

BOMANN®

Bedienungsanleitung
Instruction Manual
A használati utasítás

Brotbackautomat
Bread baking machine
Kenyérsütő automata



CB 556

CE

Inhalt • Table of Contents • Tartalomjegyzék

	Seite
Bedienungsanleitung	3
Sicherheitsvorschriften	3
Teile und Bezeichnung	4
Bedienfeld	4
Erläuterungen zum Bedienfeld	5
Die Funktionen des Brotbackautomaten	5
Der Programmablauf des Brotbackautomaten	6
Zeitlicher Ablauf der Programme	7
Reinigung und Wartung	8
Fragen zum Backen	8
Fragen zum Brotbackautomaten	10
Fragen zu den Rezepten	11
Anmerkung zu den Rezepten	12
Rezepte	14
Garantie	25
Technische Daten zum Brotbackautomaten	72
	Page
Operating Instructions	26
Safety Instructions	26
Parts and Drawings	27
Control Panel	27
Description of the Control Panel	28
Bread Baking Machine Functions	28
Bread Baking Machine Program Phases	29
Program Phase Timing	30
Cleaning and Maintenance	31
Questions & Answers on Baking	31
Questions & Answers on Bread Baking Machines	33
Questions & Answers on Recipes	34
Remarks on the Recipes	35
Recipes	37
Guarantee	48
Technical Data on the Bread Baking Machine	72
	Oldal
Kezelési utasítás	49
Biztonsági előírások	49
Alkatrészek és jelölések	50
Kezelőtábla	50
Magyarázatok a kezelőtáblához	51
A kenyérsütő automata funkciói	51
A kenyérsütő automata programlefutása	52
A programok időbeli lefutása	53
Tisztítás és karbantartás	54
Kérdések a sütéshez	54
Kérdések a kenyérsütő automatához	56
Receptekre vonatkozó kérdések	57
Megjegyzések a receptekhez	58
Receptek	60
Garancia	71
A kenyérsütő automata műszaki adatai	72

Bedienungsanleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres Brotbackautomaten Modell CB 556. Sie haben ein Gerät erworben, das eine völlig neue Konzeption anbietet:

- Der Brotteig wird mit 2 Knethaken zubereitet und damit noch besser durchgeknetet.
- In einigen Programmen können Sie in zwei verschiedenen Stufen große und kleine Mengen Brot herstellen.
- Der Brotbackautomat bietet 10 fest installierte Programme mit 31 verschiedenen Einstellungsmöglichkeiten an. Völlig neu ist ein Backprogramm, mit dem Sie nur backen oder bereits gebackenes Brot nachbacken können, um es dunkler werden zu lassen.
- Sie können mit dem Brotbackautomaten zeitversetzt backen, d.h. Sie können den Programmablauf bis zu 13 Stunden vorprogrammieren.

Das Gerät arbeitet vollautomatisch und ist sehr bedienungsfreundlich. Es knetet den Teig in zwei verschiedenen Richtungen, wodurch ein besonders gutes Mischergebnis erzielt wird. Sie finden im Folgenden Rezepte für die Zubereitung von

- Weißbrot, dunklem Sauerteigbrot, hellerem Mischbrot, Brot mit Körnern
- Brot aus Backmischungen,
- Brot für Allergiker,
- Kuchen für das Backpulver-Programm,
- Teig, den man anderweitig weiterverarbeitet,
- Marmelade, die man kochen kann.

Sicherheitsvorschriften

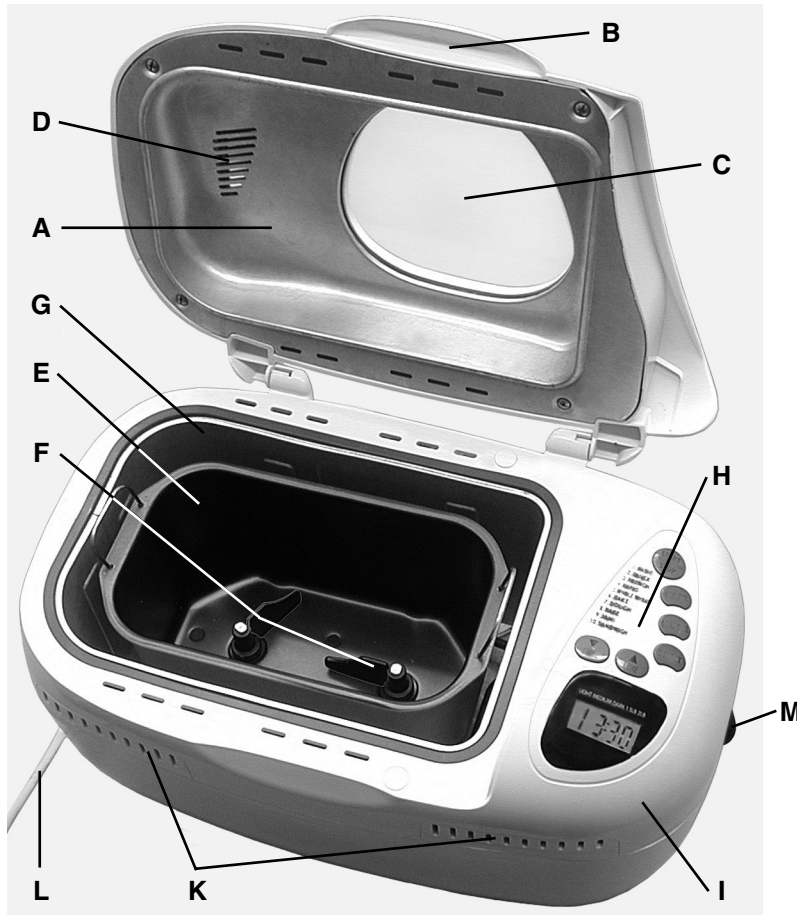
Lesen Sie bitte alle Instruktionen in der Bedienungsanleitung und heben Sie diese gut auf!

1. Keine heißen Oberflächen am Gerät berühren, Topflappen verwenden! Der Brotbackautomat ist direkt nach dem Backen sehr heiß.
2. Anschlusskabel oder Gerät niemals in Wasser oder Flüssigkeit tauchen.
3. Wenn Kinder in der Nähe sind, bitte das Gerät gut beaufsichtigen! Wenn das Gerät nicht benutzt wird, wie auch vor dem Reinigen, bitte den Netzstecker ziehen. Vor dem Abnehmen einzelner Teile das Gerät auskühlen lassen.
4. Benutzen Sie das Gerät nie mit einem schadhafte Anschlusskabel, nach Fehlfunktionen oder wenn das Gerät in irgendeiner Weise beschädigt ist! Lassen Sie das Gerät in diesem Fall vom Kundendienst überprüfen bzw. reparieren. Bitte reparieren Sie nicht selbst. Sie verlieren den Garantieanspruch.
5. Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu Beschädigungen führen. Das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
6. Stellen Sie das Gerät so auf, dass es nicht von der Arbeitsplatte rutscht, was beim Kneten eines schweren Teiges passieren kann. Dies ist insbesondere beim Vorprogrammieren, wenn das Gerät unbeaufsichtigt arbeitet, zu beachten. Bei sehr glatten Arbeitsflächen sollte man das Gerät auf einer dünnen Gummimatte arbeiten lassen, um die Rutschgefahr auszuschließen.
7. Der Brotbackautomat muss mit mindestens 10 cm Abstand zu anderen Gegenständen platziert sein, wenn er in Betrieb ist. Das Gerät nur innerhalb von Gebäuden verwenden.
8. Sorgen Sie dafür, dass das Kabel keine heißen Oberflächen berührt und nicht über eine Tischkante hängt, damit z.B. Kinder nicht daran ziehen können.
9. Das Gerät nie auf oder neben einen Gas- oder Elektroherd oder einen heißen Backofen stellen.
10. Höchste Vorsicht ist beim Bewegen des Gerätes geboten, wenn dieses mit heißen Flüssigkeiten (Konfitüre) gefüllt ist!
11. Nehmen Sie die Brotform niemals während des Betriebes heraus!
12. Füllen Sie insbesondere bei Weißbrot keine größeren als die angegebenen Mengen in die Backform! Sollte dies geschehen, wird das Brot nicht gleichmäßig gebacken oder der Teig läuft über. Beachten Sie dazu unsere Hinweise.
13. Metallfolien oder andere Materialien dürfen nicht in das Gerät eingeführt werden, da dadurch das Risiko eines Brandes oder Kurzschlusses entsteht!
14. Decken Sie das Gerät niemals mit einem Handtuch oder anderen Materialien ab! Hitze und Dampf müssen entweichen können. Ein Brand kann entstehen, wenn das Gerät mit brennbarem Material abgedeckt wird oder in Kontakt kommt, wie z.B. mit Vorhängen.

15. Bevor Sie ein bestimmtes Brot über Nacht backen wollen, probieren Sie das Rezept erst unter Beobachtung aus, um sicherzustellen, dass das Verhältnis der Zutaten zueinander stimmt, der Teig nicht zu fest oder zu dünn ist oder die Menge zu groß ist und dann evtl. überläuft.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung, wenn das Gerät gewerblich oder in einer nicht der Bedienungsanleitung entsprechenden Art und Weise genutzt wird!

Teile und Bezeichnungen



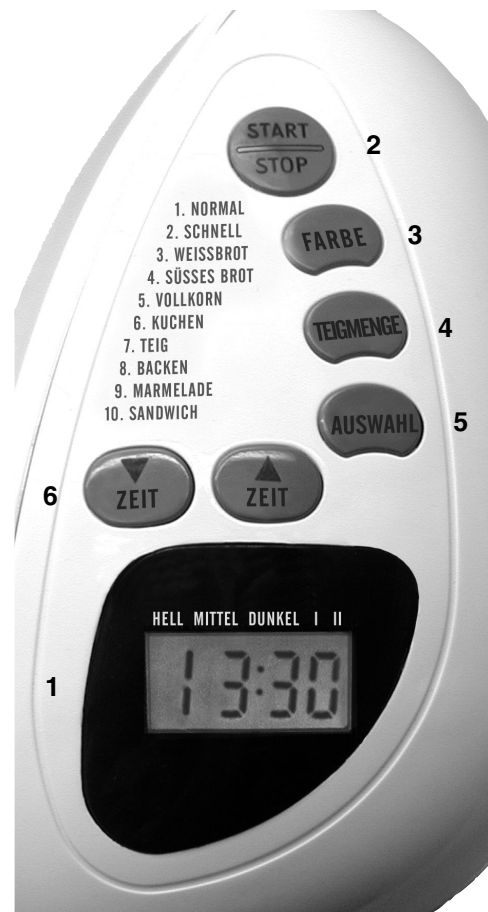
- A Deckel, abnehmbar
- B Griff
- C Sichtfenster
- D Lüftung
- E Backform
- F Kneithaken
- G Backraum
- H Bedienfeld
- I Gehäuse
- K Seitliche Lüftung
- L Kabel
- M Ein-/Aus-Schalter

Zubehör:

1 Hakenspieß zum Entfernen der Kneithaken, 1 Messlöffel, 1 Messbecher

Bedienfeld

- | | |
|---------------------------|---|
| 1 LCD Display | zeigt die Zeit bis zum Programmende an. |
| 2 START/STOP-Taste | zum Starten und Abbrechen des Programmablaufs |
| 3 FARBE-Taste | zur Einstellung der gewünschten Bräunung |
| 4 TEIGMENGE-Taste | zur Einstellung in 2 Gewichtsstufen, wie nachstehend beschrieben |
| 5 AUSWAHL-Taste | zum Auswählen der Programme, die im Kapitel „Zeitlicher Ablauf“ beschrieben sind. |
| 6 ZEIT-Tasten | zur Eingabe der Vorprogrammierungszeit |



Erläuterungen zum Bedienfeld

Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V, 50 Hz und schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Ausshalter (M) ein.

1. DISPLAY

BASISEINSTELLUNG

Mit dieser Anzeige wird die Betriebsbereitschaft signalisiert. Sie entspricht dem Normalprogramm. Es erscheint im Display "1 3:30". Die "1" sagt aus, in welchem Programm Sie sich befinden, "3:30" ist die Programmdauer. Die Positionen zweier Pfeile geben Auskunft über den gewählten Bräunungsgrad und das Gewicht. Die Basiseinstellung nach dem Einschalten ist: "Höheres Gewicht" und "Mittlerer Bräunungsgrad". Während des Betriebes kann der Programmablauf an den rückwärts laufenden Zeitangaben im Display abgelesen werden.

2. START-/STOP-Taste

zum Starten und Beenden des Programmablaufs. Sobald die START-/STOP-Taste gedrückt wird, blinken die Punkte zwischen der Zeitangabe. Mit der START-/STOP-Taste können Sie das Programm in jeder Position abbrechen. Halten Sie die Taste so lange gedrückt, bis ein Signalton zu hören ist. Im Display erscheint die Anfangsposition des oben genannten Startprogramms. Wenn Sie ein anderes Programm verwenden wollen, wählen Sie dieses mit der AUSWAHL-Taste.

3. ZEIT-Tasten

Die Programme, die zeitverzögert gestartet werden können, sind in der Tabelle "Zeitlicher Ablauf der Programme" aufgeführt. Die Programme SCHNELL, KUCHEN, SÜSSES BROT und MARMELADE können nicht zeitverzögert gestartet werden. Zu der im jeweiligen Programm automatisch eingegebenen Zeit, und ggf. zuzüglich der Warmhaltezeit von 1 Stunde (nach Beendigung des Backvorgangs), müssen Sie die Stunden und Minuten hinzuaddieren, nach denen die Zubereitung gestartet werden soll.

Die max. Zeitverzögerung beträgt 13 Stunden.

Beispiel: Es ist 20:30 Uhr und Ihr Brot soll am nächsten Morgen um 7:00 fertig sein, also in 10 Stunden und 30 Minuten. Drücken Sie die ZEIT-Taste bis 10:30, da es sich um die Zeitspanne von 10 Stunden und 30 Minuten zwischen "jetzt" (20:30) und der Zeit der Fertigstellung handelt.

Beim zeitversetzten Backen bitte keine verderblichen Zutaten, wie Milch, Eier, Früchte, Joghurt, Zwiebeln etc. verwenden!

4. FARBE-Taste

Mit dieser Taste lässt sich die gewünschte Bräunung einstellen: HELL - MITTEL - DUNKEL.

5. TEIGMENGE-Taste

Es lassen sich damit in verschiedenen Programmen (s. Tabelle) einstellen:

STUFE I = für ein kleineres Brotgewicht

STUFE II = für ein größeres Brotgewicht.

In den Rezepten finden Sie dazu unsere Empfehlungen.

6. AUSWAHL-Taste

Mit der Menü-Taste rufen Sie die einzelnen Programme auf, die in der Tabelle "Zeitlicher Ablauf der Programme" ausführlich beschrieben sind. Man verwendet die Programme für folgende Zubereitungen:

- | | |
|-----------------------|---|
| 1. NORMAL | für Weiß- und Mischbrot. Dieses Programm wird am häufigsten verwendet |
| 2. SCHNELL | zur schnelleren Zubereitung von Weiß- und Mischbrot |
| 3. WEISSBROT | zur Zubereitung von besonders lockerem Weißbrot |
| 4. SÜSSES BROT | zur Zubereitung von süßem Hefeteig |
| 5. VOLLKORN | für Vollkornbrote |
| 6. KUCHEN | für Gebäck, das mit Backpulver gebacken wird |
| 7. TEIG | zur Herstellung von Teig |
| 8. BACKEN | zum Nachbacken von Brot oder Kuchen |
| 9. MARMELADE | zum Kochen von Marmelade und Konfitüre |
| 10. SANDWICH | zur Zubereitung von lockerem Sandwichbrot |

Die Funktionen des Brotbackautomaten

Summer- Funktion

Der Summer ertönt

- beim Drücken aller Programmtasten

- während des zweiten Knetvorgangs in den Programmen NORMAL, VOLLKORN, SCHNELL, KUCHEN und SANDWICH, um darauf hinzuweisen, dass jetzt Körner, Früchte, Nüsse oder andere Zugaben hinzugefügt werden können
- beim Erreichen des Programmendes

Während der Warmhaltephase nach Ende des Backvorgangs ertönt öfter der Signalton.

Wiederholungsfunktion

Bei Stromausfall muss der Brotbackautomat erneut gestartet werden. Das ist nur dann praktikabel, wenn der Teig beim Abbruch des Programmablaufs nicht weiter als in der Knetphase war. Anderenfalls muss man vollkommen von vorne beginnen!

Sicherheitsfunktionen

Wenn die Temperatur im Gerät für ein neu gewähltes Programm vom vorherigen Gebrauch her noch zu hoch ist (über 40°C), erscheint bei einem erneuten Start im Display H:HH und der Signalton ertönt. Sollte dieser Fall eintreten, drücken Sie so lange die START-/STOP-Taste, bis die Anzeige H:HH gelöscht ist und die Grundeinstellung im Display erscheint. Dann entnehmen Sie den Behälter und warten, bis das Gerät abgekühlt ist.

Das Programm BACKEN lässt sich sofort starten, auch wenn das Gerät noch heiß ist.

Der Programmablauf des Brotbackautomaten

Einsetzen der Backform

Die antihafbeschichtete Backform mit beiden Händen am Rand festhalten und genau in die Mitte des Sockels im Backraum einsetzen. Drücken Sie die Form vorsichtig nach unten, bis sie einrastet. Setzen Sie die beiden Knethaken auf die Antriebswellen.

Zutaten einfüllen

Die Zutaten müssen in der angegebenen Reihenfolge des jeweiligen Rezeptes in die Backform eingefüllt werden.

Einschalten

Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V, 50 Hz und schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Ausschalter (M) ein.

Programmablauf wählen

Wählen Sie den gewünschten Programmablauf mit der AUSWAHL-Taste. Wählen Sie je nach Programm die entsprechende Stufe. Wählen Sie die gewünschte Bräunung. Mit der ZEIT-Taste können Sie den Start des Programms verzögern. Drücken Sie die START-/STOP-Taste.

Teig mischen und kneten

Der Brotbackautomat mischt und knetet den Teig automatisch so lange, bis er die richtige Konsistenz hat.

Teig gehen lassen

Nach dem letzten Kneten erzeugt der Brotbackautomat die optimale Temperatur zum Aufgehen des Teiges.

Backen

Der Brotbackautomat reguliert die Backtemperatur und -zeit automatisch. Sollte nach Beendigung des Backprogrammes das Brot noch zu hell sein, können Sie dieses im Programm BACKEN nachbacken. Zunächst die START-/STOP-Taste drücken, dann das Programm BACKEN aufrufen und starten. Wenn die gewünschte Bräunung erreicht ist, den Ablauf stoppen.

Warmhalten

Wenn der Backvorgang beendet ist, ertönt mehrmals ein Signalton, um anzuzeigen, dass das Brot oder die Speisen entnommen werden können. Gleichzeitig beginnt damit eine Warmhaltezeit von 1 Stunde.

Ende des Programmablaufs

Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch mit dem Ein-/Ausschalter (M) aus und ziehen Sie den Netzstecker. Nach Beendigung des Programmablaufs die Backform mit Hilfe von Topflappen herausnehmen, auf den Kopf stellen und, sofern das Brot nicht gleich auf den Rost fällt, den Knetantrieb von unten einige Male hin und her bewegen, bis das Brot herausfällt. Sofern einer der Knethaken noch im Brot stecken bleibt, nehmen Sie den mitgelieferten Hakenspieß zur Hand. Führen Sie ihn an der Unterseite des noch warmen Brotes in die (fast) runde Öffnung des Knethakens und verkanten Sie den Hakenspieß am unteren Rand des Knethakens, am besten an der Stelle, an der sich der Flügel des Knethakens befindet. Ziehen Sie dann den Knethaken mit dem Hakenspieß vorsichtig nach oben. Dabei kann man sehen, an welcher Stelle im Brot sich der Flügel des Knethakens befindet. Sie können dort das Brot leicht einschneiden und danach den Knethaken ganz herausziehen.

Zeitlicher Ablauf der Programme

Menü Nr.	1		2	3	4	5		6	7	8	9	10	
	NORMAL		SCHNELL	WEISSBROT	SÜSSES BROT	VOLLKORN		KUCHEN	TEIG	BACKEN	MARMELADE	SANDWICH	
Stufe	1	2				1	2					1	2
Brotgewicht in Gramm, ca.	750	1300				750	1300					750	1300
Gesamtzeit Std.	3:20	3:30	1:58	3:50	1:52	3:30	3:40	2:00	1:50	1:00	1:20	3:09	3:20
Alle nachfolgenden Zeitangaben in Minuten													
Vorheizen Motor arbeitet nicht – Heizung an/aus 5/25 s)*	17	20	5	22	3	37	40		22	–	Heizung an/aus 15 s/15 s	11	22
Rühren (Linkslauf)	3	3	3	3	3	3		3,5	3	–	15	3	
1. Kneten (Linkslauf)	2	2	2	2	2	2		–	2	–	–	2	
2. Kneten (Rechts-/Linkslauf abwechs.) Heizung an/aus 5/25 s*	13	20	16	5	13			Rühren 12,5 min. (o. Heiz.) 8 min. Heizung an/aus 5/25 s	16			13	
Signalton zum Beifügen von Zutaten													
Zeitangabe im Display	ca. 2:54	ca. 2:57	ca. 1:33	–	–	ca. 2:44	ca. 2:47	ca. 1:49	–	–	–	ca. 2:34	ca. 2:45
1. Aufgehen Heizung an/aus (5/25 s)*	45	–	45	–	–	45	–	–	–	–	–	45	–
Teig glätten	1	1	1	–	–	1	–	–	–	–	–	1	–
2. Aufgehen Heizung an/aus (5/25 s)*	18	7	25	7	–	18	–	–	45	–	–	18	–
Teig glätten	1	–	1	–	–	1	–	–	–	–	–	1	–
3. Aufgehen Heizung an/aus (5/25 s)**	45	–	25	50	27	–	–	–	22	–	–	39	–
Backen Heizung an/aus (22/8 s), 8/22 s nach Erreichen der Temperatur	55	62	55	65	65	55	62	80	–	60	45 Rühren/ Kochen Re.-/Li.- Lauf Heizung an/aus 15 s/15 s	56	–
Ruhephase (ohne Heizung)	–	–	–	–	–	–	–	16	–	–	20	–	–
Warmhalten Heizung an/aus	60	60	60	–	–	60	–	–	–	–	–	60	–
Vorprogrammierung													
Zeitschalter (max.)	13 Std.	–	13 Std.	–	–	13 Std.	–	–	13 Std.	13 Std.	–	13 Std.	–

* Die Heizung schaltet sich nur bei einer Raumtemperatur von weniger als ca. 25°C ein, bei einer Raumtemperatur von über 25°C haben die Zutaten bereits die richtige Temperatur, ein Vorheizen ist nicht erforderlich. Für das erste und zweite Aufgehen ist eine Raumtemperatur von über 25°C ebenfalls ausreichend zum Aufgehen des Teiges ohne zusätzliche Heizung.

** Die Heizung schaltet sich nur bei einer Raumtemperatur von weniger als ca. 35°C ein, bei einer Raumtemperatur von über 35°C ist diese ausreichend zum Aufgehen des Teiges ohne zusätzliche Heizung.

Reinigung und Wartung

- Vor dem ersten Gebrauch spülen Sie die Backform des Brotbackautomaten mit einem milden Spülmittel kurz aus und reinigen Sie die Knethaken.
- Wir empfehlen, die neue Backform und die Knethaken vor dem ersten Gebrauch mit hitzebeständigem Fett einzupinseln und ca. 10 Minuten im Backofen bei 160°C heiß werden zu lassen. Nach dem Auskühlen das Fett mit Küchenpapier in der Backform verreiben (polieren). Damit machen Sie die Antihafbeschichtung haltbarer. Den Vorgang können Sie von Zeit zu Zeit wiederholen.
- Nach dem Gebrauch lassen Sie das Gerät immer erst auskühlen, bevor Sie es reinigen oder einlagern. Es dauert etwa eine halbe Stunde, bis das Gerät abgekühlt ist und wieder zum Backen und Teigzubereiten benutzt werden kann.
- Vor dem Reinigen immer den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen. Verwenden Sie ein mildes Spülmittel, auf keinen Fall chemische Reiniger, Benzin, Backofenreiniger oder kratzende/scheuernde Mittel.
- Entfernen Sie alle Zutaten und Krümel von Deckel, Gehäuse und Backkammer mit einem feuchten Tuch. **Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser und füllen Sie niemals Wasser in die Backkammer!** Zur einfacheren Reinigung kann der Deckel abgenommen werden, indem er senkrecht gestellt und dann abgezogen wird.
- Die Backform außen mit einem feuchten Tuch abwischen. Von innen kann die Form mit etwas Spülmittel ausgespült werden. Bitte nicht längere Zeit unter Wasser setzen.
- Sowohl Knethaken als auch Antriebswellen sollten sofort nach der Verwendung gereinigt werden. Falls die Knethaken in der Form bleiben, sind sie später schwer zu entfernen. In diesem Fall für ca. 30 Minuten warmes Wasser in den Behälter einfüllen. Danach lassen sich die Knethaken herausnehmen.
- Die Backform ist antihafbeschichtet. Verwenden Sie daher beim Reinigen keine Metallgegenstände, die die Oberfläche zerkratzen könnten. Es ist normal, dass sich die Farbe der Beschichtung mit der Zeit verändert, die Funktion wird dadurch nicht beeinträchtigt.
- Bevor Sie das Gerät zur Aufbewahrung wegstellen, vergewissern Sie sich, dass es vollständig abgekühlt, gereinigt und getrocknet ist. Lagern Sie das Gerät mit geschlossenem Deckel.

Fragen zum Backen

- **Das Brot klebt nach dem Backen im Behälter**
Das Brot im Behälter ca. 10 Minuten auskühlen lassen - Behälter auf den Kopf stellen - nötigenfalls die Knethakenantriebe leicht hin- und herbewegen. Die Knethaken vor dem Backen mit etwas Fett einreiben.
- **Wie lassen sich die Löcher im Brot (durch Knethaken) verhindern**
Sie können mit bemehlten Fingern die Knethaken entnehmen, bevor der Teig zum letzten Mal aufgeht (siehe „Zeitlicher Ablauf der Programme“ und Anzeige im Display). Sollten Sie das nicht wünschen, verwenden Sie nach dem Backen den Hakenspieß. Wenn man damit vorsichtig vorgeht, läßt sich ein größeres Loch vermeiden.
- **Der Teig läuft beim Aufgehen über die Backform**
Das passiert insbesondere bei Verwendung von Weizenmehl, das aufgrund des höheren Kleberanteils besser aufgeht.
Abhilfe:
a) Die Mehlmenge reduzieren und die übrigen Zutaten angleichen. Das fertige Brot hat nach wie vor ein großes Volumen.
b) 1 EL erhitzte, flüssige Margarine auf das Mehl geben.
- **Das Brot geht auf, fällt jedoch beim Backen ein**
a) Wenn in der Mitte des Brotes eine „V“-förmige Kuhle entsteht, fehlt dem Mehl Kleber, was daran liegt, dass das Getreide zu wenig Eiweiß enthält (kommt bei verregneten Sommern vor), oder das Mehl zu feucht ist.
Abhilfe: Dem Brotteig für 500 g Mehl 1 EL Weizenkleber beifügen.
b) Wenn das Brot trichterförmig in der Mitte einfällt, kann das daran liegen, dass
– die Wassertemperatur zu hoch war,
– zuviel Wasser verwendet wurde
– dem Mehl Kleber fehlt.
- **Wann kann man den Deckel des Brotbackautomaten während des Backvorgangs öffnen?**
Grundsätzlich ist dies immer dann möglich, wenn der Knetvorgang läuft. In dieser Zeit kann man nötigenfalls noch geringe Mengen Mehl oder Flüssigkeit ergänzen.
Wenn das Brot nach dem Backen ein bestimmtes Aussehen haben soll, geht man wie folgt vor: Man öffnet vor dem letzten Aufgehen (s. Tabelle „Zeitlicher Ablauf der Programme“ und Anzeige im Display) vorsichtig und kurz den Deckel und ritzt z.B. mit einem scharfen, vorgewärmten Messer die sich bildende Brotkruste ein oder streut Körner darauf, oder bestreicht die Brotkruste mit einer Kartoffelmehl/Wasser-Mischung damit sie nach dem Backen glänzt. In dem angegebenen Zeitabschnitt ist das Öffnen des Brotbackautomaten letztendlich möglich, da das Brot anderenfalls zusammenfällt.

- **Was bedeuten die Typen-Zahlen beim Mehl?**
Je niedriger die Typen-Zahl, desto weniger enthält das Mehl Ballaststoffe und um so heller ist es.
- **Was ist Vollkornmehl?**
Aus allen Getreidesorten läßt sich Vollkornmehl herstellen, d.h. auch aus Weizen. Die Bezeichnung Vollkorn bedeutet, dass das Mehl aus dem ganzen Korn gemahlen wird und entsprechend mehr Ballaststoffgehalt hat, Weizenvollkornmehl ist deshalb etwas dunkler. Vollkornbrot muß aber kein dunkles Brot ergeben, wie meist angenommen wird.
- **Was ist bei der Verwendung von Roggenmehl zu beachten?**
Roggenmehl enthält keinen Kleber und das Brot daraus geht deshalb kaum auf. Der Verträglichkeit wegen muss deshalb ein „ROGGEN VOLLKORN-BROT“ mit Sauerteig hergestellt werden.
Der Teig geht nur dann auf, wenn man bei Verwendung von Roggenmehl, das keinen Kleber enthält, mindestens 1/4 der angegebenen Menge mit Mehl der Type 550 austauscht.
- **Was ist Kleber im Mehl?**
Je höher die Typen-Zahl, desto weniger Kleber enthält das Mehl und um so weniger geht der Teig auf. Den höchsten Kleberanteil enthält Mehl mit der Typen-Zahl 550.
- **Welche unterschiedlichen Mehlsorten gibt es und wie werden sie verwendet?**
 - a) Mais-, Reis-, Kartoffelmehl eignet sich insbesondere für Gluten-Allergiker, oder solche, die an „Sprue“ oder „Zöliakie“ leiden. Siehe entsprechende Rezepte in unserer Bedienungsanleitung.
 - b) Dinkelmehl ist sehr teuer, aber auch vollkommen frei von chemischen Mitteln, da Dinkel, der auf sehr kargen Böden wächst, keine Düngemittel aufnimmt. Dinkelmehl eignet sich deshalb insbesondere für Allergiker. Es können alle Rezepte, die die Mehltypen 405, 550 oder 1050 tragen, wie in der Bedienungsanleitung beschrieben, verwendet werden.
 - c) Hirsemehl eignet sich insbesondere für Mehrfachallergiker Es können alle Rezepte, die die Mehltypen 405, 550 oder 1050 tragen, wie in der Bedienungsanleitung beschrieben, verwendet werden.
 - d) Hartweizenmehl (DURUM) eignet sich aufgrund seiner Konsistenz insbesondere für Baguette-Brote und kann durch Hartweizengrieß ersetzt werden.
- **Wie ist frisches Brot besser verträglich?**
Wenn man 1 pürierte gekochte Kartoffel auf das Mehl gibt und unterknetet, ist frisches Brot besser verträglich.
- **In welchem Verhältnis verwendet man Treibmittel?**
Sowohl bei Hefe als auch beim Sauerteig, welche es in unterschiedlichen Mengen zu kaufen gibt, muss man sich an die Angaben der Hersteller auf der Verpackung halten und die Menge ins Verhältnis zu der verwendeten Mehlmenge setzen.
- **Was kann man tun, wenn das Brot nach Hefe schmeckt?**
 - a) Sofern Zucker verwendet wurde, diesen weglassen, wobei das Brot dann allerdings auch weniger braun wird.
 - b) Dem Wasser ganz gewöhnlichen Branntweinessig zusetzen, für ein kleines Brot = 1,5 EL, für ein großes Brot 2 EL.
 - c) Das Wasser durch Buttermilch oder Kefir ersetzen, was übrigens bei allen Rezepten möglich ist und sich wegen der Frische des Brotes empfiehlt.
- **Warum schmeckt das Brot aus dem Backofen anders als aus dem Brotbackautomaten?**
Das liegt an der unterschiedlichen Feuchtigkeit: Im Backofen wird das Brot durch den größeren Backraum wesentlich trockener ausgebacken. Aus dem Brotbackautomaten ist das Brot feuchter.

Fragen zum Brotbackautomaten

Nachstehend eine tabellarische Auflistung von Vorkommnissen, die eventuell auftreten können:

Vorkommnis	Ursache	Behebung
Rauch entweicht aus der Backkammer oder den Lüftungsöffnungen	Zutaten kleben in der Backkammer oder an der Außenseite der Form	Netzstecker ziehen, Form entnehmen und Außenseite der Form sowie Backkammer reinigen.
Brot ist teilweise zusammengefallen und an der Unterseite feucht	Brot ist nach dem Backen und Warmhalten zu lange in der Form geblieben	Brot spätestens nach Ablauf der Warmhaltefunktion aus der Form nehmen.
Brot läßt sich schlecht aus der Form entnehmen	Die Unterseite des Brotes hängt am Knethaken fest.	Knethaken und -wellen nach dem Backvorgang reinigen. Dazu, falls erforderlich, warmes Wasser für 30 Minuten in die Form füllen. Dann lassen sich die Knethaken leicht entnehmen und reinigen.
Zutaten sind nicht gemischt oder Brot ist nicht richtig durchgebacken	Falsche Programmeinstellung	Überprüfen Sie nochmals das gewählte Menü und die anderen Einstellungen.
	START-/STOPP-Taste wurde berührt, während die Maschine in Betrieb war	Zutaten nicht mehr verwenden und neu anfangen.
	Deckel wurde während des Betriebs mehrfach geöffnet	Nach dem vorletzten Aufgehen den Deckel nicht mehr öffnen.
	Längerer Stromausfall während des Betriebs	Zutaten nicht mehr verwenden und neu anfangen.
	Die Rotation der Knethaken ist blockiert.	Prüfen, ob Knethaken durch Körner ect. blockiert sind. Backform entnehmen und prüfen, ob sich die Mitnehmer drehen. Sollte das nicht der Fall sein, das Gerät an den Kundendienst einsenden.
Backform springt während des Knetvorgangs hoch	Die seitlichen Federn am Sockel im Innengehäuse haben an Spannung verloren	START-/STOP-Taste drücken und Programm abbrechen. Den Behälter entnehmen und die Federn etwas zur Seite drücken. Den Behälter wieder einsetzen und den Deckel schließen. Das Programm neu starten.
	Der Teig ist zu fest, weshalb die Knethaken blockiert werden und der Behälter nach oben gedrückt wird	Den Deckel öffnen. Dem Teig Flüssigkeit zufügen und den Deckel wieder schließen.
Gerät läßt sich nicht starten. Das Display zeigt H:HH.	Das Gerät ist vom vorherigen Backvorgang noch zu heiß.	Drücken Sie die START-/STOP-Taste, bis im Display die Grundeinstellung erscheint. Die Backform entnehmen und das Gerät abkühlen lassen. Danach Backform wieder einsetzen und das Gerät neu programmieren und starten.

Frage zu den Rezepten

Vorkommnis	Ursache	Behebung
Brot geht zu stark auf	– zu viel Hefe, zu viel Mehl, zu wenig Salz – oder mehrere dieser Ursachen	a/b
Brot geht nicht oder nicht genug auf	– keine oder zu wenig Hefe – alte oder überlagerte Hefe – Flüssigkeit zu heiß – Hefe mit Flüssigkeit in Kontakt gekommen – falsches oder altes Mehl – zu viel oder zu wenig Flüssigkeit – zu wenig Zucker	a/b d c c d a/b/g a/b
Teig geht zu sehr auf und läuft über die Backform	– sehr weiches Wasser lässt Hefe stärker gären – zu viel Milch beeinflusst die Hefegärung	f/k c
Brot ist zusammengefallen	– Brotvolumen größer als Form, daher zusammengefallen – zu frühe oder schnelle Hefegärung durch zu warmes Wasser, warme Backkammer, hohe Feuchtigkeit	a/f c/h/i
Brot hat nach dem Backen eine Delle	– zu wenig Kleber im Mehl – zu viel Flüssigkeit	k a/b/h
Schwere, klumpige Struktur	– zu viel Mehl oder zu wenig Flüssigkeit – zu wenig Hefe oder Zucker – zu viel Früchte, Vollkorn oder sonstige Zutaten – altes oder schlechtes Mehl	a/b/g a/b b d
In der Mitte nicht durchgebacken	– zu viel oder zu wenig Flüssigkeit – hohe Feuchtigkeit, – Rezepte mit feuchten Zutaten	a/b/g g f
Offene, grobe oder löchrige Struktur	– zu viel Wasser – kein Salz – hohe Feuchtigkeit, zu warmes Wasser – zu heiße Flüssigkeit	g b h/i c
Pilzartige, nicht gebackene Oberfläche	– Brotvolumen größer als Form – Mehlmenge zu groß, besonders bei Weißbrot – zu viel Hefe oder zu wenig Salz – zu viel Zucker – süße Zutaten zusätzlich zum Zucker	a/e/j e a/b/j a/b b
Brotscheiben werden ungleichmäßig oder klumpen	– Brot nicht ausreichend abgekühlt (Dampf entwichen)	i
Mehlrückstände an der Brotkruste	– Mehl wird beim Kneten an den Seiten nicht richtig untergearbeitet	k

Behebung der Fehlerpunkte

- Messen Sie die Zutaten korrekt ab.
- Passen Sie die Zutatenmenge entsprechend an und prüfen Sie, ob eine Zutat vergessen wurde.
- Nehmen Sie eine andere Flüssigkeit oder lassen Sie diese auf Raumtemperatur abkühlen. Fügen Sie die Zutaten in der im Rezept genannten Reihenfolge zu. Machen Sie eine kleine Vertiefung in der Mitte des Mehls und geben Sie dort die zerbröckelte Hefe oder die Trockenhefe hinein. Vermeiden Sie den direkten Kontakt zwischen Hefe und Flüssigkeit.
- Verwenden Sie nur frische und richtig gelagerte Zutaten.
- Vermindern Sie die Zutaten-Gesamtmenge, nehmen Sie keinesfalls mehr als die angegebene Mehlmenge. Reduzieren Sie ggf. alle Zutaten um 1/3.
- Korrigieren Sie die Flüssigkeitsmenge. Falls wasserhaltige Zutaten verwendet werden, muss die Flüssigkeitsmenge entsprechend verringert werden.
- Bei sehr feuchtem Wetter 1-2 EL weniger Wasser nehmen.
- Bei warmen Wetter nicht die Zeitwahlfunktion verwenden. Verwenden Sie kalte Flüssigkeiten.
- Nehmen Sie das Brot sofort nach dem Backen aus der Form und lassen Sie es auf einem Rost mindestens 15 Minuten auskühlen, bevor Sie es anschneiden.
- Verringern Sie die Hefe oder ggf. die gesamten Zutaten um 1/4 der angegebenen Mengen.
- Fügen Sie dem Teig 1 EL Weizenkleber bei.

Anmerkungen zu den Rezepten

1. Zutaten

Da jede Zutat eine bestimmte Rolle beim Gelingen des Brotes spielt, ist das Abmessen ebenso wichtig wie die richtige Reihenfolge beim Zugeben der Zutaten.

- Die wichtigsten Zutaten, wie Flüssigkeit, Mehl, Salz, Zucker und Hefe (sowohl Trocken- als auch Frischhefe kann verwendet werden) beeinflussen das erfolgreiche Ergebnis bei der Zubereitung von Teig und Brot. Verwenden Sie daher immer die entsprechenden Mengen im richtigen Verhältnis zueinander.
- Verwenden Sie die Zutaten lauwarm, wenn Sie den Teig sofort zubereiten. Wenn Sie das Programm zeitverzögert starten wollen, sollten die Zutaten kalt sein, damit die Hefe nicht zu früh gärt.
- Margarine, Butter und Milch beeinflussen lediglich den Geschmack des Brotes.
- Zucker kann um 20% reduziert werden, damit die Kruste heller und dünner wird, ohne dass damit das sonstige Backergebnis beeinträchtigt wird. Falls Sie eine weichere und hellere Kruste bevorzugen, können Sie den Zucker durch Honig ersetzen.
- Gluten, das beim Kneten im Mehl entsteht, sorgt für die Struktur des Brotes. Die ideale Mehlmischung besteht aus 40% Vollkornmehl und 60% Weißmehl.
- Wenn Sie ganze Getreidekörner zugeben wollen, weichen Sie diese vorher über Nacht ein. Verringern Sie entsprechend die Mehlmenge und die Flüssigkeit (bis zu 1/5 weniger).
- Sauerteig ist bei Verwendung von Roggenmehl unentbehrlich. Er enthält Milch- und Essigsäurebakterien, die bewirken, dass das Brot locker wird und fein gesäuert ist. Man kann ihn selbst herstellen, was allerdings einiger Zeit bedarf. Deshalb verwenden wir in den nachstehenden Rezepten Sauerteigpulver konzentriert, das es in Päckchen zu 15 g (für 1 kg Mehl) zu kaufen gibt. Die Angaben in den Rezepten (1/2, 3/4 bzw. 1 Pckg.) müssen eingehalten werden. Geringere Mengen lassen das Brot krümeln.
- Sofern Sie Sauerteigpulver in anderer Konzentration (Päckchen zu 100 g für 1 kg Mehl) verwenden, müssen Sie 1 kg Mehlmenge um ca. 80 g reduzieren, bzw. entsprechend dem Rezept anpassen.
- Flüssiger Sauerteig, den es abgepackt in Beuteln zu kaufen gibt, lässt sich ebenfalls gut verwenden. Richten Sie sich bezüglich der Menge nach den Angaben auf der Verpackung. Füllen Sie den flüssigen Sauerteig in den Messbecher und füllen Sie mit der im Rezept angegebenen Flüssigkeitsmenge auf.
- Weizensauerteig, den es ebenfalls getrocknet zu kaufen gibt, verbessert die Teigbeschaffenheit, Frischhaltung und den Geschmack. Er ist milder als Roggensauerteig.
- Backen Sie Sauerteigbrot im NORMAL- oder VOLLKORN-Programm, damit es richtig aufgehen und backen kann. Backferment ersetzt den Sauerteig und ist eine reine Geschmackssache. Man kann damit im Brotbackautomaten sehr gut backen.
- Weizenkleie fügen Sie dem Teig bei, wenn Sie ein besonders ballastreiches und lockeres Brot haben möchten. Verwenden Sie 1 EL für 500 g Mehl und erhöhen Sie die Flüssigkeitsmenge um 1/2 EL.
- Weizenkleber ist ein natürlicher Helfer aus Getreideeiweiß. Er bewirkt, dass das Brot lockerer wird, ein besseres Volumen hat, seltener einfällt und bekömmlicher ist. Insbesondere bei Vollkornbackwaren und Backwaren aus selbst gemahlenem Mehl ist die Wirkung sehr deutlich.
- Farbmalz, das wir in einigen Rezepten angeben, ist ein dunkel geröstetes Gerstenmalz. Man verwendet es, um eine dunklere Krume und Kruste zu erhalten (z.B. bei Schwarzbrot). Erhältlich ist auch Roggenmalz, das nicht so dunkel ist. Man erhält dieses Malz in Bioläden.
- Brotgewürz können Sie allen unseren Mischbroten zusätzlich beifügen. Die Menge richtet sich nach Ihrem Geschmack und den Angaben des Herstellers.
- Rein Lecithin-Pulver ist ein natürlicher Emulgator, der das Backvolumen steigert, die Krume zarter und weicher macht, und die Frischhaltung verlängert.

2. Anpassen der Zutaten

Sofern Sie die Zutaten erhöhen oder vermindern, beachten Sie, dass die Mengenverhältnisse dem Originalrezept entsprechen müssen. Damit ein perfektes Ergebnis erzielt wird, sind die folgenden Grundregeln für die Anpassung der Zutaten zu beachten:

- Flüssigkeiten/Mehl: Der Teig sollte weich sein (nicht zu weich), leicht kleben, aber keine Fäden ziehen. Eine Kugel ergibt sich bei leichten Teigen. Bei schweren Teigen, wie Roggenvollkorn, oder Körnerbrot ist das nicht der Fall. Prüfen Sie den Teig 5 Minuten nach dem ersten Kneten. Falls er noch zu feucht ist, geben Sie Mehl hinzu, bis der Teig die richtige Konsistenz hat. Ist der Teig zu trocken, löffelweise Wasser unterkneten lassen.
- Ersetzen von Flüssigkeit: Falls Sie bei einem Rezept Zutaten einsetzen, die Flüssigkeit enthalten (z.B. Frischkäse, Joghurt usw.), muss die entsprechende Flüssigkeitsmenge reduziert werden. Bei Verwendung von Eiern, schlagen Sie diese in den Messbecher und füllen mit der Flüssigkeit bis zur vorgeschriebenen Menge auf.

Falls Sie in großer Höhe wohnen (ab 750 m) geht der Teig schneller auf. Die Hefe kann in diesen Gegenden um 1/4 bis 1/2 TL verringert werden, um übermäßiges Aufgehen zu vermeiden. Dasselbe gilt für Gegenden, in welchen besonders weiches Wasser anzutreffen ist.

3. Beifügen und Abmessen der Zutaten und Mengen

- Immer zuerst die Flüssigkeit und zuletzt die Hefe zugeben. Damit die Hefe nicht zu schnell geht (insbesondere bei Verwendung der Zeitvorwahl), ist ein Kontakt zwischen der Hefe und der Flüssigkeit zu vermeiden.
- Verwenden Sie beim Abmessen immer die gleichen Messeinheiten, d.h. verwenden Sie bei der Angabe von EL und TL entweder die dem Brotbackautomaten beigefügten Messlöffel oder Löffel, wie Sie diese im Haushalt verwenden.
- Die Grammangaben sollten Sie wegen der Genauigkeit abwiegen.
- Für die Milliliter-Angaben können Sie den beigefügten Messbecher verwenden, der eine Skala von 50 ml – 300 ml hat.

Die Abkürzungen in den Rezepten bedeuten:

EL = Esslöffel gestrichen (oder Messlöffel groß)

TL = Teelöffel gestrichen (oder Messlöffel klein)

g = Gramm

ml = Milliliter

Päckchen = Trockenhefe von 7 g Inhalt für 500 g Mehl – entspricht 20 g Frischhefe

- Zugaben von Früchten, Nüssen oder Körnern. Wenn Sie weitere Zutaten beifügen wollen, können Sie dies in einigen Programmen (siehe Tabelle „Zeitlicher Ablauf der Programme“) dann tun, wenn der Signalton zu hören ist. Falls Sie die Zutaten zu früh zugeben, werden Sie von den Knethaken zermahlen.

4. Rezeptangaben für den Brotbackautomaten Typ CB 556

Die nachstehenden Rezepte sind für verschieden große Brote vorgesehen. In einigen Programmen wird (s. Tabelle „Zeitlicher Ablauf der Programme“) zwischen den Gewichten unterschieden. Wir empfehlen: Die Einstellung **Stufe I** für ein Brotgewicht von ca. 750 g. Die Einstellung **Stufe II** für ein Brotgewicht von ca. 1000 bis ca. 1300 g.

Sollten in den Rezepten keine Stufen angegeben sein, weil es diese in den vorgeschlagenen Programmen nicht gibt, dann gelingen sowohl die kleinen, als auch die großen Mengen.

5. Brotgewichte und Volumen

- In den nachstehenden Rezepten finden Sie genaue Angaben zum **Brotgewicht**. Sie werden feststellen, dass die Gewichte bei reinem Weißbrot geringer sind als bei Vollkornbrot. Das hängt damit zusammen, dass Weißmehl stärker aufgeht und von daher Grenzen gesetzt sind.
- Trotz dieser genauen Gewichtsangaben kann es zu geringfügigen Abweichungen kommen. Das tatsächliche Brotgewicht hängt sehr wesentlich von der Luftfeuchtigkeit ab, die bei der Zubereitung herrscht.
- Alle Brote mit überwiegendem Weizenanteil erreichen ein größeres Volumen und übersteigen in der höchsten Gewichtsklasse nach dem letzten Aufgehen den Behälterrand. Sie laufen aber nicht über. Der Brotwulst über dem Behälterrand ist deshalb etwas schwächer gebräunt, als das Brot im Behälter.
- Wenn bei Süßen Broten das Programm SCHNELL vorgeschlagen wird, dann können Sie die kleineren Mengen (nur diese) der jeweiligen Rezeptvorschläge auch im Programm SÜSSES BROT backen, womit das Brot lockerer wird.

6. Backergebnisse

- Das Backergebnis hängt insbesondere von den Umständen vor Ort ab (weiches Wasser - hohe Luftfeuchtigkeit - große Höhe - Beschaffenheit der Zutaten etc.). Deshalb sind die Rezeptangaben Anhaltspunkte, die man eventuell anpassen muss. Wenn das eine oder andere Rezept nicht auf Anhieb gelingt, verlieren Sie nicht den Mut, sondern versuchen Sie die Ursache herauszufinden und probieren Sie z.B. andere Mengenverhältnisse.
- Sollte das Brot nach dem Backen zu hell sein, können Sie dieses im Programm BACKEN sofort nachbacken.
- Wir empfehlen, bevor Sie Brot über Nacht mit der Zeitvorwahl backen, erst einmal ein Versuchsbrot unter Beobachtung zu backen, damit Sie u.U. das Rezept noch ändern können.

Klassische Brotrezepte

	Stufe I	Stufe II
Klassisches Weißbrot		
Brotgewicht ca.	740 g	1080 g
Wasser	350 ml	500 ml
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Zucker	1 TL	1 1/2 TL
Hartweizengrieß	150 g	200 g
Mehl Type 550	350 g	500 g
Hefe	3/4 Pckg.	1 Pckg.
Programm: WEISSBROT		

Rosinen-Nuss-Brot

TIPP: Rosinen und Nüsse nach dem Signalton im 2. Knetvorgang beifügen

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	900 g	1180 g
Wasser oder Milch	275 ml	350 ml
Margarine oder Butter	30 g	40 g
Salz	1/2 TL	3/4 TL
Zucker	1 EL	2 EL
Mehl Type 405	500 g	650 g
Trockenhefe	3/4 Pckg.	1 Pckg.
Rosinen	75g	100 g
gehackte Walnüsse	40g	60g

Programm: SCHNELL oder SÜSSES BROT

Achtung! Im Programm SÜSSES BROT wird das Brot lockerer, dann dürfen aber nur die Mengen der Stufe I verwendet werden, weil das Volumen sonst zu groß wird.

Mohnbrot

TIPP: Vor dem letzten Aufgehen den Deckel des Gerätes kurz öffnen, den Teig mit etwas Wasser bestreichen und mit Mohn bestreuen, den Sie mit der Hand leicht festklopfen.

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	850 g	1380 g
Wasser	375 ml	570 ml
Weizenmehl Type 550	500 g	670 g
Maisgrieß	75 g	130 g
Zucker	1 TL	1 1/2 TL
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Mohn ganz oder gemahlen	50 g	75 g
Butter	15 g	20g
Muskatnuss gerieben	1 Prise	2 Prisen
Parmesankäse gerieben	1 EL	1 1/2 EL
Trockenhefe	3/4 Pckg.	1 Pckg.

Programm: SCHNELL oder SÜSSES BROT

Achtung! Im Programm SÜSSES BROT wird das Brot lockerer, dann dürfen aber nur die Mengen der Stufe I verwendet werden, weil das Volumen sonst zu groß wird.

Bauernweißbrot

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	750 g	950 g
Milch	275 ml	350 ml
Margarine/Butter	25 g	30 g
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Zucker	1 TL	1 1/2 TL
Mehl Type 1050	500 g	650 g
Trockenhefe	3/4 Pckg.	1 Pckg.

Programm: NORMAL

	Stufe I	Stufe II
Französisches Weißbrot		
Brotgewicht ca.	860 g	1280 g
Wasser	375 ml	550 ml
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Pflanzenöl	1 EL	1 1/2 TL
Mehl Type 405	525 g	700 g
Hartweizenmehl	75 g	100 g
Zucker	1 TL	1 1/2 TL
Trockenhefe	3/4 Pckg.	1 Pckg.
Programm: SCHNELL		

Italienisches Weißbrot

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	900 g	1300 g
Wasser	375 ml	570 ml
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Pflanzenöl	1 EL	1 1/2 EL
Zucker	1 TL	1 1/2 TL
Mehl Type 550	475 g	650 g
Maisgrieß	100 g	150 g
Trockenhefe	3/4 Pckg.	1 Pckg.

Programm: SANDWICH

Haferbrot

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	800 g	1200 g
Wasser	350 ml	500 ml
Margarine/Butter	25 g	30 g
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Brauner Zucker	1 TL	1 1/2 TL
Haferflocken – "Zarte Flocken"	150 g	200 g
Mehl Type 1050	375 g	550 g
Trockenhefe	3/4 Pckg.	1 Pckg.

Programm: NORMAL

Buttermilchbrot

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	860 g	1150 g
Buttermilch	375 ml	550 ml
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Zucker	1 TL	1 1/2 TL
Mehl Type 1050	500 g	760 g
Trockenhefe	3/4 Pckg.	1 Pckg.

Programm: WEISSBROT

Süßes Brot

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	750 g	1180 g
Frischmilch	275 ml	400 ml
Margarine/Butter	25 g	35 g
Eier	2	4
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Honig	2 EL	3 EL
Mehl Type 550	500 g	700 g
Trockenhefe	3/4 Pckg.	1 Pckg.

Programm: SCHNELL oder SÜSSES BROT

Achtung! Im Programm SÜSSES BROT wird das Brot lockerer, dann dürfen aber nur die Mengen der Stufe I verwendet werden, weil das Volumen sonst zu groß wird.

	Stufe I	Stufe II
Vollkornbrot		
Brotgewicht ca.	860 g	1110 g
Wasser	350 ml	500 ml
Margarine/Butter	25 g	35 g
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Zucker	1 TL	1 1/2 TL
Mehl Type 1050	270 g	380 g
Weizenvollkornmehl	270 g	380 g
Trockenhefe	3/4 Pckg.	1 Pckg.

Programm: NORMAL

Rosinenbrot

TIPP: Rosinen oder auch Trockenobst nach dem Signalton im 2. Knetvorgang beifügen.

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	850 g	1100 g
Wasser	275 ml	350 ml
Margarine/Butter	30 g	40 g
Salz	1/2 TL	3/4 TL
Honig	1 EL	2 EL
Mehl Type 405	500 g	650 g
Zimt	3/4 TL	1 TL
Trockenhefe	3/4 Pckg.	1 Pckg.
Rosinen/Trockenobst	75 g	100 g

Programm: SCHNELL oder SÜSSES BROT

Achtung! Im Programm SÜSSES BROT wird das Brot lockerer, dann dürfen aber nur die kleinen Mengen verwendet werden, weil das Volumen sonst zu groß wird.

Bauernbrot

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	780 g	980 g
Wasser	300 ml	450 ml
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Weizensauerteig getrocknet*	25 g	40 g
Mehl Type 1050	500 g	750 g
Zucker	1 TL	1 1/2 TL
Trockenhefe	3/4 Pckg.	1 Pckg.

Programm: WEISSBROT

* Weizensauerteig verbessert die Teigbeschaffenheit, Frischhaltung und den Geschmack. Er ist milder als Roggensauerteig.

Zwiebelbrot

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	860 g	1180 g
Wasser	350 ml	500 ml
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Zucker	1 TL	1 TL
Röstzwiebel	50 g	75 g
Mehl Type 1050	540 g	760 g
Trockenhefe	3/4 Pckg.	1 Pckg.

Programm: SCHNELL

Roggenbrot

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	780 g	1050 g
Wasser	350 ml	450 ml
Trockensauerteig *	1/2 Pckg.	3/4 Pckg.
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Zucker	1/2 TL	3/4 TL
Roggenmalz	10 g	15 g
Roggenmehl	300 g	400 g
Mehl Type 1050	200 g	260 g
Hefe	1 Pckg.	1 1/2 Pckg.

Programm: VOLLKORN

* Trockensauerteig ist ein Konzentrat, das in Packungen zu 15 g gehandelt wird.

	Stufe I	Stufe II
Kartoffelbrot		
Brotgewicht ca.	1000 g	1400 g
Wasser oder Milch	300 ml	400 ml
Margarine oder Butter	25 g	30 g
Ei	1	1
Zerdrückte, gekochte Kartoffeln	150 g	200 g
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Zucker	1 TL	1 1/2 TL
Mehl Type 1050	630 g	780 g
Trockenhefe	1 Pckg.	1 1/2 Pckg.

Programm: SCHNELL

Sauerteigbrot

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	740 g	1050 g
Trockensauerteig *	1/2 Pckg.	3/4 Pckg.
Wasser	350 ml	450 ml
Brotgewürz	1/2 TL	3/4 TL
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Roggenmehl	250 g	340 g
Mehl Typ 1050	250 g	340 g
Trockenhefe	1 Pckg.	1 1/2 Pckg.

Programm: NORMAL

* Trockensauerteig ist ein Konzentrat, das in Packungen zu 15 g gehandelt wird.

Weizenschrotbrot

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	900 g	1350 g
Wasser	350 ml	550 ml
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Butter/Margarine	25 g	30 g
Honig	1 TL	1 1/2 TL
Essig	3/4 EL	1 EL
Weizenvollkornmehl	500 g	700 g
Weizenschrot	75 g	100 g
Trockenhefe	1 Pckg.	1 1/2 Pckg.

Programm: VOLLKORN

Landbrot

TIPP: Die Gewürze können Sie ganz oder fein zerkleinert verwenden. Vor dem letzten Aufgehen den Deckel des Gerätes kurz öffnen, den Teig mit etwas Wasser bestreichen und mit Haferflocken oder Hirse bestreuen. Mit der Hand leicht festklopfen.

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	770 g	1050 g
Wasser	350 ml	450 ml
Roggenmehl	170 g	220 g
Weizenvollkornmehl	170 g	220 g
Dinkelmehl	170 g	220 g
Rübensirup	1 TL	1 1/2 TL
Pimentkörner	1/4 TL	1/2 TL
Koriander	1/4 TL	1/2 TL
Muskat gerieben	1 Prise	2 Prisen
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Trockensauerteig	1/2 Pckg.	3/4 Pckg.
Trockenhefe	3/4 Pckg.	1 Pckg.

Programm: NORMAL

Vollkornbrote

	Stufe I	Stufe II
Siebenkornbrot		
Brotgewicht ca.	800 g	1600g
Wasser	500 ml	700 ml
Butter/Margarine	30g	50 g
Salz	1 1/2 TL	2TL
Zucker	1 1/2 TL	2 TL
Essig	1 1/2 EL	2 EL
Vollkornmehl	550 g	750 g
7-Korn-Flocken	200 g	300 g
Trockenhefe	3/4 Pckg.	1 Pckg.

Programm: VOLLKORN

Bayerisches Vollkornbrot

TIPP: Anstelle des Kümmels können Sie auch je 1/2 TL (5g) Koriander, Fenchel oder Anis verwenden.

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	850 g	1180 g
Wasser	300 ml	360 ml
Weizenvollkornmehl	400 g	570 g
Roggenvollkornmehl	125 g	150 g
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Kümmel	1 EL	2 EL
Kartoffel mittelgroß gekocht und püriert	100 g	150 g
Trockensauerteig	1/2 Pckg.	3/4 Pckg.
Trockenhefe	3/4 Pckg.	1 Pckg.

Programm: VOLLKORN

Ahornvollkornbrot

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	870 g	1120 g
Margarine/Butter	2 5g	35 g
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Ahornsirup	1 1/2 EL	2 EL
Mehl Type 1050	540 g	760 g
Trockenhefe	3/4 Pckg.	1 Pckg.

Programm: NORMAL

Joghurtvollkornbrot

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	800 g	1150 g
Wasser oder Milch	250 ml	300 ml
Joghurt	150 g	200 g
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Zucker	1 TL	1 1/2 TL
Essig	3/4 EL	1 EL
Weizenvollkornmehl	500 g	700 g
Trockenhefe	1 Pckg.	1 1/2 Pckg.

Programm: NORMAL

Weizenkleiebrot

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	850 g	1350 g
Wasser	350 ml	570 ml
Margarine/Butter	30 g	40 g
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Zucker	1 TL	1 1/2 TL
Weizenkleie	75 g	100 g
Weizenkeime	50 g	70 g
Essig	1 EL	1 1/2 EL
Weizenvollkornmehl	400 g	650 g
Trockenhefe	3/4 Pckg.	1 Pckg.

Programm: VOLLKORN

Vielkornbrot

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	960 g	1350 g
Wasser	450 ml	650 ml
Weizenvollkornmehl	175 g	250 g
Roggenvollkornmehl	175 g	250 g
Roggenschrot	50 g	70 g
Grünkernschrot	50 g	70 g
Buchweizenschrot	50 g	70 g
Sonnenblumenkerne	35 g	50 g
Kürbiskerne	35 g	50 g
Leinsamen	1 EL	1 1/2 EL
Sesam	1 EL	1 1/2 EL
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Honig	1 TL	1 1/2 TL
Trockensauerteig	1/2 Pckg.	3/4 Pckg.
Trockenhefe	1 Pckg.	1 1/2 Pckg.

Programm: VOLLKORN

Dinkelbrot

Tipp: Öffnen Sie vor dem letzten Aufgehen kurz den Deckel des Gerätes, bestreichen Sie das Brot mit warmem Wasser, bestreuen Sie es mit Dinkel- oder Haferflocken, die Sie leicht mit der Hand andrücken

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	940 g	1350 g
Buttermilch	400 ml	500 ml
Dinkelvollkornmehl	230 g	280 g
Roggenvollkornmehl	180 g	230 g
Dinkelschrot grob	180 g	180 g
Sonnenblumenkerne	75 g	100 g
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Zucker	1 TL	1 1/2 TL
Trockensauerteig	3/4 Pckg.	1 Pckg.
Trockenhefe	3/4 Pckg.	1 Pckg.

Programm: NORMAL

100% Vollkornbrot

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	850 g	1140 g
Wasser	350 ml	500 ml
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Honig	1 TL	2 TL
Weizenvollkornmehl	540 g	760 g
Trockenhefe	3/4 Pckg.	1 Pckg.

Programm: VOLLKORN

Schwarzbrot

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	920 g	1080 g
Wasser	400 ml	450 ml
Roggenvollkornschrot grob	180 g	180 g
Roggenvollkommehl	180 g	180 g
Weizenvollkornmehl	230 g	280 g
Farbmalz (aus geröstetem Gerstenmalz – in Bioläden erhältlich – ergibt eine dunkle Krume)	10 g	15 g
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Sonnenblumenkerne	75 g	100 g
dunkler Rübensirup	3/4 EL	1 EL
Trockenhefe	3/4 Pckg.	1 Pckg.
Trockensauerteig	3/4 Pckg.	1 Pckg.

Programm: VOLLKORN

	Stufe I	Stufe II
Reines Weizenvollkornbrot		
Brotgewicht ca.	860 g	1150 g
Wasser	350 ml	550 ml
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Pflanzenöl	1 EL	1 1/2 EL
Honig	3/4 TL	1 TL
Rübensirup	3/4 TL	1 TL
Weizenvollkornmehl	500 g	760 g
Vitalweizengluten	3/4 EL	1 EL
Trockenhefe	3/4 Pckg.	1 Pckg.

Programm: VOLLKORN

	Stufe I	Stufe II
Bierbrot		
Brotgewicht ca.	950 g	1080 g
Wasser	200 ml	225 ml
Bier	200 ml	225 ml
Weizenvollkornmehl	230 g	280 g
Buchweizenmehl	180 g	180 g
Dinkelschrot	180 g	180 g
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Sesam	50 g	75 g
Farbmalz (Gerstenmalz)	5 g	10 g
Trockenhefe	3/4 Pckg.	1 Pckg.
Trockensauerteig	3/4 Pckg.	1 Pckg.

Programm: NORMAL

Allerlei Leckerer aus der Brotbackstube

Buntes Frühstücksbrot

TIPP: Das Knuspermüsli können Sie auch durch Schokomüsli oder Ihr persönliches Lieblingsmüsli ersetzen.

	750 g	1020 g
Brotgewicht ca.	750 g	1020 g
Milch	250 ml	330 ml
Weizenmehl Type 405	425 g	570 g
Zucker	1 1/2 EL	2 EL
Salz	1 TL	1 1/2 TL
getrocknete Pflaumen grob gehackt	15 g	20 g
getrocknete Aprikosen grob gehackt	15 g	20 g
Knuspermüsli	50 g	75 g
Kokosflocken	3/4 EL	1 EL
Butter	25 g	35 g
Trockenhefe	3/4 Pckg.	1 Pckg.

Programm: SCHNELL oder SÜSSES BROT

Achtung! Im Programm SÜSSES BROT wird das Brot lockerer, dann dürfen aber nur die kleineren Mengen verwendet werden, weil das Volumen sonst zu groß wird.

RUMROSINEN- Nussbrot

	900 g	1180 g
Brotgewicht ca.	900 g	1180 g
Milch oder Wasser	280 ml	350 ml
Rum 40%	1 EL	2 EL
Butter	30 g	40 g
Weizenvollkornmehl	500 g	650 g
Tannenhonig	2 EL	3 EL
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Walnusskerne ganz *	40 g	60 g
Rum-Rosinen von Schwartau*	50 g	75 g
Trockenhefe	3/4 Pckg.	1 Pckg.

Programm: SCHNELL oder SÜSSES BROT

Achtung! Im Programm SÜSSES BROT wird das Brot lockerer, dann dürfen aber nur die kleinere Mengen verwendet werden, weil das Volumen sonst zu groß wird.

* Fügen Sie diese Zutaten nach dem ersten Signalton bei.

Joghurtbrot

	800 g	1150 g
Brotgewicht ca.	800 g	1150 g
Wasser oder Milch	250 ml	300 ml
Joghurt	150 g	200 g
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Zucker	1 TL	1 1/2 TL
Mehl Type 550	500 g	700 g
Trockenhefe	3/4 Pckg.	1 Pckg.

Programm: NORMAL

Französisches Honigbrot

	770 g	1130 g
Brotgewicht ca.	770 g	1130 g
Wasser	325 ml	450 ml
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Olivenöl	1 EL	1 1/2 EL
Honig	1/2 EL	3/4 EL
Mehl Type 405	450 g	600 g
Hartweizenmehl	75 g	100 g
Trockenhefe	3/4 Pckg.	1 Pckg.

Programm: SCHNELL oder SÜSSES BROT

Achtung! Im Programm SÜSSES BROT wird das Brot lockerer, dann dürfen aber nur die Mengen der Stufe I verwendet werden, weil das Volumen sonst zu groß wird.

Frischkäsebrod

	800 g	1200 g
Brotgewicht ca.	800 g	1200 g
Wasser oder Milch	200 ml	300 ml
Margarine/Butter	30 g	40 g
Eier ganz	1	1
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Zucker	1 EL	1 1/2 EL
körniger Frischkäse	125 g	200 g
Mehl Type 550	500 g	700 g
Trockenhefe	3/4 Pckg.	1 Pckg.

Programm: NORMAL

	Stufe I	Stufe II
Amarettobrot		
TIPP: Anstelle der Mandelblätter können Sie auch grob gehackte Mandeln verwenden. Den Amaretto können Sie durch Milch oder Wasser ersetzen.		
Brotgewicht ca.	850 g	1100 g
Milch oder Wasser	200 ml	250 ml
Amaretto	75 ml	100 ml
Weizenmehl Type 405	500 g	650 g
Zucker	1 EL	2 EL
Salz	1/2 TL	3/4 TL
Butter	30 g	40 g
Mandelblätter	75 g	100 g
Trockenhefe	3/4 Pckg.	1 Pckg.

Programm: SCHNELL oder SÜSSES BROT

Achtung! Im Programm SÜSSES BROT wir das Brot lockerer, dann dürfen aber nur die Mengen der Stufe I verwendet werden, weil das Volumen sonst zu groß wird.

Kräuterbrot

Brotgewicht ca.	860 g	1170 g
Buttermilch	375 ml	550 ml
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Butter	10 g	20 g
Zucker	1 TL	1 1/2 TL
Mehl Type 550	500 g	760 g
frische, fein gehackte Petersilie oder gemischte Kräuter	1 1/2 EL	2 EL
Trockenhefe	3/4 Pckg.	1 Pckg.

Programm: NORMAL - (sofort backen)

Reisbrot

- Den Reis in reichlich Salzwasser weich kochen und abkühlen lassen. Die Kochflüssigkeit auffangen und wie angegeben verwenden.
- TIPP: Anstelle von Reiskochwasser kann man auch Milch verwenden.
- Dem Teig können Sie 2-3 EL Rosinen und 1 TL Zimt beifügen.
- Ein größeres Brot läßt sich nicht backen, weil das Brot sonst klebrig ist.

Brotgewicht ca.	950 g	1100 g
Kochwasser von Reis	300 ml	350 ml
Weizenmehl Type 405	540 g	650 g
Rundkorn-Reis Rohgewicht	50 g	75 g
Zucker	2 TL	3 TL
Trockenhefe	3/4 Pckg.	1 Pckg.

Programm: SÜSSES BROT

Möhrenbrot

Brotgewicht ca.	800 g	1000 g
Wasser	275 ml	350 ml
Butter	25 g	30 g
Mehl Type 550	500 g	650 g
fein zerkleinerte Möhren*	60 g	90 g
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Zucker	1 TL	1 1/2 TL
Trockenhefe	3/4 Pckg.	1 Pckg.

Programm: NORMAL

* Sie können aus den Möhren auch erst Saft zubereiten und den dabei entstehenden Möhrentrester in der angegebenen Menge verwenden.

	Stufe I	Stufe II
Eierbrot		
TIPP: Zuerst das Ei in das Meßgefäß schlagen, dann mit Wasser bis zur erforderlichen Menge auffüllen. Das Brot sofort backen und noch frisch verzehren.		
Brotgewicht ca.	730 g	1050 g
Eier	2	4
mit Wasser oder Milch auffüllen bis	275 ml	400 ml
Margarine/Butter	25 g	35 g
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Zucker	1 TL	1 1/2 TL
Mehl Type 550	500 g	700 g
Hefe	3/4 Pckg.	1 Pckg.

Programm: SCHNELL

Sonnenblumenbrot

TIPP: Die Sonnenblumenkerne nach dem ersten Signalton beifügen. Sie können auch Kürbiskerne verwenden. Wenn Sie die Kerne in einer Pfanne kurz anrösten, schmecken sie intensiver.

Brotgewicht ca.	870 g	1310 g
Wasser	375 ml	550 ml
Butter	30 g	40 g
Mehl Type 550	525 g	700 g
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Zucker	1 TL	1 1/2 TL
Sonnenblumenkerne	35 g	50 g
Trockenhefe	3/4 Pckg.	1 Pckg.

Programm: NORMAL

Feigen- Walnussbrot

TIPP: Wenn Sie frische Walnüsse verwenden, bei welchen die Haut der Kerne noch weiß ist, schmeckt das Brot leicht bitter, aber sehr lecker und passt hervorragend zu neuem Wein.

Brotgewicht ca.	900 g	1270 g
Wasser	350 ml	550 ml
Weizenmehl Type 1050	260 g	320 g
Roggenmehl	400 g	450 g
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Kranzfeigen fein geschnitten	50 g	60 g
Walnusskerne gehackt	50 g	60 g
Honig	1 1/2 TL	2 TL
Trockensauerteig	3/4 Pckg.	1 Pckg.
Trockenhefe	3/4 Pckg.	1 Pckg.

Programm: NORMAL

Hochzeitsbrot (Brot und Salz)

TIPP: Wenn die Zeitanzeige 1:30 anzeigt, ein neues Tontöpfchen von 5 cm Ø in die Mitte des Brotes eindrücken. Es wird jetzt mit eingebacken und man kann nach dem Erkalten des Brotes Salz in das Töpfchen füllen. Ein originelles Geschenk zur Hochzeit, zum Einzug, oder anderen Anlässen.

Brotgewicht ca.	800g	1230 g
Buttermilch	250 ml	330 ml
Wasser	150 ml	200 ml
Roggenmehl	175 g	240 g
Roggenschrot Type 1700	175 g	240 g
Weizenmehl Type 550	225 g	300 g
Zucker	1 TL	1 1/2 TL
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Trockensauerteig	3/4 Pckg.	1 Pckg.
Trockenhefe	1 Pckg.	1 1/2 Pckg.

Programm: NORMAL

	Stufe I	Stufe II
Gewürzbrot		
Brotgewicht ca.	770 g	1050 g
Wasser	350 ml	450 ml
Trockensauerteig	1/2 Pckg.	3/4 Pckg.
Mehl Type 1150	300 g	400 g
Mehl Type 1050	200 g	260 g
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Zucker	1 TL	1 1/2 TL
Koriander	1/2 TL	3/4 TL
Fenchel	1/2 TL	3/4 TL
Anis	1/2 TL	3/4 TL
Trockenhefe	1 Pckg.	1 1/2 Pckg.
Programm: NORMAL		

Französisches Kräuterbrot

TIPP: Die Knoblauchzehen können Sie um die vierfache Menge erhöhen, in feine Scheiben schneiden, in Butter leicht rösten und abgekühlt zu den anderen Zutaten geben. Das schmeckt sehr lecker. Ebenso kann man das Salz durch Kräutersalz ersetzen.

	850 g	1250 g
Brotgewicht ca.	850 g	1250 g
Wasser	350 ml	480 ml
Weizenmehl Type 550	525 g	700 g
Hartweizenmehl	75 g	100 g
Zucker	1 TL	1 1/2 TL
Salz	1 TL	1 1/2 TL
zerkleinerte Petersilie, Dill, u. Kresse	1 1/2 EL	2 EL
Knoblauchzehen fein zerdrückt	2 St.	3 St.
Butter	15 g	20 g
Trockenhefe	3/4 Pckg.	1 Pckg.
Programm: SCHNELL		

Pfeffer-Mandelbrot

TIPP: Dieses Partybrot schmeckt besonders lecker zu Weichkäse. Es wird sehr locker. Wenn Sie es fester mögen, verwenden Sie nur die Hälfte der Hefe.

	820 g	1120 g
Brotgewicht ca.	820 g	1120 g
Wasser	325 ml	450 ml
Weizenmehl Type 550	500 g	700 g
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Zucker	1 TL	1 1/2 TL
Butter	15 g	20 g
Mandelblätter geröstet	75 g	100 g
grüne Pfefferkörner eingelegt	1 EL	1 1/2 EL
Trockenhefe	3/4 Pckg.	1 Pckg.
Programm: NORMAL		

Maisbrot

TIPP: Der Teig eignet sich auch sehr gut zur Herstellung von knusprigen Brötchen. Dazu das Programm SCHNELL + TEIG verwenden, Brötchen formen und im Ofen backen.

	950 g	1300 g
Brotgewicht ca.	950 g	1300 g
Wasser	300 ml	400 ml
Butter	25 g	30 g
Mehl Type 550	540 g	700 g
Maisgrieß	60 g	80 g
saurer Apfel mit Schale zerkleinert	1	1
Trockenhefe	3/4 Pckg.	1 Pckg.
Programm: NORMAL		

Kürbisbrot

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	900 g	1270 g
Kürbismus *	300 ml	400 ml
Weizenmehl Type 550	500 g	650 g
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Zucker	1 TL	1 1/2 TL
Butter	25 g	30 g
Kürbiskerne	50 g	100 g
Trockenhefe	3/4 Pckg.	1 Pckg.
Programm: NORMAL		
* Kürbismus stellt man aus süßsauer eingelegtem Kürbis her. Den Kürbis mit der Marinade pürieren und in der angegebenen Menge verwenden.		

Sardellenbrot

TIPP: Statt des Apfels können Sie auch fein gewürfelte Gewürz Gurken in gleicher Menge beifügen. Das Brot schmeckt mit frischer Kräuterbutter besonders lecker und ist eine Bereicherung für jedes Brotbuffet.

	900 g	1350 g
Brotgewicht ca.	900 g	1350 g
Wasser	325 ml	440 ml
Weizenvollkornmehl	500 g	700 g
Weizenvollkornschrot	75 g	100 g
Sardellenfilets fein zerkleinert	8	11
roter Apfel mit Schale, entkernt und in feine Würfel geschnitten	1	1 1/2
Olivenöl	1 1/2 EL	2 EL
Trockenhefe	1 Pckg.	1 1/2 Pckg.
Programm: SCHNELL		

Winzerbrot

	870 g	1220 g
Brotgewicht ca.	870 g	1220 g
Wasser	150 ml	180 ml
Weißwein trocken	150 ml	180 ml
Weizenvollkornmehl	400 g	570 g
Roggenvollkornmehl	125 g	150 g
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Brauner Zucker	1 TL	1 1/2 TL
Schweine- oder Griebenschmalz	20 g	30 g
Zartes Weinlaub fein geschnitten	1 EL	2 EL
Lauch fein geschnitten	1 EL	2 EL
Walnußkerne grob gehackt	2 EL	3 EL
Trockensauerteig	1/2 Pckg.	3/4 Pckg.
Trockenhefe	3/4 Pckg.	1 Pckg.
Programm: VOLLKORN		

Pizzabrot

	920 g	1330 g
Brotgewicht ca.	920 g	1330 g
Wasser	375 ml	570 ml
Öl	1 EL	1 1/2 EL
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Zucker	1 TL	1 1/2 TL
Oregano	3/4 TL	1 TL
Parmesankäse	2 1/2 EL	3 1/2 EL
Maisgrieß	100 g	150 g
Mehl Type 550	475 g	650 g
Trockenhefe	3/4 Pckg.	1 Pckg.
Programm: SCHNELL		

	Stufe I	Stufe II
Zucchini-Brot		
TIPP: Besonders lecker schmeckt das Brot, wenn Sie es noch heiß mit Olivenöl bestreichen.		
Brotgewicht ca.	840 g	1250 g
Wasser	50 ml	75 ml
Weizenmehl Type 550	500 g	750 g
rohe Zucchini fein zerkleinert	300 g	450 g
Salz	1 TL	1½ TL
Zucker	1 TL	1½ TL
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
Programm: NORMAL		

	Stufe I	Stufe II
Fränkisches Speckbrot		
TIPP: Im Programm TEIG kann man aus den Zutaten einen Brötchenteig herstellen, Brötchen formen, mit Mehl bestäuben, bei 200° im Backofen ausbacken.		
Brotgewicht ca.	850 g	1150 g
Buttermilch	350 ml	450 ml
Roggenmehl	300 g	400 g
Weizenmehl Typel 1050	200 g	260 g
Salz	1 TL	1½ TL
durchwachsener Speck fein gewürfelt	75 g	100 g
Trockensauerteig	½ Pckg.	¾ Pckg.
Trockenhefe	1 Pckg.	1½ Pckg.
Programm: NORMAL		

Brote aus Backmischungen

Backen Sie Backmischungen grundsätzlich im Programm "SCHNELL", sollte es nicht vom Hersteller anders angegeben sein.

Ciabatta

TIPP: Sie können auch einen Teig im Programm TEIG herstellen, daraus Brötchen formen und backen

Brotgewicht ca.	730 g	1000 g
Wasser lauwarm	310 ml	375 ml
Backmischung -Ciabatta-	625 g	750 g
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
Programm: SCHNELL		

Sauerteig Brot

Brotgewicht ca.	900 g	1100 g
Wasser lauwarm	375 ml	450 ml
Backmischung - Sauerteigbrot -	600 g	750 g
Trockenhefe	1 Pckg.	1½ Pckg.
Programm: NORMAL		

Vollkorn-Roggen-Brot

Brotgewicht ca.	920 g	1180 g
lauwarmes Wasser	425 ml	550 ml
Backmischung Vollkorn-Roggen-Brot	600 g	750 g
Trockenhefe	1 Pckg.	1½ Pckg.
Programm: NORMAL		

Bauern Laib

Brotgewicht ca.	900 g	1100 g
lauwarmes Wasser	375 ml	450 ml
Backmischung Bauern-Laib	600 g	750 g
Trockenhefe	1 Pckg.	1½ Pckg.
Programm: NORMAL		

Feiner Hefezopf

Brotgewicht ca.	730 g	1000 g
Wasser o. Milch, lauwarm	310 ml	375 ml
Backmischung Feiner Hefezopf	625 g	750 g
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
Programm: SCHNELL oder SÜSSES BROT		

Achtung! Im Programm SÜSSES BROT wird das Brot lockerer, daher dürfen aber nur die kleineren Mengen verwendet werden.

Brote für Allergiker

Für Personen, die an einer Getreide-Allergie leiden oder bestimmte Diätpläne einhalten müssen, haben wir mit verschiedenen Mehlmischungen, die teilweise auf Mais-, Reis-, oder Kartoffelstärke normal hergestellt sind, Backversuche in unserem Brotbackautomaten durchgeführt und dabei gute Ergebnisse erzielt.

Alle aufgeführten Mehlsorten sind für Kuchen und Brote bei besonderer Ernährung (Zöliakie / Sprue) im Rahmen eines Diätplanes geeignet. Auch bei Zugabe von erhöhten Mengen an Hefe, bzw. Weinsteinbackpulver bleiben die im Brotbackautomaten gebackenen Brote relativ fest.

· Füllen Sie die Zutaten der nachstehend aufgeführten Rezepte in der Reihenfolge, wie sie angegeben sind, in die Backform.

Wählen Sie folgende Programme:

- für die Zubereitung von Brot
NORMAL dunkel, womit das Brot eine kräftigere Kruste bekommt,
SCHNELL dunkel, womit das Brot eine schwächere Kruste bekommt.
 - für die Zubereitung von Teig, den Sie weiterverarbeiten wollen:
Programm TEIG
 - für die Zubereitung von Gebäck, für das Sie Backpulver oder Weinstein als Treibmittel verwenden:
ausschließlich das Programm KUCHEN
- Da sich glutenfreie Mehle nicht für das Vorprogrammieren eignen, starten Sie den Ablauf immer sofort, indem Sie die Taste "START/STOPP" betätigen.
 - Sofern sich Mehreste am Rand des Behälters bilden, öffnen Sie während des Knetvorgangs den Deckel. Das Mehl mit einem Gummi-Teigschaber in die Mitte der Backform streichen und etwas in den Teig drücken. Den Deckel wieder schließen.
 - Beim Brotbacken mit Hefe entfernen Sie nach dem letzten Knetvorgang (s. Tabelle "Zeitlicher Ablauf der Programme") die Kneithaken, weil das Brot, da es nur schwach aufgeht, andernfalls nach dem Backen an dieser Stelle einen Hohlraum hat und erhöht ist.
 - Geben Sie einige Tropfen Öl auf den Teig und streichen Sie diese mit den Fingern oder einem Teigschaber glatt. Das Einölen ist wichtig, damit das Brot beim Backen nicht zu tief einreißt.
 - Den Deckel wieder schließen, womit der Programmablauf fortgesetzt wird.
 - Das fertig gebackene Brot auf einem Gitter auskühlen lassen.

Wir empfehlen, das erkaltete Brot in Scheiben zu schneiden und diese portionsweise einzufrieren, damit es nicht so schnell austrocknet. Bei Bedarf kann man die Brotscheiben auf dem Toaster aufbacken, die dann wie frisch gebacken schmecken.

Die folgenden Rezepte können auch mit Backpulver oder phosphatfreiem Weinsteinbackpulver zubereitet werden. Ersetzen Sie die Trockenhefe-Päckchen durch entsprechende Backpulver-Päckchen.

DAMIN - Glutenfreie Backmischung (Maisstärke) für Brot

Brotgewicht ca.	1150 g
warmes Wasser	270 ml
Milch 3,5%	300 ml
DAMIN	700 g
Zucker	1 1/2 TL
Salz	1 1/2 TL
Trockenhefe	2 Pckg.

Programm: NORMAL

3-Pauly Mehlmischung glutenfrei für Brot, Brötchen und Teigböden

TIPP: Wenn Sie mit diesen Zutaten einen Teig im Programm TEIG zubereiten, können Sie daraus Brötchen, Pizzaböden oder Teigböden herstellen.

Brotgewicht ca.	1150 g
warmes Wasser	570 ml
Mehlmischung	700 g
Butter	30 g
Salz	1 1/2 TL
Trockenhefe	2 Pckg.

Programm: NORMAL

SCHÄR - Glutenfreie Brotmehlmischung MIX B - Weißbrot III

Brotgewicht ca.	1150 g
warmes Wasser	570 ml
weiche Butter	30 g
Brotmehlmischung MIX B	700 g
Salz	1/2 TL
Trockenhefe	2 Pckg.

Programm: NORMAL

SIBYLLE Diät Mehlmischung hell für Brot und Brötchen

TIPP: Mit diesen Zutaten können Sie im Programm TEIG einen Teig herstellen, daraus Brötchen formen und diese im Backofen ausbacken.

Brotgewicht ca.	1150 g
warme Milch oder Wasser	570 ml
Mehlmischung	700 g
Salz	1 1/2 TL
Zucker	1 1/2 TL
sehr weiche Butter	40 g
Trockenhefe	2 Pckg.

Programm: NORMAL

SCHÄR - Glutenfreie Brotmehlmischung MIX B - Weißbrot 1

Brotgewicht ca.	1150 g
warmes Wasser	570 ml
Essig	1 1/2 TL
Brotmehlmischung MIX B	700 g
Salz	1/2 TL
Trockenhefe	2 Pckg.

Programm: NORMAL

SCHÄR - Glutenfreie Brotmehlmischung MIX B - Weißbrot II

Brotgewicht ca.	1150 g
warmes Wasser	570 ml
Öl	1½ EL
Brotmehlmischung MIX B	700 g
Salz	½ TL
Trockenhefe	2 Pckg.

Programm: NORMAL

SCHÄR - Glutenfreie Brotmehlmischung MIX B - Milchbrot

Brotgewicht ca.	1000 g
warme Milch	500 ml
Ei	1
Zucker	1 TL
Salz	1 TL
Brotmehlmischung MIX B	500 g
Trockenhefe	1 Pckg.

Programm: NORMAL

SCHÄR - Glutenfreie Brotmehlmischung MIX B - Gewürzbrot

Brotgewicht ca.	1150 g
warmes Wasser	570 ml
Essig	1½ EL
Brotmehlmischung MIX B	700 g
Majoran / Oregano	je ½ TL
Oregano	½ TL
Salz	½ TL
Trockenhefe	2 Pckg.

Programm: NORMAL

SIBYLLE Diät Mehlmischung dunkel für Brot und Teig

TIPP: Wenn Sie anstelle von Wasser Milch verwenden, können Sie im Programm TEIG Obstböden mit diesen Zutaten herstellen. Verwenden Sie dann anstelle des Essigs die entsprechende Menge Milch.

Brotgewicht ca.	1100 g
warmes Wasser	300 ml
Vollmilch-Joghurt	170 g
Mehlmischung	700 g
Salz	1½ TL
Essig	1½ EL
Zucker	1½ TL
Trockenhefe	2 Pckg.

Programm: NORMAL

Kuchen-Grundrezepte

Im Brotbackautomaten läßt sich auch sehr gut Rührkuchen backen. Weil das Gerät mit Knet- und nicht mit Rührwerkzeugen arbeitet, wird der Kuchen etwas fester, was dem Geschmack aber keinen Abbruch tut.

Beachten Sie bitte Folgendes:

- Das Kuchenbacken läßt sich nicht vorprogrammieren.
- Dem Grundrezept können Sie verschiedene Zutaten beifügen. Ihrer Phantasie sind keine Grenzen gesetzt. Beachten Sie dabei, dass die nachstehenden Mengen nicht überschritten werden, denn sonst ist der Kuchen u.U. nicht gut durchgebacken. Wenn die Kruste zu dunkel wird, drücken Sie nach ca. 60 Minuten die START-/STOP-Taste.
- Wenn der Kuchen fertig gebacken ist, nehmen Sie die Backform aus dem Gerät. Stellen Sie die Form auf ein feuchtes Tuch und lassen Sie den Kuchen noch ca. 15 Minuten in der Form auskühlen. Dann können Sie mit einem Gummi-Teigschaber den Kuchen von den Seiten der Backform leicht lösen und vorsichtig stürzen.

	Stufe I	Stufe II
Grundrezept Rührkuchen		
Zutaten für ein Kuchengewicht von	1000 g	1200 g
Eier	4	6
weiche Butter	150 g	250 g
Zucker	150 g	250 g
Vanillezucker	1 Pckg.	2 Pckg.
Mehl Type 405	450 g	550 g
Backpulver	1 Pckg.	1 Pckg.
		+ 1 TL

Programm: KUCHEN

Weitere Zutaten zum Abwandeln des Grundrezeptes:

Zutaten für ein Kuchengewicht von	1000 g	1200 g
geriebene Nüsse	70 g	100 g
oder: geriebene Schokolade	70 g	100 g
oder: Kokosflocken	70 g	100 g
oder: geschälte und in Würfel geschnittene (1cm) Äpfel	70 g	100 g

Teigzubereitung

In Ihrem Brotbackautomaten können Sie im Programm TEIG auf einfache Weise Teig zubereiten, den Sie dann anschließend weiterbearbeiten und im Backofen backen können.

Während des 2. Knetens, wenn der Signalton zu hören ist, Zutaten beifügen.

Im Programm TEIG gibt es logischerweise keine verschiedenen Backstufen. Wir geben Ihnen jedoch verschiedene Mengen an, die man zubereiten kann. Hier einige Rezepte:

Französische Baguettes

Brotgewicht ca.	850 g	1280 g
Wasser	375 ml	550 ml
Weizensauerteig getrocknet	25 g	50 g
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Zucker	1 TL	1 1/2 TL
Mehl Type 550	525 g	700 g
Hartweizenmehl	75 g	100 g
Trockenhefe	3/4 Pckg.	1 Pckg.

Programm: TEIG

- Den fertigen Teig in 2 - 4 Teile teilen, längliche Laibe formen und 30 - 40 Minuten gehen lassen. Oberseite jeweils schräg einschneiden und im Backofen backen.

Vollkornpizza

Zutaten für ca. Pizzen	2 Pizzen	3 Pizzen
Wasser	150 ml	225 ml
Salz	1/2 TL	1 TL
Ölivenöl	2 EL	3 EL
Weizenvollkornmehl	300 g	450 g
Weizenkeime	1 EL	1 1/2 EL
Trockenhefe	1/2 Pckg.	3/4 Pckg.

Programm: TEIG

- Teig auswellen, in eine runde Form geben und 10 Min. gehen lassen.
- Pizzasauce auf dem Teig verstreichen und gewünschten Belag darauf verteilen.
- 20 Minuten backen.

Croissants

Zutaten für ca. Stück	14 Stck.
Eier	1
mit Wasser oder Milch auffüllen bis zu	225 ml
Butter	60g
Salz	1 TL
Zucker	2 EL
Mehl Type 405	400 g
Trockenhefe	3/4 Pckg.

Programm: TEIG

- Teig aus dem Behälter nehmen, durchkneten, gehen lassen und nochmals durchkneten.
- Abgedeckt 30 Min. in den Kühlschrank stellen.
- Teig rechteckig ausrollen und zerlassene Butter darauf verteilen (Rand aussparen). Teig dreifach übereinanderschlagen (wie einen Brief). Diesen Vorgang dreimal wiederholen.
- Teig in einem Plastikbeutel mind. 1 Stunde oder über Nacht in den Kühlschrank legen.
- Teig rechteckig ausrollen und in 9 (18) Vierecke schneiden. Jedes Viereck diagonal durchschneiden.

- Die Dreiecke von der breiten Seite her locker aufrollen, auf ein gefettetes Backblech legen.
- Mit verschlagenem Ei bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 190° in 20 Minuten backen. Den Ofen während der Backzeit nicht öffnen!

Kaffeekekchen

Zutaten für eine Kuchenform von	22 cm Ø	26 cm Ø
Milch	170 ml	225 ml
Salz	1/4 TL	1/2 TL
Eigelb	1	1
Butter/Margarine	10 g	20 g
Mehl Type 550	350 g	450 g
Zucker	35 g	50 g
Trockenhefe	1/2 Pckg.	3/4 Pckg.

Programm: TEIG

- Den Teig dem Behälter entnehmen, nochmals durchkneten und auswellen.
- Eine runde oder eckige Form damit auslegen und folgenden Belag darauf verteilen.

Butter, geschmolzen	2 EL	3 EL
Zucker	75 g	100 g
gemahlener Zimt	1 TL	1 1/2 TL
gehackte Nüsse	60 g	90 g
Zuckerguß nach Wunsch		

- Butter über den Teig verteilen.
- In einer Schüssel Zucker, Zimt und Nüsse mischen und auf der Butter verteilen.
- An einem warmen Ort 30 Min. gehen lassen und backen.

Brezeln

Zutaten für Brezeln	9 Stck.	12 Stck.
Wasser	200 ml	300 ml
Salz	1/4 TL	1/2 TL
Mehl Type 405	360 g	540 g
Zucker	1/2 TL	3/4 TL
Trockenhefe	1/2 Pckg.	3/4 Pckg.

1 Ei (leicht geschlagen) zum Bestreichen
grobes Salz z. Bestreuen

Alle Zutaten außer dem Ei und dem grobem Salz in den Behälter füllen.

Programm: TEIG

- Wenn das Signal ertönt und das Display "0:00" anzeigt, Taste START/STOP drücken.
- Backofen auf 230°C vorheizen
- Teig in Stücke teilen und jedes Teil zu einer langen dünnen Rolle formen.
- Daraus Brezeln bilden und auf ein gefettetes Backblech setzen.
- Die Brezel mit verschlagenem Ei bestreichen und mit grobem Salz bestreuen.
- Im vorgeheizten Ofen bei 200°C 12-15 Min. backen.

Hefestückchen

Nach Wunsch vor dem Backen in die Mitte eine Aprikose setzen. Die gebackenen und erkalteten "Spiegeleier" mit Puderzucker bestreuen.

Zutaten f. Hefestückchen	9 Stck.	12 Stck.
Milch	100 ml	200 ml
Salz	3/4 TL	1 TL
Wasser	30 ml	45 ml
Butter	30 g	45 g
ganzes Ei	1	1 + 1 Eigelb
Mehl Type 405	350 g	450 g
Zucker	1 1/2 EL	2 EL
Trockenhefe	1/2 Pckg.	3/4 Pckg.

Programm: TEIG

Teig nach Wunsch formen oder für Zimtrollen (Schneckenudeln) wie folgt verarbeiten:

Belag

flüssige Butter / Margarine	50 g	100 g
Zucker	50 g	100 g
Zimt gemahlen	1/2 TL	3/4 TL
Zuckerguß nach Belieben		

- Den Teig aus dem Backbehälter entnehmen und nochmals durchkneten.
- Auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen und die weiche Butter auf dem Teig verteilen. Zucker und Zimt mischen, über die Butter streuen.
- Locker von der Breitseite her aufrollen. Seiten gut unterschlagen.
- Die Rolle in Stücke schneiden, mit Abstand auf ein Backblech legen.
- Etwa 40 Min. gehen lassen.
- Im vorgeheizten Ofen bei 190°C 25-30 Min. backen.
- Noch warm mit Zuckerguss bestreichen.

Kleiebrötchen

Zutaten für Brötchen	9 Stck.	12 Stck.
Wasser	325 ml	430 ml
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Butter/Margarine	30 g	40 g
Rein Lecithin-Pulver*	5 g	8 g
Mehl Type 1050	400 g	600 g
Weizenkleie	75 g	100 g
Zucker	1 TL	1 1/2 TL
Trockenhefe	3/4 Pckg.	1 Pckg.

Programm: TEIG

- Nach Programmende den Teig entnehmen.
 - Den Teig durchkneten und daraus Brötchen formen, die man nochmals gehen läßt.
 - Im vorgeheizten Ofen bei 200°C backen.
- * Rein Lecithin Pulver ist ein natürlicher Emulgator, der das Gebäckvolumen steigert, die Krume zarter und weicher macht und die Frischhaltung verlängert.

Christstollen

Zutaten für ein Christstollen-Gewicht von	1000 g
Milch	125 ml
Butter flüssig	125 g
Ei	1
Rum	3 EL
Mehl Type 405	500 g
Zucker	100 g
Zitronat	50 g
Örängeat	25 g
Mandeln gemahlen	50 g
Sultaninen	100 g
Salz	1 Prise
Zimt	2 Prisen
Trockenhefe	2 Pckg.

Programm: TEIG

Den Teig aus dem Behälter nehmen, in Stollenform drücken. Bei 180°C (Heißluftofen 160°C) ca. 1 Stunde bis 1:15 (größere Menge) backen.

Brioche

Zutaten für ca. Stück	9 Stck.	12 Stck.
Eier	1	2
mit Wasser od. Milch auffüllen bis auf	225 ml	300 ml
Butter/Margarine	55 g	75 g
Salz	1/2 TL	3/4 TL
Zucker	40 g	50 g
Mehl Type 405	400 g	540 g
Trockenhefe	3/4 Pckg.	1 Pckg.

Programm: TEIG

- Teig aus dem Behälter nehmen, durchkneten und in Teile gemäß o.a. Stückzahlen teilen.
- Aus jedem Teil 1 große und 1 kleine Kugel formen.
- Die große Kugel in gefettete Briocheformchen setzen. Die kleine Kugel darauflegen. Bis zur doppelten Größe aufgehen lassen.
- Ei mit etwas Zucker verquirlen, die Brioche bestreichen und backen.

Marmelade

Konfitüre oder Marmelade kann im Brotbackautomaten schnell und einfach zubereitet werden. Auch wenn Sie noch nie zuvor welche gekocht haben, sollten Sie das versuchen. Sie erhalten eine besonders köstliche, gut-schmeckende Konfitüre.

Gehen Sie wie folgt vor:

- Frische, reife Früchte waschen. Äpfel, Pfirsiche, Birnen und andere hartschalige Früchte evtl. schälen.
- Nehmen Sie immer die angegebenen Mengen, weil diese auf das Programm MARMELADE genau abgestimmt sind. Anderenfalls kocht die Masse zu früh und läuft über.
- Die Früchte abwiegen, in kleine Stücke (max.1 cm) schneiden oder pürieren und in den Behälter geben.
- Den Gelierzucker "2:1" in der angegebenen Menge zufügen. Verwenden Sie bitte nur diesen und keinen Haushaltszucker oder Gelierzucker „1:1“, weil die Konfitüre dann nicht fest wird.
- Mischen Sie die Früchte mit dem Zucker und starten Sie das Programm, das nun vollautomatisch abläuft.
- Nach 1:20 Stunde ertönt der Signalton und Sie können die Konfitüre in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Erdbeer-Konfitüre

Frische Erdbeeren gewaschen, geputzt und kleingeschnitten oder püriert	900 g
Gelierzucker „2:1“	500 g
Zitronensaft	1 EL

- Alle Zutaten im Behälter mit Gummischaber vermischen.
- Programm MARMELADE wählen und starten.
- Von den Seitenwänden des Behälters Zuckerreste mit einem Spatel abstreifen.
- Wenn das Signal ertönt, den Behälter mit Topflappen aus dem Gerät nehmen
- Die Konfitüre in Gläser abfüllen und diese gut verschließen.

Dieses Gerät entspricht den einschlägigen CE-Richtlinien und ist nach den neuesten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut. Technische Änderungen vorbehalten!

Garantie

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon). Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich Mängel des Gerätes, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder Umtausch. Als Garantienachweis gilt der Kaufbeleg. Ohne diesen Nachweis kann ein Austausch oder eine Reparatur nicht kostenlos erfolgen. Im Garantiefall geben Sie bitte das vollständige Gerät in der Originalverpackung zusammen mit dem Kassenbon an Ihren Händler.

Beeren-Konfitüre

Tiefkühlbeeren aufgetaut	950 g
Gelierzucker „2:1“	500 g
Zitronensaft	1 EL

- Alle Zutaten im Behälter vermischen.
- Programm MARMELADE wählen und starten.
- Mit einem Gummispatel Zuckerreste von den Seiten des Behälters abstreifen.
- Wenn das Signal ertönt, den Behälter mit Topflappen aus dem Gerät nehmen.
- Die Konfitüre in Gläser abfüllen und diese gut verschließen.

Orangenmarmelade

Orangen geschält und klein gewürfelt	900 g
Zitronen geschält und klein gewürfelt	100 g
Gelierzucker "2:1"	500 g

- Orangen und Zitronen schälen und in Stückchen schneiden.
- Zucker beifügen und alle Zutaten im Behälter vermischen.
- Programm MARMELADE wählen und starten.
- Mit einem Gummispatel Zuckerreste von den Seiten des Behälters abstreifen.
- Wenn das Signal ertönt, den Behälter mit Topflappen aus dem Gerät nehmen
- Die Marmelade in Gläser abfüllen und diese gut verschließen.

Glasbruchschäden und Defekte an Zubehörteilen führen nicht zum Umtausch des Gerätes, sondern werden kostenlos im Austausch zugesendet. In diesem Fall nicht das Gerät einschicken, sondern nur das jeweilige defekte Zubehörteil bestellen!

Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen fällt nicht in den Rahmen der Garantie und ist deshalb kostenpflichtig. Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Nach der Garantie

Nach Ablauf der Garantiezeit können Reparaturen vom entsprechenden Fachhandel oder Reparaturservice kostenpflichtig ausgeführt werden.

Operating Instructions

Congratulations for having purchased the CB 566 model Bread Baking Machine. You have bought a machine based on a revolutionary new concept:

- The bread dough is kneaded with two kneading pegs and is hence worked better.
- Some machine programs provide two different levels for the baking of large or small quantities of bread.
- The bread baking machine offers 10 pre-installed programs with 31 different setting options. There is a completely new program with which you can either just bake a fresh loaf of bread or to brown one that has already been baked.
- You can even schedule the bread baking machine, i.e. you can preprogram a program up to 13 hours in advance.

The appliance is completely automatic and extremely user-friendly. It kneads the dough in two different directions thus providing for excellent mixing. You will also find the recipes for the following specialties:

- White bread, dark leavened bread, light wheat and rye bread, whole bread;
- Bread with baking mixes;
- Bread for allergic people;
- Cakes for the baking-powder program;
- Dough which needs to be further worked;
- Marmalades that can be cooked.

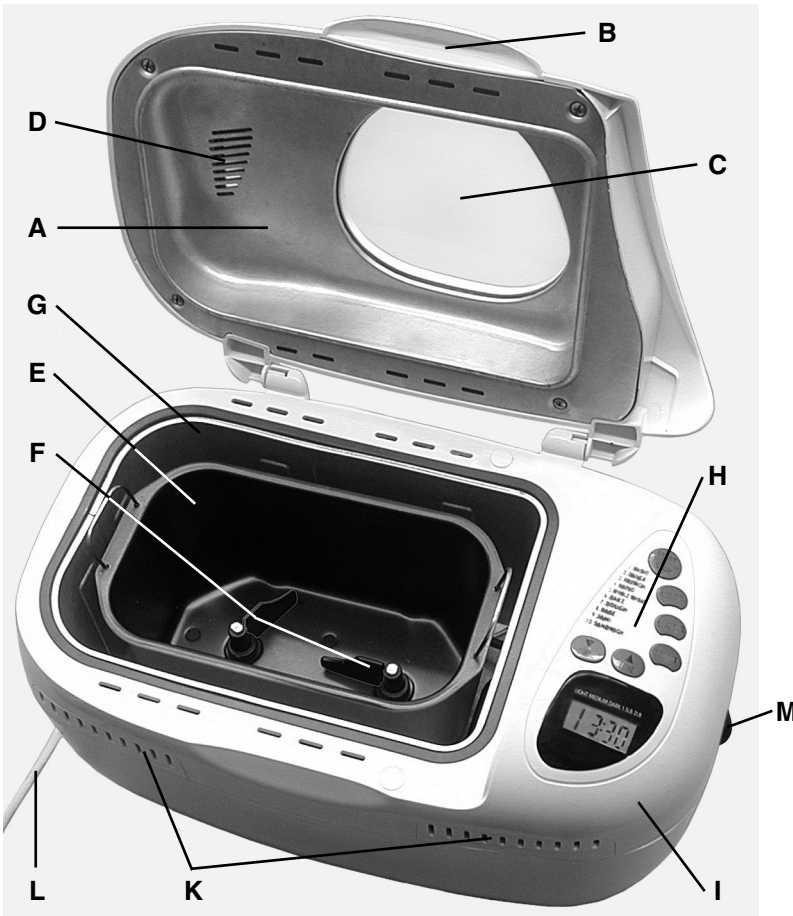
Safety Instructions

Read all the instructions in the manual and follow them carefully!

1. Do not touch any of the appliance's hot surfaces. Use oven cloths! The bread baking machine is very hot after baking.
2. Never dip the connection cable or the appliance in water or any other liquid.
3. Keep your eye on the appliance when children are around! Unplug the appliance if it is not being used and before cleaning it. Before removing single parts of the appliance let it cool down.
4. Never use the appliance with a defective connection cable, after malfunctions or if the appliance happens to be damaged in any way whatsoever! In these cases have the Customer Service check and repair it if necessary. Never try to repair it yourself. The warranty is void in this latter case.
5. The use of accessories not recommended by the manufacturer can cause damage. Use the appliance exclusively for the envisaged purpose.
6. Lay the appliance firmly on the counter to avoid that it falls off during the kneading of a thick dough. This is especially important when using the preprogram function and the appliance is not being watched. In the case of extremely smooth counters the appliance should be placed on a thin rubber mat to avoid any risk of falling.
7. The bread baking machine must be kept at a distance of at least 10 cm from other objects when it is working. The appliance can be used only indoors.
8. Make sure that the power cable does not touch any hot surface and that it does not hang over a table edge thus avoiding, for example, that children may grab it.
9. Never place the appliance either on or near a gas or electrical stovetop or a hot oven.
10. Pay great attention when handling the appliance especially when it is full of hot liquids (marmalades)!
11. Never remove the baking tin while the appliance is still working!
12. When baking white bread, never fill the baking tin more than maximum level! Should this happen, the bread will not be baked evenly and the dough may overflow. Please follow our instructions.
13. Metal foils or other materials must not be put inside the appliance as these may cause a fire or a short circuit!
14. Never cover the appliance with a towel or any other material! The heat and steam generated by the appliance must be free to escape. A fire can break out if the appliance is covered with flammable materials or if it comes in contact, for example, with curtains.
15. Before trying to bake a given type of bread overnight, try the recipe first while keeping an eye on it to make sure that the doses of the ingredients are correct, that the dough is not too thick or thin or that the quantity is too much and hence risks overflowing.

The manufacturer is not liable if this appliance is used for commercial purposes or in any way or manner that does not comply with the instructions herein provided.

Parts and Drawings

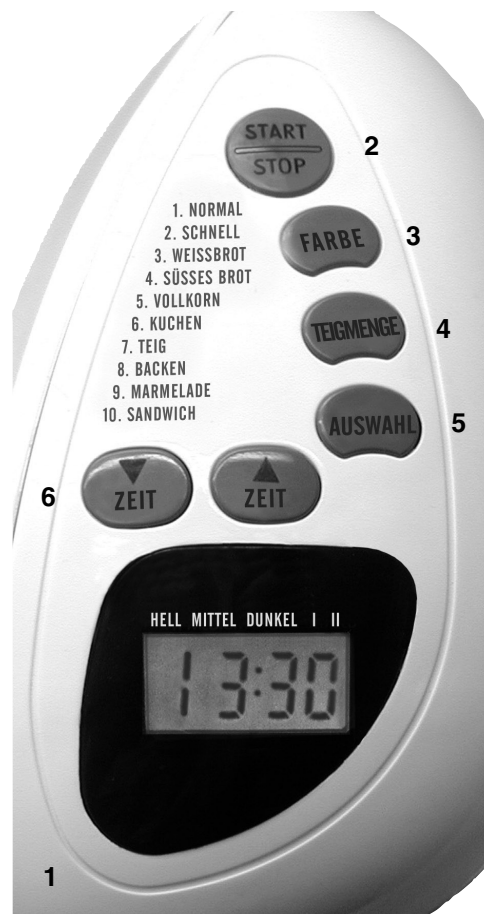


- A Cover, removable
- B Handle
- C Viewing panel
- D Vent
- E Baking tin
- F Kneading pegs
- G Baking compartment
- H Control Panel
- I Casing
- K Side vent
- L Cable
- M On/off Switch

Accessories: 1 hook to remove the kneading pegs, 1 measuring spoon, 1 measuring beaker

Control Panel

- | | | |
|---|---------------------------|---|
| 1 | LCD display | It shows the time left before the end of the program |
| 2 | START-/STOP key | To start and stop the program |
| 3 | COLOR key | To set the desired level of browning |
| 4 | DOUGH QUANTITY key | To set 2 weight levels as described below |
| 5 | SELECTION key | To select the programs described in the "program phase timing" section. |
| 6 | TIME keys | To set the preprogram timer |



Description of the Control Panel

Insert the plug into a properly installed 230V/50Hz protective contact socket and switch on the appliance with the on/off switch (M).

1. DISPLAY

BASIC SETTING

This displays signals when the appliance is ready for use. It corresponds to the normal program. "1 3:30" appears on the display. The "1" specifies which program has been chosen and the "3:30" is the length of the program. The positions of two arrows provide information on the selected browning level and the weight. The basic setting after switching the appliance on is: "superior weight" and "medium browning level". During operation the course of the program can be read on the display. As the program proceeds the digits of the set time will decrease progressively.

2. START/STOP key

To start and stop the program. As soon as the START/STOP key is pressed, the points of the time value start to blink. Use the START/STOP key to stop the program in any moment. Keep the key pressed until a signal beep is heard. The starting position of the aforementioned start program appears on the screen. If a different needs to be used, select it with the SELECTION key.

3. TIME keys

Those programs that can be timed to start later on are listed in the "Program Phase Timing" table. The RAPID, CAKE, SWEETBREAD and MARMALADE programs cannot be timed to start later on. The hours and minutes after which the preparation should be started need to be added to the relevant basic time for the specific program plus 1 hour of warming time (after the end of the baking process). A maximum timing of 13 hours can be set.

Example: It is 8.30 p.m. and the bread must be ready the next morning by 7.00 a.m., i.e. in 10 hours and 30 minutes. Press the TIME key until 10.30 appears, that is to say the time between now (8.30 p.m.) and when the bread must be ready.

When working with the timing function never use perishable ingredients such as milk, eggs, fruit, yogurt, onions, etc.!

4. COLOR key

The desired browning level is set with this key: LIGHT – MEDIUM – DARK.

5. DOUGH QUANTITY key

It provides for the following settings in the various programs (see table):

LEVEL I = For small quantities of bread;

LEVEL II = For large quantities of bread.

In the recipes you will find our recommended quantities.

6. SELECTION key

Use this menu key to run one of the available programs described in detail in the "Program Phase Timing" table. Use the programs for the following specialties:

- | | |
|-----------------------|---|
| 1. NORMAL | For white and wheat and rye bread. This program is used the most. |
| 2. RAPID | For the quick preparation of white and wheat and rye bread |
| 3. WHITE BREAD | For the preparation of particularly light white bread |
| 4. SWEETBREAD | For the preparation of sweet leavened dough |
| 5. WHOLEMEAL | For wholemeal bread |
| 6. CAKE | For cakes with baking powder |
| 7. DOUGH | For the preparation of dough |
| 8. BAKING | To brown bread or cakes |
| 9. MARMALADE | To cook marmalades and jams |
| 10. SANDWICH | To prepare light sandwich bread |

Bread Baking Machine Functions

Buzzer function

The buzzer goes off:

- When pressing all the program keys;

- During the second kneading cycle of the NORMAL, WHOLEMEAL, RAPID, CAKE and SANDWICH programs to signal that the cereals, fruit, nuts or other ingredients can be added.
- When the end of the program is reached.

During the warming phase at the end of the baking procedure the acoustic signal rings several times.

Repeat function

In case of a blackout the bread baking machine must be started again. This is possible only if the program was stopped before the kneading phase was reached. Otherwise you will have to start from the beginning!

Safety functions

If the temperature of the appliance is still too high (more than 40°C) for a new program after using the appliance previously, H:HH will appear on the display when pressing start again and an acoustic signal is given. If this is the case, press the START/STOP key until the H:HH message is deleted and the basic setting appears on the display. Remove the container and wait until the appliance has cooled.

The BAKING program can be started immediately even when the appliance is still hot.

Bread Baking Machine Program phases

Insert the baking tin

The nonstick baking tin must be held firmly with both hands and be placed in the middle of the baking compartment. Press the tin downwards with caution until it snaps into place. Insert the two kneading pegs on the driving shafts.

Put in the ingredients

The ingredients must be put into the baking tin in the order specified in the relevant recipe.

Switch on

Insert the plug into a duly installed 230 V/50 Hz protective contact socket and switch on the appliance with the on/off switch (M).

Select the program

Select the desired program with the SELECTION key. Choose the level corresponding to the selected program. Then select the desired degree of browning. Use the TIME key to set the time when the program is to be started. Press the START/STOP key.

Mix and knead the dough

The bread baking machine mixes and kneads the automatically until it reaches the right consistency.

Leave the dough to rise

After the last kneading cycle the bread baking machine is heated to the optimal temperature for the rising of the dough.

Baking

The bread baking machine sets the baking temperature and time automatically. If the bread is too light at the end of the baking program, use the BAKE program to let it brown more. To do so, press the START/STOP key, then select the BAKE program and start. When the desired degree of baking has been reached, stop the process.

Warming

Once the baking is over, the buzzer goes off to signal that the bread or specialty can be removed. The 1-hour warming time starts immediately.

End of the program phases

Switch off the appliance after use with the on/off switch (M) and pull out the plug. At the end of the program pull out the baking tin by using oven cloths, lay it on the counter and if the bread does not fall out of the tin onto the grid, move the knead shaft back and forth a few times until the bread comes out. If one of the kneading pegs is still stuck in the bread, take the hook supplied with the appliance. Insert it under the warm loaf of bread into the almost circular opening of the kneading peg and wedge the hook against the lower edge of the kneading peg preferably where the blade of the kneading peg is located. You can then cut the bread easily and pull out the kneading peg completely.

Program phase timing

Menu no.	1		2	3	4	5		6	7	8	9	10	
	NORMAL		RAPID	WHITEBREAD	SWEATBREAD	WHOLE MEAL		CAKE	DOUGH	BAKE	MARMELADE	SANDWICH	
Level	1	2				1	2					1	2
Bread weight in grams, approx.	750	1300				750	1300					750	1300
Total time – h	3:20	3:30	1:58	3:50	1:52	3:30	3:40	2:00	1:50	1:00	1:20	3:09	3:20
The following time indications are specified in minutes													
Pre-heating The motor is not running – Heating on/off 5/25 s*	17	20	5	22	3	37	40		22	–	Heating on/off 15 s/15 s	11	22
Stirring (left)	3	3	3	3	3	3		3,5	3	–	15	3	
1. kneading (left)	2	2	2	2	2	2		–	2	–	–	2	
2. kneading (right/left alternated) Heating on/off 5/25 s*	13	20	16	5		13		Beating 12.5 min. (or heat.) 8 min. Heating on/off 5/25 s	16				13
Signal to add the ingredients													
Displayed time	ca. 2:54	ca. 2:57	ca. 1:33	–	–	ca. 2:44	ca. 2:47	ca. 1:49	–	–	–	ca. 2:34	ca. 2:45
1. rising Heating on/off (5/25 s)*	45	–	45	–	–	45	–	–	–	–	–	45	–
Dough smoothing	1	1	1	–	–	1	–	–	–	–	–	1	–
2. rising Heating on/off (5/25 s)*	18	7	25	7	–	18	–	–	45	–	–	18	–
Dough smoothing	1	–	1	–	–	1	–	–	–	–	–	1	–
3. rising Heating on/off (5/25 s)**	45	25	50	27	–	35	–	–	22	–	–	39	–
Baking Heating on/off (22/8 s), 8/22 s after reaching the temperature	55	62	55	65	65	55	62	80	–	60	45 Stirring/ Cooking Right/ left Heating on/off 15 s/15 s	56	–
Rest phase (w/o heating)	–	–	–	–	–	–	–	16	–	–	20	–	–
Warming Heating on/off	60	60	60	–	–	60	–	–	–	–	–	60	–
Pre-programming													
Timer (max)	13 Std.	–	13 Std.	–	–	13 Std.	–	–	13 Std.	13 Std.	–	–	13 Std.

* The heating is switched on only if the room temperature is lower than 25°C. If the room temperature is above 25°C the ingredients are already at the right temperature and there is no need for pre-heating. For the first and second rising the room temperature must be above 25°C or high enough to make the dough rise without extra heating.

** The heating is switched on only if the room temperature is lower than 35°C. A room temperature of more than 35°C is enough to make the dough rise without extra heating.

Cleaning and Maintenance

- Before using the appliance for the first time wash the bread baking machine's baking tin with a mild detergent and clean the kneading pegs.
- It is highly recommended to coat the new baking tin and the kneading pegs with heat resistant grease before using them for the first time and let them heat in the oven for about 10 minutes at 160°C. Once these have cooled down clean away (polish) the grease from the baking tin with a sheet of paper towel. This operation is to be performed to protect the nonstick coating. This operation can be repeated from time to time.
- After use always leave the appliance to cool before cleaning it or putting it away. It takes about half an hour for the appliance to cool and to be ready again for baking and kneading.
- Before cleaning pull out the plug and leave the appliance to cool. Use a mild detergent. Never use chemical cleaning agents, gasoline, oven cleaners or any detergent that can scratch or ruin the coating.
- Remove all the ingredients and crumbs from the lid, casing and baking compartment with a moist towel. **Never dip the appliance in water nor fill the baking compartment with water!** For easy cleaning the lid can be removed by positioning it vertically and pulling it out.
- Wipe the outside of the baking tin with a moist towel. The inside of the tin can be washed with some detergent liquid. Do not leave it too long dipped in water.
- Both the kneading pegs and drive shafts need to be cleaned immediately after use. If the kneading pegs remain in the tin, it becomes difficult to remove them afterwards. In this case fill the container with warm water and leave it to rest for 30 minutes. Then remove the kneading pegs.
- The baking tin has a nonstick coating. Do not use metal objects that can scratch the surface when cleaning it. It is normal that the color of the coating changes over the course of time. This change does not alter its effectiveness in any way whatsoever.
- Before putting the appliance away for storage, make sure that it is perfectly cool, clean and dry. Put the appliance away with the lid closed.

Questions & Answers on Baking

- **The bread sticks to the container after baking**
Leave the bread to cool for about 10 minutes after baking – turn the container upside down. If necessary move the kneading peg shaft back and forth. Grease the kneading pegs before baking.
- **How do you avoid the forming of holes in the bread owing to the presence of the kneading pegs**
You can remove the kneading pegs with your fingers covered with flour before leaving the dough to rise for the last time (see "Program Phase Timing" and the display messages). If do not wish to do so, use the hook after baking. If you proceed with caution, you can avoid the forming of a large hole.
- **The dough spills over when it is left to rise.**
This happens in particular when wheat flour is used owing its greater content of gluten.
Remedy:
a) Reduce the amount of flour and adjust the amounts of the other ingredients. When the bread is ready, it will still have a large volume.
b) Spread a tablespoon of heated liquefied margarine on the flour.
- **The bread rises and spills over anyway**
a) If a V-shaped ditch forms in the middle of the bread, the flour does not have enough gluten. This means that the wheat contains too little protein (it happens during especially rainy summers) or that the flour is too moist.
Remedy: add one tablespoon of wheat gluten for 500 g of wheat.
b) If the bread has a funnel shape in the middle, the possible cause can be one of the following:
– the water temperature was too high;
– too much water was used;
– the flour was poor in gluten.
- **When can the lid of the bread baking machine be opened during the baking?**
Generally speaking, it is always possible while the kneading is underway. During this phase small quantities of flour or liquid can still be added.
If the bread must have a particular aspect after baking, proceed as follows: before the last rising phase (see the Program Phase Timing" table and the message on the display) open the lid with caution and shortly and carve the bread crust while it is forming with a sharp pre-heated knife, scatter cereals on it or spread a mixture of potato flour and water on the crust to give it a glossy finish. This is the last time that the lid can be opened, otherwise the bread will go down in the middle.
- **What do the type numbers for flour mean?**
The lower the type number, the less roughage the flour contains and the lighter it will be.

- **What is wholemeal flour?**

Wholemeal flour is made of all types of cereals including wheat. The term "wholemeal" means that the flour was ground from whole grain and hence it has greater contents of roughage thus making the wheat wholemeal flour darker. However, the use of wholemeal flour does not make the bread darker as it is widely believed.

- **What must be done when using rye flour?**

Rye flour does not contain any gluten and the bread hardly rises. In order to make it easily digestible a rye wholemeal bread with leaven is to be made.

The dough will rise only if one part of 550 type flour is added to every four parts of rye flour without gluten.

- **What is the gluten in flour?**

The higher the type number, the lower the gluten contents of the flour are and the less the dough will rise. The highest quantity of gluten is contained in 550 type flour.

- **How many different flour types are there and how are they used?**

a) Corn, rice and potato flour are suitable for people allergic to gluten or for those who suffer from sprue or celiac disease. See the relevant recipes in the operating instructions.

b) Spelt flour is very expensive, but it is free from chemical additives because spelt grows on very poor soil and requires no fertilizers. Spelt flour is especially suitable for allergic people. It can be used in all those recipes described in the operating instructions requiring flour types 405, 550 or 1050.

c) Millet flour is especially suitable for people suffering from many allergies. It can be used in all recipes requiring flour types 405, 550 or 1050 as described in the operating instructions.

d) Durum wheat flour is suitable for baguettes thanks to its consistency and it can be replaced with durum wheat semolina.

- **How can fresh bread be made easier to digest?**

If a mashed boiled potato is added to the flour and kneaded in the dough the fresh bread is easier to digest.

- **What doses of rising agent should be used?**

For yeast and leaven which must be bought in different quantities follow the producer's instructions on the package and adapt the quantity to the amount of flour used.

- **What can be done if the bread tastes of yeast?**

a) Often sugar is added to eliminate this taste. The adding of sugar makes the bread lighter in color.

b) Add 1_ tablespoon of vinegar for a small bread loaf and 2 tablespoons for a large loaf to the water.

c) Use buttermilk or kefir instead of water. This is possible for all the recipes and it is recommended for the freshness of the bread.

- **Why does the bread made in an oven taste different from the bread made with the bread baking machine?**

It depends on the different degree of humidity: the bread is baked drier in the oven owing to the larger baking space, while the bread made in the machine is moister.

Questions & Answers on Bread Baking Machines

A table of problems that may occur is provided below:

Problem	Cause	Solution
Smoke comes out of the baking compartment or of the vents	The ingredients stick to the baking compartment or on the outside of the baking tin	Pull out the plug and clean the outside of the baking tin or the baking compartment.
The bread goes down in the middle and is moist on the bottom.	The bread is left too long in the tin after baking and warming.	Take the bread out of the baking tin before the warming function is over.
It is difficult to take the bread out of the baking tin.	The bottom of the loaf is stuck to the kneading peg.	Clean the kneading peg and shafts after the baking. If necessary, fill the baking tin with warm water for 30 minutes. Then the kneading pegs can be easily removed and cleaned.
The ingredients are not mixed or the bread is not baked correctly.	Incorrect program setting.	Check the selected menu and the other settings.
	The START/STOP key was touched while the machine was working.	Do not use the ingredients and start over again.
	The lid opened several times while the machine was working.	After the last rising do not open lid.
	Long blackout while the machine was working.	Do not use the ingredients and start over again.
	The rotation of the kneading pegs is blocked.	Check that the kneading pegs are blocked by grains, etc. Pull out the baking tin and check whether the drivers turn. If this is not the case, send the appliance to the customer service.
The baking tin jumps up during the kneading.	The side springs in the base inside the inner casing have lost tension.	Press the START/STOP key and interrupt the program. Pull out the container and push the springs slightly to the side. Insert the container again and close the lid. Start the program over again.
	The dough is too thick. The kneading pegs are blocked and the container is pressed upwards.	Open the lid. Add some liquid to the dough and close the lid again.
The appliance does not start. The display shows H:HH.	The appliance is still hot after the last baking cycle.	Press the START/STOP key until the basic setting appears on the display. Remove the baking tin and leave the appliance to cool. Then put the baking tin back in, set the program again and start.

Questions & Answers on the Recipes

Problem	Cause	Solution
The bread rises too fast.	– too much yeast, too much flour, not enough salt – or several of these causes	a/b
The bread does not rise at all or not enough.	– no yeast at all or too little – old or stale yeast – liquid too hot – the yeast has come into contact with the liquid – wrong flour type or stale flour – too much or not enough liquid – not enough sugar	a/b d c c d a/b/g a/b
The dough rises too much and spills over the baking tin.	– if the water is too soft the yeast ferments more – too much milk affects the fermentation of the yeast	f/k c
The bread goes down in the middle.	– The dough volume is larger than the tin and the bread goes down. – The fermentation is too short or too fast owing to the excessive temperature of the water or the baking chamber or to the excessive moistness.	a/f c/h/i
The bread has a dip once the baking is over.	– Not enough gluten in the flour – Too much liquid	k a/b/h
Heavy, lumpy structure	– Too much flour or not enough liquid – Not enough yeast or sugar – Too much fruit, wholemeal or of one of the other ingredients – Old or stale flour	a/b/g a/b b d
The bread is not baked in the center.	– Too much or not enough liquid – Too much humidity – Recipe with moist ingredients	a/b/g g f
Open or coarse structure or too many holes	– Too much water – No salt – Great humidity, water too hot – Too much liquid	g b h/i c
Mushroom-like, unbaked surface	– Bread volume too big for the tin – Too much flour, especially for white bread – Too much yeast or not enough salt – Too much sugar – Sweet ingredients besides the sugar	a/e/j e a/b/j a/b b
The bread slices are unequal or lumpy	– Bread not cooled enough (the vapor has not escaped)	i
Flour deposits on the bread crust	– The flour was not worked well on the sides during the kneading.	k

Solutions for the problems

- a) Measure the ingredients correctly.
- b) Adjust the ingredient doses and check that all the ingredients have been added.
- c) Use another liquid or leave it to cool at room temperature. Add the ingredients specified in the recipe in the right order. Make a small ditch in the middle of the flour and put in the crumbled yeast or the dry yeast. Avoid letting the yeast and the liquid come into direct contact.
- d) Use only fresh and correctly stored ingredients.
- e) Reduce the total amount of the ingredients, do not use more than the specified amount of flour. Reduce all the ingredients by 1/3.
- f) Correct the amount of liquid. If ingredients containing water are used, the dose of the liquid to be added must be duly reduced.
- g) In case of very humid weather remove 1-2 tablespoons of water.
- h) In case of warm weather do not use the timing function. Use cold liquids.
- i) Take the bread out of the tin immediately after baking and leave it on the grid to cool for at least 15 minutes before cutting it.
- j) Reduce the amount of yeast or of all the ingredient doses by 1/4.
- k) Add a tablespoon of wheat gluten to the dough.

Remarks on the Recipes

1. Ingredients

Since each ingredient plays a specific role for the successful baking of the bread, the measuring is just as important as the order in which the ingredients are added.

- The most important ingredients like the liquid, flour, salt, sugar and yeast (either dry or fresh yeast can be used) affect the successful outcome of the preparation of the dough and the bread. Always use the right quantities in the right proportion.
- Use lukewarm ingredients if the dough needs to be prepared immediately. If you wish to set the program phase timing function, it is advisable to use cold ingredients to avoid that the yeast starts to rise too early.
- Margarine, butter and milk affect the flavor of the bread.
- Sugar can be reduced by 20% to make the crust lighter and thinner without affecting the successful outcome of the baking. If you prefer a softer and lighter crust replace the sugar with honey.
- Gluten which is produced in the flour during the kneading provides for the structure of the bread. The ideal flour mixture is composed of 40% wholemeal flour and 60% of white flour.
- If you wish to add cereals grains, leave them to soak overnight. Reduce the quantity of flour and the liquid (up to 1/5 less).
- Leaven is indispensable with rye flour. It contains milk and acetobacteria that make the bread lighter and ferment thoroughly. You can make your own leaven but it takes time. For this reason concentrated leaven powder is used in the recipes below. The powder is sold in 15g packets (for 1 kg of flour). Follow the instructions given in the recipes (1/2, _ or 1 packet). If less leaven than requested is used the bread will crumble.
- If leaven powders with a different concentration (100 g packet for 1 kg of flour) are used, the quantity of flour must be reduced by 80 kg for a 1 kg of flour.
- Liquid leaven sold in bags is also available and it is suitable for use. Follow the doses specified on the package. Fill the measuring beaker with the liquid leaven and top it up with the other liquid ingredients in the right doses as specified in the recipe.
- Wheat leaven which often comes dry improves the workability of the dough, the freshness and the taste. It is milder than rye leaven.
- Use either the NORMAL or WHOLEMEAL program when baking leavened bread.
- Baking ferment can be used to replace the leaven. The only difference is in the taste. It is fit to be used in the bread baking machine.
- Wheat bran is added to the dough if you want particularly light bread rich in roughage. Use one tablespoon for 500 g of flour and increase the quantity of liquid by _ tablespoon.
- Wheat gluten is a natural additive obtained from wheat proteins. It makes the bread lighter and more voluminous. The bread falls in more rarely and it is more easily digestible. The effect can be easily appreciated when baking wholemeal and other bakery products made of home-milled flour.
- The black malt used in some recipes is dark-roasted barley malt. It is used to obtain a darker bread crust and soft part (e.g. brown bread). Rye malt is also suitable but it is not as dark. You can find this malt in whole food shops.
- Pure lecithin powder is a natural emulsifier that improves the volume of the bread, makes the soft part softer and lighter and keeps it fresh longer.

2. Adapting the doses

If the doses need to be increased or reduced, make sure that the proportions of the original recipe are maintained. To obtain a perfect result, the basic rules below for the adapting of the ingredient doses must be following:

- Liquids/flour: the dough ought to be soft (not too soft) and easy to knead without becoming stringy. A ball can be obtained by kneading it lightly. This is not the case with heavy doughs like rye wholemeal or cereal bread. Check the dough five minutes after the first kneading. If it is too moist, add some flour until the dough has reached the right consistency. If the dough is too dry add a spoonful of water at a time during the kneading.
- Replacing liquids: When using ingredients containing liquids in a recipe (e.g. curd cheese, yogurt, etc.), the required amount of liquid must be reduced. When using eggs beat them in the measuring beaker and fill it with the other required liquid up to the envisaged amount.

If you are living in a place located at a high altitude (more than 750 m) the dough rises faster. The yeast can be reduced in these cases by 1/4 to 1/2 of a teaspoon to proportionally reduce its rising. The same is true of places with particularly soft water.

3. Adding and measuring the ingredients and quantities

- Always put in first the liquid and the yeast at the end. To avoid that the yeast acts too fast (in particular when using the timing function), contact between the yeast and the liquid must be avoided.
- When measuring use the same measuring units, that is to say use either the measuring spoon supplied with the bread baking machine or a spoon used in your home when the recipes require doses measured in table-spoons and teaspoons.
- The measures in grams must be weighed precisely.
- For the millimeter indications you can use the supplied measuring beaker which has a graduated scale of 50 to 300 ml.

The abbreviations in the recipes mean:

EL = level tablespoonful (or large measuring spoon)

TL = level teaspoonful (or small measuring spoon)

g = grams

ml = milliliter

Packet = 7g dry yeast for 500 g of flour – corresponds to 20 g of fresh yeast.

- Fruit, nuts or cereal ingredients. If you wish to add other ingredients, you can do so in specific programs (see the “Program Phase Timing” table), when you here the acoustic signal. If you add the ingredients too early, they will be crushed during the kneading.

4. Recipes for the CB 556 type bread baking machine

The following recipes are for various bread sizes. In some programs (see the “Program Phase Timing” table) a difference is made in the weights. We recommend you to use Level I for a bread loaf of 750 g and Level II for a bread loaf between 1000 and 1300 g.

If no levels are specified in the recipe, it means that they are not envisaged in the proposed programs and that both small and large quantities can be used.

5. Bread weights and volumes

- In the following recipes you will find exact indications regarding the **bread weight**. You will see that the weight of pure white bread is less than that of wholemeal bread. This depends on the fact that white flour raises more and hence limits need to be posed.
- Despite the precise weight indications there may be slight differences. The actual bread weight depends much on the air humidity of the room at the moment of the preparation.
- All breads with a substantial portion of wheat reach a large volume and exceed the container edge after the last rising in the case of the highest weight class. But the bread does not spill over. The part of the bread outside the tin is more easily browned compared to the bread in the tin.
- When the RAPID program is suggested for sweetbreads, you can use the ingredients in smaller quantities also for the SWEETBREAD program to make a lighter bread.

6. Baking results

- The result of the baking depends on the on-site conditions (soft water – high air humidity – high altitude – consistency of the ingredients, etc.). Therefore, the recipe indications are reference points which can be adapted. If one recipe or another does not go straight the first time, do not let yourself be discouraged. Try to find the cause and try it again by varying the proportions.
- If the bread is too pale after baking, you can leave it to brown with the baking program.
- It is recommended to bake a test bread before actually setting the timing function for use overnight so that you can make the necessary changes if necessary.

Classic Bread Recipes

	Level I	Level II
White Bread		
Bread weight approx.	740 g	1080 g
Water	350 ml	500 ml
Salt	1 tsp	1½ tsp
Sugar	1 tsp	1½ tsp
Durum wheat semolina	150 g	200 g
550 type flour	350 g	500 g
Yeast	¾ packet	1 packet
Program: WHITE BREAD		

Nut & Raisin Bread

Tip: Add the raisins and nuts after the acoustic signal during the second kneading phase.

	Level I	Level II
Bread weight approx.	900 g	1180 g
Water or milk	275 ml	350 ml
Margarine or butter	30 g	40 g
Salt	½ tsp	¾ tsp
Sugar	1 tbsp	2 tbsp
405 type flour	500 g	650 g
Dry yeast	¾ packet	1 packet
Raisins	75g	100 g
Crushed walnuts	40g	60g

Program: RAPID or SWEETBREAD

Attention: When using the SWEETBREAD program the bread is lighter. Use the Level I doses, otherwise the volume is too large.

Poppy Seed Bread

Tip: Before the last rising open the lid briefly and coat the dough with some water and then spread the poppy seeds. Press the seeds delicately with your hand.

	Level I	Level II
Bread weight approx.	850 g	1380 g
Water	375 ml	570 ml
550 type flour	500 g	670 g
Corn semolina	75 g	130 g
Sugar	1 tsp	1½ tsp
Salt	1 tsp	1½ tsp
Whole or milled poppy seeds	50 g	75 g
Butter	15 g	20g
Grated nutmeg	1 pinch	2 pinches
Grated Parmesan cheese	1 tbsp	1½ tbsp
Dry yeast	¾ packet	1 packet

Program: RAPID or SWEETBREAD

Attention: When using the SWEETBREAD program the bread is lighter. Use the Level I doses, otherwise the volume is too large.

Coarse White Bread

	Level I	Level II
Bread weight approx.	750 g	950 g
Milk	275 ml	350 ml
Margarine or butter	25 g	30 g
Salt	1 tsp	1½ tsp
Sugar	1 tsp	1½ tsp
1050 type flour	500 g	650 g
Dry yeast	¾ packet	1 packet

Program: NORMAL

	Level I	Level II
French White Bread		
Bread weight approx.	860 g	1280 g
Water	375 ml	550 ml
Salt	1 tsp	1½ tsp
Vegetable oil	1 tbsp	1½ tsp
405 type flour	525 g	700 g
Durum wheat flour	75 g	100 g
Sugar	1 tsp	1½ tsp
Dry yeast	¾ packet	1 packet
Program: RAPID		

Italian White Bread

	Level I	Level II
Bread weight approx.	900 g	1300 g
Water	375 ml	570 ml
Salt	1 tsp	1½ tsp
Vegetable oil	1 tbsp	1½ tbsp
Sugar	1 tsp	1½ tsp
550 type flour	475 g	650 g
Corn semolina	100 g	150 g
Dry yeast	¾ packet	1 packet

Program: SANDWICH

Oat Bread

	Level I	Level II
Bread weight approx.	800 g	1200 g
Water	350 ml	500 ml
Margarine or butter	25 g	30 g
Salt	1 tsp	1½ tsp
Brown Sugar	1 tsp	1½ tsp
Rolled oats – "Tender Flakes"	150 g	200 g
1050 type flour	375 g	550 g
Dry yeast	¾ packet	1 packet

Program: NORMAL

Buttermilk Bread

	Level I	Level II
Bread weight approx.	860 g	1150 g
Buttermilk	375 ml	550 ml
Salt	1 tsp	1½ tsp
Sugar	1 tsp	1½ tsp
1050 type flour	500 g	760 g
Dry yeast	¾ packet	1 packet

Program: WHITE BREAD

Sweetbread

	Level I	Level II
Bread weight approx.	750 g	1180 g
Fresh milk	275 ml	400 ml
Margarine or butter	25 g	35 g
Eggs	2	4
Salt	1 tsp	1½ tsp
Honey	2 tbsp	3 tbsp
550 type flour	500 g	700 g
Dry yeast	¾ packet	1 packet

Program: RAPID OR SWEETBREAD

Attention: When using the SWEETBREAD program the bread is lighter. Use the Level I doses, otherwise the volume is too large.

	Level I	Level II
Wholemeal Bread		
Bread weight approx.	860 g	1110 g
Water	350 ml	500 ml
Margarine or butter	25 g	35 g
Salt	1 tsp	1½ tsp
Sugar	1 tsp	1½ tsp
1050 type flour	270 g	380 g
Wheat wholemeal flour	270 g	380 g
Dry yeast	¾ packet	1 packet

Program: NORMAL

Raisin Bread

Tip: Add the raisins or any other kind of dry fruit after the acoustic signal during the second kneading phase.

	Level I	Level II
Bread weight approx.	850 g	1100 g
Water	275 ml	350 ml
Margarine or butter	30 g	40 g
Salt	½ tsp	¾ tsp
Honey	1 tbsp	2 tbsp
405 type flour	500 g	650 g
Zimt	¾ tsp	1 tsp
Dry yeast	¾ packet	1 packet
Raisins/dry fruit	75 g	100 g

Program: RAPID or SWEETBREAD

Attention: When using the SWEETBREAD program the bread is lighter. Use the Level I doses, otherwise the volume is too large.

Coarse bread

	Level I	Level II
Bread weight approx.	780 g	980 g
Water	300 ml	450 ml
Salt	1 tsp	1½ tsp
Dried wheat leaven*	25 g	40 g
1050 type flour	500 g	750 g
Sugar	1 tsp	1½ tsp
Dry yeast	¾ packet	1 packet

Program: WHITE BREAD

* Wheat leaven improves the dough consistency, the freshness and the taste. It is milder than rye leaven.

Onion bread

	Level I	Level II
Bread weight approx.	860 g	1180 g
Water	350 ml	500 ml
Salt	1 tsp	1½ tsp
Sugar	1 tsp	1 tsp
Grilled onions	50 g	75 g
1050 type flour	540 g	760 g
Dry yeast	¾ packet	1 packet

Program: RAPID

Rye Bread

	Level I	Level II
Bread weight approx.	780 g	1050 g
Water	350 ml	450 ml
Dried leaven*	½ packet	¾ packet
Salt	1 tsp	1½ tsp
Sugar	½ tsp	¾ tsp
Rye malt	10 g	15 g
Rye flour	300 g	400 g
1050 type flour	200 g	260 g
Yeast	1 packet	1½ packet

Program: WHOLEMEAL

* Dried leaven is concentrated and it comes in 15g packets.

	Level I	Level II
Potato Bread		
Bread weight approx.	1000 g	1400 g
Water or Milk	300 ml	400 ml
Margarine or Butter	25 g	30 g
Eggs	1	1
Mashed boiled potatoes	150 g	200 g
Salt	1 tsp	1½ tsp
Sugar	1 tsp	1½ tsp
1050 type flour	630 g	780 g
Dry yeast	1 packet	1½ packet

Program: RAPID

Leavened Bread

	Level I	Level II
Bread weight approx.	740 g	1050 g
Dried leaven*	½ packet	¾ packet
Water	350 ml	450 ml
Bread spices	½ tsp	¾ tsp
Salt	1 tsp	1½ tsp
Rye flour	250 g	340 g
1050 type flour	250 g	340 g
Dry yeast	1 packet	1½ packet

Program: NORMAL

* Dried leaven is concentrated and it comes in 15g packets.

Wheat Graham Bread

	Level I	Level II
Bread weight approx.	900 g	1350 g
Water	350 ml	550 ml
Salt	1 tsp	1½ tsp
Butter or Margarine	25 g	30 g
Honey	1 tsp	1½ tsp
Vinegar	¾ tbsp	1 tbsp
Wheat wholemeal flour	500 g	700 g
Wheat graham	75 g	100 g
Dry yeast	1 packet	1½ packet

Program: WHOLEMEAL

Coarse Brown Bread

Tip: The spices can be added either whole or crushed. Before the last rising open briefly the lid, wet the dough with some water and spread the rolled oats or millets. Press them slightly with your hand.

	Level I	Level II
Bread weight approx.	770 g	1050 g
Water	350 ml	450 ml
Rye flour	170 g	220 g
Wheat wholemeal flour	170 g	220 g
Spelt flour	170 g	220 g
Beet syrup	1 tsp	1½ tsp
Pimento grains	¼ tsp	½ tsp
Coriander	¼ tsp	½ tsp
Grated nutmeg	1 Prise	2 Prisen
Salt	1 tsp	1½ tsp
Dried leaven	½ packet	¾ packet
Dry yeast	¾ packet	1 packet

Program: NORMAL

Coarse Wholemeal Breads

	Level I	Level II
Seven Cereal Bread		
Bread weight approx.	800 g	1200g
Water	500 ml	700 ml
Margarine or butter	30g	50 g
Salt	1½ tsp	2 tsp
Sugar	1½ tsp	2 tsp
Vinegar	1½ tbsp	2 tbsp
Wholemeal flour	550g	750 g
7-grain flakes	200 g	300g
Dry yeast	¾ packet	1 packet

Program: WHOLEMEAL

Bavarian Wholemeal Bread

Tip: Instead of caraway you can use also ½ teaspoon (5g) of coriander, fennel or aniseed.

	850 g	1180 g
Bread weight approx.	850 g	1180 g
Water	300 ml	360 ml
Wheat wholemeal flour	400 g	570 g
Rye wholemeal flour	125 g	150 g
Salt	1 tsp	1½ tsp
Caraway	1 tbsp	2 tbsp
Average-sized potato, boiled and mashed	100 g	150 g
Dried leaven	½ packet	¾ Pckg
Dry yeast	¾ packet	1 packet

Program: WHOLEMEAL

Maple Wholemeal Bread

	870 g	1120 g
Bread weight approx.	870 g	1120 g
Margarine or butter	25 g	35 g
Salt	1 tsp	1½ tsp
Maple syrup	1½ tbsp	2 tbsp
1050 type flour	540 g	760 g
Dry yeast	¾ packet	1 packet

Program: NORMAL

Yogurt Wholemeal Bread

	800 g	1150 g
Bread weight approx.	800 g	1150 g
Water oder Milk	250 ml	300 ml
Yogurt	150 g	200 g
Salt	1 tsp	1½ tsp
Sugar	1 tsp	1½ tsp
Vinegar	¾ tbsp	1 tbsp
Wheat wholemeal flour	500 g	700 g
Dry yeast	1 packet	1½ packet

Program: NORMAL

Pollard Bread

	850 g	1350 g
Bread weight approx.	850 g	1350 g
Water	350 ml	570 ml
Margarine or butter	30 g	40 g
Salt	1 tsp	1½ tsp
Sugar	1 tsp	1½ tsp
Wheat pollard	75 g	100 g
Wheat germs	50 g	70 g
Wheat germs	1 tbsp	1½ tbsp
Wheat wholemeal flour	400 g	650 g
Dry yeast	¾ packet	1 packet

Program: WHOLEMEAL

	Level I	Level II
Cereal Bread		
Bread weight approx.	960 g	1350 g
Water	450 ml	650 ml
Wheat wholemeal flour	175 g	250 g
Rye wholemeal flour	175 g	250 g
Coarse rye meal	50 g	70 g
Unripe spelt grain meal	50 g	70 g
Buckwheat meal	50 g	70 g
Sunflower seeds	35 g	50 g
Pumpkin seeds	35 g	50 g
Linseeds	1 tbsp	1½ tbsp
Sesame	1 tbsp	1½ tbsp
Salt	1 tsp	1½ tsp
Honey	1 tsp	1½ tsp
Dried leaven	½ packet	¾ packet
Dry yeast	1 packet	1½ packet

Program: WHOLEMEAL

Spelt Bread

Tip: open the lid of the appliance briefly before the last rising, wet the bread with warm water, spread the spelt or rolled oats and press them slightly with your hand.

	940 g	1350 g
Bread weight approx.	940 g	1350 g
Buttermilk	400 ml	500 ml
Spelt wholemeal flour	230 g	280 g
Rye wholemeal flour	180 g	230 g
Coarse spelt meal	180 g	180 g
Sunflower seeds	75 g	100 g
Salt	1 tsp	1½ tsp
Sugar	1 tsp	1½ tsp
Dried leaven	¾ packet	1 packet
Dry yeast	¾ packet	1 packet

Program: NORMAL

100% Whole Wheat Bread

	850 g	1140 g
Bread weight approx.	850 g	1140 g
Water	350 ml	500 ml
Salt	1 tsp	1½ tsp
Honey	1 tsp	2 tsp
Wheat wholemeal flour	540 g	760 g
Dry yeast	¾ packet	1 packet

Program: WHOLEMEAL

Brown Bread

	920 g	1080 g
Bread weight approx.	920 g	1080 g
Water	400 ml	450 ml
Coarse rye wholemeal	180 g	180 g
Rye wholemeal flour	180 g	180 g
Wheat wholemeal flour	230 g	280 g
Black malt (made of roasted barley malt – sold in whole food shops – it gives a dark color to the inside of the bread)	10 g	15 g
Salt	1 tsp	1½tsp
Sunflower seeds	75 g	100 g
Dark beet syrup	¾ tbsp	1 tbsp
Dry yeast	¾ packet	1 packet
Dry yeast	¾ packet	1 packet

Program: WHOLEMEAL

	Level I	Level II
Pure Wheat Wholemeal Bread		
Bread weight approx.	860 g	1150 g
Water	350 ml	550 ml
Salt	1 tsp	1 1/2 tsp
Vegetable oil	1 tbsp	1 1/2 tbsp
Honey	3/4 tsp	1 tsp
Beet syrup	3/4 tsp	1 tsp
Wheat wholemeal flour	500 g	760 g
Genuine wheat gluten	3/4 tbsp	1 tbsp
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: WHOLEMEAL

	Level I	Level II
Beer bread		
Bread weight approx.	950 g	1080 g
Water	200 ml	225 ml
Beer	200 ml	225 ml
Wheat wholemeal flour	230 g	280 g
Buckwheat flour	180 g	180 g
Spelt wholemeal	180 g	180 g
Salt	1 tsp	1 1/2 tsp
Sesame	50 g	75 g
Black malt (barley malt)	5 g	10 g
Dry yeast	3/4 packet	1 packet
Dried leaven	3/4 packet	1 packet

Program: NORMAL

All Sorts of Tasty Bakery Delights

Colorful Breakfast Bread

Tip: The crunchy muesli can be replaced with chocolate muesli or with your favorite muesli.

	Level I	Level II
Bread weight approx.	750 g	1020 g
Milk	250 ml	330 ml
405 type flour	425 g	570 g
Sugar	1 1/2 tbsp	2 tbsp
Salt	1 tsp	1 1/2 tsp
Dried and coarsely chopped plums	15 g	20 g
Dried and coarsely chopped plums	15 g	20 g
Crunchy muesli	50 g	75 g
Coconut flakes	3/4 tbsp	1 tbsp
Butter	25 g	35 g
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: RAPID or SWEETBREAD

Attention: When using the SWEETBREAD program the bread is lighter. Use the Level I doses, otherwise the volume is too large.

Rum Raisin & Nut Bread

	Level I	Level II
Bread weight approx.	900 g	1180 g
Milk oder Water	280 ml	350 ml
Rum 40%	1 tbsp	2tbsp
Butter	30 g	40 g
Wheat wholemeal flour	500 g	650 g
Fir honey	2 tbsp	3 tbsp
Salt	1 tsp	1 1/2 tsp
Whole walnut kernels*	40 g	60 g
Schwartau rum raisins*	50 g	75 g
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: RAPID or SWEETBREAD

Attention: When using the SWEETBREAD program the bread is lighter. Use the Level I doses, otherwise the volume is too large.

* Add these ingredients after the first acoustic signal.

Yogurt Bread

	Level I	Level II
Bread weight approx.	800 g	1150 g
Water oder Milk	250 ml	300 ml
Yogurt	150 g	200 g
Salt	1 tsp	1 1/2 tsp
Sugar	1 tsp	1 1/2 tsp
550 type flour	500 g	700 g
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: NORMAL

French Honey bread

	Level I	Level II
Bread weight approx.	770 g	1130 g
Water	325 ml	450 ml
Salt	1 tsp	1 1/2 tsp
Olive oil	1 tbsp	1 1/2 tbsp
Honey	1/2 tbsp	3/4 tbsp
405 type flour	450 g	600 g
Durum wheat flour	75 g	100 g
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: RAPID or SWEETBREAD

Attention: When using the SWEETBREAD program the bread is lighter. Use the Level I doses, otherwise the volume is too large.

Fresh Cheese Bread

	Level I	Level II
Bread weight approx.	800 g	1200 g
Water or Milk	200 ml	300 ml
Margarine or butter	30 g	40 g
Whole eggs	1	1
Salt	1 tsp	1 1/2 tsp
Sugar	1 tbsp	1 1/2 tbsp
Granular fresh cheese	125 g	200 g
550 type flour	500 g	700 g
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: NORMAL

	Level I	Level II
Amaretto Bread		
Tip: Instead of using almond leaves you can even use crushed almonds. The amaretto can be replaced with milk or water.		
Bread weight approx.	850 g	1100 g
Milk or Water	200 ml	250 ml
Amaretto	75 ml	100 ml
405 type flour	500 g	650 g
Sugar	1 tbsp	2 tbsp
Salt	1/2 tsp	3/4 tsp
Butter	30 g	40 g
Almond leaves	75 g	100 g
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: RAPID or SWEETBREAD

Attention: When using the SWEETBREAD program the bread is lighter. Use the Level I doses, otherwise the volume is too large.

	Level I	Level II
Herb Bread		
Bread weight approx.	860 g	1170 g
Buttermilk	375 ml	550 ml
Salt	1 tsp	1 1/2 tsp
Butter	10 g	20 g
Sugar	1 tsp	1 1/2 tsp
550 type flour	500 g	760 g
Fresh and finely chopped parsley or mixed herbs	1 1/2 tbsp	2 tbsp
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: NORMAL - (immediate baking)

Rice Bread

- Cook the rice in abundant salted water and leave it cool. Save the cooking water and use as described below.
- Tip: Instead of the rice cooking water you can use milk.
- You can add 2-3 tablespoons of raisins and 1 teaspoon of cinnamon.
- You cannot bake a larger loaf otherwise the bread becomes too sticky.

	Level I	Level II
Bread weight approx.	950 g	1100 g
Rice cooking water	300 ml	350 ml
405 type flour	540 g	650 g
Round grain rice – raw weight	50 g	75 g
Sugar	2 tsp	3 tsp
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: SWEETBREAD

Carrot Bread

	Level I	Level II
Bread weight approx.	800 g	1000 g
Water	275 ml	350 ml
Butter	25 g	30 g
550 type flour	500 g	650 g
Finely diced carrots*	60 g	90 g
Salt	1 tsp	1 1/2 tsp
Sugar	1 tsp	1 1/2 tsp
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: NORMAL

* If you please, you can make a carrot juice and add the marc obtained in the required amount.

	Level I	Level II
Egg Bread		
Tip: Beat the eggs first in a measuring beaker and then water until the required level is reached. Bake the bread immediately and eat while fresh.		
Bread weight approx.	730 g	1050 g
Eggs	2	4
with Water or milk up to	275 ml	400 ml
Margarine or butter	25 g	35 g
Salt	1 tsp	1 1/2 tsp
Sugar	1 tsp	1 1/2 tsp
550 type flour	500 g	700 g
Yeast	3/4 packet	1 packet

Program: RAPID

Sunflower Bread

Tip: Add the sunflower seeds after the first acoustic signal. You can also use pumpkin seeds. If you roast the seeds briefly in a pan, the taste will be more intense.

	Level I	Level II
Bread weight approx.	870 g	1310 g
Water	375 ml	550 ml
Butter	30 g	40 g
550 type flour	525 g	700 g
Salt	1 tsp	1 1/2 tsp
Sugar	1 tsp	1 1/2 tsp
Sunflower seeds	35 g	50 g
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: NORMAL

Fig & Walnut Bread

TIPP: Wenn Sie frische Walnüsse verwenden, bei welchen die Haut der Kerne noch weiß ist, schmeckt das Brot leicht bitter, aber sehr lecker und passt hervorragend zu neuem Wein.

	Level I	Level II
Bread weight approx.	900 g	1270 g
Water	350 ml	550 ml
1050 type flour	260 g	320 g
Rye flour	400 g	450 g
Salt	1 tsp	1 1/2 tsp
Finely cut dry figs	50 g	60 g
Chopped walnut	50 g	60 g
Honey	1 1/2 tsp	2 tsp
Dried leaven	3/4 packet	1 packet
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: NORMAL

Wedding bread (Bread and Salt)

Tip: If the timer display shows 1:30, use a new small clay pot of 5 cm in diameter to make a small ditch in the middle of the bread. It can then be baked. Once it has cooled you can fill the ditch with salt. This is an original gift for a wedding, when moving in or for other occasions.

	Level I	Level II
Bread weight approx.	800g	1230 g
Buttermilk	250 ml	330 ml
Water	150 ml	200 ml
Rye flour	175 g	240 g
1700 type rye wholemea	175 g	240 g
550 type flour	225 g	300 g
Sugar	1 tsp	1 1/2 tsp
Salt	1 tsp	1 1/2 tsp
Dried leaven	3/4 packet	1 packet
Dry yeast	1 packet	1 1/2 packet

Program: NORMAL

	Level I	Level II
Herb bread		
Bread weight approx.	770 g	1050 g
Water	350 ml	450 ml
Dried leaven	1/2 packet	3/4 packet
1150 type flour	300 g	400 g
1050 type flour	200 g	260 g
Salt	1 tsp	1 1/2 tsp
Sugar	1 tsp	1 1/2 tsp
Coriander	1/2 tsp	3/4 tsp
Fennel	1/2 tsp	3/4 tsp
Aniseed	1/2 tsp	3/4 tsp
Dry yeast	1 packet	1 1/2 packet
Program: NORMAL		

French Herb Bread

Tip: You can increase the number of garlic cloves fourfold by cutting them into thin slices, letting them brown slightly in butter and adding them to the other ingredients once they have cooled. The taste is better. You can also replace the salt with herbal salt.

	850 g	1250 g
Bread weight approx.	850 g	1250 g
Water	350 ml	480 ml
550 type flour	525 g	700 g
Durum wheat flour	75 g	100 g
Sugar	1 tsp	1 1/2 tsp
Salt	1 tsp	1 1/2 tsp
Diced parsley, Dill and cress	1 1/2 tbsp	2 tbsp
Finely crushed garlic gloves	2 St.	3 St.
Butter	15 g	20 g
Dry yeast	3/4 packet	1 packet
Program: RAPID		

Pepper Almond Bread

Tip: This party bread tastes much better with cream cheese. It is much lighter. If you want it to be thicker use only half the required amount of yeast.

	820 g	1120 g
Bread weight approx.	820 g	1120 g
Water	325 ml	450 ml
550 type flour	500 g	700 g
Salt	1 tsp	1 1/2 tsp
Sugar	1 tsp	1 1/2 tsp
Butter	15 g	20 g
Grilled almond leaves	75 g	100 g
Green pepper grains	1 tbsp	1 1/2 tbsp
Dry yeast	3/4 packet	1 packet
Program: NORMAL		

Cornbread

Tip: The dough is especially fit for the making of crusty bread rolls. Use the RAPID + DOUGH program, make the bread rolls and bake them in the oven.

	950 g	1300 g
Bread weight approx.	950 g	1300 g
Water	300 ml	400 ml
Butter	25 g	30 g
550 type flour	540 g	700 g
Corn semolina	60 g	80 g
Diced sour apples with skin	1	1
Dry yeast	3/4 packet	1 packet
Program: NORMAL		

	Level I	Level II
Pumpkin Bread		
Bread weight approx.	900 g	1270 g
Pumpkin puree*	300 ml	400 ml
550 type flour	500 g	650 g
Salt	1 tsp	1 1/2 tsp
Sugar	1 tsp	1 1/2 tsp
Butter	25 g	30 g
Pumpkin seeds	50 g	100 g
Dry yeast	3/4 packet	1 packet
Program: NORMAL		
* Make the pumpkin puree out of a sour-sweet marinated pumpkin. Use the indicated quantity.		

Anchovy Bread

Tip: Instead of the apple, you can add the same amount of finely diced pickles. The bread is especially tasty when served with herbal butter and is a special treat for any sandwich buffet.

	900 g	1350 g
Bread weight approx.	900 g	1350 g
Water	325 ml	440 ml
Wheat wholemeal flour	500 g	700 g
Wheat wholemeal	75 g	100 g
Finely chopped anchovy filets	8	11
Red apple with skin, cored and cut into thin slices	1	1 1/2
Olive oil	1 1/2 tbsp	2 tbsp
Dry yeast	1 packet	1 1/2 packet
Program: RAPID		

Winegrowers' Bread

	870 g	1220 g
Bread weight approx.	870 g	1220 g
Water	150 ml	180 ml
Dry white wine	150 ml	180 ml
Wheat wholemeal flour	400 g	570 g
Rye wholemeal flour	125 g	150 g
Salt	1 tsp	1 1/2 tsp
Brown Sugar	1 tsp	1 1/2 tsp
Pork or greaves lard	20 g	30 g
Tender and finely cut grapevine leaves	1 tbsp	2 tbsp
Finely cut leeks	1 tbsp	2 tbsp
Coarsely crushed walnuts	2 tbsp	3 tbsp
Dried leaven	1/2 packet	3/4 packet
Dry yeast	3/4 packet	1 packet
Program: WHOLEMEAL		

Pizza Bread

	920 g	1330 g
Bread weight approx.	920 g	1330 g
Water	375 ml	570 ml
Olive oil	1 tbsp	1 1/2 tbsp
Salt	1 tsp	1 1/2 tsp
Sugar	1 tsp	1 1/2 tsp
Oregano	3/4 tsp	1 tsp
Parmesan cheese	2 1/2 tbsp	3 1/2 tbsp
Corn semolina	100 g	150 g
550 type flour	475 g	650 g
Dry yeast	3/4 packet	1 packet
Program: RAPID		

	Level I	Level II
Zucchini Bread		
Tip: This bread is especially tasty if eaten hot with some olive oil.		
Bread weight approx.	840 g	1250 g
Water	50 ml	75 ml
550 type wheat flour	500 g	750 g
Finely cut raw zucchini	300 g	450 g
Salt	1 tsp	1½ tsp
Sugar	1 tsp	1½ tsp
Dry yeast	¾ packet	1 packet
Program: NORMAL		

	Level I	Level II
Franconian Bacon Bread		
Tip: In the DOUGH program you can choose to make either a bread loaf or bread rolls with the ingredients, dust with flour and bake the bread in a baking oven at 200°.		
Bread weight approx.	850 g	1150 g
Buttermilk	350 ml	450 ml
Rye flour	300 g	400 g
1050 type wheat flour	200 g	260 g
Salt	1 tsp	1½ tsp
Finely diced streaky bacon	75 g	100 g
Dried leaven	½ packet	¾ packet
Dry yeast	1 packet	1½ packet
Program: NORMAL		

Bread Recipes using Baking Mixes

Use the RAPID program when using baking mixes, if the producer does not specify otherwise.

Ciabatta

TIP: You can make the dough with the DOUGH program, make bread rolls and bake them.

Bread weight approx.	730 g	1000 g
Lukewarm water	310 ml	375 ml
Ciabatta baking mix	625 g	750 g
Dry yeast	¾ packet	1 packet
Program: RAPID		

Leavened Bread

Bread weight approx.	900 g	1100 g
Lukewarm water	375 ml	450 ml
Leavened bread baking mix	600 g	750 g
Dry yeast	1 packet	1½ packet
Program: NORMAL		

Wholemeal – Rye Bread

Bread weight approx.	920 g	1180 g
Lukewarm water	425 ml	550 ml
Wholemeal – rye bread baking mix	600 g	750 g
Dry yeast	1 packet	1½ packet
Program: NORMAL		

Coarse Brown Bread

Bread weight approx.	900 g	1100 g
Lukewarm water	375 ml	450 ml
Coarse brown bread baking mix	600 g	750 g
Dry yeast	1 packet	1½ packet
Program: NORMAL		

Fine Leavened Plait

Bread weight approx.	730 g	1000 g
Lukewarm water or milk	310 ml	375 ml
Fine leavened plait baking mix	625 g	750 g
Dry yeast	¾ packet	1 packet
Program: RAPID or SWEETBREAD		

Attention: When using the SWEETBREAD program the bread is lighter. Use the Level I doses, otherwise the volume is too large.

Bread for People suffering from Allergie

As regards people allergic to cereals or on a diet, we have tried the various recipes with our bread baking machine by using flour mixtures normally containing corn, rice or potato starch. These alternative recipes have provided good results.

All the specified flour types are suitable for diets for specific nutritional requirements (e.g. celiac disease, sprue). Even if greater quantities of yeast or wine lees baking powder, the breads baked with the bread baking machine remain relatively firm.

- Add the ingredients of the recipes provided below in the same order as they are described into the baking tin.

Select the following programs:

- For the breads:
NORMAL dark, for breads with a thick crust;
RAPID dark, for breads with a thinner crust.
 - For dough to be further worked:
Use the DOUGH program.
 - For pastries with baking powder or wine less used as the rising agent:
Only the CAKE program.
- As gluten-free flours are not fit for pre-programming, start the procedure immediately by pressing the START/STOP key.
 - If flour deposits form around the edge of the container, open the lid during the kneading. Spread the flour in the middle of the baking tin with a plastic dough scraper and press into the dough. Close the lid again.
 - When baking breads with yeast take out the kneading pegs after the last kneading cycle (see the "Program Timing" table), as the bread rises slowly. Otherwise you can take them out at the end of the baking. In this case a hole will be left in the bread which in turn is higher.
 - Pour a few drops of oil on the dough and spread it with your fingers or with the dough scraper. The oil is important to avoid that the bread rises too much.
 - Close the lid to proceed with the process.
 - Leave the baked bread to cool on a grid.

It is advisable to cut the cooled bread in slices and to freeze them in portions to avoid that they dry too fast. If you please, you can toast the bread slices in a toaster to give them a fresh-baked taste.

The following recipes can be prepared either with baking powder or phosphate-free wine lees baking powder. Use a packet of baking powder instead of the corresponding packet of dry yeast.

DAMIN – Gluten-free baking mix (cornstarch) for bread

Bread weight approx.	1150 g
Warm water	270 ml
Milk 3,5%	300 ml
DAMIN	700 g
Sugar	1½ tsp
Salt	1½ tsp
Dry yeast	2 packet

Program: NORMAL

3-Pauly flour mix for gluten-free bread, bread rolls and dough base

Tip: When using these ingredients to prepare a dough with the DOUGH program, you can make bread rolls, pizza dough or dough bases.

Bread weight approx.	1150 g
Warm water	570 ml
Flour mix	700 g
Butter	30 g
Salt	1½ tsp
Dry yeast	2 packet

Program: NORMAL

SCHÄR – gluten-free bread flour mix MIX B – White Bread III

Bread weight approx.	1150 g
Warm water	570 ml
Soft butter	30 g
MIX B bread flour mix	700 g
Salt	½ tsp
Dry yeast	2 packet

Program: NORMAL

SIBYLLE diet flour mix light – For bread and bread roll

Tip: You can make a dough with these ingredients by using the DOUGH program. You can use the dough to make bread rolls that can be baked in your oven.

Bread weight approx.	1150 g
Warm milk or water	570 ml
Flour mix	700 g
Salt	1½ tsp
Sugar	1½ tsp
Very soft butter	40 g
Dry yeast	2 packet

Program: NORMAL

SCHÄR – gluten-free bread flour mix MIX B – White Bread I

Bread weight approx.	1150 g
Warm water	570 ml
Vinegar	1½ tsp
MIX B bread flour mix	700 g
Salt	½ tsp
Dry yeast	2 packet

Program: NORMAL

SCHÄR – gluten-free bread flour mix MIX B – White Bread I

Bread weight approx.	1150 g
Warm water	570 ml
Oil	1½ tbsp
MIX B bread flour mix	700 g
Salt	½ tsp
Dry yeast	2 packet

Program: NORMAL

SCHÄR – gluten-free bread flour mix MIX B – Milk Bread

Bread weight approx.	1000 g
Warm milk	500 ml
Eggs	1
Sugar	1 tsp
Salt	1 tsp
MIX B bread flour mix	500 g
Dry yeast	1 packet

Program: NORMAL

SCHÄR – gluten-free bread flour mix MIX B – Herb Bread

Bread weight approx.	1150 g
Warm water	570 ml
Vinegar	1½ tbsp
MIX B bread flour mix	700 g
Marjoram/Oregano	je ½ tsp
Oregano	½ tsp
Salt	½ tsp
Dry yeast	2 packet

Program: NORMAL

SIBYLLE diet flour mix dark for bread and doug

Tip: By using milk instead of water, you can also make fruit cake dough bases with the same ingredients in the DOUGH program. Instead of the vinegar use the same quantity of milk.

Bread weight approx.	1100 g
Warm water	300 ml
Full-cream milk yogurt	170 g
Flour mix	700 g
Salt	1½ tsp
Vinegar	1½ tbsp
Sugar	1½ tsp
Dry yeast	2 packet

Program: NORMAL

Cake base recipes

You can also use the bread baking machine to make excellent mixed cakes. Since the appliance works with kneading pegs instead of a mixer, the cake is firmer, but the taste is the same.

Please bear in mind the following:

- The cake baking cannot be pre-programmed;
- You can add other ingredients to the base recipe. Unleash your fantasy. But make sure that the set quantities are not exceeded otherwise there is the risk that the cake will bake well. If the crust is too dark, press the START/STOP button after about 60 minutes.
- If the cake is already baked, take the baking tin out of the appliance. Place the tin on a humid towel and leave it too cool in the tin for about 15 minutes. You can ease the cake out of the tin with a plastic dough scraper and take it delicately out of the tin.

Mixed Cake Base Recipe

Ingredients for a cake of	1000 g	1200 g
Eggs	4	6
Soft butter	150 g	250 g
Sugar	150 g	250 g
Vanilla sugar	1 packet	2 packet
405 type flour	450 g	550 g
Baking powder	1 packet	1 packet + 1 tsp

Program: KUCHEN

Other ingredients to vary the base recipe

Ingredients for a cake of	1000 g	1200 g
Crushed nuts	70 g	100 g
or chocolate chips	70 g	100 g
or cocoa flakes	70 g	100 g
or peeled and diced apples (1 cm)	70 g	100 g

Dough Preparation

You can easily prepare dough with the DOUGH program of your bread baking machine. The dough can be further worked and baked in your oven.

During the 2nd kneading phase add the ingredients when you hear the acoustic signal.

In the DOUGH program there are no differences in the baking levels. We will provide the doses that can be prepared. Here are a few recipes:

French Baguette

Bread weight approx.	850 g	1280 g
Water	375 ml	550 ml
Dried wheat leaven	25 g	50 g
Salt	1 tsp	1 1/2 tsp
Sugar	1 tsp	1 1/2 tsp
550 type flour	525 g	700 g
Durum wheat flour	75 g	100 g
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: DOUGH

- Divide the dough when ready into 2 – 4 parts, form long loaf shapes and leave them to rest for 30 – 40 minutes. Make a series of diagonal cuts on the top surface and put the bread to bake in the oven.

Wholemeal Pizza

Ingredients for	2 pizzas	3 pizzas
Water	150 ml	225 ml
Salt	1/2 tsp	1 tsp
Olive oil	2 tbsp	3 tbsp
Wheat wholemeal flour	300 g	450 g
Wheat germs	1 tbsp	1 1/2 tbsp
Dry yeast	1/2 packet	3/4 packet

Program: DOUGH

- Spread the dough, make round forms and leave them to rest for 10 minutes.
- Spread pizza sauce on the dough and the desired filling.
- Bake for 20 minutes.

Croissants

Zutaten für ca. Stück	14 pieces
Eggs	1
Fill with water or milk to	225 ml
Butter	60 g
Salt	1 tsp
Sugar	2 tbsp
405 type flour	400 g
Dry yeast	3/4 packet

Program: DOUGH

- Take the dough from the container, knead, leave it to rest and work it again;
- Cover the dough and put in the refrigerator for 30 minutes;
- Roll out the dough into a rectangle and spread melted butter on it (not on the edges). Fold the dough three times (like a letter). Repeat this procedure three times.
- Place the dough in a plastic bag for at least 1 hour or overnight in the refrigerator.
- Roll out the dough into a rectangle and cut it into 9 (18) squares. Cut each square diagonally.

- Roll up the triangles starting from the wider side and lay them on a greased baking tin.
- Coat them with beaten eggs and bake them for 20 minutes in an oven heated to 190°. Do not open the oven while baking!

Coffee Cake

Ingredients for a cake of	22 cm Ø	26 cm Ø
Milk	170 ml	225 ml
Salt	1/4 tsp	1/2 tsp
Egg yolk	1	1
Butter or Margarine	10 g	20 g
550 type flour	350 g	450 g
Sugar	35 g	50 g
Dry yeast	1/2 packet	3/4 packet

Program: DOUGH

- Take the dough out of the container and work it.
- Make a round or square shape with it and add the following fillings.

Melted butter	2 tbsp	3 tbsp
Sugar	75 g	100 g
Grated cinnamon	1 tsp	1 1/2 tsp
Crushed nuts	60 g	90 g
Icing, as much as you like		

- Spread the butter on the dough.
- Mix the sugar, cinnamon and nuts in a bowl and spread them on the butter.
- Leave the dough to rest for 30 minutes in a warm place and then bake.

Pretzels

Ingredients for pretzels	9 pieces	12 pieces
Water	200 ml	300 ml
Salt	1/4 tsp	1/2 tsp
405 type flour	360 g	540 g
Sugar	1/2 tsp	3/4 tsp
Dry yeast	1/2 packet	3/4 packet

1 egg (slightly beaten) to spread

Coarse-grained salt to spread

Fill all the ingredients except the egg and coarse-grained salt in the container.

Program: DOUGH

- When the acoustic signal rings and the display shows 0:00, press the START/STOP key.
- Heat the oven to 230°.
- Divide the dough into pieces and form a long thin roll out of each piece of dough.
- Make the pretzels and lay them on a greased baking tin.
- Coat the pretzels with the beaten egg and then spread the salt.
- Bake the pretzels at 200°C for 12-15 minutes in the preheated oven.

Yeast rolls

If you please, can put an apricot in the middle before baking. Coat the baked and cooled "fried eggs" with powdered sugar.

Ingredients for yeast rolls	9 pieces	12 pieces
Milk	100 ml	200 ml
Salt	3/4 tsp	1 tsp
Water	30 ml	45 ml
Butter	30 g	45 g
Whole egg	1	1 + 1 egg yolk
405 type flour	350 g	450 g
Sugar	1 1/2 tbsp	2 tbsp
Dry yeast	1/2 packet	3/4 packet

Program: DOUGH

Shape the dough as you please or work it as follows for cinnamon rolls (Danish pastry):

Filling

Melted Butter / Margarine	50 g	100 g
Sugar	50 g	100 g
Grated cinnamon	1/2 tsp	3/4 tsp

Icing, as much as you like

- Take the dough out of the baking container and work it thoroughly.
- Roll it out into a rectangle on a floured work surface and spread the butter cream on the dough. Mix the sugar and cinnamon and spread on the butter.
- Roll it up starting from the wider side. Tuck in the sides well.
- Cut the roll into pieces and lay them on a baking tin without making them touch with one another.
- Leave them to rest for about 40 min.
- Bake them at 190°C for 25-30 minutes in a preheated oven.
- Cover them with icing while they are still hot.

Bran rolls

Ingredients for bran rolls	9 pieces	12 pieces
Water	325 ml	430 ml
Salt	1 tsp	1 1/2 tsp
Butter or Margarine	30 g	40 g
Pure lecithin powder*	5 g	8 g
1050 type flour	400 g	600 g
Pollard	75 g	100 g
Sugar	1 tsp	1 1/2 tsp
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: DOUGH

- Remove the dough when the program is over.
- Work the dough and make rolls out of it which need to be further worked.
- Bake at 200°C in a preheated oven.

* Pure lecithin powder is a natural emulsifier that improves the volume of the bread, makes the soft part softer and lighter and keeps it fresh longer.

Christmas Stollen

Ingredients for a Christmas Stollen weighing	1000 g
Milk	125 ml
Butter cream	125 g
Eggs	1
Rum	3 tbsp
405 flour type	500 g
Sugar	100 g
Candied lemon peels	50 g
Candied orange peels	25 g
Crushed almonds	50 g
Raisins	100 g
Salt	1 pinch
Cinnamon	2 pinches
Dry yeast	2 packet

Program: DOUGH

Take the dough from the container, press it into a Stollen-shape tin. Bake at 180°C (160°C in a hot-air oven) for about 1 – 1'15" hours (for large quantities).

Brioches

Ingredients fo	9 pieces	12 pieces
Eggs	1	2
Fill with water or milk up to	225 ml	300 ml
Butter or margarine	55 g	75 g
Salt	1/2 tsp	3/4 tsp
Sugar	40 g	50 g
405 flour type	400 g	540 g
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: DOUGH

- Take the dough from the container, work it and divide it into pieces.
- Make one small and one large ball out of each piece.
- Place the large ball into a greased brioche tin. Place the small ball on top of it. Leave it to rise until its volume doubles.
- Mix an egg with some sugar, coat the brioches and bake.

Marmalade

It is easy to make jams or marmalades with the bread baking machine. Even if you have never made marmalade before, it is worth giving it a try. You can be sure to make especially tasty marmalades.

Proceed as follows:

- Wash fresh, ripe fruit. Peel the apples, peaches, pears and other hard-peeled fruits.
- Always use the recommended doses, as these are precisely determined for the MARMALADE program. Otherwise the marmalade risks to boil too early or to spill over.
- Weigh the fruit, cut it into small pieces (max 1 cm) or make a puree with it and put it into the container.
- Add the 2:1 jellifying sugar in the specified quantities. Do not absolutely use normal sugar or 1:1 jellifying sugar, as the jam will not be thick enough.
- Mix the fruit with the sugar and start the program that runs completely automatically.
- After 1'20" the acoustic signal is given. You can fill the marmalade into glass jars. Close the jars well.

Strawberry Jam

Washed and cleaned fresh strawberries, either cut into pieces or pureed	900 g
2:1 jellifying sugar	500 g
Lemon juice	1 tbsp

- Mix all the ingredients in the container with a plastic scraper.
- Select the MARMALADE program and start.
- Remove the sugar remains on the side of the container with a spatula.
- When the acoustic signal is given, take the container out of the appliance with oven cloths.
- Fill the marmalade into glass jars and close them well.

This appliance conforms with the CE directives for radio interference suppression and low-voltage safety and has been built to meet current safety requirements. Subject to technical changes without prior notice!

Warranty

We undertake to guarantee the appliance sold by our company for 24 months as of the date of purchase (cash receipt).

During the life of the warranty we shall provide for the repair or replacement of the appliance owing to material or manufacturing defects absolutely free of charge.

Proof for the warranty is provided by the purchase document. The replacement and repair will not be performed free of charge without this proof of purchase.

Should the warranty be valid, please consign the complete appliance in its original packing together with the cash receipt to your local dealer.

Berry Jam

Thawed deep-frozen berries	950 g
2:1 jellifying sugar	500 g
Lemon juice	1 tbsp

- Mix all the ingredients in the container.
- Select the MARMALADE program and start.
- Remove the sugar remains on the side of the container with a spatula.
- When the acoustic signal is given, take the container out of the appliance with oven cloths.
- Fill the marmalade into glass jars and close them well.

Orange Jam

Peeled and thinly diced oranges	900 g
Peeled and thinly diced lemons	100 g
2:1 jellifying sugar	500 g

- Peel the oranges and lemons and cut them into pieces.
- Add the sugar and mix all the ingredients in the container.
- Select the MARMALADE program and start.
- Remove the sugar remains on the side of the container with a plastic spatula.
- When the acoustic signal is given, take the container out of the appliance with oven cloths.
- Fill the marmalade into glass jars and close them well.

You are not entitled to the replacement of the appliance owing to broken glass parts and faulty accessories. However, said parts will be replaced free of charge. In this case only the faulty accessory needs to be ordered without sending back the whole appliance!

The cleaning, servicing and replacement of wear parts are not covered by this warranty and hence are to be paid for.

The warranty is terminated in case of handling on the part of Third parties.

After the warranty

Once the warranty has expired, repairs can be carried out by specialized technicians or repair services against the payment of the service.

Kezelési utasítás

Gratulálunk Önnek, hogy megvásárolta a CB 556 modellű kenyérsütő automatát. Ön ezzel egy olyan készüléket szerzett, amely teljesen új koncepciót kínál:

- A kenyértésztát két dagasztó kampóval készítik elő és ezzel még jobban átgyúrák.
- Néhány programban két különböző fokozatban nagy és kis mennyiségű kenyeret készíthet.
- A kenyérsütő automata 10 beinstallált programot kínál 31 különböző beállítási lehetőséggel. Teljesen új az a sütőprogram, amellyel csak sütni vagy a már megsütött kenyeret utána lehet sütni, hogy sötétebb legyen.
- A kenyérsütő automatával időeltolódással süthet, azaz a programlefutást max. 13 órával előre beprogramozhatja.

A készülék teljesen automatikusan működik és nagyon kezelőbarát. Két különböző irányban keveri a tésztát, aminek köszönhetően különösen jó keverési eredmény érhető el. A következőkben recepteket talál az alábbi tészták elkészítéséhez:

- Fehérkenyér, kovászkenyér, világosabb kevert kenyér, magos kenyér
- Sütőkeverékekből készült kenyér
- Allergiások számára készült kenyér
- Kalács a sütőpor-program számára
- Tészta, amely másként kerül továbbfeldolgozásra
- Gyümölcsíz, amelyet főzni lehet.

Biztonsági előírások

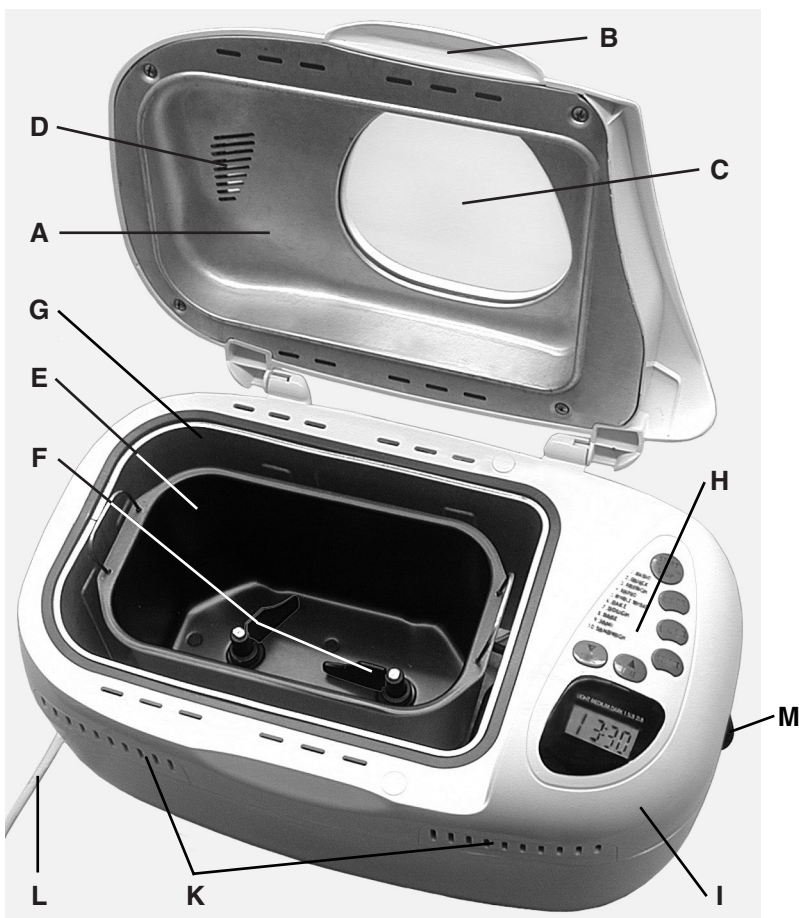
A kezelési utasításban levő összes útmutatást olvassa el, és jól őrizze meg!

1. Ne érjen hozzá a készülék forró felületeihez, használjon edényfogó kesztyűt! A kenyérsütő automata közvetlenül a sütés után nagyon forró.
2. A készülék csatlakozó kábelét soha ne merítse bele vízbe vagy folyadékba!
3. Ha gyermekek vannak a közelben, kérem, hogy gondosan felügyelje a készüléket! Ha a készüléket nem használja, de például tisztítás előtt is, húzza ki a hálózati csatlakozót! Az egyes készülékelemek levétele előtt hagyja lehűlni a készüléket!
4. Soha ne használja a készüléket sérült csatlakozó kábellel, hibás funkciók után vagy ha a készülék valamilyen módon megsérült! Ebben az esetben ellenőriztesse ill. javíttassa meg a készüléket a vevőszolgálatnál! Kérem, ne javítsa saját maga! Elveszti a garanciaigényt.
5. A nem a gyártó által javasolt tartozékok használata sérülésekhez vezethet. A készüléket csakis az előírányzott célra használja!
6. A készüléket úgy helyezze el, hogy ne csússzon le a munkalapról, ami egy nehéz tészta gyúrásakor megtörténhet. Különösen szem előtt kell ezt tartani az előreprogramozásnál, amikor a készülék felügyelet nélkül dolgozik. Nagyon sima munkafelületeken vékony gumilemezt tegyen a készülék alá, hogy kizárja a csúszásveszélyt.
7. A kenyérsütő automatát más tárgytól legalább 10 cm-es távolságban kell elhelyezni, ha működésben van. A készüléket csak épületeken belül használja!
8. Gondoskodjon arról, hogy a kábel ne érintkezzen meleg felületekkel és lógjon az asztal szélén, hogy pl. a gyermekek ne húzhasák meg!
9. A készüléket soha ne állítsa gáz- vagy villanytűzhely vagy forró sütő mellé!
10. A készüléket a legnagyobb óvatossággal kell mozgatni, ha forró folyadékkal (dzsem) van megtöltve!
11. A kenyérformát soha ne vegye ki működés közben!
12. Különösen fehér kenyér esetében ne tegyen a sütőformába a megadottnál nagyobb mennyiségeket! Ha ez megtörténne, a kenyér nem sült meg egyenletesen vagy a tészta túlfolyik. Tartsa be erre vonatkozóan az útmutatásainkat!
13. Fémfóliákat vagy más anyagokat nem szabad betenni a készülékbe, mert ez tűz vagy rövidzárlat kockázatát rejti magában.
14. A készüléket soha ne fedje le törülközővel vagy más anyagokkal! A hőnek és a gőznek el kell tudni távozni. Tűz keletkezhet, ha a készüléket gyúlékony anyaggal fedi le vagy érintkezésbe kerül pl. a függönyökkel.

15. Mielőtt bizonyos kenyeret éjjel akarna megsütni, a receptet először megfigyelés alatt tartva próbálja ki, hogy megbizonyosodjon róla, hogy a hozzávalók aránya megfelelő, a tészta nem túl sűrű vagy nem túl híg és a mennyiség nem túl nagy és aztán esetleg nem fut-e túl.

A gyártó nem vállal szavatosságot, ha a készüléket iparszerűen vagy nem a kezelési utasításnak megfelelő módon használja!

Alkatrészek és jelölések

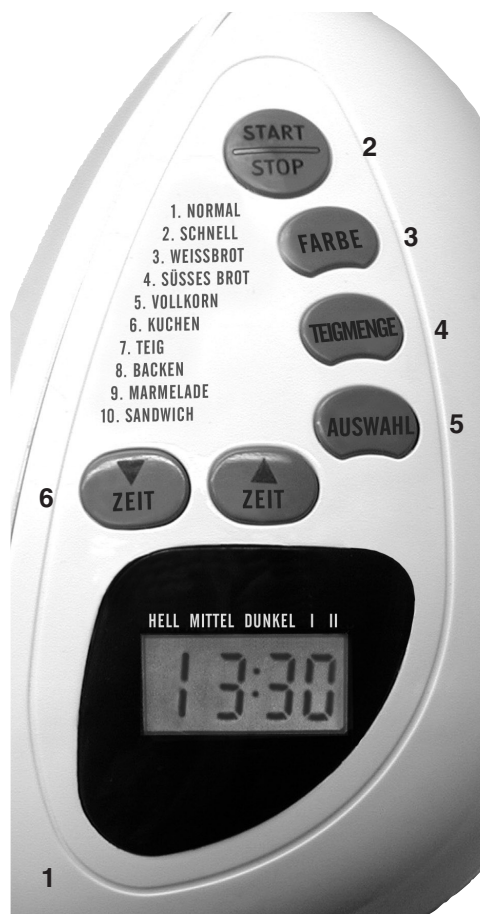


- A Fedél, levehető
- B Fogantyú
- C Kémlelőablak
- D Szellőző
- E Sütőforma
- F Dagasztó kampó
- G Sütőtér
- H Kezelőtábla
- I Készülékház
- K Oldalsó szellőzés
- L Kábel
- M Be-/kikapcsológomb

Tartozékok: 1 szigony a dagasztó kampók eltávolításához, 1 mérőkanál, 1 mérőpohár

Kezelőtábla

- | | |
|---|---|
| 1 LCD kijelző (LCD Display) | A program végéig tartó időt mutatja. |
| 2 START/STOP gomb | A programlefutás indításához és megszakításához |
| 3 SZÍN (FARBE) gomb | A kívánt barnaság beállításához |
| 4 TÉSZTAMENNYISÉG (TEIGMENGE) gomb | 2 súlyfokozatban történő beállításához az alábbiakban leírtak szerint |
| 5 VÁLASZTÓ (AUSWAHL) gomb | Az "Időleges lefutás" c. fejezetben leírt programok kiválasztásához |
| 6 IDŐ (ZEIT) gomb | Az előprogramozási idő beviteléhez |



Magyarázatok a kezelőtáblához

Dugja a csatlakozó dugót előírászerűen szerelt, földelt, 230 V, 50 Hz-es konnektorba, és kapcsolja be a készüléket a be-/kikapcsoló gombbal (M)!

1. DISPLAY (KIJEZŐ)

ALAPBEÁLLÍTÁS

E kijelzés jelzi az üzemenkész állapotot. Ez a normál programnak felel meg. A kijelzőn megjelenik az "1 3:30". Az "1" azt mutatja, hogy Ön milyen programban van, a "3:30" pedig a program időtartamát jelzi. A kettős nyíl pozíciói tájékoztatnak a kiválasztott barnulási fokról és a súlyról. Alapbeállítás a bekapcsolás után: "Nagyobb súly" és "Közepes barnulási fok". Üzemelés közben a programlefutást a kijelzőn, az előre futó idő-adatokon lehet leolvasni.

2. START/STOP gomb

A programlefutás indításához és befejezéséhez. Amint megnyomja a START/STOP gombot, pontok villognak az időadatok között. A START/STOP gombbal bármilyen pozícióban megszakíthatja a programot. A gombot addig tartsa lenyomva, amíg hangjelzés hallható. A kijelzőn megjelenik a fent megnevezett indító program kiindulási pozíciója. Ha egy másik programot akar választani, akkor ezt a VÁLASZTÁS gombbal tegye.

3. IDŐ gomb

Azokat a programokat, amelyek időkésleltetéssel indíthatók, a "Programok időbeli lefutása" táblázat ismereti. A SCHNELL (GYORS), KUCHEN (KALÁCS), SÜSSES BROT (ÉDES KENYÉR) és MARMELADE (GYÜMÖLCSÍZ) programokat nem lehet időkésleltetéssel indítani. A mindenkori programban automatikusan bevitt időhöz, esetleg hozzászámítva az 1 órás melegentartási időt (a sütési művelet befejeződése után), hozzá kell adnia azokat az órákat és perceket, amelyek leteltével az elkészítést el kell indítani. A maximális időkésleltetés 13 óra.

Példa: 20:30 van és az Ön kenyérének legkésőbb a rákövetkező reggel 7:00 órakor, tehát 10 óra és 30 perc múlva késznek kell lennie. Nyomja meg az IDŐ-gombot 10:30-ig, mivel 10 óra és 30 perces időszakról van szó a "most" (20:30) és az elkészülés ideje között.

Az időzített sütésnél ne használjon, kérem olyan romlandó hozzávalókat, mint a tej, tojás, gyümölcs, joghurt, hagyma, stb.!

4. SZÍN-gomb

Ezzel a gombbal a kívánt barnasági fok állítható be: VILÁGOS - KÖZEPES - SÖTÉT.

5. TÉSZTAMENNYISÉG gomb

Ezzel különböző programokban lehet beállítást végezni (lásd a táblázatot)

I-es FOKOZAT = kisebb súlyú kenyér számára.

II-es FOKOZAT = nagyobb súlyú kenyér számára.

A receptekben megtalálja ez idevágó javaslatainkat.

6. VÁLASZTÁS-gomb

A menü-gombbal hívja be az egyes programokat, amelyek részletesen le vannak írva a "Programok időbeli lefutása" táblázatban. A következő sütési programokat használhatja:

1. **NORMÁL** Fehér- és vegyes kenyér (rozs- és búzalisztból) számára. Ezt a programot használják a leggyakrabban.
2. **GYORS** A fehér- és a vegyes kenyér gyorsabb sütéséhez
3. **FEHÉRKENYÉR** A különösen laza fehérkenyér sütéséhez
4. **ÉDES KENYÉR** Édes kelttészta sütéséhez
5. **KORPAKENYÉR** Korpás kenyér számára
6. **KALÁCS** Sütőporral süttött sütemény számára
7. **TÉSZTA** Tészta sütéséhez
8. **SÜTÉS** Kenyér vagy kalács utánsütéséhez
9. **GYÜMÖLCSÍZ** Gyümölcsíz és dzsem főzéséhez
10. **SZENDVICS** Lazább szendvicskenyér sütéséhez

A kenyérsütő automaták funkciói

Berregő-funkció

A berregő felhangzása:

- minden program-gomb megnyomásakor

- a második keverési művelet alatt a NORMÁL, KORPAKENYÉR, GYORS, KALÁCS és SZENDVICS programokban, figyelmeztetésül, hogy most lehet beletenni a magokat, gyümölcsöket, mogyorót vagy más adalékokat.
- a program végének elérésekor

A sütési művelet vége után a melegentartási fázis alatt gyakrabban felhangzik a hangjelzés.

Ismétlési funkció

Áramkimaradás esetén újra kell indítani a kenyérsütő automatát. Ez csak akkor használható, ha a tészta a program-lefutás félbeszakadásakor nem jutott tovább a keverési, gyúrási fázisnál. Ellenkező esetben teljesen előlről kell kezdeni!

Biztonsági funkciók

Ha a hőmérséklet a készülékben az újonnan kiválasztott program számára az előző használat folytán még túl magas (40 oC feletti), akkor az újbóli indításnál a kijelzőn H:HH jelenik meg és felhangzik a hangjelzés. Ha ilyen eset fordul elő, addig nyomja a START-/STOP-gombot, amíg a kijelzőn törlődik a H:HH, és megjelenik a kijelzőn az alapbeállítás. Ezután vegye ki a tartályt és várjon, amíg a készülék lehűl.

A SÜTÉS program akkor is azonnal indítható, ha a készülék még forró.

A kenyérsütő automaták programlefutása

A sütőforma berakása

A tapadásgátló bevonattal ellátott sütőformát két kézzel meg kell fogni a pereménél, és pontosan a sütőtérben levő aljzat közepére kell tenni. Óvatosan nyomja le a formát, amíg be nem pattan. Tegye rá a két dagasztó, keverő kampót a hajtótengelyekre.

Hozzávalók betöltése

A hozzávalókat a mindenkor receptben megadott sorrendben kell betölteni a sütőformába.

Bekapcsolás

Dugja a csatlakozó dugót előírászerűen szerelt, földelt, 230 V, 50 Hz-es konnektorba, és kapcsolja be a készüléket a be-/kikapcsoló gombbal (M)!

Programlefutás kiválasztása

A VÁLASZTÁS gombbal válassza meg a kívánt programlefutást! A programtól függően válassza ki a megfelelő fokozatot! Válassza ki a kívánt barnasági fokot! Az IDŐ gombbal késleltetheti a program indítását. Nyomja meg a START-/STOP-gombot!

Tészta keverés és gyúrás

A kenyérsütő automata automatikusan addig keveri és gyúrja a tésztát, amíg az el nem éri a megfelelő állapotot.

A tészta kelesztése

Az utolsó gyúrás után a kenyérsütő automata létrehozza az optimális hőmérsékletet a tészta megkeeléséhez.

Sütés

A kenyérsütő automata automatikusan szabályozza a sütési hőmérsékletet és időt. Ha a sütési program befejeződése után a kenyér még túl világos, akkor a SÜTÉS programban még utána sütheti. Először nyomja meg a START-/STOP-gombot, majd hívja be és indítsa el a SÜTÉS programot. Ha a kenyér elérte a kívánt barnasági fokot, állítsa le a műveletet.

Melegen tartás

Ha befejeződött a sütési művelet, többször felhangzik a hangjelzés, hogy jelezze, a kenyeret vagy az ételeket ki lehet venni. Egyidejűleg ezzel elkezdődik az 1 órás melegentartási idő.

A programlefutás vége

Használat után kapcsolja ki a készüléket a be-/kikapcsoló gombbal (M), és húzza ki a konnektorból! A programlefutás befejeződése után edényfogó segítségével vegye ki a sütőformát, állítsa fejre és, amennyiben a kenyér nem esik ki a rostélyra, néhányszor mozgassa ide-oda a gyúró meghajtást, amíg a kenyér ki nem esik. Amennyiben a dagasztó kampók egyike még benne maradna a kenyérben, vegye kézbe a készülékhez leszállított kampó-szigonyt. A kampószigonyt a még meleg kenyér alsó oldalán vezesse be a dagasztó kampó (csaknem) kerek nyílásába, és akassza bele a dagasztó kampó alsó szélébe, a legjobb, ha azon a helyen, amelyen a dagasztó kampó szárnya található. Ezután a kampószigonnyal óvatosan húzza felfelé a dagasztó kampót. Közben meg lehet látni, hogy a kenyérben melyik helyen található a dagasztó kampó szárnya. Ott könnyen bevághatja a kenyeret és azután egészen kihúzhatja a dagasztó kampót.

A programok időbeli lefutása

Menü-sz.	1		2	3	4	5		6	7	8	9	10	
	NORMAL		GYORS	FEHÉRKENYÉR	ÉDESKENYÉR	KORPAKENYÉR		KALÁCS	TÉSZTA	SÜTÉS	GYÜMÖLCS-ÍZ	SZENDVICS	
Fokozat	1	2				1	2					1	2
Bruttósúly g-ban, kb.	750	1300				750	1300					750	1300
Összidő, óra	3:20	3:30	1:58	3:50	1:52	3:30	3:40	2:00	1:50	1:00	1:20	3:09	3:20
Minden következő idő-adat percekben értendő													
Előmelegítés Motor nem működik – fűtés be/ki on/off 5/25 s)*	17	20	5	22	3	37	40		22	–	Heating on/off 15 s/15 s	11	22
Keverés (balraforg.)	3	3	3	3		3		3,5	3	–	15		3
1. Dagasztás (balraforg.)	2	2	2	2	2			–	2	–	–		2
2. Dagasztás (felváltva jobbra/balra) Fűtés be/ki 5/25 s*	13	20	16	5		13		Keverés 12.5 min. (fűtés n.) 8 min. Fűtés be/ki 5/25 s	16				13
Jelzés az adalékok hozzáadására													
Displayed time	ca. 2:54	ca. 2:57	ca. 1:33	–	–	ca. 2:44	ca. 2:47	ca. 1:49	–	–	–	ca. 2:34	ca. 2:45
1. Kelesztés Fűtés be/ki (5/25 s)*	45	–	45	–	–	45	–	–	–	–	–	–	45
Tészta simítása	1	1	1	–	–	1	–	–	–	–	–	–	1
2. rising Fűtés be/ki (5/25 s)*	18	7	25	7	–	18	–	–	45	–	–	–	18
Tészta simítása	1	–	1	–	–	1	–	–	–	–	–	–	1
3. rising Fűtés be/ki (5/25 s)**	45	25	50	27	–	35	–	–	22	–	–	–	39
Sütés Fűtés be/ki (22/8 s), 8/22 s a hőmérséklet elérése után	55	62	55	65	65	55	62	80	–	60	45 Keverés/ Főzés J./b.f. Fűtés be/ki 15 s/15 s	–	56
Pihentetés (fűtés nélkül)	–	–	–	–	–	–	–	16	–	–	20	–	–
Melegentartás Fűtés be/kif	60	60	60	–	–	60	–	–	–	–	–	–	60
Előre beprogramozás													
Időkapcsoló (max.)	13 Std.	–	13 Std.	–	–	13 Std.	–	–	13 Std.	13 Std.	–	–	13 Std.

* A fűtés csak kb. 25°C-nál alacsonyabb szobahőmérsékleten kapcsol be, 25 oC feletti szobahőmérsékleten a hozzávalóknak már megfelelő a hőmérsékletük, előmelegítésre nincs szükség. Az első és második kelesztés számára szintén elegendő a 25 oC feletti szobahőmérséklet a tészta további melegítés nélküli megkelesztéséhez.

** A fűtés csak kb. 35°C alatti szobahőmérsékleten kapcsol be, 35 oC feletti szobahőmérséklet elegendő a tészta további melegítés nélküli megkelesztéséhez.

Tisztítás és karbantartás

- Az első használat előtt öblítse ki lágy mosogatószerrel a kenyérsütő automata sütőformáját és tisztítsa meg a dagasztó kampókat.
- Javasoljuk, hogy az új sütőformát és a dagasztó kampókat az első használat előtt ecsetelje be hőálló zsiradékkal és kb. 10 percig tartsa a sütőtérben 160 oC-on. Lehűlés után konyhai törőlapírral törölje le a zsírt a sütőformában (polírozás). Ezzel tartósabbá teszi a tapadásgátló bevonatot. A műveletet időről időre megismételheti.
- Használat után mindig hagyja kihűlni a készüléket, mielőtt megtisztítja vagy elt teszi. Körülbelül félóraig tart, amíg a készülék lehűl, és ismét használni lehet a sütéshez és a tésztakészítéshez.
- Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozó dugót és a hagyja lehűlni a készüléket. Lágy mosogatószerrel használjon, semmi esetre se kémiai tisztítószereket, benzint, sütőtisztítót vagy karcoló/dörzsölő hatású szereket.
- Nedves kendővel távolítson el minden adalékot és morzsát a fedélről, a készülékháztól és a sütőkamráról. **A készüléket soha ne merítse bele vízbe és soha ne töltsön vizet a sütőkamrába!** Az egyszerűbb tisztítás céljából a fedelet le lehet venni úgy, hogy függőlegesre állítja és azután lehúzza.
- A sütőformát kívül nedves kendővel törölje le! Belülről kevés mosogatószerrel lehet kitörölni a formát. Ne tartsa, kérem hosszabb ideig víz alá!
- Mind a dagasztó kampókat, mind a hajtótengelyeket használat után azonnal meg kell tisztítani. Ha a dagasztó kampók a formában maradnak, akkor később nehezen távolíthatók el. Ebben az esetben kb. 30 percre töltsön meleg vizet a tartályba. Ezután ki lehet venni a dagasztó kampókat.
- A sütőforma tapadásgátló réteggel van bevonva. Ezért tisztításnál ne használjon fémtárgyakat, amelyek megkarcolhatnák a felületet. Az normális jelenség, hogy a bevonat színe idővel megváltozik, ez azonban nem befolyásolja negatívan a funkciót.
- Mielőtt a készüléket eltenné tárolásra, bizonyosodjon meg arról, hogy az teljesen lehűlt, tiszta és száraz. A készüléket lezárt fedéllel tárolja!

Kérdések a sütéshez

- **A kenyér a sütés után leragad a tartályban**
A kenyeret kb. 10 percig hagyja hűlni a tartályban - a tartályt állítsa fejre - szükség esetén könnyedén mozgassa ide-oda a dagasztó kampó meghajtásokat! Sütés előtt némi zsiradékkal dörzsölje be a dagasztó kampókat!
- **Hogyan akadályozható meg a lyukak keletkezése (dagasztó kampók miatt) a kenyérben?**
Belisztezett újjakkal kiveheti a dagasztó kampókat, mielőtt a tészta legutoljára megkel (lásd a "Programok időbeli lefutása"-t és a kijelzést a displayn!). Ha ezt nem akarja, sütés után használja a kampókiszedő szigonyt! Ha óvatosan jár el vele, elkerülhető a nagyobb lyuk.
- **A tészta kelés közben túlfolyik a sütőformán**
Ez különösen a búzaliszt használatakor fordul elő, amely a magasabb sikértartalom miatt jobban megkel.
Segítség:
a) Csökkentse a lisztmennyiséget és egyenlítse ki ezt a többi adalékkal. A kész kenyérnek a korábbihoz hasonlóan nagy lesz a térfogata.
b) Adjon a liszthez 1 evőkanál felmelegített, folyékony margarint!
- **A kenyér megkel, de sütés közben összeesik.**
a) Ha a kenyér közepén egy "V"-alakú lyuk keletkezik, a lisztből hiányzik a sikér, ami azon múlik, hogy a gabona túl kevés fehérjét tartalmaz (esős nyarak esetén fordul elő), vagy a liszt túl nedves.
Segítség: A kenyértésztába 500 g liszthez adjon 1 EK búzasikért!
b) Ha a kenyér tölcsérformán közepre összeesik, ez azon múlik, hogy
- túl magas volt a víz hőmérséklete,
- túl sok vizet használt,
- a lisztből hiányzik a sikér.
- **Ha kinyitjuk a kenyérsütő automata fedelét a sütési folyamat közben?**
Ez alapvetően mindig csak akkor lehetséges, ha a dagasztási (gyúrási) művelet folyik. Ez alatt az idő alatt szükség esetén még hozzá lehet adni a tésztához egy kevés lisztet vagy folyadékot.
Ha a kenyérnek a sütés után meghatározott külalakot kell öltetnie, a következőképpen kell eljárni: Az utolsó kelesztés előtt (lásd a "Programok időbeli lefutása"-t és a kijelzést a displayn) óvatosan és rövid időre ki kell nyitni a fedelet és pl. egy éles, előmelegített késsel be kell vágni a képződő kenyérhéjat vagy magokat kell rászórni, vagy a kenyérhéjat be kell kenni burgonyaliszt és víz keverékével, hogy a sütés után fényes legyen. A megadott időpontban utoljára lehet kinyitni a kenyérsütő automatát, máskülönben a kenyér összeesik.

- **Mit jelentenek a lisztnél a típusszámok?**

Minél alacsonyabb a típusszám, annál kevesebb ballasztanyagot tartalmaz a liszt és annál világosabb.

- **Mi az a teljes kiőrlésű liszt?**

Minden gabonafajtából készíthető teljes kiőrlésű liszt, azaz a búzából is. A teljes kiőrlés megjelölés azt jelenti, hogy a lisztkészítésnél az egész magot megőrlik, és ennek megfelelően nagyobb a ballasztanyag-tartalma, ezért a teljes kiőrlésű búzaliszt valamivel sötétebb. A korpakenyérnek azonban nem kell okvetlenül sötétnek lennie, ahogyan többnyire elfogadott.

- **Mire kell ügyelni a rozsliszt használatakor?**

A rozsliszt nem tartalmaz sikért, és ezért az ebből készült kenyér alig kel meg. Az összeegyeztethetőség miatt ezért "ROZSOS KORPÁS KENYERET" kell készíteni kovással.

A tészta csak akkor kel meg, ha a kevés glutént tartalmazó rozsliszt használatakor a megadott mennyiségnek legalább az 1/4-ét 550-es típusú liszttel helyettesítik.

- **Mi az a siker a lisztben?**

Minél magasabb a típusszám, annál kevesebb sikeret tartalmaz a liszt és annál kevésbé kel meg a tészta. A legnagyobb mennyiségű sikeret az 550-es típusszámú liszt tartalmazza.

- **Milyen különböző lisztfajták vannak és hogyan használják azokat?**

a) A kukorica-, rizs-, burgonyaliszt különösen a sikerre érzékenyek vagy olyanok számára alkalmas, akik "felnőttkori coeliakiában" vagy "coeliakiában" szenvednek. Lásd a megfelelő recepteket a kezelési utasításunkban!

b) A tönkölybúzaliszt nagyon drága, de teljesen mentes a kémiai anyagoktól, mivel a nagyon terméketlen talajon növe tönkölybúza nem vesz fel trágyázó szereket. A tönkölybúzaliszt ezért különösen az allergiában szenvedők számára alkalmas. Minden olyan receptet használni lehet, amelyben a 405-ös, 550-es vagy 1050-es liszt típus szerepel, a kezelési utasításban leírtak szerint.

c) A kölesliszt különösen a többszörös allergiában szenvedők számára alkalmas. Minden olyan receptet használni lehet, amelyben a 405-ös, 550-es vagy 1050-es liszt típus szerepel, a kezelési utasításban leírtak szerint.

d) A kemény (üveg-) búzából készült liszt (DURUM) állaga alapján különösen bagettek sütésére alkalmas és durum búzadarával helyettesíthető.

- **Hogyan lesz a friss kenyér könnyen emészthető?**

Ha egy pürésre főzött burgonyát ad a lisztbe és belekeveri, a friss kenyér könnyen emészthető lesz.

- **Milyen arányban használandók a kelesztő anyagok?**

Mind az élesztőnél, mind a kovásznál, melyek különböző mennyiségekben kaphatók, tartsa magát a csomagoláson található gyártói adatokhoz, és a mennyiséget a felhasznált lisztbe viszonyított arányban keverje bele.

- **Mit lehet tenni, ha a kenyér élesztőízű?**

a) Amennyiben cukrot használt, ezt hagyja ki, a kenyér ekkor viszont kétségtelenül kevésbé barna lesz.

b) Tegyen hozzá a vízhez szokványos, tisztaszeszből készített ecetet, egy kis kenyérhez 1 1/2 EK-lal, egy nagy kenyérhez 2 EK-lal.

c) A vizet íróval vagy kefirrel helyettesítse, ami egyébként minden receptnél lehetséges, és a kenyér frissessége miatt javasolható is.

- **Miért más az íze a sütőkemencéből kivett kenyérnek, mint a kenyérsütő automatában készültnek?**

A titok a különböző nedvességtartalomban rejlik: A sütőkemencében a kenyéret a nagyobb sütőtér miatt lényegesen szárazabban sütik ki. A kenyérsütő automatából származó kenyér nedvesebb.

Kérdések a kenyérsütő automatára vonatkozóan

A táblázat az esetleg felmerülő hibajelenségek felsorolását tartalmazza:

Hibajelenség	Ok	Elhárítás
Füst tör ki a sütőkamrából vagy a szellőzőnyílásokból.	Az adalékok leragadnak a sütőkamrában vagy a forma külső oldalán.	Húzza ki a hálózati csatlakozót, vegye ki a formát és tisztítsa meg a forma külső oldalát, valamint a sütőkamrát!
A kenyér részint összeesett és az alsó oldalán nedves.	A kenyér a sütés és a melegentartás után túl sokáig maradt a formában.	A kenyeret legkésőbb a melegentartási funkció lejártá után vegye ki a formából!
A kenyér rosszul vehető ki a formából.	A kenyér alsó része megakad a dagasztó kampón.	A sütési művelet után tisztítsa meg a dagasztó kampókat és -tengelyeket! Ehhez, ha szükséges töltsön a formába meleg vizet 30 percre. Ezután a dagasztó kampók könnyen kivehetők és tisztíthatók.
A hozzávalók nem keveredtek össze vagy a kenyér nem sült át tökéletesen.	Helytelen programbeállítás.	Még egyszer ellenőrizze a kiválasztott menüt és a többi beállítást!
	Megérintette a START-/STOP gombot, mialatt a gép üzemben volt.	Már ne tegyen bele adalékokat és kezdje újra!
	Üzem közben többször kinyitotta a fedelet.	A legutolsó kelesztés után már ne nyissa ki a fedelet!
	Üzem közben hosszabb áramkimaradás.	Már ne tegyen bele hozzávalókat és kezdje újra!
	A dagasztó kampók forgása blokkolva van.	Ellenőrizze, hogy a dagasztó kampókat nem blokkolják-e szemcsék, törmelékek, vegye ki a sütőformát és ellenőrizze, hogy forognak-e menesztőcsapok. Ha nem ez az eset áll fenn, küldje be a készüléket a vevőszolgálathoz!
A sütőforma a dagasztási művelet alatt felugrik.	A készülékház belsejében az alsórészen levő rugók veszítettek a feszségükből.	Nyomja meg a START-/STOP gombot, és szakítsa félbe a programot! Vegye ki a tartályt és a rugókat kissé nyomja oldalra! Ismét helyezze be a tartályt és azután zárja le a fedelet! Indítsa újra a programot!
	A tészta túl kemény, ezért blokkolja a dagasztókampókat és a tartályt felfelé nyomja.	Nyissa ki a fedelet! Adjon folyadékot a tésztához és ismét zárja le a fedelet!
A készülék nem indítható be. A display H:HH-t mutat.	A készülék az előző sütési művelettől még túl forró.	Addig nyomja a START-/STOP gombot, amíg a displayn megjelenik az alapbeállítás. Vegye ki a sütőformát és hagyja lehűlni a készüléket! Azután ismét tegye bele a sütőformát és újra programozza be a készüléket és indítsa el!

Kérdések a receptekhez

Hibajelenség	Ok	Elhárítás
A kenyér túlságosan megkel.	- túl sok élesztő, túl sok liszt, túl kevés só - vagy ezek közül több ok is	a/b
A kenyér nem kel meg vagy nem eléggé kel meg	- nincs, vagy túl kevés az élesztő - régi, vagy túl sokáig tárolt élesztő - a folyadék túl forró - az élesztő folyadékkal érintkezett - nem megfelelő, vagy régi liszt - túl sok, vagy túl kevés folyadék - túl kevés cukor	a/b d c c d a/b/g a/b
A tészta nagyon megkel, és túlfolyik a sütőformán	- a nagyon lágy víz jobban megerjeszti az élesztőt - a túl sok tej befolyásolja az élesztő erjedését	f/k c
A kenyér összeesett	- a kenyér térfogata nagyobb a formánál, ezért összeesett - túl korai vagy gyors élesztő-erjedés meleg víz, meleg sütőkamra, nagy nedvesség miatt	a/f c/h/i
A sütés után bemélyedés van a kenyéren.	- túl kevés a lisztben a glutén - túl sok folyadék	k a/b/h
Súlyos, csomós szerkezet	- túl sok liszt vagy túl kevés folyadék - túl kevés élesztő vagy cukor - túl sok gyümölcs, teljes mag vagy egyéb adalékok - régi vagy rossz liszt	a/b/g a/b b d
A kenyér közepe nem sült át.	- túl sok vagy túl kevés folyadék - nagy nedvesség, - nedves adalékokat tartalmazó recept	a/b/g g f
Nyitott, durva vagy lyukacsos szerkezet	- túl sok víz - nincs benne só - nagy nedvességtartalom, túl meleg víz - túl forró folyadék	g b h/i c
Gombaszerű, nem átsült felület	- a kenyér térfogata nagyobb, mint a forma - a liszt mennyiség túl nagy, különösen a búzakenyérnél - túl sok élesztő vagy túl kevés só - túl sok cukor - édes adalékok és hozzá még cukor	a/e/j e a/b/j a/b b
A kenyérszeletek egyenetlenek lesznek vagy összecsomósodnak.	- A kenyér nem hűlt le megfelelően (gőz távozott el)	i
Lisztmaradványok a kenyérhéj-on	- Dagasztásnál a liszt az oldalakon nem lett jól bedolgozva.	k

A hibapontok kijavítása

- a) Pontosán mérje le a hozzávalókat!
- b) Megfelelő arányban állítsa össze a hozzávaló-mennyiségeket és ellenőrizze, hogy nem felejtett-e el egy adalékot!
- c) Vegyen másik folyadékot vagy hagyja ezt lehűlni szobahőmérsékletre! A hozzávalókat a receptben megadott sorrendben adja hozzá! A liszt közepében csináljon egy kis mélyedést és oda helyezze bele a szétmorzsolt élesztőt vagy a szárított élesztőt! Kerülje el a közvetlen érintkezést az élesztő és a folyadék között!
- d) Csak friss és szabályosan tárolt hozzávalókat használjon!
- e) Csökkentse a hozzávalók össz mennyiségét, semmi esetre se vegyen több lisztet, mint ami elő van írva! Adott esetben minden hozzávalót csökkentsen 1/3-ával!
- f) Korrigálja a folyadékmennyiséget! Ha víztartalmú hozzávalókat használ, ennek megfelelően csökkenteni kell a folyadékmennyiséget.
- g) Nagyon nedves időben 1-2 evőkanállal kevesebb vizet vegyen!
- h) Meleg időben ne használja az időválasztó funkciót! Használjon hideg folyadékot!
- i) Sütés után azonnal vegye ki a kenyeret a formából és egy rostélyon legalább 15 percig hagyja hűlni, mielőtt felvágja!
- j) Csökkentse az élesztőt vagy adott esetben az összes hozzávalót a megadott mennyiség 1/2-ével!
- k) Tegyen hozzá a tésztához 1 evőkanál búzasikért!

Megjegyzések a receptekhez

1. Hozzávalók

Mivel minden hozzávaló meghatározott szerepet játszik a kenyér sikerében, a kimérés éppoly fontos, mint a helyes sorrend a hozzávalók hozzáadásánál.

- A legfontosabb hozzávalók, mint a folyadék, liszt, só, cukor és az élesztő (mind szárított, mind friss élesztőt lehet használni) befolyásolják a sikeres eredményt a tészta és a kenyér elkészítésénél. Ezért mindig megfelelő mennyiségeket használjon, egymással megfelelő arányban keverve!
- A hozzávalókat langyosan használja, ha a tésztát azonnal elkészíti! Ha késleltetve akarja indítani a programot, a hozzávalók hidegek legyenek, hogy az élesztő ne kezdjen túl korán erjedni!
- A margarin, a tej és a vaj csupán a kenyér ízét befolyásolja.
- A cukor 20 %-kal csökkenthető, hogy így a héj világosabb és vékonyabb legyen, anélkül, hogy ez egyébként a sütési eredményt rontaná. Ha jobban szereti a puhább és világosabb kenyérhéjat, a cukrot mézzel helyettesítheti.
- A sikér, amely dagasztásnál a lisztben keletkezik, gondoskodik a kenyér szerkezetéről. Az ideális lisztkeverék 40 % teljes lisztből és 60 % fehér lisztből áll.
- Ha egész gabonaszemeket kell hozzáadni a tésztához, ezeket előzőleg egy éjszakán át áztassa. Ennek megfelelően csökkentse a lisztmennyiséget és a folyadékot (max. 1/5-ével)!
- A rozsliszt alkalmazásánál feltétlenül szükséges a kovász. Tej- és ecetsavbaktériumokat tartalmaz, ezeknek köszönhető, hogy a kenyér lazább szerkezetű lesz és enyhén savanykás. Ezt saját maga is előállíthatja, amihez kétségkívül némi időre van szükség. Ezért az alábbi receptekben koncentrált kovászpórt használunk, amit 15 g-os tasakokban (1 kg liszthez) lehet megvásárolni. A receptekben szereplő adagokat (1/2, 1/4 ill. 1 tasak) be kell tartani. A kisebb mennyiségek esetén a kenyér szétmorzszálódik.
- Amennyiben a kovászpórt más koncentrációban (100 g-os csomag 1 kg liszthez) használja, az 1 kg lisztet kb. 80 g-mal csökkentenie kell, ill. a receptnek megfelelően kell hozzáigazítania.
- A folyékony kovász, amelyet zacskókba csomagolva lehet vásárolni, szintén jól használható. A mennyiséget illetően a csomagoláson levő adatokhoz igazodjon! A folyékony kovászt öntse bele a mérőpohárba és töltsen fel a receptben megadott folyadékmennyiséggel!
- A búzakovász, amely szintén megszáritva kapható, javítja a tészta minőségét, a frissentartást és az ízt. Lágyabb, mint a rozskovász.
- A kovászkenyeret NORMÁL vagy KORPAKENYÉR programban süsse, hogy jól megkelhessen és megsülhessen!
A sütőfermentum (erjesztő) a kovászt helyettesíti és tisztán ízlés dolga. Ezzel nagyon jól lehet sütni a kenyérsütő automatában.
- Búzakorpát adjon a tésztához, ha ballasztanyagban különösen gazdag és laza szerkezetű kenyeret szeretne. 500 g liszthez 1 evőkanállal használjon, és növelje a folyadékmennyiséget 1/2 evőkanállal!
- A búzasiker gabonafehérjéből nyert természetes segédanyag. Neki köszönhető, hogy a kenyér lazább szerkezetű lesz, jobb a térfogata, ritkábban esik össze és könnyebben emészthető. Hatása különösen a teljes lisztből készült péksüteményeknél és magából az örölt lisztből készült péksüteményeknél nagyon jelentős.
- A színes maláta, amelyet néhány receptben megadunk, egy sötétre pörkölt árpamaláta. Azért használják, hogy sötétebb kenyérbelet és kenyérhéjat nyerjenek (pl. a fekete kenyérnél). Rozsmaláta is kapható, amely nem olyan sötét. Ezt a malátát bioboltokban lehet megkapni.
- A kenyérfűszereket minden vegyes (búza- és rozslisztből készült) kenyérünkhöz hozzáteheti. A mennyiséget az Ön ízlése és a gyártó adatai határozza meg.
- A tiszta lecitin-por egy természetes emulgeáló szer, amely növeli a sütési térfogatot, finomabbá és puhábbá teszi a kenyérbelet és meghosszabbítja az eltarthatóságot.

2. A hozzávalók hozzáigazítása

Amennyiben növeli vagy csökkenti a hozzávalók mennyiségét, tartsa szem előtt, hogy a mennyiségi arányoknak meg kell felelniük az eredeti receptnek. Ahhoz, hogy tökéletes eredményt érjenek el, be kell tartani a hozzávalók bemérésére vonatkozó alábbi alapszabályokat:

- Folyadékok/liszt: A tészta legyen lágy (ne túl lágy), kissé ragadós, de ne húzzon szálakat. A könnyű tésztáknál egy gömbalakot kap. Nehezebb tésztáknál, mint a teljes rozskenyér vagy a magos kenyér ez nem így van. A tésztát az első dagasztás után 5 perccel ellenőrizze! Ha még túl nedves, adjon hozzá lisztet, amíg a tészta megfelelő állagú nem lesz! Ha a tészta túl száraz, kanalanként keverjen hozzá vizet!
- Folyadék helyettesítése: Ha egy receptben olyan hozzávalókat használ, amelyek folyadékot tartalmaznak (pl. friss sajt, joghurt, stb.), csökkenteni kell a megfelelő folyadékmennyiséget. Tojások használatakor ezeket üsse fel mérőpohárba és tölts fel folyadékkal az előírt mennyiségig!

Ha Ön nagy magasságban lakik (750 m-től), a tészta gyorsabban megkel. Az élesztőt ebben a környezetben 1/4-1/2 TK-lal csökkenteni kell, hogy elkerülje a túlságos megkeletést. Ugyanez érvényes azokra a vidékekre, ahol különösen lágy a víz.

3. Hozzávalók és mennyiségek hozzáadása és kimérése

- Mindig először a folyadékot és utoljára az élesztőt adja hozzá! Annak érdekében, hogy az élesztő ne túl gyorsan kezdjen erjedni (különösen idő-előválasztás esetén), kerülni kell, hogy az élesztő érintkezzen a folyadékkal.
- A kimérésnél mindig ugyanazokat a mértékegységeket használja, azaz ha a recept szerint EK és a TK van megjelölve, vagy a kenyérsütő automatához mellékelt mérőkanalakkal vagy a háztartásában megszokott módon használt kanállal mérjen.
- A grammban megadott mennyiségeket a pontosság kedvéért mérje meg!
- A milliméterben megadott mennyiségeket a mellékelt mérőpohárral mérheti ki, amelyen 50 ml - 300 ml skála van.

A receptekben használt rövidítések jelentése:

EK = evőkanál, mércézet (vagy mérőkanál, nagy)

TK = teáskanál, mércézet (vagy mérőkanál, kicsi)

g = gramm

ml = milliliter

kis csomag = 7 g szárított élesztő 500 g liszthez - 20 g friss élesztőnek felel meg.

- Gyümölcsök, mogyoró vagy magok hozzáadása. Ha további hozzávalókat akar bekeverni, ezt néhány programban (lásd a "Programok időbeli lefutása" táblázatban) akkor teheti meg, ha hangjelzés hallható. Ha túl korán adja hozzá a hozzávalókat, a dagasztó kampók megvágják Önt.

4. Receptek CB 556 típusú kenyérsütő automata számára

Az alábbi receptek különböző nagyságú kenyerek számára készültek. Néhány programban (lásd a "Programok időbeli lefutása") különbséget teszünk a súlyok között. Javaslatunk a következő: I-es fokozat beállítása kb. 750 g kenyérsúlyhoz. II-es fokozat beállítása kb. 1000-1300 g kenyérsúlyhoz.

Ha a receptekben nincsenek megadva fokozatok, mivel ezek nincsenek meg a javasolt programokban, akkor mind a kis, mind a nagy mennyiségek sikerülnek.

5. Kenyérsúlyok és térfogat

- Az alábbi receptekben pontos adatokat talál a **kenyér súlyára** vonatkozóan. Észre fogja venni, hogy a súlyok a tiszta fehérkenyérenél kisebbek, mint a korpás kenyérenél. Ez azzal függ össze, hogy a fehérliszt jobban megkel és ennél fogva határértékek vannak kitűzve. E pontos súlyadatok ellenére sor kerülhet csekély mértékű eltérésekre. A tényleges kenyérsúly nagyon lényeges mértékben függ a levegő páratartalmától, amely a kenyér elkészítésekor uralkodik.
- Minden, túlnyomórészt búzalisztet tartalmazó kenyér nagyobb térfogatot ér el, és a legmagasabb súlyosztályban az utolsó kelés után magasabban van a tartály szélénél. De nem fut ki. A kenyér tartály széle fölött levő része ezért kevésbé barnul meg, mint a tartályban levő kenyér.
- Ha az édes kenyereknél a GYORS programot javasoljuk, akkor a mindenkor receptjavaslatok kisebb mennyiségeit (csak ezeket) az ÉDES KENYÉR programban is megsütheti, így a kenyér lazább szerkezetű lesz.

6. Sütési eredmények

- A sütési eredmény különösen a helyi körülményektől függ (lágy víz - a levegő nagy páratartalma - nagy magasság - hozzávalók minősége, stb.). Ezért a recept adatai kiindulási pontok, amelyeket esetleg módosítani kell. Ha egyik vagy másik recept nem sikerül elsőre, ne veszítse el a bátorságát, hanem próbálja meg kideríteni az okot, és próbáljon ki pl. más mennyiségi arányokat!
- Ha a kenyér a sütés után túl világos lenne, a SÜTÉS programban azonnal újra sütheti azt.
- Javasoljuk, hogy mielőtt éjszaka, idő-előprogramozással sütné kenyeret, először megfigyelés alatt végezzon egy próbasütést, hogy adott esetben a receptet még módosítani lehessen.

Klasszikus kenyérreceptek

I-es fokozat II-es fokozat

Klasszikus fehérkenyér

Kenyér súlya, kb.	I-es fokozat	II-es fokozat
Víz	350 ml	500 ml
Só	1 TK	1 1/2 TK
Cukor	1 TK	1 1/2 TK
Üvegbúzadara	150 g	200 g
550-es liszt	350 g	500 g
Élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: FEHÉRKENYÉR

Mazsolás-diós kenyér

TIPP: A mazsolát és a diót a hangjelzés után a 2. gyúrási műveletnél adja hozzá!

Kenyér súlya, kb.	I-es fokozat	II-es fokozat
Víz vagy tej	275 ml	350 ml
Margarin vagy vaj	30 g	40 g
Só	1/2 TK	3/4 TK
Cukor	1 EK	2 EK
405-ös liszt	500 g	650 g
Száritott élesztő	3/4 csomag	1 csomag
Mazsola	75g	100 g
Apróra vágott dió	40g	60g

Program: GYORS vagy ÉDES KENYÉR

Figyelem! Az ÉDES KENYÉR programban a kenyér lazább szerkezetű lesz, de ekkor csak az I-es fokozat szerinti mennyiségeket szabad használni, mert különben túl nagy lesz a térfogat.

Mákos kenyér

TIPP: Az utolsó kelesztés előtt rövid időre nyissa ki a készülék fedelét, a tésztát kenje be egy kis vízzel és szórja meg mákkal, amelyet kézzel kissé belenyomogat.

Kenyér súlya, kb.	I-es fokozat	II-es fokozat
Víz	375 ml	570 ml
550-es búzaliszt	500 g	670 g
Kukoricagriz	75 g	130 g
Cukor	1 TK	1 1/2 TK
Só	1 TK	1 1/2 TK
Mák egészben vagy őrölve	50 g	75 g
Vaj	15 g	20g
Szercsendió, reszelt	1 Prise	2 Prisen
Parmezán sajt, reszelt	1 EK	1 1/2 EK
Száritott élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: GYORS vagy ÉDES KENYÉR

Figyelem! Az ÉDES KENYÉR programban a kenyér lazább szerkezetű lesz, de ekkor csak az I-es fokozat szerinti mennyiségeket szabad használni, mert különben túl nagy lesz a térfogat.

Fehér parasztkenyé

Kenyér súlya, kb.	I-es fokozat	II-es fokozat
Tej	275 ml	350 ml
Margarin/vaj	25 g	30 g
Só	1 TK	1 1/2 TK
Cukor	1 TK	1 1/2 TK
1050-es liszt	500 g	650 g
Száritott élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: NORMÁL

I-es fokozat II-es fokozat

Francia fehérkenyér

Kenyér súlya, kb.	I-es fokozat	II-es fokozat
Víz	375 ml	550 ml
Só	1 TK	1 1/2 TK
Növényolaj	1 EK	1 1/2 TK
405-ös liszt	525 g	700 g
Üvegbúzaliszt	75 g	100 g
Cukor	1 TK	1 1/2 TK
Száritott élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: GYORS

Olasz fehérkenyér

Kenyér súlya, kb.	I-es fokozat	II-es fokozat
Víz	375 ml	570 ml
Só	1 TK	1 1/2 TK
Növényolaj	1 EK	1 1/2 EK
Cukor	1 TK	1 1/2 TK
550-es liszt	475 g	650 g
Kukoricagriz	100 g	150 g
Száritott élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: SZENDVICS

Zabkenyér

Kenyér súlya, kb.	I-es fokozat	II-es fokozat
Víz	350 ml	500 ml
Margarin/vaj	25 g	30 g
Só	1 TK	1 1/2 TK
Barna cukor	1 TK	1 1/2 TK
Zabpehely - "Finom pehely" -	150 g	200 g
1050-es liszt	375 g	550 g
Száritott élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: NORMÁL

Írós kenyér

Kenyér súlya, kb.	I-es fokozat	II-es fokozat
Író	375 ml	550 ml
Só	1 TK	1 1/2 TK
Cukor	1 TK	1 1/2 TK
1050-es liszt	500 g	760 g
Száritott élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: FEHÉRKENYÉR

Édes kenyér

Kenyér súlya, kb.	I-es fokozat	II-es fokozat
Friss tej	275 ml	400 ml
Margarin/vaj	25 g	35 g
Tojás	2	4
Só	1 TK	1 1/2 TK
Méz	2 EK	3 EK
550-es liszt	500 g	700 g
Száritott élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: GYORS vagy ÉDES KENYÉR

Figyelem! Az ÉDES KENYÉR programban a kenyér lazább szerkezetű lesz, de ekkor csak az I-es fokozat szerinti mennyiségeket szabad használni, mert különben túl nagy lesz a térfogat.

I-es fokozat II-es fokozat

Korpakenyér

Kenyér súlya, kb.	860 g	1110 g
Víz	350 ml	500 ml
Margarin/vaj	25 g	35 g
Só	1 TK	1 1/2 TK
Cukor	1 TK	1 1/2 TK
1050-es liszt	270 g	380 g
Teljes búzaliszt	270 g	380 g
Szárított élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: NORMÁL

Mazsolás kenyér

TIPP: A mazsolát vagy a szárított gyümölcsöt a hangjelzés után a 2. keverési művelet során tegye bele!

Kenyér súlya, kb.	850 g	1100 g
Víz	275 ml	350 ml
Margarin/vaj	30 g	40 g
Só	1/2 TK	3/4 TK
Méz	1 EK	2 EK
405-es liszt	500 g	650 g
Fahéj	3/4 TK	1 TK
Szárított élesztő	3/4 csomag	1 csomag
Mazsola/szárított gyümölcs	75 g	100 g

Program: GYORS vagy ÉDES KENYÉR

Figyelem! Az ÉDES KENYÉR programban a kenyér lazább szerkezetű lesz, de ekkor csak az I-es fokozat szerinti mennyiségeket szabad használni, mert különben túl nagy lesz a térfogat.

Parasztkenyér

Kenyér súlya, kb.	780 g	980 g
Víz	300 ml	450 ml
Só	1 TK	1 1/2 TK
Szárított búzakovász*	25 g	40 g
1050-es liszt	500 g	750 g
Cukor	1 TK	1 1/2 TK
Szárított élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: FEHÉRKENYÉR

* A búzakovász javítja a tészta minőségét, a tartósságot és az ízt. Lágyabb, mint a rozskovász.

Hagymás kenyér

Kenyér súlya, kb.	860 g	1180 g
Víz	350 ml	500 ml
Só	1 TK	1 1/2 TK
Cukor	1 TK	1 TK
Sülthagyma	50 g	75 g
1050-es liszt	540 g	760 g
Szárított élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: GYORS

Rozskenyér

Kenyér súlya, kb.	780 g	1050 g
Víz	350 ml	450 ml
Szárított kovász *	1/2 csomag	3/4 csomag
Só	1 TK	1 1/2 TK
Cukor	1/2 TK	3/4 TK
Rozsmaláta	10 g	15 g
Rozsliszt	300 g	400 g
1050-es liszt	200 g	260 g
Élesztő	1 csomag	1 1/2 csomag

Program: KORPAKENYÉR

* A szárított kovász egy koncentrátum, amelyet 15 g-os csomagokban forgalmaznak.

I-es fokozat II-es fokozat

Burgonyás kenyér

Kenyér súlya, kb.	1000 g	1400 g
Víz vagy tej	300 ml	400 ml
Margarin vagy vaj	25 g	30 g
Tojás	1	1
Szétnyomott, főtt burgonya	150 g	200 g
Só	1 TK	1 1/2 TK
Cukor	1 TK	1 1/2 TK
1050-es liszt	630 g	780 g
Szárított élesztő	1 csomag	1 1/2 csomag

Program: GYORS

Kovászkenyér

Kenyér súlya, kb.	740 g	1050 g
Szárított kovász *	1/2 csomag	3/4 csomag
Víz	350 ml	450 ml
Kenyérfűszer	1/2 TK	3/4 TK
Só	1 TK	1 1/2 TK
Rozsliszt	250 g	340 g
1050-es liszt	250 g	340 g
Szárított élesztő	1 csomag	1 1/2 csomag

Program: NORMÁL

* A szárított kovász egy koncentrátum, amelyet 15 g-os csomagokban forgalmaznak.

Búzakorpakenyér

Kenyér súlya, kb.	900 g	1350 g
Víz	350 ml	550 ml
Só	1 TK	1 1/2 TK
Vaj/margarin	25 g	30 g
Méz	1 TK	1 1/2 TK
Ecet	3/4 EK	1 EK
Teljes búzaliszt	500 g	700 g
Búzakorpa	75 g	100 g
Szárított élesztő	1 csomag	1 1/2 csomag

Program: KORPAKENYÉR

Parasztkenyér

TIPP: A fűszereket egészben vagy finomra őrölve használhatja. A legutolsó kelesztés előtt nyissa ki a készülék fedelét, a tésztát kenje meg egy kevés vízzel és szórja rá a zabpelyhet vagy a kölest! Kézzelet kicsit nyomkodja rá!

Kenyér súlya, kb.	770 g	1050 g
Víz	350 ml	450 ml
Rozsliszt	170 g	220 g
Teljes búzaliszt	170 g	220 g
Tönkölybúzaliszt	170 g	220 g
Répaszirup	1 TK	1 1/2 TK
Szegfűbors	1/4 TK	1/2 TK
Koriander	1/4 TK	1/2 TK
Szerecsendió, reszelt	1 Prise	2 Prisen
Só	1 TK	1 1/2 TK
Szárított kovász	1/2 csomag	3/4 csomag
Szárított élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: NORMÁL

Korpás kenyerek

I-es fokozat II-es fokozat

Hétmagvas kenyér

Kenyér súlya, kb.	800 g	1600g
Víz	500 ml	700 ml
Vaj/margarin	30g	50 g
Só	1 ¹ / ₂ TK	2TK
Cukor	1 ¹ / ₂ TK	2 TK
Ecet	1 ¹ / ₂ EK	2 EK
Teljes liszt	550g	750 g
7-mag-pehely	200 g	300g
Száritott élesztő	³ / ₄ csomag	1 csomag

Program: KORPAKENYÉR

Bajor korpás kenyér

TIPP: A köménymag helyett 1/2 TK (5 g) koriandert, édesköményt vagy ánizst is használhat.

Kenyér súlya, kb.	850 g	1180 g
Víz	300 ml	360 ml
Teljes búzaliszt	400 g	570 g
Teljes rozsliszt	125 g	150 g
Só	1 TK	1 ¹ / ₂ TK
Köménymag	1 EK	2 EK
Burgony, közepes nagyságú, főtt és áttört	100 g	150 g
Száritott kovász	¹ / ₂ csomag	³ / ₄ Pckg
Száritott élesztő	³ / ₄ csomag	1 csomag

Program: KORPAKENYÉR

Juharszirupos korpás kenyér

Kenyér súlya, kb.	870 g	1120 g
Margarin/vaj	25 g	35 g
Só	1 TK	1 ¹ / ₂ TK
Juharszirup	1 ¹ / ₂ EK	2 EK
1050-es liszt	540 g	760 g
Száritott élesztő	³ / ₄ csomag	1 csomag

Program: NORMÁL

Joghurtos korpás kenyér

Kenyér súlya, kb.	800 g	1150 g
Víz vagy tej	250 ml	300 ml
Joghurt	150 g	200 g
Só	1 TK	1 ¹ / ₂ TK
Cukor	1 TK	1 ¹ / ₂ TK
Ecet	³ / ₄ EK	1 EK
Teljes búzaliszt	500 g	700 g
Száritott élesztő	1 csomag	1 ¹ / ₂ csomag

Program: NORMÁL

Búzakorpás kenyér

Kenyér súlya, kb.	850 g	1350 g
Víz	350 ml	570 ml
Margarin/vaj	30 g	40 g
Só	1 TK	1 ¹ / ₂ TK
Cukor	1 TK	1 ¹ / ₂ TK
Búzakorpa	75 g	100 g
Búzacsíra	50 g	70 g
Ecet	1 EK	1 ¹ / ₂ EK
Teljes búzaliszt	400 g	650 g
Száritott élesztő	³ / ₄ csomag	1 csomag

Program: KORPAKENYÉR

I-es fokozat II-es fokozat

Sokmagvas kenyér

Kenyér súlya, kb.	960 g	1350 g
Víz	450 ml	650 ml
Teljes búzaliszt	175 g	250 g
Teljes rozsliszt	175 g	250 g
Rozsdara	50 g	70 g
Tönkölydara	50 g	70 g
Hajdinadara	50 g	70 g
Napraforgómag	35 g	50 g
Tökmag	35 g	50 g
Lenmag	1 EK	1 ¹ / ₂ EK
Szezámag	1 EK	1 ¹ / ₂ EK
Só	1 TK	1 ¹ / ₂ TK
Méz	1 TK	1 ¹ / ₂ TK
Száritott kovász	¹ / ₂ csomag	³ / ₄ csomag
Száritott élesztő	1 csomag	1 ¹ / ₂ csomag

Program: KORPAKENYÉR

Tönkölybúza kenyér

Tipp: Az utolsó kelesztés előtt kis időre nyissa ki a készülék fedelét, a kenyeret kenje meg kis meleg vízzel, szórja meg tönkölybúza- vagy zabpehellyel, amelyeket kézzel kissé rányomkod!

Kenyér súlya, kb.	940 g	1350 g
Író	400 ml	500 ml
Teljes tönkölybúzaliszt	230 g	280 g
Teljes rozsliszt	180 g	230 g
Tönkölybúzadara, durva	180 g	180 g
Napraforgómag	75 g	100 g
Só	1 TK	1 ¹ / ₂ TK
Cukor	1 TK	1 ¹ / ₂ TK
Száritott kovász	³ / ₄ csomag	1 csomag
Száritott élesztő	³ / ₄ csomag	1 csomag

Program: NORMÁL

100% korpás kenyé

Kenyér súlya, kb.	850 g	1140 g
Víz	350 ml	500 ml
Só	1 TK	1 ¹ / ₂ TK
Méz	1 TK	2 TK
Teljes búzaliszt	540 g	760 g
Száritott élesztő	³ / ₄ csomag	1 csomag

Program: KORPAKENYÉR

Fekete kenyér

Kenyér súlya, kb.	920 g	1080 g
Víz	400 ml	450 ml
Teljes rozsdara, durva	180 g	180 g
Teljes rozsliszt	180 g	180 g
Teljes búzaliszt	230 g	280 g
Színes maláta (pörkölt malátából - bioboltokban kapható - sötét kenyérbelet eredményez)	10 g	15 g
Só	1 TK	1 ¹ / ₂ TK
Napraforgómag	75 g	100 g
Sötét répaszirup	³ / ₄ EK	1 EK
Száritott élesztő	³ / ₄ csomag	1 csomag
Száritott kovász	³ / ₄ csomag	1 csomag

Program: KORPAKENYÉR

I-es fokozat II-es fokozat

Tiszta búzakorpás kenyér

Kenyér súlya, kb.	860 g	1150 g
Víz	350 ml	550 ml
Só	1 TK	1 1/2 TK
Növényolaj	1 EK	1 1/2 EK
Méz	3/4 TK	1 TK
Répaszirup	3/4 TK	1 TK
Teljes búzaliszt	500 g	760 g
Létfonosságú búzasikér	3/4 EK	1 EK
Szárított élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: KORPAKENYÉR

I-es fokozat II-es fokozat

Sörkenyér

Kenyér súlya, kb.	950 g	1080 g
Víz	200 ml	225 ml
Sör	200 ml	225 ml
Teljes búzaliszt	230 g	280 g
Hajdinaliszt	180 g	180 g
Tönkölybúza dara	180 g	180 g
Só	1 TK	1 1/2 TK
Szezámag	50 g	75 g
Színes maláta (árpamaláta)	5 g	10 g
Szárított élesztő	3/4 csomag	1 csomag
Szárított kovász	3/4 csomag	1 csomag

Program: NORMÁL

Mindenféle finomság a pékműhelyből**Színes tízórai kenyér**

TIPP: A ropogós müzlit csokoládés müzliével vagy a saját kedvenc müzlijével is helyettesítheti.

Kenyér súlya, kb.	750 g	1020 g
Tej	250 ml	330 ml
405-ös búzaliszt	425 g	570 g
Cukor	1 1/2 EK	2 EK
Só	1 TK	1 1/2 TK
Aszalt szilva, durvára vágva	15 g	20 g
Aszalt sárgabarack, durvára vágva	15 g	20 g
Ropogós müzli	50 g	75 g
Kókuszeszelék	3/4 EK	1 EK
Vaj	25 g	35 g
Szárított élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: GYORS vagy ÉDES KENYÉR

Figyelem! Az ÉDES KENYÉR programban a kenyér lazább szerkezetű lesz, de ekkor csak kisebb mennyiségeket szabad használni, mert különben túl nagy lesz a térfogat.**RUMOS MAZSOLÁS dióskenyér**

Kenyér súlya, kb.	900 g	1180 g
Tej vagy víz	280 ml	350 ml
Rum 40 %	1 EK	2 EK
Vaj	30 g	40 g
Teljes búzaliszt	500 g	650 g
Fenyőméz	2 EK	3 EK
Só	1 TK	1 1/2 TK
Dió, egészben *	40 g	60 g
Rum-mazsola Schwartzautól *	50 g	75 g
Szárított élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: GYORS vagy ÉDES KENYÉR

Figyelem! Az ÉDES KENYÉR programban a kenyér lazább szerkezetű lesz, de ekkor csak kisebb mennyiségeket szabad használni, mert különben túl nagy lesz a térfogat.

* Ezeket a hozzávalókat az első hangjelzés után adja hozzá!

Joghurtos kenyér

Kenyér súlya, kb.	800 g	1150 g
Víz vagy tej	250 ml	300 ml
Joghurt	150 g	200 g
Só	1 TK	1 1/2 TK
Cukor	1 TK	1 1/2 TK
550-es liszt	500 g	700 g
Szárított élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: NORMÁL

Francia mézeskenyér

Kenyér súlya, kb.	770 g	1130 g
Víz	325 ml	450 ml
Só	1 TK	1 1/2 TK
Olívaolaj	1 EK	1 1/2 EK
Méz	1 1/2 EK	3/4 EK
405-es liszt	450 g	600 g
Üveg búzaliszt	75 g	100 g
Szárított élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: GYORS vagy ÉDES KENYÉR

Figyelem! Az ÉDES KENYÉR programban a kenyér lazább szerkezetű lesz, de ekkor csak kisebb mennyiségeket szabad használni, mert különben túl nagy lesz a térfogat.**Friss sajtoskenyér**

Kenyér súlya, kb.	800 g	1200 g
Víz vagy tej	200 ml	300 ml
Margarin/vaj	30 g	40 g
Tojás ganz	1	1
Só	1 TK	1 1/2 TK
Cukor	1 EK	1 1/2 EK
Friss reszelt sajt	125 g	200 g
550-es liszt	500 g	700 g
Szárított élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: NORMÁL

I-es fokozat II-es fokozat

Amaretto-kenyér

TIPP: A mandulalevelek helyett durvára aprított mandulát is használhat. Az amarettot tejjel vagy vízzel helyettesítheti.

Kenyér súlya, kb.	850 g	1100 g
Tej vagy víz	200 ml	250 ml
Amaretto	75 ml	100 ml
405-ös búzaliszt	500 g	650 g
Cukor	1 EK	2 EK
Só	1/2 TK	3/4 TK
Vaj	30 g	40 g
Mandulalevelek	75 g	100 g
Száritott élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: GYORS vagy ÉDES KENYÉR

Figyelem! Az ÉDES KENYÉR programban a kenyér lazább szerkezetű lesz, de ekkor csak kisebb mennyiségeket szabad használni, mert különben túl nagy lesz a térfogat.

Fűszeres kenyér

Kenyér súlya, kb.	860 g	1170 g
Író	375 ml	550 ml
Só	1 TK	1 1/2 TK
Vaj	10 g	20 g
Cukor	1 TK	1 1/2 TK
550-es liszt	500 g	760 g
Friss, finomra vágott petrezselyem vagy vegyes fűszerkeverék	1 1/2 EK	2 EK
Száritott élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: NORMÁL - (azonnal meg kell sütni!)

Rizses kenyér

- A rizst bő sós vízben főzze meg és hűtse le! A főzővizet szűrje le és az elmondottak szerint használja fel!
- TIPP: A rizs-főzőlé helyett tejet is lehet használni.
- A tésztához 2-3 EK mazsolát és 1 TK fahéjat tehet.
- Nagyobb kenyér nem süthető, mert a kenyér ragadós lesz.

Kenyér súlya, kb.	950 g	1100 g
Rizs-főzőlé	300 ml	350 ml
405-ös búzaliszt	540 g	650 g
Kerekszemű rizs nyerssúlya	50 g	75 g
Cukor	2 TK	3 TK
Száritott élesztő csomag	3/4 csomag	1

Program: ÉDES KENYÉR

Sárgarépás kenyér

Kenyér súlya, kb.	800 g	1000 g
Víz	275 ml	350 ml
Vaj	25 g	30 g
550-es liszt	500 g	650 g
Finomra aprított sárgarépa *	60 g	90 g
Só	1 TK	1 1/2 TK
Cukor	1 TK	1 1/2 TK
Száritott élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: NORMÁL

* A sárgarépából először is lét készíthet és a közben keletkező réparamadványt használhatja fel a megadott mennyiségben.

I-es fokozat II-es fokozat

Tojásos kenyér

TIPP: A tojást először a mérőedénybe üsse fel, majd töltsse fel vízzel a szükséges mennyiségig! A kenyeret azonnal süsse meg és még frissen fogyassza el!

Kenyér súlya, kb.	730 g	1050 g
Tojás	2	4
vízzel vagy tejjel feltöltve	275 ml	400 ml
Margarin/vaj	25 g	35 g
Só	1 TK	1 1/2 TK
Cukor	1 TK	1 1/2 TK
550-es liszt	500 g	700 g
Élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: GYORS

Napraforgómagos kenyér

TIPP: A napraforgómagot az első hangjelzés után tegye a tésztához! Tökmagot is használhat. Ha a magokat egy kicsit megpörköli, intenzívebb lesz az illatuk.

Kenyér súlya, kb.	870 g	1310 g
Víz	375 ml	550 ml
Vaj	30 g	40 g
550-es liszt	525 g	700 g
Só	1 TK	1 1/2 TK
Cukor	1 TK	1 1/2 TK
Napraforgómag	35 g	50 g
Száritott élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: NORMÁL

Füges-diós kenyér

TIPP: Ha friss diót használ, amelynél a dióbél héja még fehér, a kenyér enyhén keserű ízű, de nagyon ízletes és kiválóan illik az új borhoz.

Kenyér súlya, kb.	900 g	1270 g
Víz	350 ml	550 ml
1050-es búzaliszt	260 g	320 g
Rozsliszt	400 g	450 g
Só	1 TK	1 1/2 TK
Koszorúfüge finomra vágva	50 g	60 g
Dióbél, apróra vágva	50 g	60 g
Méz	1 1/2 TK	2 TK
Száritott kovász	3/4 csomag	1 csomag
Száritott élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: NORMÁL

Esküvői kenyér (kenyér és só)

TIPP: Ha az idő kijelző 1:30-at mutat, egy 5 cm átmérőjű új agyagedénykét kell belenyomni a kenyér közepébe. Ezt aztán egybesütik, és a kenyér kihülése után sőt lehet tölteni az edénykébe. Eredeti íz esküvőre, bevonulásra vagy más alkalmakra.

Kenyér súlya, kb.	800g	1230 g
Író	250 ml	330 ml
Víz	150 ml	200 ml
Rozsliszt	175 g	240 g
Rozsdara, 1700-as típus	175 g	240 g
550-es búzaliszt	225 g	300 g
Cukor	1 TK	1 1/2 TK
Só	1 TK	1 1/2 TK
Száritott kovász	3/4 csomag	1 csomag
Száritott élesztő	1 csomag	1 1/2 csomag

Program: NORMÁL

I-es fokozat II-es fokozat

Fűszeres kenyér

Kenyér súlya, kb.	770 g	1050 g
Víz	350 ml	450 ml
Szárított kovász	1/2 csomag	3/4 csomag
1150-es liszt	300 g	400 g
1050-es liszt	200 g	260 g
Só	1 TK	1 1/2 TK
Cukor	1 TK	1 1/2 TK
Koriander	1/2 TK	3/4 TK
Édeskömény	1/2 TK	3/4 TK
Ánizs	1/2 TK	3/4 TK
Szárított élesztő	1 csomag	1 1/2 csomag

Program: NORMÁL

Francia növényi fűszeres kenyér

TIPP: A fokhagymagerezdeket négyeszeres mennyiséggel növelheti, vékony szeletekre vághatja, vajban enyhén megpiríthatja és lehűtve adhatja hozzá a többi hozzávalóhoz. Nagyon ízletes. A sót is lehet helyettesíteni fűszersóval.

Kenyér súlya, kb.	850 g	1250 g
Víz	350 ml	480 ml
550-es búzaliszt	525 g	700 g
Üvegbúzaliszt	75 g	100 g
Cukor	1 TK	1 1/2 TK
Só	1 TK	1 1/2 TK
Felaprított petrezselyem, kapor és zsásza	1 1/2 EK	2 EK
Fokhagymagerezdek, finomra összenyomva	2 St.	3 St.
Vaj	15 g	20 g
Szárított élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: GYORS

Borsos-mandulás kenyér

TIPP: Ez a partykenyér különösen nagyon ízletes a lágy sajthoz. Nagyon laza szerkezetű lesz. Ha tömörebben szereti, csak feleannyi élesztőt használjon!

Kenyér súlya, kb.	820 g	1120 g
Víz	325 ml	450 ml
550-es búzaliszt	500 g	700 g
Só	1 TK	1 1/2 TK
Cukor	1 TK	1 1/2 TK
Vaj	15 g	20 g
Mandulaszeletek, pörköelve	75 g	100 g
Zöldbors magok, elrakottak	1 EK	1 1/2 EK
Szárított élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: NORMÁL

Kukoricakenyér

TIPP: A tészta kiválóan alkalmas a ropogós kenyérrétek készítésére. Ehhez a GYORS + TÉSZTA programot használja, formázza meg a kenyérréteket és süsse meg a kemencében.

Kenyér súlya, kb.	950 g	1300 g
Víz	300 ml	400 ml
Vaj	25 g	30 g
550-es liszt	540 g	700 g
Kukoricagríz	60 g	80 g
Savanyú alma héjastul, felaprítva	1	1
Szárított élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: NORMÁL

I-es fokozat II-es fokozat

Tökmagos kenyér

Kenyér súlya, kb.	900 g	1270 g
Tökmagpép *	300 ml	400 ml
550-es búzaliszt	500 g	650 g
Só	1 TK	1 1/2 TK
Cukor	1 TK	1 1/2 TK
Vaj	25 g	30 g
Tökmag	50 g	100 g
Szárított élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: NORMÁL

* A tökmagpépet (-lekvárt) édes-savanyún eltett tökmagból készítik. A tökmagot marináddal pürésítik, és a megadott mennyiségben felhasználják.

Szardellás kenyér

TIPP: Alma helyett apró kockákra vágott csemegeuborkát is beletehet azonos mennyiségben. A friss fűszervaj ízű kenyér finom és minden kenyérbüfé számára választékgazdagítást jelent.

Kenyér súlya, kb.	900 g	1350 g
Víz	325 ml	440 ml
Teljes búzaliszt	500 g	700 g
Teljes búzakorpa	75 g	100 g
Szardellafilé, finomra vágva	8	11
Piros alma héjastul, kimagozva és apró kockákra vágva	1	1 1/2
Olívaolaj	1 1/2 EK	2 EK
Szárított élesztő	1 csomag	1 1/2 csomag

Program: GYORS

Vincellérkenyér

Kenyér súlya, kb.	870 g	1220 g
Víz	150 ml	180 ml
Száraz fehérbor	150 ml	180 ml
Teljes búzaliszt	400 g	570 g
Teljes rozsliszt	125 g	150 g
Só	1 TK	1 1/2 TK
Barna cukor	1 TK	1 1/2 TK
Sertés- vagy tepertőzsír	20 g	30 g
Zsenge szőlőlevél, finomra vágva	1 EK	2 EK
Hagyma, finomra vágva	1 EK	2 EK
Dióbél, durvára vágva	2 EK	3 EK
Szárított kovász	1/2 csomag	3/4 csomag
Szárított élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: KORPAKENYÉR

Pizzakenyér

Kenyér súlya, kb.	920 g	1330 g
Víz	375 ml	570 ml
Olaj	1 EK	1 1/2 EK
Só	1 TK	1 1/2 TK
Cukor	1 TK	1 1/2 TK
Oregano	3/4 TK	1 TK
Parmezán sajt	2 1/2 EK	3 1/2 EK
Kukoricagríz	100 g	150 g
550-es liszt	475 g	650 g
Szárított élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: GYORS

I-es fokozat II-es fokozat

Zukkinis kenyér

TIPP: Különösen finom, ízletes a kenyér, ha Ön még melegen bekeni olivaoajjal.

Kenyér súlya, kb.	840 g	1250 g
Víz	50 ml	75 ml
550-es búzaliszt	500 g	750 g
Nyers cukkini, finomra vágva	300 g	450 g
Só	1 TK	1 1/2 TK
Cukor	1 TK	1 1/2 TK
Száritott élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: NORMÁL

I-es fokozat II-es fokozat

Frank szalonnáskenyér

TIPP: A TÉSZA programban a hozzávalókból cipótész-tát (zsemle) lehet készíteni, cipókat (zsemle) lehet formálni, lisztel beszórni, 200 oC-on sütőkemencében kisütni.

Kenyér súlya, kb.	850 g	1150 g
Író	350 ml	450 ml
Rozsliszt	300 g	400 g
1050-es búzaliszt	200 g	260 g
Só	1 TK	1 1/2 TK
Zsíros szalonna apróra felkockázva	75 g	100 g
Száritott kovász	1/2 csomag	3/4 csomag
Száritott élesztő	1 csomag	1 1/2 csomag

Program: NORMÁL

Sütőkeverékekből készült kenyerek

A sütőkeverékeket alapvetően a "GYORS" programban süsse, ha a gyártó másként nem rendelkezett.

Ciabatta

TIPP: A tésztát TÉSZA programban is elkészítheti, cipókat formálhat belőle és megsütheti.

Kenyér súlya, kb.	730 g	1000 g
Víz, langyos	310 ml	375 ml
Sütőkeverék - Ciabatta -	625 g	750 g
Száritott élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: GYORS

Kovászkenyér

Kenyér súlya, kb.	900 g	1100 g
Víz, langyos	375 ml	450 ml
Sütőkeverék - kovászkenyér -	600 g	750 g
Száritott élesztő	1 csomag	1 1/2 csomag

Program: NORMÁL

Korpás rozskenyér

Kenyér súlya, kb.	920 g	1180 g
Langyos víz	425 ml	550 ml
Sütőkeverék, korpásrozskenyér	600 g	750 g
Száritott élesztő	1 csomag	1 1/2 csomag

Program: NORMÁL

Parasztcipó

Kenyér súlya, kb.	900 g	1100 g
Langyos víz	375 ml	450 ml
Sütőkeverék, parasztcipó	600 g	750 g
Száritott élesztő	1 csomag	1 1/2 csomag

Program: NORMÁL

Finom fonottkalács

Kenyér súlya, kb.	730 g	1000 g
Langyos víz vagy tej	310 ml	375 ml
Sütőkeverék, - finom fonottkalács -	625 g	750 g
Száritott élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: GYORS vagy ÉDES KENYÉR

Figyelem! Az ÉDES KENYÉR programban a kenyér lazább szerkezetű lesz, ezért azonban csak kisebb mennyiségeket lehet felhasználni.

Kenyerek allergiás betegek részére

Azon személyek számára, akik gabona-allergiában szenvednek vagy meghatározott diéta-programokat kell betartaniuk, kenyérsütő automatáinkban próbasütéseket végeztünk különböző lisztkeverékekkel, amelyek részben kukorica-, rizs- vagy burgonyakeményítő alapon készültek, és jó eredményeket értünk el.

Minden felsorolt lisztfajta alkalmas a diétás terv (coeliakia / felnőttkori coeliakia) keretében történő speciális táplálkozásban fogyasztható kalács és kenyér sütésére. A kenyérsütő automatában sült kenyerek még nagyobb mennyiségű élesztő ill. borkő-sütőpor hozzáadása esetén is aránylag tömörek maradnak.

- Az alább felsorolt receptek hozzávalóit szigorúan a megadott sorrendben töltsse be a sütőformába!

- A következő programokat válassza:

a) kenyér készítéséhez

NORMÁL sötét, amivel a kenyérnek erősebb lesz a héja,
GYORS sötét, amivel a kenyér héja puhább lesz.

b) tészta készítéséhez, amelyet tovább akar feldolgozni:
TÉSZTA program

c) sütemény számára, amelyhez sütőport vagy borkövet használ kelesztőszeként
kizárólag a KALÁCS program.

- Mivel a sikkertmentes lisztek nem alkalmasak az előreprogramozáshoz, a sütési folyamatot mindig azonnal indítsa be a "START/STOP" gomb működtetésével!
- Amennyiben lisztmaradványok képződnek a tartály szélén, a gyúrási művelet közben nyissa ki a fedelet! A lisztet egy gumi téstakaparóval húzza a sütőforma közepére és kicsit nyomja bele a tésztába! Ismét zárja le a fedelet!
- Az élesztővel történő kenyérsütésnél az utolsó gyúrási művelet után (lásd a "Programok időbeli lefutása" táblázat) távolítsa el a dagasztó kampókat, mert máskülönben a kenyérben, mivel csak enyhén kel meg, a sütés után ezen a helyen üreg van és megnő.
- Tegyen néhány csepp olajat a tésztára és ujjával vagy egy téstakaparóval kenje szét ezeket! A beolajozás azért fontos, hogy a kenyér a sütésnél ne túl mélyen repedjen be.
- A fedelet ismét zárja le, így folytatódik a programlefutás.
- A kész kenyeret egy rácson hagyja kihűlni!

Javasoljuk, hogy a kihűlt kenyeret vágja szeletekre és adagonként fagyassza le, hogy ne száradjon ki olyan gyorsan. Szükség esetén a kenyérszeleteket kenyérpírítóban újra meg lehet sütni, és az ízük olyan lesz, mintha frissen sülték volna.

A következő recepteket sütőporral vagy foszfátmentes borkő-sütőporral is el lehet készíteni. A kis szárított élesztő csomagokat megfelelő sütőpor-csomagokkal helyettesítse!

DAMIN - Gluténmentes sütőkeverék (kukoricakeményítő) kenyér számára

Kenyér súlya, kb.	1150 g
Meleg víz	270 ml
Tej, 3,5 %	300 ml
DAMIN	700 g
Cukor	1 1/2 TK
Só	1 1/2 TK
Szárított élesztő	2 csomag

Program: NORMÁL

3-Pauly gluténmentes lisztkeverék-kenyér, zsemle és tészta program számára

TIPP: Ha ezekből a hozzávalókból a TÉSZTA programban tésztát készít, abból zsemlét, pizzatészta programot vagy tészta programot is készíthet.

Kenyér súlya, kb.	1150 g
Meleg víz	570 ml
Lisztkeverék	700 g
Vaj	30 g
Só	1 1/2 TK
Szárított élesztő	2 csomag

Program: NORMÁL

SCHÄR - Gluténmentes kenyérliszt keverék MIX B - Fehérkenyér III

Kenyér súlya, kb.	1150 g
Meleg víz	570 ml
Puha vaj	30 g
Kenyérliszt keverék, MIX B	700 g
Só	1/2 TK
Szárított élesztő	2 csomag

Program: NORMÁL

SIBYLLE Diétás lisztkeverék, világoskenyérhez és zsemléhez

TIPP: Ezekkel a hozzávalókkal a TÉSZTA programban tésztát készíthet, abból cipókat formálhat és ezeket megsütheti a sütőben.

Kenyér súlya, kb.	1150 g
Langyos tej vagy víz	570 ml
Lisztkeverék	700 g
Só	1 1/2 TK
Cukor	1 1/2 TK
Nagyon puha vaj	40 g
Szárított élesztő	2 csomag

Program: NORMÁL

SCHÄR - Gluténmentes kenyérliszt keverék MIX B - Fehérkenyér I

Kenyér súlya, kb.	1150 g
Meleg víz	570 ml
Ecet	1 1/2 TK
MIX B kenyérliszt keverék	700 g
Só	1/2 TK
Szárított élesztő	2 csomag

Program: NORMÁL

SCHÄR - Gluténmentes kenyérliszt keverék MIX B - Fehérkenyér II

Kenyér súlya, kb.	1150 g
Meleg víz	570 ml
Olaj	1½ EK
MIX B kenyérliszt keverék	700 g
Só	½ TK
Száritott élesztő	2 csomag

Program: NORMÁL

SCHÄR - Gluténmentes kenyérliszt keverék MIX B - Tejeskenyér

Kenyér súlya, kb.	1000 g
Meleg tej	500 ml
Tojás	1
Cukor	1 TK
Só	1 TK
MIX B kenyérliszt keverék	500 g
Száritott élesztő	1 csomag

Program: NORMÁL

SCHÄR - Gluténmentes kenyérliszt keverék MIX B - Fűszeres kenyér

Kenyér súlya, kb.	1150 g
Meleg víz	570 ml
Ecet	1½ EK
MIX B kenyérliszt keverék	700 g
Majoranna / oregano	je ½ TK
Oregano	½ TK
Só	½ TK
Száritott élesztő	2 csomag

Program: NORMÁL

SIBYLLE Diétás lisztkeverék, sötét, kenyérhez és tésztához

TIPP: Ha víz helyett tejet használ, a TÉSZA programban ezekkel a hozzávalókkal gyümölcstorta-alapot süthet. Ebben az esetben az ecet helyett megfelelő mennyiségű tejet használjon!

Kenyér súlya, kb.	1100 g
Meleg víz	300 ml
Teljes tej-joghurt	170 g
Lisztkeverék	700 g
Só	1½ TK
Ecet	1½ EK
Cukor	1½ TK
Száritott élesztő	2 csomag

Program: NORMÁL

Sütemény alapreceptek

A kenyérsütő automatában nagyon jó keverttésztákat is lehet sütni. Mivel a készülék dagasztó- és nem keverőszerszámokkal dolgozik, a sütemény valamivel tömörebb szerkezetű lesz, ami azonban nem csorbítja az ízt.

Ügyeljen, kérem a következőkre:

- A süteménysütés nem programozható be előre.
- Az alaprecepthez különböző adalékokat lehet hozzáadni. Az Ön fantáziáját semmi nem korlátozza. Ügyeljen azonban közben arra, hogy az alább megadott mennyiségeket ne lépje túl, mert különben a sütemény adott esetben nem sül át eléggé. Ha a sütemény teteje túl sötét lesz, kb. 60 perc után nyomja meg a START-/STOP gombot!
- Ha a sütemény készre sült, vegye ki a sütőformát a készülékből! Helyezze a formát nedves kendőre és még kb. 15 percig hagyja a süteményt hűlni a formában! Ezután egy gumi kenőkéssel könnyen leválaszthatja a süteményt a sütőforma oldalairól és óvatosan kiboríthatja.

Keverttészta alaprecept

Hozzávalók súlyú süteményhez	1000 g	1200 g
Tojás	4	6
Puha vaj	150 g	250 g
Cukor	150 g	250 g
Vaníliás cukor	1 csomag	2 csomag
405-es liszt	450 g	550 g
Sütőpor	1 csomag	1 csomag + 1 TK

Program: SÜTEMÉNY

További hozzávalók az alaprecept megváltoztatásához:

Hozzávalók súlyú süteményhez	1000 g	1200 g
Darált dió	70 g	100 g
vagy: reszelt csokoládé	70 g	100 g
vagy: kókuszreszelék	70 g	100 g
vagy: meghámozott és kockákra vágott (1 cm) alma	70 g	100 g

Tésztakészítés

Az Ön kenyérsütő automatájában a TЭСZТА programban egyszerűen készíthet tésztát, amit aztán tovább fel dolgozhat és megsüthet a sütőben.

A 2. dagasztás alatt, ha hallani lehet a hangjelzést, bele lehet tenni a hozzávalókat.

A TЭСZТА programban értelemszerűen nincsenek különböző sütési fokozatok. Mi azonban mégis különböző mennyiségeket adunk meg Önnek, amit elkészíthet. Íme néhány recept:

Francia baguette

Kenyér súlya, kb.	850 g	1280 g
Víz	375 ml	550 ml
Szárított búzakovász	25 g	50 g
Só	1 TK	1 1/2 TK
Cukor	1 TK	1 1/2 TK
550-es liszt	525 g	700 g
Úvegbúzaliszt	75 g	100 g
Szárított élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: TЭСZТА

- A kész tésztát ossza 2 - 4 részre, formáljon ki hosszúkás cipókat és 30 - 40 percig kelessze! A tetejét ferdén vágja be és süsse meg a sütőben!

Korpás pizza

Hozzávalók, kb.	2 pizzához	3 pizzához
Víz	150 ml	225 ml
Só	1/2 TK	1 TK
Olívaolaj	2 EK	3 EK
Teljes búzaliszt	300 g	450 g
Búzacsíra	1 EK	1 1/2 EK
Szárított élesztő	1/2 csomag	3/4 csomag

Program: TЭСZТА

- Nyújtsa ki a tésztát, formálja kerekre és 10 percig kelessze!
- Kenje be a tésztát a pizzaszósszal és ossza el rajta a kívánt rávalókat!
- 20 percig süsse!

Croissant

Hozzávalók kb.	14 db-hoz
Tojás	1
Vízzel vagy tejjel feltölteni	225 ml
Vaj	60g
Só	1 TK
Cukor	2 EK
405-es liszt	400 g
Szárított élesztő	3/4 csomag

Program: TЭСZТА

- A tésztát vegye ki a tartályból, gyúrja át, kelessze meg és még egyszer gyúrja át!
- Lefedve tegye hűtőszekrénybe 30 percre!
- A tésztát nyújtsa ki négyszögletűre és ossza el rajta a felolvasztott vajat (a szélét hagyja ki)! A tésztát háromszor hajtogassa egymás fölé (mint egy levelet)! Ezt a műveletet háromszor ismétlje meg!
- A tésztát egy műanyag zacskóban legalább 1 órára vagy egy éjszakára tegye hűtőszekrénybe!
- A tésztát nyújtsa ki derékszögűre és vágja 9 (18) négyszöggre. Minden négyszöget vágjon átlósan ketté!

- A háromszögeket a széles oldaluktól kezdve lazán tekerje fel, helyezze rá egy megszírozott sütőlapra!
- Kenje meg a felvert tojással és előmelegített sütőben 190 o-on 20 percig süsse! A sütőt a sütési idő alatt ne nyissa ki!

Kávésütemény

Hozzávalók egy átmérőjű süteményformához	22 cm	26 cm
Tej	170 ml	225 ml
Só	1/4 TK	1/2 TK
Tojássárgája	1	1
Vaj/margarin	10 g	20 g
550-es liszt	350 g	450 g
Cukor	35 g	50 g
Szárított élesztő	1/2 csomag	3/4 csomag

Program: TЭСZТА

- A tésztát vegye ki a tartályból, még egyszer gyúrja át és nyújtsa ki!
- Kerek vagy szögletes formát alakítson ki és a következő rávalókat ossza el rajta!

Vaj, olvasztott	2 EK	3 EK
Cukor	75 g	100 g
Őrölt fahéj	1 TK	1 1/2 TK
Darált dió	60 g	90 g

Cukoröntet tetszés szerint.

- A vajat kenje szét a tésztán!
- Egy lábasban keverje össze a cukrot, a fahéjat és a diót, és tegye rá a vajra!
- Meleg helyen 30 percig hagyja kelni és süsse ki!

Perec

Hozzávalók perechez	9 darab	12 darab
Víz	200 ml	300 ml
Só	1/4 TK	1/2 TK
405-es liszt	360 g	540 g
Cukor	1/2 TK	3/4 TK
Szárított élesztő	1/2 csomag	3/4 csomag

1 tojás (kissé felverve) a kenéshez.

Durva só a beszóráshoz

A tojáson és a durva són kívül minden adalékot öntsön bele a tartályba!

Program: TЭСZТА

- Ha felhangzik a hangjelzés és a displayn megjelenik a "0:00", nyomja meg a START/STOP gombot!
- A sütőt melegítse elő 230 oC-ra!
- A tésztát ossza fel darabokra és minden darabot formáljon hosszú, vékony hengerré!
- Csináljon ezekből pereceket és helyezze egy megszírozott sütőlapra!
- Kenje meg a pereceket a felvert tojással és szórja meg a durva sóval!
- Előmelegített sütőben 200 oC-on 12-15 percig süsse!

Aprósütemény

Igény szerint sütés előtt helyezzen közepre egy sárgabarackot! A megsült és kihűlt "ökörsemeket" szórja meg porcukorral!

Hozzávalók aprósüteményhez	9 darab	12 darab
Tej	100 ml	200 ml
Só	3/4 TK	1 TK
Víz	30 ml	45 ml
Vaj	30 g	45 g
Egész tojás	1	1 + 1 tojás-sárgája
405-es liszt	350 g	450 g
Cukor	1 1/2 EK	2 EK
Száritott élesztő	1/2 csomag	3/4 csomag

Program: TESZTA

A tésztát tetszése szerint formázza, vagy fahéjas tekercsek (csigatészta) számára dolgozza fel az alábbiak szerint:

Rávaló:

Olvasztott vaj / margarin	50 g	100 g
Cukor	50 g	100 g
Őrölt fahéj	1/2 TK	3/4 TK

Cukoröntet tetszés szerint

- A tésztát vegye ki a sütőtartályból és mégegyszer gyúrja át!
- Lisztezett felületen nyújtsa ki téglalap alakúra és a puha vaját ossza szét a tésztán! Keverje össze a cukrot és a fahéjat, szórja a vaj fölé!
- A szélesebb oldalától kiindulva lazán tekerje fel! Az oldalakat jól nyomkodja alá!
- A tekercset vágja darabokra, és bizonyos távolságban helyezze rá a sütőlapra!
- Kb. 40 percig kelessze!
- Előmelegített sütőben 190 o-on 25-30 percig süsse!
- Még melegen szórja meg cukormázzal!

Kis zsemle

Hozzávalók zsemlehez	9 darab	12 darab
Víz	325 ml	430 ml
Só	1 TK	1 1/2 TK
Vaj/margarin	30 g	40 g
Tiszta lecitin-por *	5 g	8 g
1050-es liszt	400 g	600 g
Búzakorpa	75 g	100 g
Cukor	1 TK	1 1/2 TK
Száritott élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: TESZTA

- A program végén vegye ki a tésztát!
- Gyúrja át a tésztát és formáljon belőle kis zsemleket, amelyeket mégegyszer megkeleszt.
- Előmelegített sütőben 200 oC-on süsse ki!

* A tiszta lecitin egy természetes emulgeáló szer, amely növeli a sütemény térfogatát, lágyabbá és puhábbá teszi a sütemény belsejét és meghosszabbítja az eltarthatóságot.

Karácsonyi kalácsok

Hozzávalók egy súlyú karácsonyi kalácshoz 1000 g

Tej	125 ml
Folyékony vaj	125 g
Tojás	1
Rum	3 EK
405-ös liszt	500 g
Cukor	100 g
Zitronát	50 g
Oranzsát	25 g
Őrölt mandula	50 g
Szultanina (damaszkuszi mazsola)	100 g
Só	1 csipet
Fahéj	2 csipet
Száritott élesztő	2 csomag

Program: TESZTA

A tésztát vegye ki a tartályból, tegye a karácsonyi kalács formába! 180 oC-on (forrólevegős sütőben 160 oC-on) kb. 1 óra - 1 óra 15 percig (nagyobb mennyiség) süsse!

Briós

Hozzávalók kb. brióshoz	9 darab	12 darab
Tojás	1	2
Vízzel vagy tejjel feltöltve ml-ig	225 ml	300 ml
Vaj/margarin	55 g	75 g
Só	1/2 TK	3/4 TK
Cukor	40 g	50 g
405-ös liszt	400 g	540 g
Száritott élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: TESZTA

- A tésztát vegye ki a tartályból, gyúrja át és ossza darabokra a fenti darabszámok szerint!
- Minden darabból formáljon 1 nagy és 1 kis golyót!
- A nagy golyót helyezze bele a kizsirozott briósformába! A kis golyót helyezze rá! Kétszeresére hagyja megkeltetni!
- A tojást keverje össze a cukorral, a briósokat kenje meg vele és süsse meg!

Gyümölcsíz

A dzsemet vagy gyümölcsízt gyorsan és egyszerűen el lehet készíteni a kenyérsütő automatában. Még ha soha nem is főzött ilyet, akkor is próbálja meg! Különösen ízletes, finom dzsemet kap.

A következőképpen járjon el:

- A friss, érett gyümölcsöt mossa meg! Az almát, őszibarackot, körtét és más kemény héjú gyümölcsöt esetleg hámozza meg!
- Mindig a megadott mennyiségeket vegye, mert ezek pontosan megfelelnek a GYÜMÖLCSÍZ programnak. Ellenkező esetben a massa túl korán fő meg, és kifut.
- Mérje ki a gyümölcsöket, vágja össze kis darabokra (max. 1 cm) vagy pürésítse, és tegye a tartályba!
- A "2:1" zselésítő cukrot a megadott mennyiségben adja hozzá! Kérem, hogy csakis ezt a cukrot használja és ne háztartási cukrot vagy az "1:1" zselésítő cukrot, mert akkor a dzsem túl híg lesz.
- Keverje össze a gyümölcsöt a cukorral, és indítsa el a programot, amely most félautomata üzemmódban fut.
- 1:20 óra után felhangzik a hangjelzés és a dzsemet üvegekbe töltheti és jól lezárhatja azokat.

Földieper dzsem

Friss földieper, megmosva, megtisztítva és apróra vágva vagy pürésítve	900 g
Zselésítő cukor "2:1"	500 g
Citromlé	1 EK

- A tartályban minden hozzávalót keverjen össze a gumi kenőkéssel!
- Válassza ki a gyümölcsíz PROGRAMOT és indítsa el!
- A tartály oldalfalairól a gyümölcsmaradékot egy spatulával húzza le!
- Ha felhangzik a hangjelzés, fogókesztyűvel vegye ki a tartályt a készülékből!
- Töltse a dzsemet üvegekbe és jól zárja le ezeket!

Ez a berendezés megfelel a CE-nek és lett gyártva a biztonság legmodernebb irányelvei szerint. Megjegyezzük az esetleges műszaki változásokat!

Garancialevél

Az általunk forgalmazott készülékre az eladás napjától számítva (pénztári nyugta) 24 havi garanciát vállalunk. A garanciaidő alatt javítással vagy cserével megszüntetjük a készüléknek azokat a hibáit, amelyeket anyag- vagy gyártási hiba okozott.

A garanciára való jogosultságot a vételi bizonylat igazolja. E nélkül a bizonylat nélkül a készülék nem cserélhető vagy javítható díjtanul.

Garanciális esetben szíveskedjék a teljes készüléket eredeti csomagolásában, a pénztári bizonylattal együtt átadni a kereskedőnek.

Bogyós gyümölcs dzsem

Mélyhűtött bogyós gyümölcs felolvasztva	950 g
Zselésítő cukor "2:1"	500 g
Citromlé	1 EK

- Minden hozzávalót keverjen össze a tartályban!
- Válassza ki a GYÜMÖLCSÍZ programot és indítsa el!
- Gumi spatulával húzza le a cukormaradványokat a tartály oldaláról!
- Ha felhangzik a hangjelzés, fogókesztyűvel vegye ki a tartályt a készülékből!
- Töltse a dzsemet üvegekbe és jól zárja le ezeket!

Narancsdzsem

Narancs, lehámozva és kis kockákra vágva	900 g
Citrom, lehámozva és kis kockákra vágva	100 g
Zselésítő cukor "2:1"	500 g

- A narancsot és a citromot hámozza meg és vágja kis darabkákra!
- Tegye hozzá a cukrot, és minden hozzávalót tegyen bele a tartályba!
- Válassza ki a GYÜMÖLCSÍZ programot és indítsa el!
- Gumi spatulával húzza le a cukormaradványokat a tartály oldaláról!
- Ha felhangzik a hangjelzés, fogókesztyűvel vegye ki a tartályt a készülékből!
- Töltse a dzsemet üvegekbe és jól zárja le ezeket!

A készülék tartozékainak üvegtörése és egyéb károsodása nem ok a készülék cseréjére, ezek helyett díjtanuln cseretartozékot küldünk. Ilyenkor nem kell beküldeni a készüléket, csak az adott meghibásodott tartozékot kell megrendelni!

A kopó alkatrészek tisztítása, karbantartása és cseréje nem tartozik a garancia körébe, ezért térítésköteles. Letéktelen beavatkozás esetén a garancia érvényét veszti.

A garancia lejártá után

A garancia lejártá után a megfelelő szakkereskedő vagy szakszerviz térítés ellenében elvégzi a szükségessé váló javításokat.

Technische Daten

Modell: CB 556
 Spannungsversorgung: 230 V, 50 Hz
 Leistungsaufnahme: 800 W
 Schutzklasse: I
 Füllmenge: 3 Liter (entspricht
 ca. 1.300 g Brotgewicht)

Technical Data

Model: CB 556
 Voltage: 230 V, 50 Hz
 Power input: 800 W
 Protection class: I
 Capacity: 3 liters (equal to
 approx. 1,300 g of bread)

Műszaki adatok

Modell: CB 556
 Feszültségellátás: 230 V, 50 Hz
 Teljesítményfelvétel: 800 W
 Védelmi osztály: I
 Töltési mennyiség: 3 liter (kb. 1.300 g
 bruttó súlynak felel meg)

BOMANN®

C. Bomann GmbH
 Heinrich-Horten-Str. 17 · 47906 Kempen
 Tel.: 0 21 52/8998-0 · Fax: 0 21 52/8 99 89 11
 e-mail: mail@bomann.de · Internet: www.bomann.de