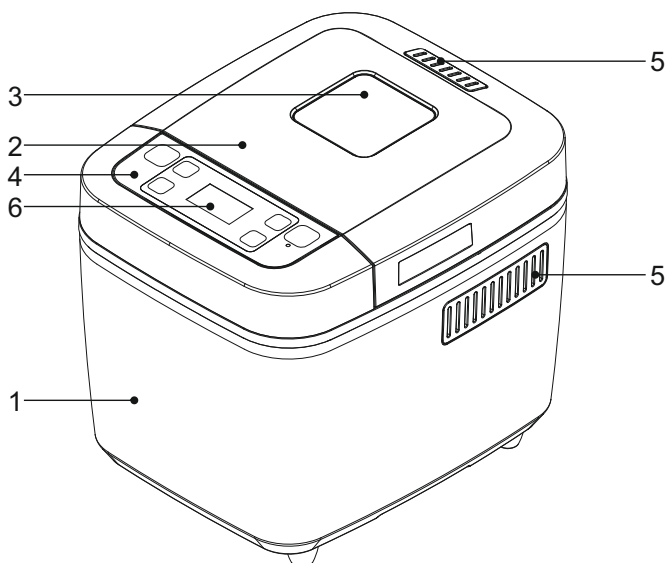




220-240V, 50/60Hz, 450Watt

Brotbackautomat BM 1

Gebrauchsanweisung	2
Instructions for use	14
Mode d'emploi	26
Rezepte / Recipes / Recettes	38
Automatic Programms	41



- 1 Gehäuse
- 2 Deckel
- 3 Sichtfenster
- 4 Bedienfeld
- 5 Luftschlitze
- 6 Display

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.

Sicherheitshinweise

-  **Heiße Oberfläche!**
Es besteht Verbrennungsgefahr bei Berühren der Oberfläche im laufenden Betrieb.
- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Verwenden Sie niemals Zubehörteile anderer Hersteller! Dadurch erlischt Ihr Garantienanspruch!
- Die Zuleitung nicht mit nassen Händen berühren.
- Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.
- Vor jedem Gebrauch überprüfen!
- Kinder vom Gerät fernhalten. Verbrennungsgefahr!
-  **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 daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät und der Verpackung spielen. 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.
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden!
- 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.
- 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.
- 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 falschen oder unsachgemäßen 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 autorisierten Kundendienst vorgenommen 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.
- **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!** Gerät auf eine ebene nicht empfindliche Unterlage stellen und mindestens 15 cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels darauf achten, dass Kinder nicht daran ziehen oder eine Stolperfalle entsteht.

Reinigung

- Stellen Sie bitte sicher, dass der Netzstecker aus der Steckdose gezogen ist und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor es gereinigt wird.
- Der Brotbäcker muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden.
- 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.

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

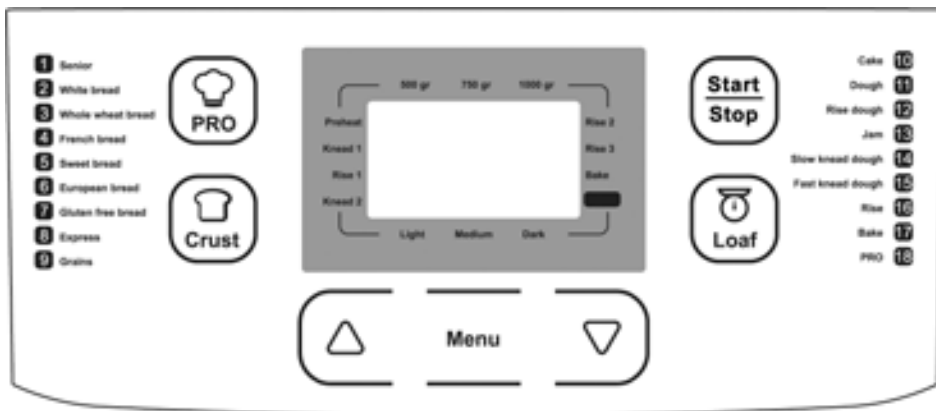
Backpulver verhilft de Brot/Kuchen aufzugehen, es entstehen Luftblasen die das Brot/Kuchen lockerer werden lassen.

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.

Inbetriebnahme

- Um die Backform einzusetzen, drücken Sie diese leicht in das Gerät und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn bis sie einrastet. ⚠ Stellen Sie sicher, dass die Backform richtig eingerastet ist!
- Setzen Sie dann Knethaken auf den dafür vorgesehenen Schaft, mit der flachen Seite nach unten
- Denken Sie daran, den Knethaken einzusetzen bevor Sie die Zutaten hinzufügen.
- Um die Backform zu entnehmen muss sie leicht gegen den Uhrzeigersinn gedreht werden
- Denken Sie immer daran die heiße Backform mit Handschuhen zu entnehmen.



Display

Das Display zeigt Ihre Programmauswahl, das Brotgewicht und den Bräunungsgrad den Sie gewählt haben an. Wird das Gerät an eine Steckdose angeschlossen ertönt ein Signal und das Display wird erleuchtet.

1. **„Menu“** Mit dieser Taste wählen Sie das Programm. Jeder Knopfdruck wird mit einem Signal bestätigt. Das ausgewählte Programm wird im Display angezeigt.
2. **„Start/Stop“** Mit dieser Taste starten oder beenden Sie das Backprogramm.
3. **„Loaf“** Mit dieser Taste können Sie das Brotgewicht von 500g / 750g / 1000g wählen.
4. **„Crust“** Mit dieser Taste können Sie den Bräunungsgrad von Light / Medium / Dark wählen.
5. **„PRO“** Mit dieser Taste können Sie eine individuelle Temperatur einstellen. Die Einstellungen werden gespeichert und erscheinen das nächste Mal im Display.
6. Mit den Pfeiltasten kann die Backzeit eingestellt werden.

Die Zubereitung von Brot

1. Öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie die Backform. 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.

Benutzung

- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an. Das Display wird erleuchtet.
- Wählen Sie das Backprogramm durch mehrmaliges Drücken der Taste „Menu“ aus.
- Wählen Sie den Bräunungsgrad durch Drücken der Taste „Crust“ aus. Der Pfeil im Display zeigt den Bräunungsgrad light, medium oder dark an. Bei einigen Programmen kann der bräunungsgrad nicht ausgewählt werden, überspringen Sie dann diesen Abschnitt.
- Wählen Sie das Brotgewicht durch Drücken der Taste „Loaf“ aus. Der Pfeil im Display zeigt das Gewicht 500g, 750g oder 1000g an.
- **Tipp:** wenn sie eine Einstellung speichern möchten, z.B. Programm „Senior“, drücken sie die Taste „PRO“. Der Brotbackautomat speichert dann die Einstellung für den nächsten Start.
- Stellen Sie mit den Pfeiltasten die Backzeit ein.
- Durch Drücken der Taste „Start/Stop“ beginnen Sie den Backvorgang, oder brechen ihn ab. Beim Drücken ertönt ein Signal und das Display blinkt.

Unterbrechung durch Stromausfall

Der Brotbäcker verfügt über eine Memory-Funktion. Sollte die Stromzufuhr während des Betriebes unterbrochen werden, wird es automatisch innerhalb von 20 Minuten fortgesetzt ohne den „Start“ Knopf zu drücken. Sollten die Unterbrechung länger als 20 Minuten dauern muss das Programm erneut gestartet werden. Wenn der Teig noch nicht die Phasen „Gären“ erreicht hat wenn der Strom unterbrochen wird, können Sie gleich die „Start“ Taste drücken um das Programm fortzusetzen.

Nach dem Backen

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

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

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

Stellen Sie die Backform auf den Kopf und schütteln Sie sie leicht bis das Brot aus der Form fällt.

Die Backform ist antihafbeschichtet. Keine metallischen Gegenstände in die Form stecken!

Lassen Sie den Brotbäcker vollständig abkühlen bevor Sie ihn wieder Benutzen. Sollte im Display „HHH“ erscheinen, ist das Gerät noch nicht ausreichend abgekühlt. Warten Sie dann 10 – 20 Minuten.

Zeitvorwahl

Die maximale Zeitvorwahl beträgt 13 Stunden

Beispiel: Es ist 18 Uhr und Sie möchten am nächsten Morgen um 06 Uhr ein frisches Brot haben. Wählen Sie zuerst das gewünschte Programm mit der Taste „Menu“.

Durch Drücken der Pfeiltasten können Sie die Zeitvorwahl in Schritten von 10 Minuten verändern. Stellen Sie 12 Stunden ein.

1. Stellen Sie das Programm mit der Taste „Menu“ ein.
2. Stellen Sie die Zeitvorwahl mit den Pfeiltasten ein bis das Display 12:00 für 12 Stunden zeigt.
3. Drücken Sie die Taste „Start/Stop“ um am nächsten Morgen ein frisches Brot zu erhalten.

Warnhinweise

Wenn die Programme „Jam“ oder „Bake“ gelaufen sind, ist die Temperatur im Gerät über 80°C. Im Display erscheint dann „HHH“ und das Gerät schaltet nicht in Programm-Modus. Bei allen anderen Programmen erscheint „HHH“ im Display wenn die Temperatur höher als 45°C ist. Das bedeutet, dass das Gerät noch nicht ausreichend abgekühlt ist. Stecken Sie das Gerät aus und lassen es abkühlen. Sollte das Display „EE1“ zeigen, ist das Gerät noch nicht abgekühlt. Sobald „EE0“ erscheint kann das Gerät wieder benutzt werden.

Automatikprogramme

1	Senior	Allgemeines Programm für Brot. Es kann für fast alle Brotrezepte verwendet werden die hauptsächlich Brotmehl enthalten.
2	White Bread	Hauptsächlich für Weißbrot
3	Whole Wheat Bread	Für Rezepte mit hohem Anteil an Weizen, Roggen oder Hafer
4	French Bread	Für Brote mit wenig Fett und Zucker, knusprige Kruste und weichem Inneren.
5	Sweet Bread	Für Brote mit hohem Zucker- und Fettanteil.
6	European Bread	Für verschiedene Typen Weißbrot oder Mischungen aus Roggen und Weizenmehl.
7	Gluten Free Bread	Für Gluten freies Brot.
8	Express	Für Weißbrote mit geringerem Zeitbedarf
9	Grains	Zum Kochen von Reis oder Getreide
10	Cake	Zum Backen von verschiedenen Kuchen
11	Dough	Zum Kneten von Teig
12	Rise Dough	Zur Zubereitung von Hefeteig, OHNE Backen
13	Jam	Zur Zubereitung von Marmelade
14	Slow Knead Dough	Langsames Kneten des Teiges
15	Fast Knead Dough	Schnelles Kneten des Teiges
16	Rise	Zum Gären des Teiges, OHNE Backen
17	Bake	Zum Backen bereits fertiger Teige
18	PRO	Individuelle Temperatureinstellung ist möglich und kann gespeichert werden.

Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Lösung
Brot fällt während des Backens zusammen	Teig ist ungleichmäßig oder zu schnell gegärt: Zu nass Zu viel Hefe Hohe Luftfeuchtigkeit oder Hitze im Raum	Verwenden Sie nur Mehl aus einem luftdichtem Behälter Messen Sie alle Flüssigkeiten genau ab Achten Sie auf das Wetter
Schwere, dichte Textur	Zu viel Mehl oder zu wenig Flüssigkeit Zu viel Früchte, Körner oder andere zusätzlich Zutaten	Ergänzen Sie Flüssigkeit Passen Sie die zusätzlichen Zutaten an
Grobe oder löchrige Textur	Zu viel Wasser Salz vergessen Flüssigkeit zu warm	Flüssigkeit anpassen Salz hinzufügen Flüssigkeit in Raumtemperatur verwenden
Zu viel Mehl am Boden und den Seiten	Stark glutenhaltige Zutaten wie Butter oder Bananen etc. Zu viel Mehl oder zu wenig Flüssigkeit	Keine glutenhaltigen Lebensmittel verwenden Zutaten genau abwiegen
Brot ist zu dunkel	Zu viel Zucker Falschen Bräunungsstufe	Unterbrechen sie das Programm für ca. 5-10 Min vor der Fertigstellung. Lassen Sie das Brot für ca. 20 Min bei geschlossenem Deckel im Gerät bevor Sie es entnehmen
Rauchentwicklung aus dem Backraum	Evtl befinden sich Zutaten im Backraum oder an den Heizstäben	Entfernen Sie die Zutaten nachdem das Gerät abgekühlt ist.
Kruste am Boden zu dick	Brot wurde lange warmgehalten	Entnehmen Sie das Brot nach dem Backen
Zutaten schlecht gemischt	Ungeeignetes Programm Deckel wurde mehrmals während des Betriebs geöffnet Teig zu fest das er nicht geknetet werden konnte	Richtiges Programm wählen Deckel nicht öffnen Überprüfen Sie den Knethaken und lassen Sie das Gerät ohne Brot laufen. Kontaktieren Sie ggf den Kundendienst

Brot bleibt stecken	Knethaken steckt fest auf dem Schaft	Entnehmen Sie das rot und weichen die Form mit dem Knethaken für 10 Min in Wasser ein. Reinigen Sie anschließend.
„HHH“ erscheint im Display nach Drücken der „Start“ Taste	Zu hohe Temperatur im Gerät	„Start“ drücken, ausstecken und abkühlen lassen
Lautes Motorgeräusch ohne Knetfunktion	Backform sitzt nicht richtig auf oder Teig ist zu fest zum Kneten	Überprüfen Sie die Position der Form, sowie das Rezept
Teig ist zu ehr gegart	Zu viel Hefe Kein Salz	Weniger Hefe benutzen
Teig ist nicht ausreichend gegart	Keine, oder zu wenig Hefe Alte Hefe verwendet, Wasser zu warm oder Hefe und Salz gemischt Zu geringe Raumtemperatur	Überprüfen Sie die Qualität und Menge der Hefe Erhöhen Sie die Raumtemperatur
Brot ist zu groß und drückt den Deckel auf	Zu viel Hefe, Mehl oder Wasser Zu hohe Raumtemperatur	Verringern Sie die Zutaten in Übereinstimmung mit dem Rezept

Die oben beschriebenen Empfehlungen basieren auf den häufigsten Problemen. Aus Sicherheitsgründen dürfen Sie das Geräte nicht eigenständig auseinanderbauen oder reparieren. Sollte das Problem anhalten, kontaktieren Sie bitte unseren Service.

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

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden



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

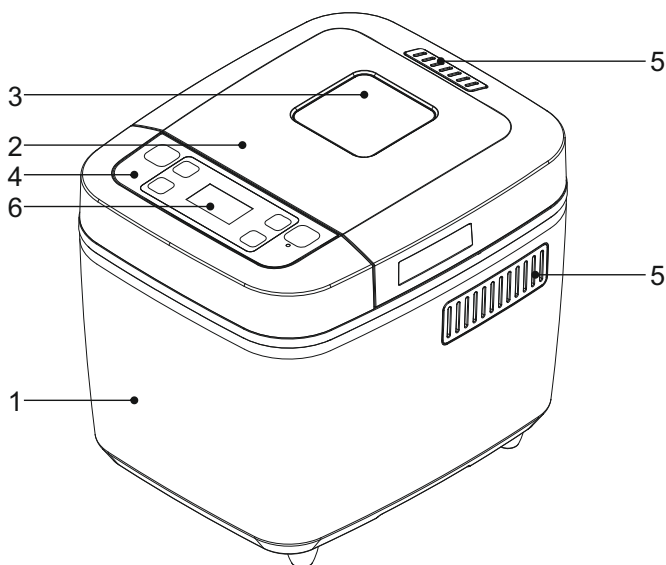
Kundenservice:

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

Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!

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

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



- 1 Body
- 2 Lid
- 3 Viewing window
- 4 Control panel
- 5 Ventilation holes
- 6 Display

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.

Safety information

-  Hot surface!
There is danger of burning when touching the surface during operation.
- Connect and operate the appliance in accordance with the specifications shown on the rating label
- Do not plug with wet hands.
- Do not plug into a socket where several other appliances are plugged in.
- Never use any accessories from other manufacturers. Your guarantee will become invalid if such parts are used!
- Do not use if the plug cord is damaged or when the power plug does not fit the socket securely.
- Do not modify the parts, or repair the unit by yourself.
- Do not use the unit near a flame or wet places.
- Do not use where children can easily touch the unit, nor let children use the unit by themselves.
-  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.
- Never pull at the power cord or chafe it over sharp edges.
- Do not leave the appliance outdoors or in a damp area.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Never immerse the unit in water.
- 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.

- Use the unit with sufficient space around it. Keep the front side and either right or left side of the unit clear.
- Never use the unit on carpet or tablecloth (vinyl) or any other low-heat-resistant article.
- To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord, should only be carried out by a customer service
- You must not put any materials such as paper, cardboard, plastic etc. into the appliance.
-  **Attention! Housing and glass get hot. Danger of burns!** Do not place the appliance on a sensitive surface (e.g. painted furniture) and keep a distance of at least 15cm to burnable materials.
- The backside of the appliance must be positioned direct at the kitchen wall.

Cleaning

- Unplug the bread maker and let it cool down fully before cleaning.
- Clean the bread maker after every use.
- Clean all internal metal parts with a damp cloth. Don't immerse the bread maker in water or any other liquid. Let everything dry well.
- Clean the bread pan with a soft damp cloth if necessary, dry with a soft cloth. Do not use harsh or abrasive cleaners, chemical cleaners or solvents, abrasive scouring pads or metal implements.

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 flavor and texture of the bread.

Sugar

Sugar is a very important ingredient, which increases the sweet taste and color 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 cups worth. Otherwise the yeast is dead or inactive.

Salt

Salt is necessary to improve the flavor and crust color 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

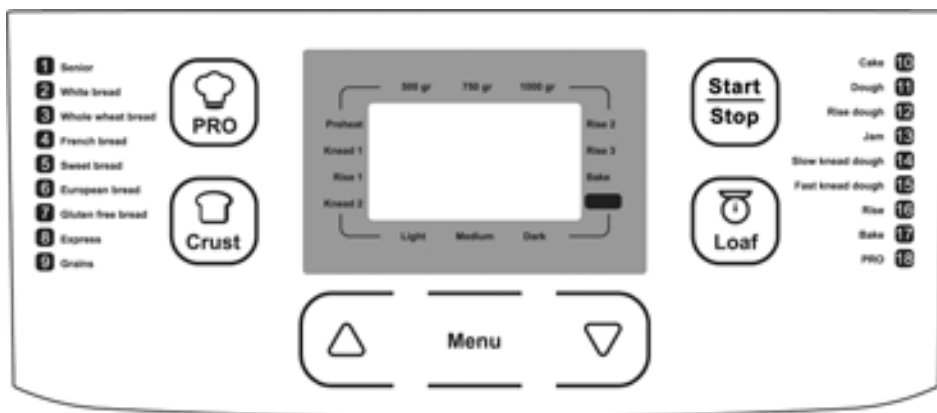
Baking powder is used for rising the ultra-fast bread and cakes, as it does not need time to rise and instead produces air. The air will form to soften the texture of the bread or cakes.

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' flavor and improve crust color.

Bringing into service

- To install the bread pan, press the bread pan down and turn slightly clockwise to lock into place. ⚠ Make sure that the bread pan is properly installed in the bread maker.
- Mount the kneading paddle on the shaft, flat side down.
- Remember to attach your kneading paddles FIRST, and then add the ingredients.
- To remove the bread pan: turn the bread pan slightly counter-clockwise.
- After baking, make sure you always wear oven mitts to avoid being burned.



Display

The LCD screen displays the selections you have made for the bread-making process, including the size of your loaf, the chosen crust color and the stage of the bread-making process. When plugged into a power point, the appliance will sound a signal and the LCD screen will light up.

- The **"Menu"** button is designed to select the required cooking program. Each pressing is accompanied by the short sound signal. The selected program is displayed on the LCD screen.
- The **"Start/Stop"** button allows you to launch the cooking program, also it allows you to cancel the selected cooking program.
- The **"Loaf"** button allows you to select the loaf size, press the button until the indicator moves to the required loaf size: 500g/750g/1000g.
- You can also select the crust color by pressing the **"Crust"** button until the indicator moves to the required crust: Light/ Medium /Dark.
- The **"PRO"** program allows you to adjust temperature settings. It also allows you to store your current program settings. They will be automatically saved and displayed the next time you switch on the appliance.
- Using **"Up/Down"** arrow keys you can adjust the cooking time.

Making Bread

1. Open the lid and remove the bread pan. 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:

- Liquid ingredients: milk/water, eggs
- Dry ingredients: salt, sugar, flour
- Yeast

NOTE! Mound the flour into the pan, make a small hollow in the center 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!

How to use your Bread Maker

- Plug the bread maker into an outlet. The display turns on.
- Select the bread program by repeatedly pressing the "Menu" button
- Choose a crust color by pressing the "Crust" button until the arrow in the window lines up with either "Light", "Medium" or "Dark". Some programs do not have the crust selection option, in this case, skip this step.
- Repeatedly press the "Loaf" button to select which loaf you would like to bake until the arrow in the window lines up with either "500g", "750g" or "1000g".
- TIP: if you would like to save the current settings (for example, the "Senior" (1) program), simply press the "PRO" button and the bread maker will save the settings automatically.
- Press Up and Down buttons to adjust the cooking time.
- Press the "Start/Stop" button to commence operation, stop the cooking process or discard the program. Upon pressing the button you will hear a beep sound, the total setting time on the LCD screen will be flashing.

Power failure backup system

The bread maker is equipped with a power failure backup system or memory. If the power system is interrupted during the course of bread making, the process of making bread will be continued automatically within 20 minutes, even without pressing the "Start/Stop" button. If the interruption time exceeds 20 minutes, the memory cannot be kept and you must discard the ingredients in the bread pan and start again. If the dough has not entered the rising phase when the power supply breaks off, you can press the "Start/Stop" button directly to continue the program from the beginning.

After the bread is baked

When the baking is complete, 10 beeps will sound to alert you that the bread is ready, and then the unit will automatically switch to a warm setting.

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

⚠ Use pot holders or oven mitts to carefully lift the pan by its handle from the bread maker.

Turn the pan upside down and gently shake it until the bread comes out.

The bread pan has a non-stick coated finish so that the bread should come out easily.

Do not use metal utensils to remove bread as they may scratch the non-stick coating.

Let the bread maker cool down thoroughly before using it again. If "HHH" appears in the display window, it indicates that the unit has not cooled sufficiently after baking to use immediately again. In this case, allow the bread maker to cool down for 10 – 20 minutes.

Delay function

The maximum delay time is 13 hours

E.g. it is 6:00 pm and you want to have your bread on the following day at 6:00 am.

First, press the "Menu" button and select the required program. Each time pressing the "Up" and "Down" arrows you can increase/decrease the delayed start time by 10 minute increments. Set the delay time to 12:00.

- Press the "Menu" button until the required program is selected.
- Set the delayed time: you simply have to press the "Up" and "Down" arrows on the control panel until the display panel reads 12:00 for 12 hours.
- Once you have set the time, press the "Start/Stop" button and in 12 hours fresh bread will be ready by the time you get up.

Warning hints

If you have selected the "Jam" or the "Bake" program and the temperature inside the appliance is higher than 80°, then the display screen will show "HHH" sign and will not switch to the working mode. For the rest programs if the temperature exceeds 45°, then the same "HHH" sign will appear on the display screen. It means that the unit has not cooled sufficiently after baking to use immediately again. Unplug the unit and allow it to cool. If the display shows "EE1" sign, it means that the appliance is still too hot. Wait for "EE0" sign to appear on the display, which means that the unit has cooled down.

Automatic Programs

1	Senior	Commonly used to make a regular white loaf of bread. It can be used for almost any bread recipe containing mostly bread flour.
2	White Bread	Used for breads that primarily includes white bread flour.
3	Whole Wheat Bread	Used for recipes with significant amounts of whole wheat or rye flour, oats or bran.
4	French Bread	Best suited for breads low in fat and sugar, which results in a crisp crust and coarse, chewy interior.
5	Sweet Bread	Specifically designed to bake breads with high amounts of sugar, fats, and proteins.
6	European Bread	For baking different varieties of white bread, or a combination of rye and wheat flours.
7	Gluten Free Bread	For baking gluten-free bread
8	Express	If you need to bake a loaf of white bread within a smaller amount of time.
9	Grains	Recommended for cooking rice or cereals.
10	Cake	Recommended for baking various types of cakes with different fillings.
11	Dough	If you just want the bread maker to make dough
12	Rise Dough	Designed for making yeast dough, but it will not be baked
13	Jam	For processing fresh fruit or making marmalade or jam
14	Slow Knead Dough	Designed for a slow kneading of the dough
15	Fast Knead Dough	Designed for a quick kneading of the dough.
16	Rise	The dough is heated so that it can rise, but it will not be baked.
17	Bake	Intended to bake ready-made dough
18	PRO	Allows you to adjust temperature settings. It also allows you to store your current program settings.

Problem solving

Problem	Cause	Solution
Bread collapses when baked	Dough rose unevenly and or too quickly, due to: Excess moisture Too much liquid or too much yeast was used High humidity and / or heat	Only use flour that is stored in an airtight container Measure all liquids using measuring cups Dough will rise too quickly and unevenly during hot and/or humid days
Heavy, dense texture	Too much flour or not enough liquid Too much fruits, whole grain or other added ingredients	Adjust liquid amount Adjust the amount of ingredients used
Open, coarse or holey texture	Too much water was used Salt omitted Overheated liquid was used	Adjust liquid amount. Add salt Change liquid or cool down to room temperature.
The bottom and the sides are covered with too much flour.	Strong glutinosity ingredients in bread such as butter and bananas etc. You have used too much flour or not enough liquid.	Do not add strong glutinosity ingredients Check the recipe and measure the right quantity
The bread is too dark	You are using too much sugar You chose the wrong crust color.	Press the "Start/ Stop" button to interrupt the program 5-10 minutes ahead of intended finishing time. Before removing the bread you should keep the bread in bread pan for about 20 minutes with lid closed.
Smoke emitted from chamber or steam vent	You might have spilled ingredients onto the heating element.	Remove these ingredients after the device cooled down.
Bread bottom crust is too thick	The bread is kept warm for a long time	Take bread out soon without keeping it warm.

The ingredients are poorly stirred and baked	selected an improper program The lid was opened several times during operation Stir resistance is too large so the kneader cannot rotate and stir properly.	Select the proper program Do not open the lid Check the kneader, and then operate without load. If the problem is not fixed, contact the authorized service center.
It is very difficult to take bread out	Kneader adheres tightly to the shaft in bread pan	After taking the bread out, put hot water into the bread pan and let the kneader soak for around 10 minutes, then take it out and clean.
The display shows "HHH" after you have pressed the "Start/Stop" button	The temperature in bread maker is too high	Press the "Start/Stop" button and unplug bread maker. Allow the appliance to cool.
The motor noise is heard but the dough is not stirred	Bread pan is fixed improperly or dough is too much	Check whether the bread pan is fixed properly, as well as the recipe
The dough rose too high.	Too much yeast Forgot to add the salt.	Try using less yeast
The bread did not rise enough.	No or too less yeast Yeast may have a poor activity as water temperature is too high or yeast is mixed together with salt The environment temperature is lower.	Check the amount and quality of yeast, increase the environment temperature
Bread size is so large as to push cover	The amount of yeast, flour or water is excessive The temperature in the room is too high.	Reduce the amount of ingredients according to the instructions.

The recommendations provided above are based on the assessment and analysis of the most common operation problems. For safety reasons, do not disassemble or repair the appliance on your own. If the problem persists, contact Authorized Service Centre.

Correct Disposal of this product



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

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

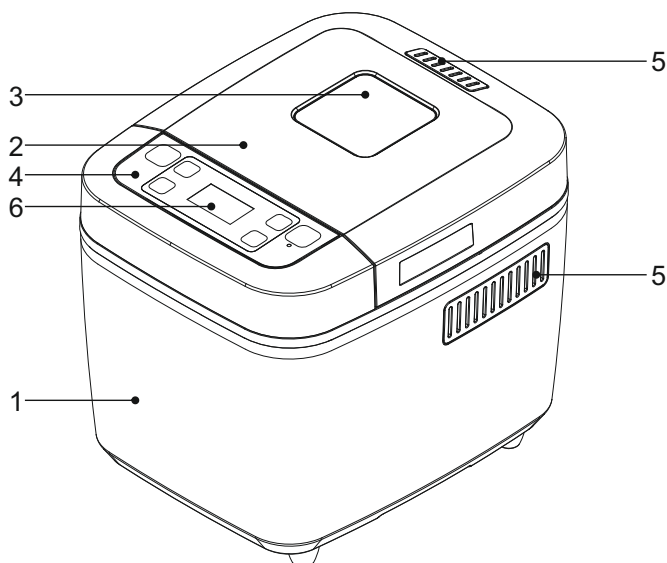


Gift box: Paper, should be put to the old paper collection point.
Plastic packaging material and foils should be collected in the special collection containers.

Service and Repair:

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

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



- 1 Boîtier
- 2 Couvercle
- 3 Hublot
- 4 Command tactile
- 5 Grille d'aération
- 6 Affichage

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.

Consignes de sécurité

-  Surface chaude!
Il y a un risque de brûlure en touchant la surface pendant le fonctionnement.
- Ne pas saisir la fiche avec les mains humides.
- Ne raccordez et ne faites fonctionner l'appareil que si les paramètres du secteur domestique et ceux portés sur la plaque signalétique concordent.
- N'utilisez l'appareil que si lui et son cordon d'alimentation électrique ne présentent aucun dégât. Vérifiez l'appareil avant chaque utilisation.
- Ne pas brancher sur la même prise que d'autres appareils.
- Ne pas modifier les pièces, ne pas réparer soi-même l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil près d'un feu ouvert ou dans un endroit humide.
- Ne pas utiliser la plaque quand des enfants peuvent s'en approcher. Interdire aux enfants d'utiliser cet appareil.
-  L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans ainsi que par des personnes atteintes de déficiences physiques, 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. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil ni avec l'emballage. 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.
- Débranchez la fiche mâle après chaque utilisation ou en cas de défaillance
- N'arrachez pas le câble d'alimentation du secteur. N'en frottez pas les bords et ne le pincez pas.
- Maintenez les câbles loin des pièces brûlantes.

- 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.
- N'utilisez jamais l'appareil après un fonctionnement défaillant, par ex. s'il est tombé ou s'il a été endommagé d'une autre manière.
- Le fabricant ne sera pas tenu responsable en cas de mauvaise utilisation ou d'utilisation inappropriée par non respect du mode d'emploi.
- Pour éviter tout danger, les réparations sur l'appareil, notamment le remplacement d'un câble endommagé, ne peuvent être réalisées que par un service après-vente autorisé.
- L'appareil chauffe beaucoup, ne le transportez 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
- **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'appareil devient chaud. Risque de brûlures. Ne pas déposer l'appareil sur une surface sensible et le

poser de sorte qu'il ait au moins 15 cm de place libre des matières inflammables.

Nettoyage

- Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Utilisez le chiffon humide pour nettoyer l'extérieur et l'intérieur de l'appareil. Ne plongez pas l'appareil à l'eau ou d'autres liquides.
- Lavez la cuve au dedans. N'utilisez pas de détergents agressifs ou abrasifs, puis séchez-le. La cuve à cuisson a le revêtement antiadhésif voilà pourquoi il ne faut pas utiliser les objets métallique vous pouvez le grignoter.

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 complet est fait de blé moulu 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 le farine ordinaire et le farine complet.
- Farine de maïs ou farine d'avoine : faire par moulu 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 haut 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 cuillers de sucre dans un gobelet et mélangez, puis mettez 2 cuillers de levain.
- Mettez le gobelet doseur à la place chaud. Ne mélangez pas.
- Ecume doit lever au bord de gobelet sinon le levain est gâté.

Sel

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

Les œufs

Les œufs améliore 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

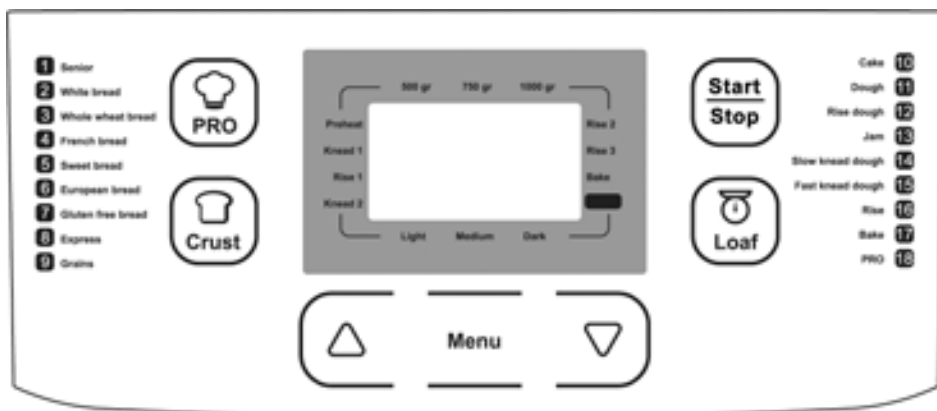
D'habitude on utilise poudre à pâte à la cuisson rapide. Poudre à pâte provoque dans le pâte le processus chimique qui ne prend pas beaucoup de temps et faire de bulle et faire le texture de pain doux.

L'eau

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

Mise en service

- Placez la cuve à cuisson dans la machine à pain et tournez légèrement sur rotation droit. ⚠ Assurez-vous que la cuve plaçait correctement.
- Mettez le pétrin sur le pivot au fond de la cuve par la partie plate.
- Avant d'ajouter les ingrédients placez du pétrin pour mélanger la pâte.
- Extraction de la cuve à cuisson: tournez soigneusement la cuve de cuisson de rotation gauche
- A la fin du programme utilisez toujours les moufles de cuisine pour éviter les brûlures.



Écran

L'écran de commande affiche les informations suivantes: le programme choisie, numéro de programme (1-18), le poids et le couleor du crouton choisit, décompte de temps de la cuisson en minutes. Quand vous branchez la machine à pain à l'alimentation électrique suivie un signal sonore et panneau de commande s'allume.

- La touche "Menu" sert pour choisir le programme de cuisson. A chaque fois que vous pressez la touche les programmes changent, l'appareil émet le signal sonore. Le programme établi sera affichée sur l'écran.
- La touche "Start/Stop" vous permet de commencer et arrêter le programme de cuisson.
- La touche "Loaf" vous permet de choisir le poids du pain 500 gr./ 700 gr./ 1000 gr.
- La touche "Crust" vous permet de choisir la coloration de croûte souhaitée: pâle, moyenne ou foncée.
- Programme «PRO» vous permet établir la température différente et encore ce programme mémorise les réglages derniers.
- Les flèches « En haut /En bas » vous permet changer de temps de cuisson.

Faire le pain

1. Ouvrez le couvercle et enlevez la cuve. Enlevez la cuve avant de placer les ingrédients pour ils ne se trouvent pas au bride de chauffage.

2. Placez le pétrin. Est très important de placer le pétrin correctement sur le pivot tournent. S'il est placé incorrectement les ingrédients ne se mélangent pas.

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

Suite de l'addition des ingrédients:

- Les ingrédients liquides
- Les ingrédients secs
- Levain.

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

Utilisation

- Branchez l'appareil au réseau électrique. Ecran de visualisation s'allume.
- Pressez la touche "Menu" plusieurs fois, choisissez le programme nécessaire.
- Choisissez la couleur de croûton appuyant la touche "Crust". Il faut appuyer la touche poussière fois jusqu'à ce que la flèche de l'affichage positionne en face du choix de coloration désirée. Certains programmes n'ont pas cette fonction, passez ce pas.
- La touche "Loaf" permet de choisir le poids du pain 500 gr / 700 gr / 1000 gr. Il faut appuyer la touche poussière fois jusqu'à ce que la flèche de l'affichage positionne en face du poids choisi.
- Conseil! Pour mémoriser automatiquement le réglage d'utilisateur pressez la touche "PRO".
- À l'aide de la touche "En haut / En bas" changez le temps de cuisson.
- Pressez la touche "Start / Stop" pour commencer la cuisson. Un signal sonore émettra et à l'écran commence de grignoter.

Mémoire en cas d'arrêt de courant

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

Fonction de maintien au chaud

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

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

⚠ Utilisez toujours les moufles de cuisine pour enlever la cuve.

Tournez et secouez légèrement la cuve pour que le pain tombe de la cuve.

La cuve a le revêtement antiadhésif qui permet d'enlever le pain légèrement.

N'utilisez pas les outils métalliques, vous pouvez grignoter le revêtement.

Laissez refroidir la machine à pain avant l'usage récurrent. Si sur l'écran « HHH » s'allume, ce signifie que la température de l'appareil est haute et il faut lui donner le temps de refroidir.

Départ différé

Cette fonction permet de retarder le départ du programme jusqu'à 13 heures.

Par exemple, à 18:00 heures, vous voulez cuire le pain à 6:00 heures du matin. Pressez la touche "Menu" et sélectionnez le programme souhaité. Chaque fois que vous appuyez sur la touche "En haut / En bas", le départ du programme est retardé de 10 minutes. Appuyez sur la touche jusqu'à ce que 12:00 apparaisse sur l'écran.

- Appuyez sur la touche "Menu" quelques fois pour sélectionner le programme nécessaire.
- Fixer l'heure de commencement de la cuisson à l'aide de la flèche "En haut / En bas" jusqu'à ce que 12:00 apparaisse sur l'écran.
- Appuyez sur la touche "Start / Stop" et dans 12 heures l'odeur du pain frais vous réveillera au matin.

Fonction du dépistage des dérangements

Si, après avoir sélectionné le programme "Jam" ou "Bake" le capteur de température dépasse les 80°C et l'écran affichera le signe «HHH» émettra un signal sonore et il ne commencera pas à fonctionner. Le capteur dans un autre programme sera plus de 45°C il aussi montre le signe "HHH" et émettra un signal sonore. Ce signifie que la température à l'intérieur du compartiment de cuisson est trop élevée. Il faut laisser refroidir votre machine à pain. Si quand vous branchez au réseau électrique vous voyez le signe "EE1" il ne faut pas encore utiliser la machine à pain. Vous pouvez commencer à utiliser seulement quand le signe "EE0" apparaîtra sur l'écran.

Modes Automatiques

1	Senior	programme universel pour pain blanc.
2	White Bread	ce programme sert à préparer le pain léger à croûte croustillante réalisés à base de farine blanche finement moulue
3	Whole Wheat Bread	ce programme sert pour préparer le pain à base de farine de seigle
4	French Bread	ce programme sert pour préparer le pain à croûte croustillante, avec un niveau bas de sucre et de graisse
5	Sweet Bread	ce programme sert à préparer les produits panifiés sucré.
6	European Bread	ce programme sert à préparer de pain blanc différent et le pain de mélange farine de blé et farine de seigle
7	Gluten Free Bread	ce programme sert à préparer le pain à la base de farine sans gluten
8	Express	ce programme diminuer le temps de préparation le pain blanc.
9	Grains	ce programme sert pour préparer le riz et d'autres kachas friables
10	Cake	ce programme sert à préparer les cakes
11	Dough	programme pour pétrissage de pâte sans cuisson
12	Rise Dough	programme pour pétrissage de pâte sans cuisson
13	Jam	ce programme utilise pour préparer la confiture de fruits frais
14	Slow Knead Dough	programme particulière pour pétrissage lent.
15	Fast Knead Dough	programme particulière pour pétrissage de pâte rapide
16	Rise	faire viennoiserie légère et d'air
17	Bake	ce programme sert pour préparer de production de pâte prêt
18	PRO	permet établir la température différents et encore ce programme mémorise le réglage derniers

Problèmes et solutions

Probleme	Cause possible	Décision possible
Pain se diviser pendant de cuisson	Le pâte n'était pas homogène ou se levée rapidement à cause de: • Excès de l'eau dans le pâte. • Excès de levain. • Température /humidité est haute.	• Utilisez le farine qui gardait à la caisse hermétique. • Utilisez un gobelet doseur pour mesurer correctement le quantité de l'eau et de liquide. • Pate se levé plus vite dans la place où température /humidité sont haute.
Consistance lourde	• Beaucoup de farine et peu de liquide. • Beacoup de fruit, farine d'une mouture incomplète ou d'autres ingrédients.	• Corrigez le quantité de liquide. • Réglez dosage d'ingrédients.
Structure friable grossier ou beaucoup de trou.	• Beaucoup de l'eau. • Pas de sel. • Haut humidité, l'eau trop chaud.	• Corrigez le quantité de liquide. • Réglez dosage d'ingrédients et contrôler que tous les ingrédients ont ajouté. • Utilisez de liquide froid ou température ordinaire.
Farine reste sur le pain.	• Beaucoup de produits glutineux comme beurre et banane. • Pate se pétrir mal à cause de peu de l'eau.	• Ne mettez pas les produits glutineux. • Réglez dosage de l'eau.
Couleur de croûton trop foncé.	• Pain devenir foncé à cause de haut quantité de sucre. • Vous aves choisi le couleur de croûton incorrect.	Si le couleur de croûton est foncé pendant utilisation de programme «Pain sucré» pressez la touche «Start/Stop» pour interrompre le programme en 5-10m de la fin. Avant que l'enlever attendez 20m. Il ne faut pas ouvrir de couvercle.
De la fumée s'échappe par les fentes d'aération pendant le cycle de cuisson.	Les ingrédients se coller à la cuve. La pâte a débordé et coulé sur l'élément chauffant.	Débranchez l'appareil de prise de courant et sortez la cuve à pain et nettoyez avec précaution l'élément chauffant.
Le croûton bas est très massif	Vous restez le pain au mode de maintien au chaud et beaucoup de l'eau est vaporisé.	Enlever le pain aussitôt après de cuisson, n'utilisez pas ce mode.

Les ingrédients ne mélange pas ou pain cuire incorrectement	- Le programme a été choisi incorrectement. - Le couvercle de l'appareil a été ouvert plusieurs fois pendant le dernier cycle de levage. - La rotation de pétrin est bloquer.	Choisissez le programme correct. N'ouvrez jamais le couvercle pendant le dernier cycle de levage. Contrôler l'orifice dans le pétrin. Sortez la cuve et regardez comment il travaille à vide. S'il y a les à-coups s'adressez au centre de service garantie.
Le pétrin se tire difficile.	Le pétrin s'adhérer au pivot.	Verser l'eau chaud sur la cuve et laissez en 10 -15 m.
L'appareil ne fonctionne pas, le signal sonore n'émett pas, «H:HH» sur l'écran.	La température à l'intérieur du compartiment de cuisson est trop élevée du fait du cycle de cuisson précédent	Appuyez sur la touche «Start/Stop» et débrancher électricité laissez refroidir votre machine à pain.
Le moteur fonctionne, mais les pétrins ne tournent pas.	La cuve à pain n'est pas placée correctement dans le compartiment de cuisson ou beaucoup de pâte	Positionnez la cuve à pain correctement. Respectez les quantités indiquées dans les recettes et mesurez avec précision les différents ingrédients.
Beaucoup de pâte est et il sort au bout de forme.	- Beaucoup de levain. - Peu de sel.	Diminuez le quantité de levain.
Pain ne se leve pas du tout ou n'est pas bien.	- Pas de ou peu de levain, ils ne sont pas actif à cause de l'eau chaude. - Levain contacter avec le sel. - La temperature dans un chambre est basse.	Contrôler le quantité et l'activité de levain.
Dimension de pain si grande que couvercle se lever.	- Beaucoup de levain, l'eau, le farine. - La temperature dans un chambre est chaud.	Diminuer le quantité de farine et contrôler le quantité d'autres produits.

Recommandation que nous donnons en haut se baser sur les notes et les analyses de problème plus répandu. Dans le but de sécurité ne démontez pas et ne réparez pas soi-même. Si le problème reste adressez-vous au centre de service.

Evacuation correcte de ce produit:



Mettre les appareils usagés immédiatement au rebut.

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

Élimination de l'emballage

Ne pas jeter l'emballage avec les déchets ménagers, mais avec les déchets recyclables.

Emballage de l'appareil

- 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.

Rezepte – Recipes – Recettes

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

1. Flüssigkeiten
2. trockene Zutaten
3. Hefe

Roggenmischbrot – Rye Mix Bread - Pain de seigle et froment

350 ml Wasser	350 ml water	350 ml d'eau
250 g Roggenvollkornmehl (Typ 1150)	250 g whole grain rye flour	250 g farine de seigle intégrale
200 g Weizenmehl (Typ 550)	200 g Wheat flour	200 g farine de blé
2 EL Öl	2 tbsp. oil	2 CS huile
½ Pck Sauerteigextrakt	8 g leaven extract	8 g extrait de levain
1 TL Zucker oder Honig	1 tsp sugar or honey	1 CC sucre ou miel
1 TL Salz	1 tsp salt	1 CC sel
50 g Sonnenblumenkerne	50 g sunflower seed	50 g graine de tournesol

Weißbrot – White Bread - Pain blanc

300 ml Wasser	300 ml water	300 ml d'eau
550 g Weizenmehl (Typ 550)	550 g Wheat flour	550 g farine de blé
2 EL Öl	2 tbsp. Oil	2 CS huile
¾ TL Zucker oder Honig	¾ tsp sugar or honey	¾ CC sucre ou miel
¾ TL Salz	¾ tsp salt	¾ CC sel
1 Pck Trockenhefe	1 sachet dry yeast	1 sachet levure sèche

Kräuterbrot – Bread with Herbs – Pain a Herbes

300 ml Buttermilch	300 ml buttermilk	300 ml babeurre
250 g Weizenmehl (Typ 550)	250 g Wheat flour	250 g farine de lé
150 g Roggenmehl (Typ 1150)	150 g rye flour	150 g farine de seigle
1 EL Öl	1 tbsp. oil	1 CS huile
1 TL Salz	1 tsp salt	1 CC sel
1 Pck Trockenhefe	1 sachet dry yeast	1 sachet levure sèche
1 Pck Trockenkräuter	1 sachet dry herbes	1 sachet herbes sèche

Vollkornbrot mit Buttermilch – Whole Grain Bread – Pain complete

350 g Buttermilch	350 g buttermilk	350 g babeurre
2 TL Salz	2 tsp salt	2 CC sel
2 EL Zucker	2 tbsp. sugar	2 CS sucre
2 EL Öl	2 tbsp. oil	2 CS huile
210 g Weizenvollkornmehl (Typ 1050)	210 g whole grain wheat flour	210 g farine de blé intégrale
140 g Dinkelvollkornmehl	140 g whole grain spelt flour	140 g farine d'épeautre intégrale
70 g Roggenvollkornmehl	70 g whole grain rye flour	70 g farine de seigle intégrale
70 g Körner, gemischt	70 g seeds, assorted	70 g grains, mélangé
1 Pck Trockenhefe	1 sachte dry yeast	1 sachet levure sèche

Eiweißbrot – Bread with soft cheese – Pain avec fromage blanc

375 g Quark	375 g soft cheese	375 g fromage blanc
6 Eier	6 eggs	6 œufs
1 ½ TL Salz	1 ½ tsp salt	1 ½ CC sel
6 EL Weizenkleie	6 tbsp. Wheat bran	6 CC son de blé
1 Pck Backpulver	1 sachet baking powder	1 sachet levure chimique
150 g Leinsamen	150 g linseed	150 g graine de lin
45 g Haferkleie	45 g oat bran	45 g son d'avoine

Hefeteig – Yeast dough – Pâte levée

300 g Weizenmehl (Typ 405)	300 g Wheat flour	300 g farine de blé
60 ml Milch	60 ml milk	60 ml lait
80 g Zucker	80 g sugar	80 g sucre
80 g Butter	80 g butter	80 g beurre
1 Ei	1 egg	1 œuf
1 Pck Trockenhefe	1 sachet dry yeast	1 sachet levure sèche
Salz	Salt	sel

Marmelade – Jam – Marmelade

500 g Beeren	500 g berries	500 g baies
250 g Gelierzucker 2 :1	250 g gelling sugar	250 g sucre gélifiant
Zitronensaft	Lemon juice	Jus de citron

SUMMARY TABLE OF AUTOMATIC PROGRAMS

PROGRAM	SENIOR			WHITE BREAD			WHOLE WHEAT BREAD			FRENCH BREAD		
Loaf size	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g
Working time	4:10	4:05	4:00	3:00	2:55	2:50	3:40	3:35	3:30	3:30	3:25	3:20
Preheat	10	10	10	N/A	N/A	N/A	5	5	5	N/A	N/A	N/A
Knead 1	14	13	12	12	11	10	13	12	11	14	13	12
Rise 1	41	40	40	21	20	20	31	30	30	29	28	28
Knead 2	20	19	18	18	16	15	18	17	16	18	17	16
Rise 2	45	45	45	26	26	26	38	38	38	31	31	31
Rise 3	55	55	55	40	40	40	50	50	50	45	45	45
Bake	65	63	60	65	63	60	65	63	60	73	71	68
Keep warm	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Delay time	13h	13h	13h	13h	13h	13h	13h	13h	13h	13h	13h	13h

PROGRAM	SWEET BREAD			EUROPEAN BREAD			GLUTEN FREE BREAD			EXPRESS		
Loaf size	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g
Working time	2:58	2:53	2:48	3:00	2:55	2:50	2:55	2:50	2:45	1:30		
Preheat	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Knead 1	13	12	11	12	11	10	11	10	9	2	2	2
Rise 1	21	20	20	26	25	25	21	20	20	N/A	N/A	N/A
Knead 2	18	17	16	15	14	13	15	14	13	12	12	10
Rise 2	26	26	26	25	25	25	23	23	23	N/A	N/A	N/A
Rise 3	40	40	40	37	37	37	40	40	40	31	31	32
Bake	60	58	55	65	63	60	65	63	60	45	43	40
Keep warm	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Delay time	13h	13h	13h	13h	13h	13h	13h	13h	13h	1:25	1:23	1:20

PROGRAM	GRAINS	CAKE			DOUGH	RISE DOUGH	JAM	SLOW KNEAD DOUGH	FAST KNEAD DOUGH	RISE	BAKE	PRO
Loaf size		1000g	750g	500g								
Working time	1:15	1:40	1:38	1:36	0:20	0:15	0:10-2:00	0:30	0:15	0:10-2:00	0:10-1:30	2:55
Preheat	28+	N/A	NA	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0-30(0)
Knead 1	47+	18	18	18	10	20	N/A	10	15	N/A	N/A	5-15(11)
Rise 1	N/A	5	5	5	1	N/A	15+	5	N/A	50	N/A	20-26(20)
Knead 2	N/A	N/A	N/A	N/A	9	N/A	N/A	15	N/A	N/A	N/A	5-20(15)
Rise 2	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	30	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	5-120(26)
Rise 3	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	40	45+	N/A	N/A	N/A	N/A	0-120(40)
Bake	N/A	67	65	63	N/A	N/A	0	N/A	N/A	N/A	0	0-80(63)
Keep warm	N/A	60	60	60	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	60	0-60(60)
Delay time	N/A	N/A	N/A	N/A	13h	13h	N/A	13h	13h	N/A	N/A	13h

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 garantiepflichtig 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