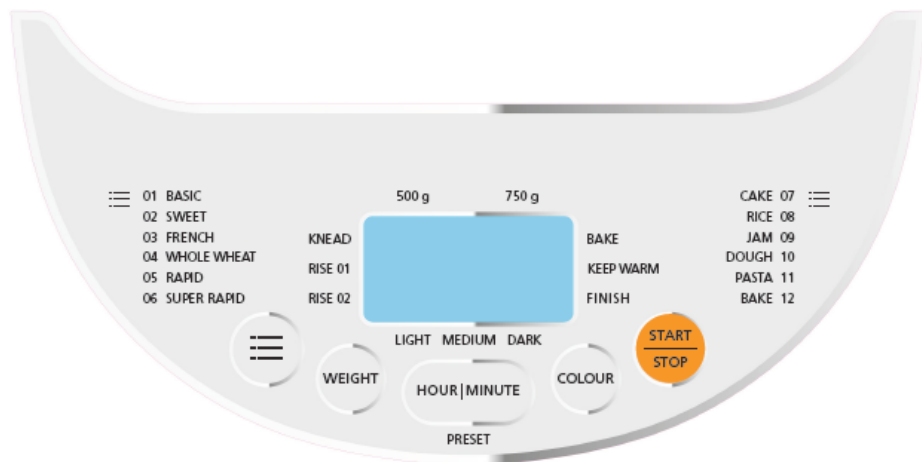
- 3. Add ingredients to the bread pan.** It is IMPORTANT that the ingredients are added in the correct order and that the ingredients are measured and weighed accurately or the dough may not mix correctly or rise sufficiently. All ingredients should be at room temperature 20-25°C.



### 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



- Connect the device, a signal sounds and the display lights up: Time 3:21 with program "1"
- **Program button** :
  - Select the desired program 1 to 12.
- **Weight:**
  - Select the desired bread weight 500g or 750g.
- **Color:**
  - 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:**
  - 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 "HOUR / MINUTE" to set the pre-set time. Press and hold "HOUR / MINUTE" to select the hour. Press the button again to set the minutes.
  - 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".

## Programs

Program-Number	Name	Process	Description
1	Basic	Mixing, 3x ferment, bake, time 3:45h	Basic program for almost all bread recipes that are mainly baked with bread flour.
2	Sweet	Mixing, 3x ferment, bake, time 3:45h	For bread with a high percentage of sugar and fat. The breads are better browned.
3	French	Mixing, 3x ferment, bake, time 3:10h	For bread with fine flour, little sugar and fat. Crunchy crust and soft interior.
4	Whole Wheat	Mixing, 3x ferment, bake, time 3:15h	For bread with a high proportion of wheat, rye, oats, etc. Long preheating time for bread with a thick crust.
5	Rapid	Mixing, 2x ferment, bake, time 2:40h	Shortened baking time compared to the basic program.
6	Super Rapid	Mixing, 1x ferment, bake, time 1:20h	Super-fast baking time.
7	Cake	Mixing, bake, time 1:20h	For baking cakes.
8	Rice	Mixing, 1x ferment, bake, time 3:00h	The main ingredients are rice and wheat flour.
9	Jam	Mixing, bake, time 1:20h	For making jams.
10	Dough	Mixing, time 0:45h	For making dough.
11	Pasta	Mixing, ferment, time 1:40h	For making various types of dough.
12	Bake	Bake	For baking ready-made dough. The baking time can be chosen individually.

- 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.
  - At the end of the baking, remove the baking pan, turn it over and carefully shake out the bread. If the kneading paddle is stuck in the bread, pull it out with the hook.

# Recipes

Ingredients should be added in the following order:

1. Liquid ingredients
2. Dry ingredients
3. Yeast

## **Rye Mixed Bread**, 750 g, Program 1 Basic

350 ml	Water
2 tbsp	Oil
1 tsp	Sugar or honey
1 tsp	Salt
250 g	Whole grain rye flour
200 g	Wheat flour
8 g	Leaven extract
50 g	Sunflower seed

## **Sweet Bread**, 750 g, Program 2 Sweet

300 ml	Water
30 g	Butter
½ tsp	Salt
1 tsp	Sugar or honey
500 g	Wheat flour
16 g	Dry yeast
80 g	Dried fruit, cut

## **White Bread**, 750 g, Program 3 French

300 ml	Water
1 ½ tbsp	Oil
1 ½ tbsp	Sugar or honey
2 tsp	Salt
500 g	Wheat flour
16 g	Dry yeast

## **Whole Grain Bread**, 750 g, Program 4 Whole Wheat

350 ml	Water
1 tbsp	Sugar beet syrup
1 tsp	Salt
300 g	Whole grain rye flour
100 g	Spelt flour
1 tsp	Leaven extract
1 tsp	Dry yeast

## **Fast Bread**, 750 g, Program 5 Rapid

200 ml	Water
2 ½ tbsp	Oil
1 ½ tsp	Sugar or honey
½ tsp	Salt
300 g	Spelt flour
150 g	Wheat flour
2 tsp	Dry yeast

## **Super-Fast Bread**, 750 g, Program 6 Super Rapid

200 ml	Water
2 ½ tbsp	Oil
1 ½ tsp	Sugar or honey
½ tsp	Salt
300 g	Spelt flour
150 g	Wheat flour
3 tsp	Dry yeast



**Cake, 600 g,**  
Program 7 Cake

150 g	Butter
150 g	Sugar
3	Eggs
250 g	Wheat flour
1 ½ tsp	Baking powder

**Rice-Bread, 750 g,**  
Program 8 Rice

250 ml	Water
20 g	Butter
¾ tsp	Salt
1 ½ tsp	Sugar
320 g	Wheat flour
110 g	Rice flour
1 ½ tsp	Dry yeast

**Jam, 600 g,**  
Program 9 Jam

500 g	Berries
250 g	Preserving sugar 3:1
	Lemon juice

**Yeast Dough, 750 g,**  
Program 10 Dough

70 ml	Milk
80 g	Butter
¾ tsp	Salt
80 g	Sugar
1	Egg
400 g	Wheat flour
16 g	Dry yeast

**Pasta Dough, 600 g,**  
Program 11 Pasta

180 ml	Water
200 g	Durum wheat semolina
200 g	Wheat flour
2 tbsp	Oil
½ tsp	Salt

# 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.

<b>Problem</b>	<b>Cause</b>	<b>Solution</b>
Bread collapses when baked	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Dough rose unevenly and or</li> <li>· too quickly, due to:</li> <li>· Excess moisture</li> <li>· Too much liquid or too much yeast was used</li> <li>· High humidity and / or heat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Only use flour that is stored in an airtight container</li> <li>· Measure all liquids using measuring cups</li> <li>· Dough will rise too quickly and unevenly during hot and/or humid days</li> </ul>
Heavy, dense texture	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Too much flour or not enough liquid</li> <li>· Too much fruits, whole grain or other added ingredients</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Adjust liquid amount</li> <li>· Adjust the amount of ingredients used</li> </ul>
Open, coarse or holey texture	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Too much water was used</li> <li>· Salt omitted</li> <li>· Overheated liquid was used</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Adjust liquid amount.</li> <li>· Add salt</li> <li>· Change liquid or cool down to room temperature.</li> </ul>
The bottom and the sides are covered with too much flour.	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Strong glutinosity ingredients in bread such as butter and bananas etc.</li> <li>· You have used too much flour or not enough liquid.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Do not add strong glutinosity ingredients</li> <li>· Check the recipe and measure the right quantity</li> </ul>
The bread is too dark	<ul style="list-style-type: none"> <li>· You are using too much sugar</li> <li>· You chose the wrong crust color.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 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.</li> </ul>
Smoke emitted from chamber or steam vent	<ul style="list-style-type: none"> <li>· You might have spilled ingredients onto the heating element.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Remove these ingredients after the device cooled down.</li> </ul>

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

## 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](mailto: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 défectueux, 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 originales peuvent être utilisées.
- 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 mm<sup>2</sup>.
- 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 le formation les 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

1. Couverture
2. Affichage
3. Panneau de command
4. Boîtier
5. Gobelet gradué
6. Mesurette
7. Crochet malaxeur
8. Crochet
9. Moule à manqué

# 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 mouliné 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 mouliné 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 pâte 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 cuillères de sucre dans un gobelet et mélangez, puis mettez 2 cuillères 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 crouton. 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

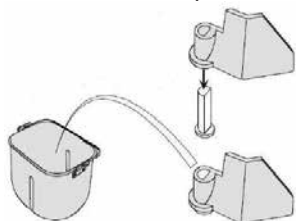
D'habitude on utilise poudre à pâte à la cuisson rapide. Poudre à pâte provoque dans la pâte le processus chimique qui ne prend pas beaucoup de temps et faire de bulle et faire la texture de pain doux.

## 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 placer incorrect les ingrédients ne se mélangèrent pas.



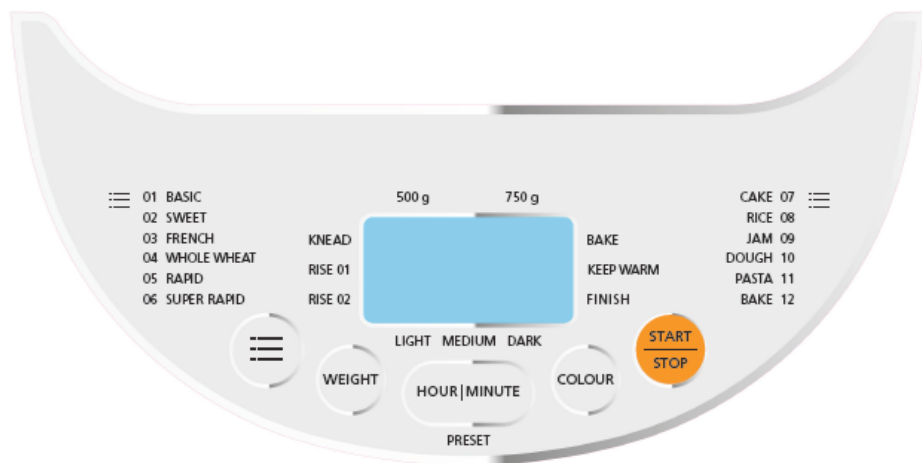
3. Mettez tous les ingrédients dans la cuve. Est très important en ajoutent les ingrédients suivre la suite qui donne en bas et mesurer correctement la quantité de produits. Tous les ingrédients doivent être de température ordinaire.



### 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 mélange la pâte. Sinon la pâte se levé mal.

# Mise en service



- Connectez l'appareil, un signal retentit et l'écran s'allume : Heure 3:21 avec programme «1»
- **Bouton programme**  :
  - o Sélectionnez le programme souhaité de 1 à 12.
- **Weight – Poids :**
  - o Sélectionnez le poids de pain souhaité 500g ou 750g.
- **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 « HOUR / MINUTE » pour régler la minuterie pré-réglée. Appuyez et maintenez «HOUR / MINUTE» pour sélectionner l'heure. Appuyez à nouveau sur le bouton pour régler les minutes.
  - 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».

# Programmes

Numéro de programme	Nom	Processus	Description
1	Basic	Mélanger, 3x lever, cuire, durée 3 :45h	Programme de base pour presque toutes les recettes de pain principalement cuites avec de la farine à pain.
2	Sweet	Mélanger, 3x lever, cuire, durée 3 :45h	Pour le pain avec un pourcentage élevé de sucre et de graisse. Les pains sont mieux dorés.
3	French	Mélanger, 3x lever, cuire, durée 3:10h	Pour le pain avec de la farine fine, peu de sucre et de matière grasse. Croûte croquante et intérieur moelleux.
4	Whole Wheat	Mélanger, 3x lever, cuire, durée 3:15h	Pour pain à forte teneur en blé, seigle, avoine, etc. Temps de préchauffage long pour pain à croûte épaisse.
5	Rapid	Mélanger, 2x lever, cuire, durée 2:40h	Temps de cuisson plus court par rapport au programme de base.
6	Super Rapid	Mélanger, 1x lever, cuire, durée 1:20h	Temps de cuisson super rapide.
7	Cake	Mélanger, cuire, durée 1:20h	Pour la cuisson des gâteaux.
8	Rice	Mélanger, 1x lever, cuire, durée 3:00h	Les principaux ingrédients sont la farine du riz et la farine de blé.
9	Jam	Mélanger, cuire, durée 1:20h	Pour faire des confitures.
10	Dough	Mélanger, durée 0:45h	Pour faire de la pâte.
11	Pasta	Mélanger, lever, durée 1:40h	Pour faire différents types de pâte.
12	Bake	Cuire	Pâte prête pour la cuisson. Le temps de cuisson peut être choisi individuellement.

- 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.
  - o À la fin de la cuisson, retirez la moule à manqué, retournez-le et secouez délicatement le pain. 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

## **Pain de seigle et froment, 750 g,** programme 1 Basic

350 ml	Eau
2 CS	Huile
1 CC	Sucre ou miel
1 CC	Sel
250 g	Farine de seigle intégrale
200 g	Farine de blé
½ sachet	Extrait de levain
50 g	Graine de tournesol

## **Pain sucré, 750 g,** programme 2 Sweet

300 ml	Eau
30 g	Beurre
½ CC	Sel
1 CC	Sucre ou miel
500 g	Farine de blé
1 sachet	Levure sèche
80 g	Fruits sèches, coupés

## **Pain blanc, 750 g,** programme 3 French

300 ml	Eau
1 ½ CS	Huile
1 ½ CS	Sucre ou miel
2 CC	Sel
500 g	Farine de blé
1 sachet	Levure sèche

## **Pain complète, 750 g,** programme 4 Whole Wheat

350 ml	Eau
1 CS	Sirop de betterave
1 CC	Sel
300 g	Farine de seigle intégrale
100 g	Farine d'épeautre
1 CC	Extrait de levain
1 CC	Levure sèche

## **Pain rapide, 750 g,** programme 5 Rapid

200 ml	Eau
2 ½ CS	Huile
1 ½ CC	Sucre ou miel
½ CC	Sel
300 g	Farine d'épeautre
150 g	Farine de blé
2 CC	Levure sèche

## **Pain ultra-rapide, 750 g,** programme 6 Super Rapide

200 ml	Eau
2 ½ CS	Huile
1 ½ CC	Sucre ou miel
½ CC	Sel
300 g	Farine d'épeautre
150 g	Farine de blé
3 CC	Levure sèche

**Gâteau, 600 g,**  
programme 7 Cake

150 g	Beurre
150 g	Sucre
3	Œufs
250 g	Farine de blé
1 ½ CC	Levure chimique

**Pain de riz, 750 g,**  
programme 8 Rice

250 ml	Eau
20 g	Beurre
¾ CC	Sel
1 ½ CC	Sucre
320 g	Farine de blé
110 g	Farine de riz
1 ½ CC	Levure sèche

**Marmelade, 600 g,**  
programme 9 Jam

500 g	Baies
250 g	Sucre gélifiant 3:1
	Jus de citron

**Pâte levée, 750 g,**  
programme 10 Dough

70 ml	Lait
80 g	Beurre
¾ CC	Sel
80 g	Sucre
1	Œuf
400 g	Farine de blé
1 sachet	Levure sèche

**Pâte, 600 g,**  
programme 11 Pasta

180 ml	Eau
200 g	Semoule de blé dur
200 g	Farine de blé
2 CS	Huile
½ CC	Sel

## 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.



Probleme	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"> <li>• Excès de l'eau dans le pâte.</li> <li>• Excès de levain.</li> <li>• Température /humidité est haute.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilisez la farine qui gardait à la caisse hermétique.</li> <li>• Utilisez un gobelet doseur pour mesurer correctement le quantité de l'eau et de liquide.</li> <li>• Pate se levé plus vite dans la place où température /humidité sont haute.</li> </ul>
Consistance lourde	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beaucoup de farine et peu de liquide.</li> <li>• Beacoup de fruit, farine d'une mouture incomplète ou d'autres ingrédients.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corrigez le quantité de liquide.</li> <li>• Réglez dosage d'ingrédients.</li> </ul>
Structure friable grossier ou beaucoup de trou.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beaucoup de l'eau.</li> <li>• Pas de sel.</li> <li>• Haut humidité, l'eau trop chaud.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corrigez le quantité de liquide.</li> <li>• Réglez dosage d'ingrédients et contrôler que tous les ingrédients ont ajouté.</li> <li>• Utilisez de liquide froid ou température ordinaire.</li> </ul>
Farine reste sur le pain.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beaucoup de produits glutineux comme beurre et banane.</li> <li>• Pate se pétrir mal à cause de peu de l'eau.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ne mettez pas les produits glutineux.</li> <li>• Réglez dosage de l'eau.</li> </ul>
Couleur de croûton trop foncé.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pain devenir foncé à cause de haut quantité de sucre.</li> <li>• Vous avez choisi le couleur de croûton incorrect.</li> </ul>	Si le couleur de croûton est foncé pendant utilisation de programme <b>«Pain sucré»</b> pressez la touche <b>«Start/Stop»</b> 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"> <li>• Le programme a été choisi incorrectement.</li> <li>• Le couvercle de l'appareil a été ouvert plusieurs fois pendant le dernier cycle de levage.</li> <li>• La rotation de pétrin est bloquer.</li> </ul>	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"> <li>• Le pétrin s'adhère au pivot.</li> </ul>	Verser l'eau chaud sur la cuve et laissez en 10 -15 m.
L'appareil ne fonctionne pas, le signal sonore n'émet pas, «H:HH» sur l'écran.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La température à l'intérieur du compartiment de cuisson est trop élevée du fait du cycle de cuisson précédent</li> </ul>	Appuyez sur la touche «Start/Stop» et débrancher l'électricité laissez refroidir votre machine à pain.
Le moteur fonctionne, mais les pétrins ne tournent pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La cuve à pain n'est pas placée correctement dans le compartiment de cuisson ou beaucoup de pâte</li> </ul>	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"> <li>• Beaucoup de levain.</li> <li>• Peu de sel.</li> </ul>	Diminuez le quantité de levain.
Pain ne se leve pas du tout ou n'est pas bien.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pas de ou peu de levain, ils ne sont pas actif à cause de l'eau chaude.</li> <li>• Levain contacter avec le sel.</li> <li>• La temperature dans un chambre est basse.</li> </ul>	Contrôler le quantité et l'activité de levain.
Dimension de pain si grande que couvercle se lever.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beaucoup de levain, l'eau, le farine.</li> <li>• La temperature dans un chambre est chaud.</li> </ul>	Diminuer le quantité de farine et contrôler le quantité d'autres produits.

## 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](mailto:elektro@steba.com) Internet: <http://www.steba.com>

## 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 mm<sup>2</sup> 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.

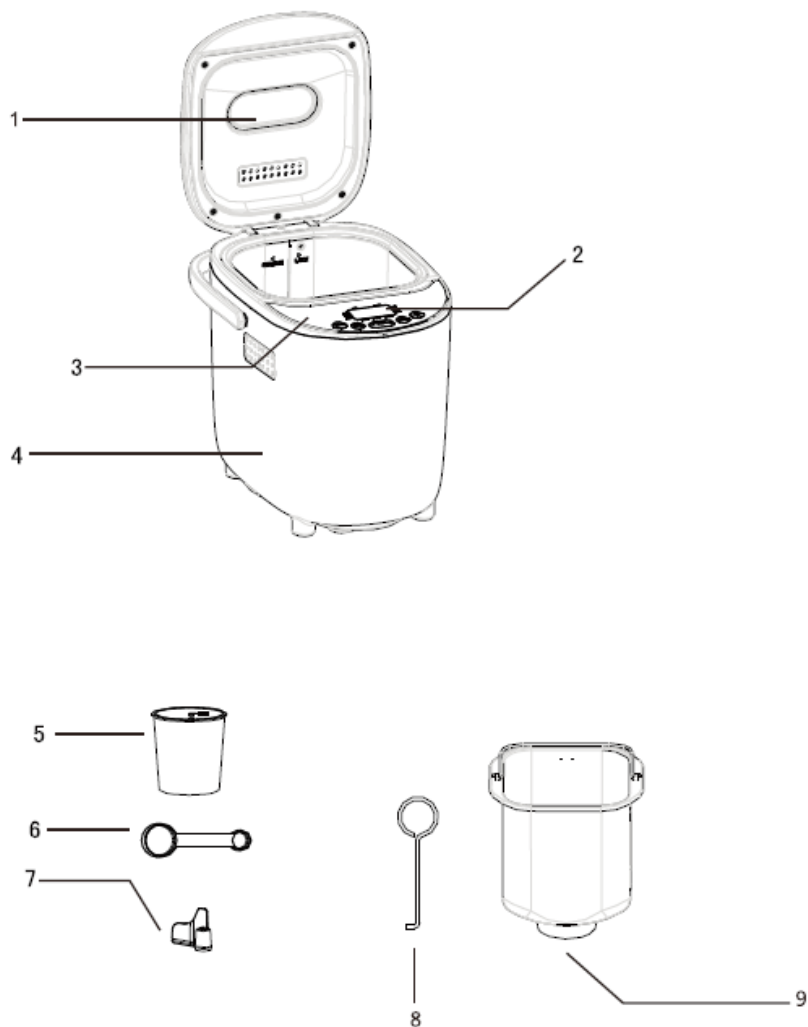
## Reiniging

-  **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.



1. Deksel
2. Display
3. Paneel
4. Behuizing
5. Maatbeker
6. Maatlepel
7. Kneedhaak
8. Haak
9. Broodkuip



# 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.
- Maïsmeel en havermoutmeel: Maïsmeel 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 ½ 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

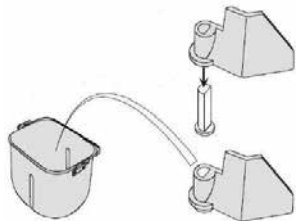
Bakpoeder wordt gebruikt om het brood en gebak ultra-snel te laten rijzen, omdat het geen tijd nodig heeft om te rijzen en in plaats daarvan lucht produceert. Deze lucht zal de textuur van het brood of gebak verzachten.

## 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 gekneed.



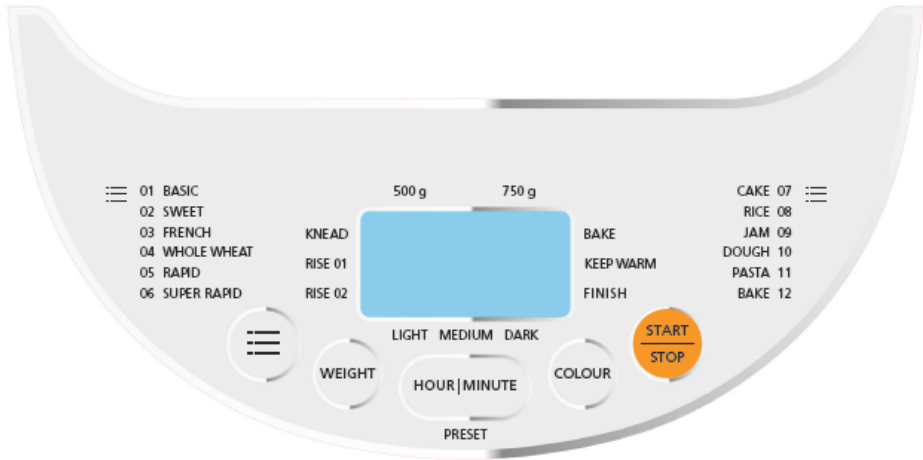
3. **Voeg ingrediënten toe aan de broodpan.** Het is **BELANGRIJK** dat de ingrediënten in de juiste volgorde worden toegevoegd en dat de ingrediënten nauwkeurig worden afgemeten en gewogen, anders kan het deeg niet goed mengen of voldoende rijzen. Alle ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn van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



- Sluit het apparaat aan, er klinkt een signaal en het display licht op: Tijd 3:21 met programma "1".
- **Programmaknop** :
  - Selecteer het gewenste programma (1 t/m 12).
- **Gewicht:**
  - Selecteer het gewenste gewicht van het brood (500g of 750g).
- **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 "HOUR / MINUTE" om de vooraf ingestelde tijd in te stellen. Houd "HOUR / MINUTE" ingedrukt om het uur te selecteren. Druk nogmaals op de knop om de minuten 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".

## Programma's

Programma-nummer	Naam	Proces	Beschrijving
1	Basic	Mixen, 3x gisten, bakken, tijd 3:45u	Basisprogramma voor bijna alle broodrecepten die voornamelijk met broodmeel worden gebakken.
2	Sweet	Mixen, 3x gisten, bakken, tijd 3:45u	Voor brood met een hoog suiker- en vetpercentage. De broden zijn beter bruin.
3	French	Mixen, 3x gisten, bakken, tijd 3:10u	Voor brood met fijne bloem, weinig suiker en vet. Knapperige korst en zachte binnenkant.
4	Whole Wheat	Mixen, 3x gisten, bakken, tijd 3:15u	Voor brood met een hoog aandeel tarwe, rogge, haver, enz. Lange voorverwarming voor brood met een dikke korst.
5	Rapid	Mixen, 2x gisten, bakken, tijd 2:40u	Verkorte baktijd vergeleken met het basisprogramma.
6	Super Rapid	Mixen, 1x gisten, bakken, tijd 1:20u	Supersnelle baktijd.
7	Cake	Mixen, bakken, tijd 1:20u	Voor het bakken van cake.
8	Rice	Mixen, 1x gisten, bakken, tijd 3:00u	De belangrijkste ingrediënten zijn rijst en tarwemeel.
9	Jam	Mixen, bakken, tijd 1:20u	Voor het maken van jam.
10	Dough	Mixen, tijd 0:45u	Voor het maken van deeg.
11	Pasta	Mixen, gisten, tijd 1:40u	Voor het maken van verschillende soorten deeg.
12	Bake	Bakken	Voor het bakken van kant-en-klaar deeg. De baktijd kan individueel worden gekozen.

- 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.
  - o Verwijder de bakvorm na het bakken, draai deze om en schud voorzichtig het brood eruit. Als de kneedhendel 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

## Roggebrood, 750 g, Programma 1 Basic

350 ml	Water
2 tbsp	Olie
1 tsp	Suiker of honing
1 tsp	Zout
250 g	Volkoren roggemeel
200 g	Tarwemeel
8 g	Extract van zuurdeeg
50 g	Zonnebloempitten

## Zoet Brood, 750 g, Programma 2 Sweet

300 ml	Water
30 g	Boter
½ tsp	Zout
1 tsp	Suiker of honing
500 g	Tarwemeel
16 g	Droog gist
80 g	Gedroogd fruit, gesneden

## Wit Brood, 750 g, Programma 3 French

300 ml	Water
1 ½ tbsp	Olie
1 ½ tbsp	Suiker of honing
2 tsp	Zout
500 g	Tarwemeel
16 g	Droog gist

## Volkorenbrood, 750 g, Programma 4 Whole Wheat

350 ml	Water
1 tbsp	Suikerbietensiroop
1 tsp	Zout
300 g	Volkoren roggemeel
100 g	Spelt bloem
1 tsp	Extract van zuurdeeg
1 tsp	Droog gist

## Snel Brood, 750 g, Programma 5 Rapid

200 ml	Water
2 ½ tbsp	Olie
1 ½ tsp	Suiker of honing
½ tsp	Zout
300 g	Spelt bloem
150 g	Tarwemeel
2 tsp	Droog gist

## Super Snel Brood, 750 g, Program 6 Super Rapid

200 ml	Water
2 ½ tbsp	Olie
1 ½ tsp	Suiker of honing
½ tsp	Zout
300 g	Spelt bloem
150 g	Tarwemeel
3 tsp	Droog gist

**Cake, 600 g,**  
Programma 7 Cake

150 g	Boter
150 g	Suiker
3	Eieren
250 g	Tarwemeel
1 ½ tsp	Bakpoeder

**Rijstbrood, 750 g,**  
Programma 8 Rice

250 ml	Water
20 g	Boter
¾ tsp	Zout
1 ½ tsp	Suiker
320 g	Tarwemeel
110 g	Rijstmeel
1 ½ tsp	Droog gist

**Jam, 600 g,**  
Programma 9 Jam

500 g	Bessen
250 g	Bewaarde suiker 3:1
	Citroensap

**Gistdeeg, 750 g,**  
Programma 10 Dough

70 ml	Melk
80 g	Boter
¾ tsp	Zout
80 g	Suiker
1	Ei
400 g	Tarwemeel
16 g	Droog gist

**Pasta Deeg, 600 g,**  
Programma 11 Pasta

180 ml	Water
200 g	Griesmeel van harde tarwe
200 g	Tarwemeel
2 tbsp	Olie
½ tsp	Zout

## 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.

<b>Probleem</b>	<b>Oorzaak</b>	<b>Oplossing</b>
Brood stort in als het wordt gebakken	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Deeg steeg ongelijkmatig en/of te snel op door overmatig vocht, of er is te veel vloeistof of te veel gist gebruikt.</li> <li>· Een te hoge luchtvochtigheid en/of omgevingstemperatuur kan ook nadelig zijn.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Gebruik alleen bloem die in een luchtdichte verpakking is bewaard. Meet alle vloeistoffen af met maatbekers.</li> <li>· Deeg zal te snel en ongelijkmatig rijzen tijdens warme en/of vochtige dagen.</li> </ul>
Zware, dichte textuur	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Te veel bloem of niet genoeg vloeistof.</li> <li>· Te veel fruit, volkoren granen of andere toegevoegde ingrediënten.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Pas de hoeveelheid vloeistof aan.</li> <li>· Pas de hoeveelheid gebruikte ingrediënten aan.</li> </ul>
Open, grove of gaatjesachtige textuur	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Er is te veel water gebruikt.</li> <li>· Zout is weggelaten.</li> <li>· Er is te warme vloeistof gebruikt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Pas de hoeveelheid vloeistof aan.</li> <li>· Voeg zout toe.</li> <li>· Ververs de vloeistof of laat deze afkoelen naar kamertemperatuur.</li> </ul>
De onderkant en zijkanten zijn bedekt met te veel bloem.	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Er zijn veel kleverige ingrediënten zoals boter en bananen gebruikt.</li> <li>· U heeft te veel bloem of niet genoeg vloeistof gebruikt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Gebruik geen ingrediënten met een hoge kleverigheid.</li> <li>· Controleer het recept en meet de juiste hoeveelheid af.</li> </ul>
Het brood is te donker.	<ul style="list-style-type: none"> <li>· U gebruikt te veel suiker.</li> <li>· U heeft de verkeerde korstkleur gekozen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 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.</li> </ul>
Er komt rook uit de bakkamer of stoomopening.	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Wellicht heeft u ingrediënten op het verwarmingselement gemorst.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Verwijder deze ingrediënten nadat het apparaat is afgekoeld.</li> </ul>
De bodemkorst van het brood is te dik.	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Het brood wordt lang warm gehouden.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Haal het brood er snel uit zonder het warm te houden.</li> </ul>

De ingrediënten zijn slecht geroerd en gebakken.	<ul style="list-style-type: none"> <li>· U heeft een onjuist programma geselecteerd.</li> <li>· Het deksel is tijdens het gebruik meerdere keren geopend.</li> <li>· De roerweerstand is te groot waardoor de kneder niet goed kan draaien en roeren.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Kies het juiste programma.</li> <li>· Open de deksel niet tijdens gebruik.</li> <li>· Controleer de kneder en gebruik zonder ingrediënten. Neem contact op met het erkende servicecentrum als het probleem niet is verholpen.</li> </ul>
Het is erg lastig om het brood eruit te halen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Kneder hecht stevig aan de as in de broodpan.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 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.</li> </ul>
Het display toont "HHH" nadat u op de "Start / Stop" knop heeft gedrukt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>· De temperatuur in de broodbakmachine is te hoog.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Druk op de "Start / Stop"-knop en trek de stekker van de broodbakmachine uit het stopcontact. Laat het apparaat afkoelen.</li> </ul>
Het motorgeluid is hoorbaar maar het deeg wordt niet geroerd.	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Broodpan is niet goed bevestigd of het deeg is te veel.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Controleer de hoeveelheden in het recept en controleer of de broodpan goed vastzit.</li> </ul>
Het deeg is te hoog gestegen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Te veel gist.</li> <li>· Vergeten om het zout toe te voegen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Probeer minder gist te gebruiken.</li> </ul>
Het brood is niet genoeg gerezen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Geen of te weinig gist.</li> <li>· Gist kan een slechte invloed hebben omdat de watertemperatuur te hoog is of wanneer de gist wordt gemengd met zout.</li> <li>· De omgevingstemperatuur is lager.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Controleer de hoeveelheid en de kwaliteit van de gist.</li> <li>· Verhoog de omgevingstemperatuur.</li> </ul>
Het broodformaat is zo groot dat het deksel kan worden verschoven.	<ul style="list-style-type: none"> <li>· De hoeveelheid gist, bloem of water is te groot.</li> <li>· De temperatuur in de kamer is te hoog.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Verminder de hoeveelheid ingrediënten volgens de instructies.</li> </ul>



## 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.


## 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 køkkenvæggen.
- 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 fjernstyringsystem!
- 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.

- **Nedsænk 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 breakfast 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 mm<sup>2</sup>. 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

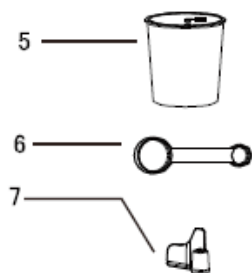
### Vigtig

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. Display
3. Panel
4. Ydre del
5. Målebæger
6. Måleske
7. Æltnings spade
8. Krog
9. Bageplade



# 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

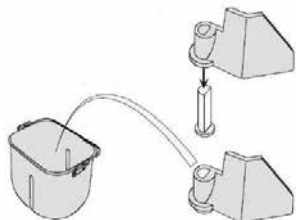
Bagepulver bruges i meget hurtigt hævende brød og kager, da de ikke behøver at hæve men i stedet producere luft. Luften vil formere sig således at brødet eller kagen bliver blødere..

## 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 og 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.



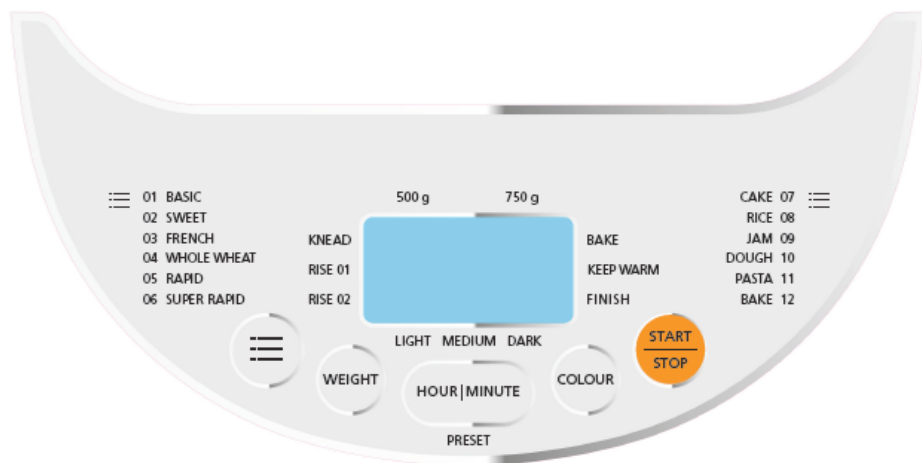
2. **Isæt æltespaden,** det er vigtigt at denne er sat ordentligt på skaftet i bunden af bagepladen. Hvis spaden ikke er isat korrekt kan ingredienserne ikke æltes og blandes korrekt..
3. **Tilføjelse af ingredienser til bagepladen.** Det er VIGTIGT at ingredienserne er tilført i den korrekte sekvens og de er målt og vejede 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



- Forbind enheden, den laver en lyd og display lyser op: Time 3:21 med program "1"
- **Program knap** :
  - Vælg program fra 1 til 12.
- **Weight - Vægt:**
  - Vælg brød vægt fra 500g til 750g
- **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 "HOUR / MINUTE " og vælg hvornår den skal være færdig, for at sætte pre set tiden, tryk og hold inde "HOUR / MINUTE" og vælg timerne, tryk igen for at sætte minutterne. 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.



# Programmer

Program-Nummer	Navn	Proces	Beskrivelse
1	Basic	Bland, 3x gæring, bag, tid 3:45t	Basalt program til næsten alle opskrifter som er lavet hovedsageligt med brødmel.
2	Sweet	Bland, 3x gæring, bag, tid 3:45t	Til brød med højt indhold af sukker og fedt, brødet bruner bedre.
3	French	Bland, 3x gæring, bag, tid 3:10t	Til brød med fint mel, lidt sukker og fedt. Sprød skorpe og blødt indre
4	Whole Wheat	Bland, 3x gæring, bag, tid 3:15t	Til brød med højt mængde af hvede, havre, rug osv. længere forvarmning laver brød med tyk skorpe.
5	Rapid	Bland, 2x gæring, bag, tid 2:40t	Forkortet tid i forhold til basic programmet.
6	Super Rapid	Bland, 1x gæring, bag, tid 1:20t	Super hurtig bagetid.
7	Cake	Bland, bag, tid 1:20t	Til kager.
8	Rice	Bland, 1x gæring, bag, tid, time 3:00t	Hovedingredienser er ris eller hvede mel.
9	Jam	Bland, bag, tid 1:20t	Til syltetøj.
10	Dough	Bland, tid 0:45t	Til forskellige dejtyper.
11	Pasta	Bland, gæring, tid 1:40t	Til forskellige dejtyper.
12	Bake	Bag	Til færdiglavet dej, bage tid kan vælge individuelt.

- 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.
  - o Når bagning er slut, fjern bagepladen, vend den og forsigtigt ryst brødet ud, hvis æltespaden sieder fast, træk den da ud med krogen..

# Opskrifter

Ingredienser bør tilføres i den følgende sekvens:

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

## Rug blandet brød, 750 g, Program 1 Basic

350 ml	Vand
2 spsk.	Olie
1 tsk	Sukker or honning
1 tsk	Salt
250 g	Fuldkorns ryg mel
200 g	Hvedemel
8 g	Surdejsekstrakt
50 g	Solsikker frø

## Sødt brød, 750 g, Program 2 Sweet

300 ml	Vand
30 g	Smør
½ tsk	Salt
1 tsk	Sukker or honning
500 g	Hvedemel
16 g	Tørgær
80 g	Skåret tørret frugt

## Hvidt brød, 750 g, Program 3 French

300 ml	Vand
1 ½ spsk.	Oil
1 ½ spsk.	Sukker or honning
2 tsk	Salt
500 g	Hvedemel
16 g	Tørgær

## Fuldkornsbrød, 750 g, Program 4 Whole Wheat

350 ml	Vand
1 spsk.	Sukkerroe sirup
1 tsk	Salt
300 g	Fuldkorns rugmel
100 g	Spelt mel
1 tsk	Surdejs ekstrakt
1 tsk	Tørgær

## Hurtigt brød, 750 g, Program 5 Rapid

200 ml	Vand
2 ½ spsk.	Olie
1 ½ tsk	Sukker or honning
½ tsk	Salt
300 g	Spelt mel
150 g	Hvedemel
2 tsk	Tørgær

## Super hurtigt brød, 750 g, Program 6 Super Rapid

200 ml	Vand
2 ½ spsk.	Olie
1 ½ tsk	Sukker or honning
½ tsk	Salt
300 g	Spelt mel
150 g	Hvedemel
3 tsk	Tørgær

**Kage, 600 g,**  
Program 7 Cake

150 g	Smør
150 g	Sukker
3	Æg
250 g	Hvedemel
1 ½ tsk	Bagepulver

**Ris brød, 750 g,**  
Program 8 Rice

250 ml	Vand
20 g	Smør
¾ tsk	Salt
1 ½ tsk	Sukker
320 g	Hvedemel
110 g	Rismel
1 ½ tsk	Tørgær

**Syltetøj, 600 g,**  
Program 9 Jam

500 g	Bær
250 g	Konserverings sukker 3:1
	Citron saft

**Gær dej, 750 g,**  
Program 10 Dough

70 ml	Milk
80 g	Smør
¾ tsk	Salt
80 g	Sukker
1	Æg
400 g	Hvedemel
16 g	Tørgær

**Pasta dej, 600 g,**  
Program 11 Pasta

180 ml	Vand
200 g	Durum Hvede semolina
200 g	Hvedemel
2 spsk.	Oil
½ tsk	Salt

# 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
Brødet falder sammen når det bages	<ul style="list-style-type: none"><li>· Dejen hævede ujævnt eller for hurtigt pga. for meget fugt. For meget flydende ingredienser eller gær blev tilført, høj fugt eller varme.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· 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.</li></ul>
Tung og kompakt struktur.	<ul style="list-style-type: none"><li>· For meget mel eller ikke nok flydende ingredienser. For meget frugt fuldkorn eller andre tilførte ingredienser.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Tilpas mængden af flydende ingredienser.</li></ul>
Åben, grov eller hullet struktur.	<ul style="list-style-type: none"><li>· For meget vand, ikke nok salt. for varm flydende ingrediens</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Tilpas mængde af flydende ingredienser. tilføj salt. brug en koldere flydende ingrediens.</li></ul>
Bunden og siderne er dækket i for meget mel.	<ul style="list-style-type: none"><li>· Høj gluten mængde i ingredienserne som smør bananer osv. for meget mel og for lidt flydende ingredienser.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Tilføj ikke disse ingredienser. Tjek opskriften igen og mål efter.</li></ul>
Brødet er for mørkt	<ul style="list-style-type: none"><li>· For meget sukker, forkert brunings indstilling.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Tryk på „start/stop“ knappen 5 til 10 min før den planlagte sluttid. før du fjerner brøde bør du lade det blive i bagepladen i 20 min med låget lukket.</li></ul>

Røg fra kammer eller damp ventil	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Der er muligvis spildt noget på varmelegemet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Fjerne dette når enheden er kølet ned</li> </ul>
Brødets bund skorpe er for tyk	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Brødet blev holdt varmt for længe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Tag brødet ud hurtigere</li> </ul>
Ingredienserne er dårligt blandet	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Valgt forkert program, låget er åbnet flere gange under bagning. For meget modstand gør at æltespaden ikke kan virke.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Vælg det rigtige program og lad låg være lukket.</li> <li>· Kontroller at æltespaden virker uden noget i enheden.</li> <li>· Hvis dette stadig ikke virker kontakt da service.</li> </ul>
Brødet sidder fast og kan ikke tages ud	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Æltespaden holder hårdt fast i skaftet i bagepladen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Efter brødet er taget ud, læg bagepladen i varmt vand og lad æltespaden bløde i vand i 10 min og rengør.</li> </ul>
Displayet viser „HHH“ efter du har trykket „start/stop“ knappen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Temperaturen i brødmageren er for høj</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Tryk på “start/stop” knappen og lad enheden køle ned</li> </ul>
Motor laver lyd og men den ælter ikke	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Bagepladen er sat forker eller har for meget i</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Kontroller at bagepladen side ordentligt samt opskriften er fulgt.</li> </ul>
Brødet hævede for højt	<ul style="list-style-type: none"> <li>· For meget gær, glemte salt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Mindre gær</li> </ul>
Brødet hævede ikkenok	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Tjek gær mængde og holdbarhed, øg rummets temperatur</li> </ul>
Brød for stort til at lukke låg	<ul style="list-style-type: none"> <li>· For meget gær mel og vand, for høj temperatur.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Reducer mængde og følg opskrift.</li> </ul>

## 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 sørger herefter for at maskinenes 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](mailto: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