





Generelt


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

Sikkerhedsinstruktioner

-  **Varm overflade!** Der er risiko for forbrændinger ved røring af overfladen under drift. Placer apparatet med en afstand på 10 cm fra bagsiden mod køkkenvægten.
- Apparatet må kun tilsluttes og anvendes ifølge oplysninger på typeskiltet.
- Apparatet må benyttes, hvis tilslutningskablet og maskinen er uden beskadigelser. Det skal kontrolleres hver gang maskinen skal benyttes.
- Apparatet må ikke røres med våde hænder.
- Må kun tilsluttes en stikkontakt med jordforbindelse i overensstemmelse med typeskiltet og stikkontakten skal være lettilgængelig.
- For at udtage stikket fra stikkontakten, træk altid i stikket- og aldrig i kablet.
- Træk stikket ud af stikkontakten, hver gang maskinen har været brugt, og i tilfælde af at der indtræder en fejl.
- Træk eller hiv aldrig i ledningen ved stikkontakten. Undgå at gnide ledningen langs kanter og sørg for, at den ikke kommer i klemme.
- Hold strømforsyningen væk fra varme dele.
-  Apparatet må ikke bruges af børn fra 8 år og opefter samt personer med nedsat følsomhed, fysiske eller mentale handicap, eller personer, som ikke er i stand til at betjene apparatet, medmindre de overvåges eller instrueres i brugen af apparatet og forstår de farer som er forbundet dermed. Lad aldrig børn lege med apparatet eller emballagen. Rengøring og vedligeholdelse af apparatet må ikke foretages af børn, medmindre de er fyldt 8 år og overvåges af en voksen.
- Apparatet og ledningen skal opbevares utilgængeligt for børn under 8 år.
- Børn skal overvåges af en voksen for at sikre, at de ikke leger med apparatet eller emballagen (f.eks. plastposer).
- Apparatet må ikke betjenes med en timer eller et separat fjernstyringssystem!
- Apparatet må ikke anvendes uden opsyn.
- Opbevar ikke i det fri eller i et fugtigt rum.
-  Placer intet på apparatet og dæk ikke ventilationsrillerne til.
- **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 break fast miljøer
- **Inden første anvendelse:** Alle dele- undtaget varmeelementet- rengøres grundigt og tørres derefter. For at fjerne lugten af „ny apparat“, opvarmes apparatet i ca. 15 min.
-  **Forsigtig! Apparatet bliver varmt. Fare for forbrændinger!** Under anvendelse kan temperaturen på overfladen blive meget varm! Apparatet placeres på en jævn, varmebestandig overflade og placeres ca. 70 cm fra brandbare materialer (f.eks. gardiner).
- Under anvendelse opstår varmt damp. Hold hænder og ansigt på afstand.
- Ved brug af et forlænger-kabel skal det have et tværsnit på 1,5 mm². Ledningen på en kabeltromle altid være rullet helt ud.
- Ved anvendelse af et GS- godkendt 16 A multi forlænger-kabel, må denne ikke belastes med mere end 3680 watt. Der er fare for brand!
- Vær opmærksom på, at børn ikke trækker i kablet og at ingen snubler over kablet.
- Apparatet skal altid afbrydes fra elnettet, hvis tilsyn ikke er til stede, og inden montering, demontering eller rengøring.
- **Hygiejne:** Grundet bakterier og mug, er det vigtigt, at apparatet altid rengøres!

Rengøring

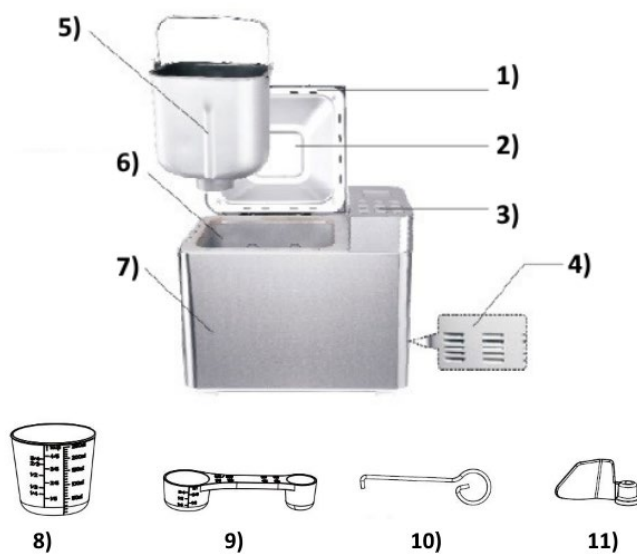
-  **Advarsel! Inden hver rengøring skal stikket udtages fra stikkontakten og apparatet skal afkøle!**
- **Apparatet må ikke nedsænkes i vand.**
- Rengør alle indre metal dele og yderside med en fugtig klud, sæbe og vand. Lad alt tørre efter.
- Rengør brødbakken med en blød fugtig klud. Brug ikke stærke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

Placering af apparatet

Vigtig

Placer aldrig apparatet på eller ved siden af en varm overflade (f.eks. kogeplade), men kun på en jævn, stabil og varmebestandig bordskåner. Det er altid vigtigt at sikre, at der ikke er

brændbare genstande i nærheden. Placer ikke enheden på kanten af bordet, så børn ikke kan komme til den, og for at den ikke falder ned ved berøring.



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

Bage ingredienser

Mel

Meltypen indikere hvor meget mineral indhold det indeholder.

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

Sukker

Sukker er en meget vigtig ingrediens, det forøger den søde smag og farven på brødet. Sukker er også næring til gæren. Hvidt sukker er mest brugt men brun sukker, 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

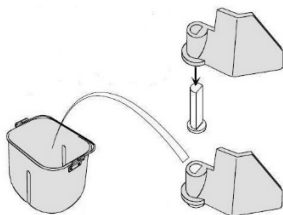
Bagepulver bruges i meget hurtigt hævende brød og kager, da de ikke behøver at hæve men i stedet producere luft. Luften vil formere sig således at brødet eller kagen bliver blødere..

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.**

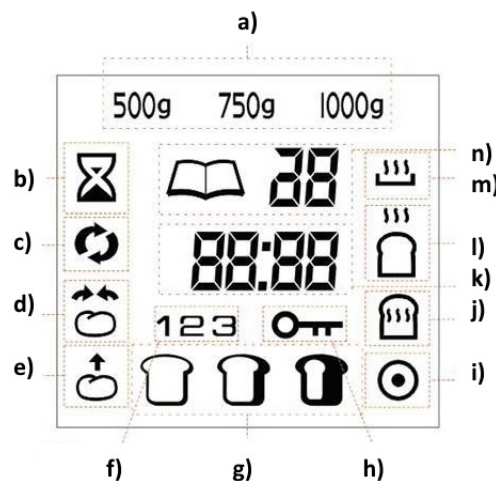
Det er VIGTIGT at ingredienserne er tilført i den korrekt sekvens og de er målt og vejet korrekt og præcist ellers kan dejen ikke blandes eller hæve korrekt. alle ingredienser bør være stuetemperatur 20-25 C.

Ingredienser bør tilføres i den følgende sekvens:



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

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

Kom I gang



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

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

Programmer

Program-Nummer	Navn	Beskrivelse
1	Basic	Basalt program til næsten alle opskrifter som er lavet hovedsageligt med brødmel.
2	French	Til brød med fint mel, lidt sukker og fedt. Sprød skorpe og blødt indre
3	Whole Wheat	Til brød med højt mængde af hvede, havre, rug osv. længere

		forvarmning laver brød med tyk skorpe.
4	Sweet	Til brød med højt indhold af sukker og fedt, brødet bruner bedre.
5	Ultra-fast	Super hurtig bagetid.
6	Gluten Free	Til brød uden gluten, dette har brug for længere tid til at optage væsker.
7	Quick	Forkortet tid i forhold til basic programmet.
8	Cake	Til kager.
9	Ælt	Til at ælte dej.
10	Dough	Til forskellige dejtyper.
11	Pasta Dough	Til forskellige dejtyper.
12	Yoghurt	Til at lave yoghurt.
13	Jam	Til syltetøj.
14	Bake	Til færdiglavet dej, bage tid kan vælge individuelt.
15 + 16	Home Made I + II	Justerbart program
17	IMIX	Til æltning.

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

Home Made programmer 15 + 16

- Vælg program 15 eller 16, vægt og bruningsgrad tryk derefter "Home Made" for at vælge den korrekte proces og ændre den med "Timer" knappen..
- De valgte værdier er gemt og kan bruges igen og igen.

Home Made I

Proces	Standard indstilling I min.	Kan justeres fra og til i min.
Forvarm	0	0 – 20
Ælt 1	15	0 – 30
Hvil 1	3	0 – 30
Ælt 2	20	0 – 30
Hvil 2	10	0 – 30
Ælt 3	0	0 – 25
Gæring 1	42	0 – 60
Gæring 2	40	0 – 60

Gæring 3	0	0 – 60
Bag	50	0 – 80
Hold varm	60	0 – 60
Indstillet tid	0	15 timer

Home Made II

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

Strømafrydelses backup system

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

Efter brødet er bagt.

Når bagningen er færdig vil der lyde 10 bip, enheden skifter derefter til "hold varm".

Vigtigt: Brødmaskinen har et automatisk program "hold varm" som holder brødet varmt en time efter det er bagt færdigt, for at stoppe dette skal du holde "start/stop" inde i 3 sekunder.



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

Brug ikke metal redskaber til at fjerne brøden da det kan beskadige belægningen.

Hvis æltespaden sidder fast, så træk den ud med krogen.

Opskrifter

Ingredienser bør tilføjes i den følgende sekvens:

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

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

Blandet rugbrød, Program 1 Basic

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

Rug blandet brød med kærnemælk, Program 1 Basic

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

Hvidt brød, Program 2 French

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

Fuldkornsbrød, Program 3 Whole Wheat

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

Rosin brød, Program 4 Sweet

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

Gluten-fri brød Program 6 Gluten Free

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

Surdejsbrød med zucchini og valnødder, Program 7 Quick

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

Kage, Program 8 Cake

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

Citron aroma	5 drops
Bagepulver	1 pakker

Løgtærte dej, Program 10 Dough

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

Yoghurt, Program 12 Yoghurt

Mælk	1000 ml
Alm. yoghurt	150 ml

Bag, Program 14

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

Flerkorns brød, Program 15 Home Made

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

Æltning, Program 17 IMIX

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

Fejlfinding

Kære kunde,

Tak fordi du købte et produkt fra Steba. Tabellen nedenfor giver hjælp til problemer, der kan opstå under brug af enheden. For mange problemer er der en simpel løsning, for ikke alle

fejlfunktioner behøver at være alvorlige. Gennemgå venligst den nedenstående liste, inden kundeservice kontaktes.

Problem	Årsag	Løsning
Fejlkode H:HH	Temperaturen er for høj	Stop programmet Lad enheden hvile i 10 til 15 min
Fejlkode E:E0	Temperatur sensor ikke forbundet	Stop programmet og hiv stikket, kontakt service.
Brødet falder sammen når det bages	Dejen hævede ujævnt eller for hurtigt pga. for meget fugt. For meget flydende ingredienser eller gær blev tilført, høj fugt eller varme.	Brug kun mel som har været i lufttæt beholder, mål alle flydende ingredienser med målebæger. dejen vil hæve for hurtigt på varme eller fugtige dage.
Tung og kompakt struktur.	For meget mel eller ikke nok flydende ingredienser. For meget frugt fuldkorn eller andre tilførte ingredienser.	Tilpas mængden af flydende ingredienser.
Åben, grov eller hullet struktur.	For meget vand, ikke nok salt. for varm flydende ingrediens	Tilpas mængde af flydende ingredienser. tilføj salt. brug en koldere flydende ingrediens.
Bunden og siderne er dækket i for meget mel.	Høj gluten mængde i ingredienserne som smør bananer osv. for meget mel og for lidt flydende ingredienser.	Tilføj ikke disse ingredienser. Tjek opskriften igen og mål efter.
Brødet er for mørkt	For meget sukker, forkert brunings indstilling.	Tryk på "start/stop" knappen 5 til 10 min før den planlagte sluttid. før du fjerner brødet bør du lade det blive i bagepladen i 20 min med låget lukket.
Røg fra kammer eller damp ventil	Der er muligvis spildt noget på varmelegemet	Fjern dette når enheden er kølet ned
Brødets bund skorpe er for tyk	Brødet blev holdt varmt for længe	Tag brødet ud hurtigere
Ingredienserne er dårligt blandet	Valgt forkert program, låget er åbnet flere gange under bagning. For meget modstand gør at æltespaden ikke kan virke.	Vælg det rigtige program og lad låg være lukket. Kontroller at æltespaden virker uden noget i enheden. Hvis dette stadig ikke virker kontakt da service.
Brødet sidder fast og kan ikke tages ud	Æltespaden holder hårdt fast i skaftet i bagepladen.	Efter brødet er taget ud, læg bagepladen i varmt vand og lad æltespaden bløde i vand i 10 min og rengør.

Displayet viser "HHH" efter du har trykket "start/stop" knappen.	Temperaturen i brødmageren er for høj	Tryk på "start/stop" knappen og lad enheden køle ned
Motor laver lyd og men den ælter ikke	Bagepladen er sat forker eller har for meget i	Kontroller at bagepladen side ordentligt samt opskriften er fulgt.
Brødet hævede for højt	For meget gær, glemte salt	Mindre gær
Brødet hævede ikkenok	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.	Tjek gær mængde og holdbarhed, øg rummets temperatur
Brød for stort til at lukke låg	For meget gær mel og vand, for høj temperatur.	Reducer mængde og følg opskrift.