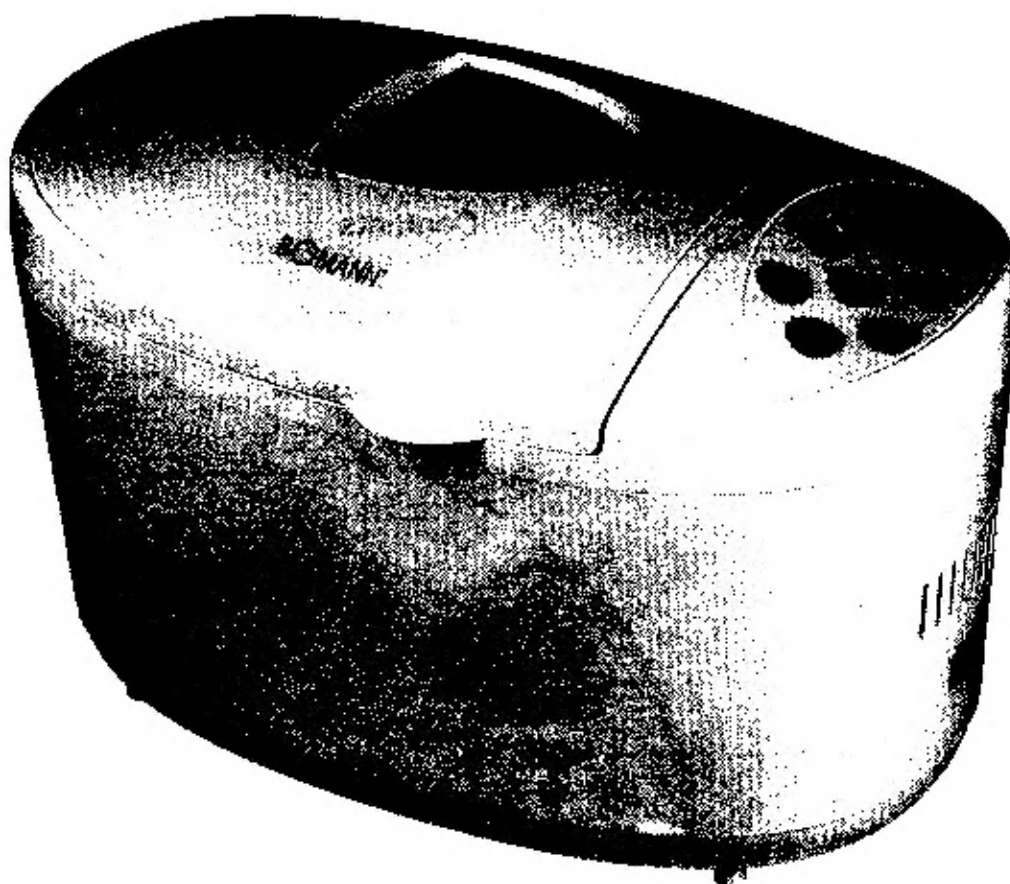


Bedienungsanleitung/Garantie

Instruction Manual/Guarantee • A használati utasítás/Garancia

Brotbackautomat

Bread baking machine • Kenyérsütő automata



CB 594

Tartalomjegyzék

Kezelési utasítás.....	Oldal	31
Biztonsági előírások.....	Oldal	31
Alkatrészek és jelölések.....	Oldal	3, 32
Kezelőtábla.....	Oldal	3, 32
Magyarázatok a kezelőtáblához.....	Oldal	32
A kenyérsütő automata funkciói.....	Oldal	33
Az automata kenyérsütő használatbavétele és programlefutása.....	Oldal	33
A programok időbeli lefutása.....	Oldal	34
Tisztítás és karbantartás.....	Oldal	35
Kérdések a sütéshez.....	Oldal	35
Kérdések a kenyérsütő automatához.....	Oldal	36
Receptekre vonatkozó kérdések.....	Oldal	37
Megjegyzések a receptekhez.....	Oldal	37
Receptek.....	Oldal	39
Műszaki adatok.....	Oldal	43

Kezelési utasítás

Gratulálunk Önnek, hogy megvásárolta a CB 594 modellű kenyérsütő automatát. Ön ezzel egy olyan készüléket szerzett, amely teljesen új koncepciót kínál:

- A kenyérsütőt 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.
- Az automata kenyérsütő néhány programja lehetővé teszi a késleltetett sütést, azaz a programlefutást akár 13 órával is későbbre lehet programozni.

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

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

Biztonsági előírások

A kezelési utasításban levő összes útmutatást olvassa EK, 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. Figyelem, tűzveszély! Mindig felügyelet mellett működtesse a készüléket! Késleltetett sütés esetén mindig úgy állítsa be az időzítő órát, hogy működés közben a készülék már megfelelő felügyelet mellett legyen!
4. 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!
5. 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.
6. A nem a gyártó által javasolt tartozékok használata sérülésekhez vezethet. A készüléket csakis az előírányzott célra használja!
7. A készüléket úgy helyezze EK, 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.
8. A kenyérsütő automatát más tárgyaktól legalább 10 cm-es távolságban kell elhelyezni, ha működésben van. A készüléket csak épületeken belül használja!
9. Gondoskodjon arról, hogy a kábel ne érintkezzen meleg felületekkel és lógjon az asztal szélén, hogy pl. a gyermekek ne húzhasák meg!
10. A készüléket soha ne állítsa gáz- vagy villanytűzhely vagy forró sütő mellé!
11. A készüléket a legnagyobb óvatossággal kell mozgatni, ha forró folyadékkal (dzsem) van megtöltve!
12. A kenyérformát soha ne vegye ki működés közben!
13. Ne tegyen a receptben megadottnál nagyobb mennyiségeket a sütőformába! Ha ezt teszi, vagy nem sül meg egyenletesen a kenyér, vagy kifut a tészta. Vegye figyelembe ezzel kapcsolatos útmutatásainkat!
14. Fémfóliákat vagy más anyagokat nem szabad betenni a készülékbe, mert ez tűz vagy rövidzárlat kockázatát rejti magában.
15. A készüléket soha ne fedje le törülközővel vagy más anyagokkal! A hőnek és a gőznek EK kell tudni távozni. Tűz keletkezhet, ha a készüléket gyúlékony anyaggal fedi le vagy érintkezésbe kerül pl. a függönyökkel.

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

Alkatrészek és jelölések

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

Tartozékok (ábra nélkül):

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

Kezelőtábla

- LED kijelző**
A program végéig tartó időt mutatja.
- START/STOPP gomb**
A programlefutás indításához és megszakításához
- FARBE gomb**
A kívánt barnaság beállításához
- TEIGMENGE gomb**
2 súlyfokozatban történő beállításához az alábbiakban leírtak szerint
- AUSWAHL gomb**
Az „Időleges lefutás” c. fejezetben leírt programok kiválasztásához
- ZEIT gomb**
Az előprogramozási idő beviteléhez

Magyarázatok a kezelőtáblához

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

1. DISPLAY (KIJELZŐ)

ALAPBEÁLLÍTÁS

E kijelzés jelzi az üzemkész 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/STOPP gomb

A programlefutás indításához és befejezéséhez. Amint megnyomja a START/STOPP gombot, pontok villognak az időadatok között. A START/STOPP 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 AUSWAHL gombbal tegye.

3. ZEIT gomb

Azokat a programokat, amelyek időkésleltetéssel indíthatók, a „Programok időbeli lefutása” táblázat ismerteti. A SCHNELL, KUCHEN, SÜSSES BROT és MARMELADE programokat nem lehet időkésleltetéssel indítani. A mindenkoriban programban automatikusan bevitt időhöz, esetleg hozzászámítva az 1 órás melegentartási időt (a sütési művelet befejeződése után), hozzá kell adnia azokat az órákat és percekét, amelyek leteltével az elkészítést EK kell indítani.

A maximális időkésleltetés 13 óra.

Példa:

20:30 van és az Ön kenyérének legkésőbb a rákövetkező reggel 7:00 órákig, tehát 10 óra és 30 perc múlva késznek kell lennie. Nyomja meg az ZEIT-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. FARBE gomb

Ezzel a gombbal a kívánt barnasági fok állítható be: HELL - MITTEL - DUNKEL (VILÁGOS - KÖZEPES - SÖTÉT).

5. TEIGMENGE gomb

Ezzel különböző programokban lehet beállítást végezni (lásd a táblázatot)

STUFE I = kisebb súlyú kenyér számára.

STUFE II = nagyobb súlyú kenyér számára.

A receptekben megtalálja ez idevágó javaslatunkat.

6. AUSWAHL gomb

A menü-gombbal hívja be az egyes programokat, amelyek részletesen le vannak írva a „Programok időbeli lefutása” táblázatban.

A következő sütési programokat használhatja:

- NORMAL** (NORMÁL) Fehér- és vegyes kenyér (rozs- és búzalisztból) számára. Ezt a programot használják a leggyakrabban.
- SCHNELL** (GYORS) A fehér- és a vegyes kenyér gyorsabb sütéséhez
- WEISSBROT** (FEHÉRKENYÉR) A különösen laza fehérkenyér sütéséhez
- SÜSSES BROT** (ÉDES KENYÉR) Édes keltszta sütéséhez
- VOLLKORN** (KORPAKENYÉR) Korpás kenyér számára
- KUCHEN** (KALÁCS) Sütőporral sütt sütemény számára
- TEIG** (TÉSZTA) Tészta sütéséhez
- BACKEN** (SÜTÉS) Kenyér vagy kalács utánsütéséhez
- MARMELADE** (GYÜMÖLCSÍZ) Gyümölcsíz és dzsem főzéséhez
- SANDWICH** (SZENDVICS) Lazább szendvicskenyér sütéséhez

A kenyérsütő automaták funkciói

Berregő-funkció

A berregő felhangzása:

- minden program-gomb megnyomásakor
- a második keverési művelet alatt a NORMAL, VOLLKORN, SCHNELL, KUCHEN és SANDWICH programokban, figyelmeztetésül, hogy most lehet beletenni a magokat, gyümölcsöket,ogyorót 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 °C feletti), akkor az újbóli indításnál a kijelzőn H:HH jelenik meg és felhangzik a hangjelzés. Ha ilyen eset fordul elő, addig nyomja a START-/STOPP-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 BACKEN program akkor is azonnal indítható, ha a készülék még forró.

Az automata kenyérsütő használatbavétele és 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 előírás szerűen szerelt, földelt, 230 V, 50 Hz-es konnektorba, és kapcsolja be a készüléket a be-/kikapcsoló gombbal (L)!

Programlefutás kiválasztása

1. Az AUSWAHL-gombbal jelölje ki a kívánt programot!
2. Jelölje ki, ha lehet, a kívánt sültési fokozatot!
3. Jelölje ki, ha lehet, a kívánt tézstamennyiséget!
4. A program indítását, ha mód van rá, a ZEIT-gombbal lehet késleltetni.
5. Nyomja meg a START-/STOPP-gombot!

Vegye figyelembe a következőket!

A programok:

- NORMAL
- SCHNELL
- WEISSBROT
- SÜSSESBROT
- VOLLKORN
- TEIG
- SANDWICH

az adalékok előmelegítésével kezdődnek. Ilyenkor a program be van kapcsolva anélkül, hogy a dagasztóhorg mozogna. Részletek a "Programok időbeli lefutása" c. táblázatban található.

Tészta keverés és gyúrás

A kenyérsütő automata automatikusan addig keveri és gyúrra a tésztát, amíg az EK 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 BACKEN programban még utána sütheti. Először nyomja meg a START-/STOPP-gombot, majd hívja be és indítsa EK a BACKEN 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 (L), 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 kampószigonygal 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.	2	4	6	8	10
	SCHNELL	SÜSSES BROT	KUCHEN	BACKEN	SANDWICH
Fokozat					1 2
Bruttósúly g-ban, kb.					750 1300
Összidő, óra	1:58	1:52	2:00	1:00	3:09 3:20
Minden következő id -adat percekben értend					
Előmelegítés Motor nem működik – fűtés be/ki 5/25 s)*	5	3		-	11 12
Keverés (balraforg.)	3	3	3,5	-	3
1. Dagasztás (balraforg.)	2	2	-	-	2
2. Dagasztás (felváltva jobbra/ balra) Fűtés be/ki 5/25 s*	20	5	Keverés 12,5 min. (fűtés n.) 8 min. Fűtés be/ki 5/25 s		13
Jelzés az adalékok hozzáadására					
Displayed time	kb. 1:33	-	kb. 1:49	-	kb. 2:34 kb. 2:45
1. Kelesztés Fűtés be/ki (5/25 s)*	-	-	-	-	45
Tészta simítása	1	-	-	-	1
2. Kelesztés Fűtés be/ki (5/25 s)*	7	7	-	-	18
Tészta simítása	-	-	-	-	1
3. Kelesztés Fűtés be/ki (5/25 s)*	25	27	-	-	39
Sütés Fűtés be/ki (22/8 s), 8/22 s a hőmérséklet elérése után	55	65	80	60	56
Pihentetés (fűtés nélkül)	-	-	16	-	
Melegentartás Fűtés be/ki	60	-	-	-	60
Előre beprogramozás					
Időkapcsoló (max.)	-	-	-	13 óra	13 óra

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

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

Tisztítás és karbantartás

- Használat előtt öblítse ki vízzel az automata kenyérsütő sütőformáját, és tisztítsa meg a dagasztóhorgot!
- 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 °C-on. Lehűlés után konyhai törőpapírral 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 elteszi. Körülbelül félóráig 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. Lágymosogatószerrel használjon, semmi esetre se kémiai tisztítószereket, benzint, sütőtisztítót vagy karcoló/dörzsölő hatású szereket.
- Nedves kendővel távolítsa EK minden adalékot és morzsát a fedélről, a készülékhátról és a sütőkamráról. **A készüléket soha ne merítse bele vízbe és soha ne töltsön vizet a sütőkamrába!** A könnyebb tisztíthatóság végett a fedelet le lehet venni úgy, hogy függőleges helyzetbe állítja, majd a zsanérról hátrafelé nyomja.
- A sütőformát kívül nedves kendővel törölje le! A forma belsejét vízzel lehet kiöblíteni. 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 EK. 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 EK 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 búza-sikért!

- b) Ha a kenyér tölcserformán középre 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 öltenie, 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 típuszámok?

Minél alacsonyabb a típuszám, 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 sikért tartalmaz a liszt és annál kevésbé kel meg a tészta. A legnagyobb mennyiségű sikért az 550-es típusszámú liszt tartalmazza.

Milyen különböző lisztfajták vannak és hogyan használják azokat?

- A kukorica-, rizs-, burgonyaliszt különösen a sikerre érzékenyek vagy olyanok számára alkalmas, akik „felnőttkori coeliakiában” vagy „coeliakiában” szenvednek.
- A tönkölybúzaliszt nagyon drága, de teljesen mentes a kémiai anyagoktól, mivel a nagyon természetlen talajon növő 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 liszttípus szerepel, a kezelési utasításban leírtak szerint.
- A kölesliszt különösen a többszörös allergiában szenvedők számára alkalmas. Minden olyan receptet használni lehet, amelyben a 405-ös, 550-es vagy 1050-es liszttípus szerepel, a kezelési utasításban leírtak szerint.
- A kemény (üveg-) búzából készült liszt (DURUM) alaga alapján különösen bagettek sütésére alkalmas és durumbúzadarával helyettesíthető.

Hogyan lesz a friss kenyér könnyen emészthető?

Ha egy pürésre főzött burgonyát ad a liszthez 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 liszthez viszonyított arányban keverje bele.

Mit lehet tenni, ha a kenyér élesztőfű?

- Amennyiben cukrot használt, ezt hagyja ki, a kenyér ekkor viszont kétségtelenül kevésbé barna lesz.
- Tegyen hozzá a vízhez szokványos, tisztaszeszből készített ecetet, egy kis kenyérhez 1 1/2 EK-lal, egy nagy kenyérhez 2 EK-lal.
- 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 kenyeret 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:

Az automata vagy a display nem működik.	Elfelejtette bedugni a dugaszt a konnectorba. Elfelejtette bekapcsolni a ki-/ekapcsológombot (L).	Ellenőrizze a hálózati csatlakozó dugaszt és a kapcsolót!
A kenyér részint összeesett és az alsó oldalán nedves.	A kenyér a sütés és a melegítést követően túl sokáig maradt a formában.	A kenyeret legkésőbb a melegítési funkció lejárta után vegye ki a formából!
	Helytelen programbeállítás. Megérintette a START-/STOPP gombot, mialatt a gép üzemben volt.	Még egyszer ellenőrizze a kiválasztott menüt és a többi beállítást! Már ne tegyen bele adalékokat és kezdje újra!
A hozzávalók nem keveredtek össze vagy a kenyér nem sült át tökéletesen.	Üzem közben többször kinyitotta a fedelet. Üzem közben hosszabb áramkimaradás.	A legutolsó kelesztés után már ne nyissa ki a fedelet! 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 vevőszolgálatához!