

Backanleitung Kombidämpfer/Konvektomat (Standard)

Brot (Bei Tiefkühlung ca.1-2 Std., im Beutel, auftauen lassen)

- 1 Kombidämpfer/Konvektomat auf 180°C* Ober- und Unterhitze vorheizen.
- 2 Brot auspacken und 8-10min.* lang backen.
- 3 Brot aus dem Kombidämpfer/Konvektomaten nehmen und ca. 15min. auskühlen lassen.

Brötchen (Bei Tiefkühlung kein Auftauen nötig - Backzeit bleibt gleich)

- 1 Kombidämpfer/Konvektomat auf 180°C* Ober- und Unterhitze vorheizen.
- 2 Brötchen auspacken und ca. 4-6min.* lang backen.
- 3 Brötchen aus dem Kombidämpfer/Konvektomaten nehmen und ca. 5min. auskühlen lassen.

Feingebäck (Bei Tiefkühlung kein Auftauen nötig - Backzeit bleibt gleich)

- 1 Kombidämpfer/Konvektomat auf 180°C* Ober- und Unterhitze vorheizen.
- 2 Feingebäck auspacken und ca. 4-6min.* lang backen.
- 3 Feingebäck aus dem Kombidämpfer/Konvektomaten nehmen und ca. 5min. auskühlen lassen.

*Bitte beachten Sie, dass die Backtemperatur und die Backzeit, je nach Art des Modells, variieren können.



Modell:

Brot (Bei Tiefkühlung ca.1-2 Std., im Beutel, auftauen lassen)

- 1 Kombidämpfer/Konvektomat auf ____ °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- 2 Brot auspacken und ____ min. lang backen.
- 3 Brot aus dem Kombidämpfer/Konvektomaten nehmen und ca. 15min. auskühlen lassen.

Brötchen (Bei Tiefkühlung kein Auftauen nötig - Backzeit bleibt gleich)

- 1 Kombidämpfer/Konvektomat auf ____ °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- 2 Brötchen auspacken und ca. ____ min. lang backen.
- 3 Brötchen aus dem Kombidämpfer/Konvektomaten nehmen und ca. 5min. auskühlen lassen.

Feingebäck (Bei Tiefkühlung kein Auftauen nötig - Backzeit bleibt gleich)

- 1 Kombidämpfer/Konvektomat auf ____ °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- 2 Feingebäck auspacken und ca. ____ min. lang backen.
- 3 Feingebäck aus dem Kombidämpfer/Konvektomaten nehmen und ca. 5min. auskühlen lassen.