

D**INHALT**

Technische Daten	3
Wichtige Sicherheitshinweise	4
Ihre Brotbackmaschine	5
Bedienfeld	6
Benutzung der Brotbackmaschine	8
Programmfunktionen	9
Erste Inbetriebnahme	10
Handhabung	10
Reinigung	11
Fehlersuche und Fragen	12
Rezepte	13
Garantie	16

TECHNISCHE DATEN

Art.-Nr.:	BM 3986
Netzspannung:	230 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	800 W
Backkapazität:	max. 750g Mehl für ein 1000 – 1600g - Brot
Abmessungen ca.:	42 cm (B) x 26 cm (T) x 29 cm (H)
Gewicht:	6.8 kg
Timer:	Bis zu 13 Stunden vorprogrammierbar
Programmfunktionen:	10
Zubehör:	Messbecher, Messlöffel, Hakenspieß zum Entfernen der Knethaken

Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

D**WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**

Die Gebrauchsanweisung vor der ersten Benutzung der Brotbackmaschine vollständig durchlesen.

- Die Gehäuseoberflächen, die Dampfaustrittsöffnung und die Backform sind während und direkt nach dem Betrieb sehr heiß. Berühren Sie keine heißen Geräteteile und **benutzen Sie, besonders bei der Brotentnahme, unbedingt Topflappen oder Topfhandschuhe !**
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose an. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen.
- Nach jedem Gebrauch das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen, ebenso bei:
 - Störungen während des Betriebes,
 - Entnahme der Backform,
 - jeder Reinigung.
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen. Die Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen und von heißen Geräteteilen fernhalten.
- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät incl. eventueller Zubehörteile auf Mängel überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. einer Fallbelastung ausgesetzt wurde, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. Auch in diesem Fall das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Überprüfen Sie die Anschlussleitung regelmäßig auf Beschädigungen. Im Falle einer Beschädigung darf das Gerät nicht benutzt werden.
- Kinder erkennen nicht die Gefahren, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Deshalb das Gerät nur außerhalb der Reichweite von Kindern benutzen.
- Der Abstand zu Wandflächen oder anderen Gegenständen muss mindestens 10 cm betragen. Das Gerät nicht unter Vorhängen oder anderen brennbaren Materialien benutzen und im Betrieb nicht mit einem Tuch oder ähnlichem abdecken.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, rutschfeste und wärmebeständige Unterlage.
- Das Gerät oder die Anschlussleitung darf nicht mit heißen Oberflächen (z.B. Herdplatten o. ä.) oder offenen Gasflammen in Kontakt kommen.
- Erst in Betrieb nehmen, wenn die Backform mit den Zutaten in das Gerät eingesetzt wurden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien oder auf einer nassen Oberfläche oder dort, wo es mit Wasserspritzern in Berührung kommen könnte. Tauchen Sie Netzstecker, Kabel oder Hauptgerät **nie** in Wasser.
- Das Gerät ist zur Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für den gewerblichen Einsatz.
- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Der Gebrauch von Zusatzteilen, die nicht vom Hersteller vorgesehen sind, können zu Beschädigungen oder Verletzungen führen.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen. Greifen Sie nicht in das Gerät, wenn der Netzstecker noch eingesteckt ist oder das Gerät noch heiß ist.
- Reparaturen an Elektrogeräten müssen von Fachkräften durchgeführt werden, da Sicherheitshinweise zu beachten sind und um Gefährdungen zu vermeiden. Dies gilt auch für den

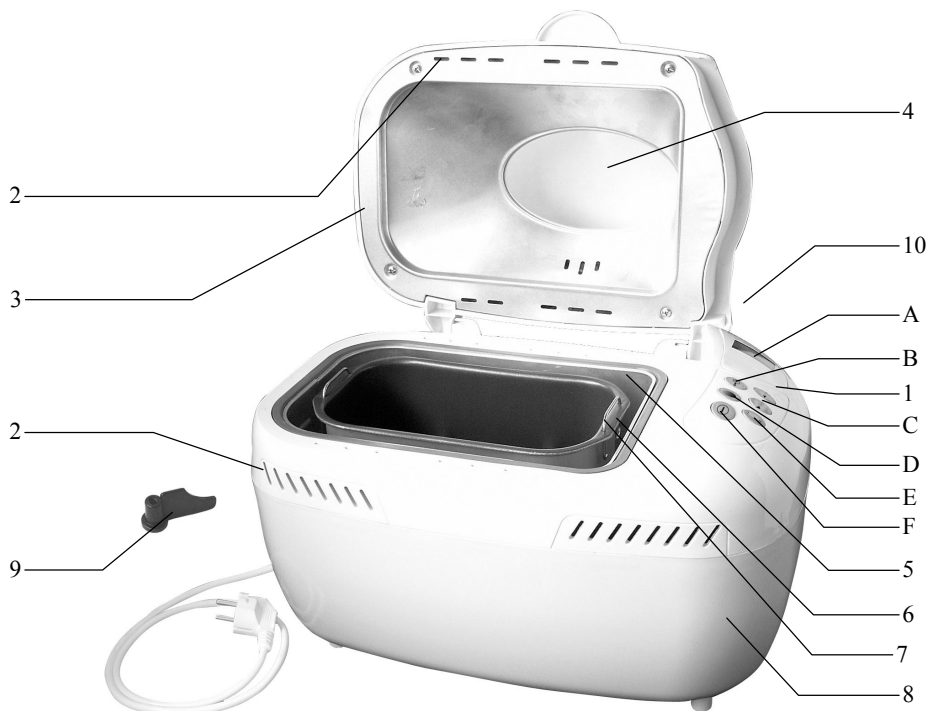
D

Austausch der Anschlussleitung. Schicken Sie daher im Reparaturfall das Gerät zu unserem Kundendienst. Die Anschrift finden Sie im Anhang der Anweisung.

- Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung auf.

Ihre Brotbackmaschine

- | | | | |
|----|---|-----|------------------------------|
| 1. | Bedienfeld | 2. | Lüftungsschlitze |
| A | LCD-Anzeigedisplay | 3. | Deckel |
| B | Brotgewicht  | 4. | Sichtfenster |
| C | Timer  /  | 5. | Backraum |
| D | Bräunung  | 6. | Backform |
| E | Menü  | 7. | Backformgriff |
| F | Start / Stop  | 8. | Gehäuse |
| | | 9. | Knetstäbe |
| | | 10. | Ein/Aus-Schalter (Rückseite) |



D**Bedienfeld****A LCD-Anzeigedisplay**

Zeigt das Programm und die Programmlaufzeit an. Der Doppelpunkt in der Zeitanzeige blinkt, solange ein Programm läuft.

Beispiel:

Mit der -Taste wurde das Programm 5 (VOLLKORN) gewählt. In der Anzeige erscheint: 5 3:40. Das Brotgewicht wird durch ein Dreieck oben rechts im Display unterhalb des größeren Brotsymbols () angezeigt. Die Bräunung wird durch ein Dreieck oben in der Mitte mit  (MITTEL) angegeben. Das Programm läuft 3 Stunden und 40 Minuten.

B Timer /

Die Programme 1, 3, 5, 7, 8 und 10 können zeitverzögert gestartet werden. Damit kann das Programmende bis zu 13 Stunden später erfolgen.

Beispiel:

Sie möchten um 20.00 Uhr das Programm starten und das Brot soll am nächsten Morgen um 7.30 Uhr fertig sein. Dies entspricht einer Gesamtlaufzeit von 11 Stunden und 30 Minuten.

- Wählen Sie mit der -Taste das gewünschte Programm.
- Drücken Sie die Taste  oder  bis im Display 11:30 (Gesamtlaufzeit) erscheint.
- Füllen Sie die entsprechenden Zutaten wie unter *Handhabung* beschrieben ein. Die Hefe darf nicht mit Flüssigkeit oder Salz in Berührung kommen.
- Verwenden Sie nur Rezepte, die Sie schon einmal gebacken haben, um sicher zu sein, dass das Zutatenverhältnis zueinander stimmt, der Teig optimal gebacken wird und sicher gestellt ist, dass der aufgehende Teig nicht überquellen kann.
- Benutzen Sie die Timerfunktion nicht, wenn das Rezept leicht verderbliche Zutaten enthält, wie z.B. Eier, frische Milch oder Früchte. Ungeeignet sind auch Rezepte bei denen Zutaten, z.B. Nüsse, Körner oder Trockenfrüchte, während der 2. Knetphase beigegeben werden müssen.

C Bräunung

In den Programmen 1, 2, 3, 4, 5, 6, und 8 kann der Bräunungsgrad in drei Stufen vorgewählt werden. Am oberen mittleren LCD-Display-Rand erscheint ein Dreieck an der Stelle des eingestellten Bräunungsgrades.

HELL 

MITTEL 

DUNKEL 

D Menü

Drücken Sie solange die -Taste bis das gewünschte Programm im LCD-Display (A) angezeigt wird.

Es stehen 10 verschiedene Programme zur Verfügung:

D

Menü	1		2	3	4	5		6	7	8	9	10	
	Basis		Schnell	Weiß- brot	Kurz	Vollkorn		Gebäck	Teig	Backen	Marme- lade	Sandwich	
Gewicht	750	1300				750	1300					750	1300
Vorheizen (Motor arbeitet nicht – Heizung an/aus)	17	20	5	22	3	37	40	-	22	-	Heizung an/aus	11	22
Rühren	3		3	3	3	3		3,5	3	-	15	3	
1. Kneten	2		2	2	2	2	-	-	2	-	-	2	
2. Kneten	13		20	16	5	13		12,5min. (o. Heiz.) 8 Min. m. Heizung	16	-	-	13	
Signalton Anzeige 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	45		-	45	-	45		-	-	-	-	45	
Teig glätten	1		1	1	-	1		-	-	-	-	1	
2. Aufgehen	18		7	25	7	18		-	45	-	-	18	
Teig glätten	1		-	1	-	1		-	-	-	-	1	
Letztes Aufgehen	45		25	50	27	35		-	22	-	-	39	
Backen	55	62	55	65	65	55	62	80	-	60	45 Rühren / Kochen	56	
Ruhepause (ohne Heizung)	-		-	-	-	-		16	-	-	20	-	
Warmhalten	60		6	60	-	60		-	-	-	-	60	
Programmdauer	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
Timer (Vorprogrammierung)	13 Std,		-	13 Std.	-	13 Std.		-	13 Std.	13 Std.	-	13 Std.	

D**E START/STOP – Taste**

Startet oder beendet das Programm. Der Doppelpunkt der Zeitanzeige im LCD-Display beginnt zu blinken, sobald das Programm gestartet wurde.

Sicherung gegen Fehlbedienung:

Nach dem Programmstart sind alle anderen Tasten solange gesperrt, bis der Backvorgang beendet ist oder die -Taste mind. für 2 Sekunden gedrückt wird.

Drücken Sie die Bedientasten jeweils solange, bis die korrekte Eingabe durch einen Signalton quittiert wird.

F Brotgewicht

In den Backprogrammen 1, 5 und 10 kann die Größe des Brotes vorgewählt werden. In der LCD-Anzeige wird mit einem Dreieck unter dem entsprechenden Brotsymbol das gewählte Brotgewicht angezeigt.



= für Brote von ca. 750g bis ca. 900g



= für Brote von ca. 1000g bis ca. 1600g

BENUTZUNG DER BROTBACKMASCHINE

Mit Ihrer neuen Brotbackmaschine können Sie:

- Brote nach verschiedenen Rezepten backen lassen. Einige Rezepte finden Sie in dieser Gebrauchsanweisung, geeignet sind aber auch handelsübliche Backmischungen mit bis zu 750g festen Zutaten (bis zu 1600g fertiges Brot).
- Teig für Brötchen, Pizza usw. mischen, kneten und aufgehen lassen.

Weitere wichtige Hinweise

- Benutzen Sie stets Topflappen, wenn Sie das heiße Gerät oder das heiße Brot anfassen.
- Sie können Rezepte mit einem Mehnteil bis zu 750g verwenden.
Wenn Sie diese Menge unterschreiten, kann der Teig nicht richtig geknetet werden. Beim Überschreiten der Höchstmenge, kann der Teig in der Backform überquellen.
- Bei Stromausfall muss das Programm neu gestartet werden. Falls das Programm noch beim Knetvorgang war, kann das Programm mit den selben Zutaten gestartet werden. Ansonsten müssen die Zutaten neu eingefüllt werden.
- Während des Knetvorganges bildet sich Wasserdampf am Sichtfenster, der jedoch in der Backphase wieder verschwindet.
- Öffnen Sie den Deckel nicht während des Backvorganges, da das Brot dann ungleichmäßig gebacken wird.
- Reinigen Sie das abgekühlte Gerät und die Backform nach jedem Gebrauch.
- Die Backform und die Knetstäbe sind antihafbeschichtet. Berühren Sie die Beschichtung nicht mit harten oder scharfen Gegenständen, damit diese nicht beschädigt wird.
- Die Brotbackmaschine **nicht ohne Inhalt einschalten!** Die leere Backform könnte sonst überhitzen.

Vorsicht

- Falls Rauch aus dem Backraum austritt, halten Sie unbedingt den Deckel geschlossen und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Auf keinen Fall schwelenden Teig im Gerät mit Wasser löschen! Teig kann sich am heißen Heizkörper entzünden, wenn dieser über den Rand der Backform steigt und den Heizkörper berührt. Beachten Sie daher die Mengenangaben in den Rezepten.

D

- Achten Sie darauf, dass das Gerät außer Reichweite von Kindern steht, besonders wenn es in Betrieb ist.
- Stellen Sie das Gerät nie auf eine weiche oder leicht entflammbare Unterlage (z. B. Teppich), sondern immer auf eine harte, flache Unterlage. Stellen Sie das Gerät so, dass es nicht umkippen kann.
- Berühren Sie während des Backvorganges nicht die Dampfaustrittsöffnungen hinten im Deckel oder das Sichtfenster im Deckel, da diese Teile heiß werden.
- Nach Gebrauch Gerät stets abkühlen lassen, ausschalten und den Netzstecker ziehen, bevor Sie es reinigen.

PROGRAMMFUNKTIONEN**1 = BASIS**

Dieses Programm wird am häufigsten verwendet und ist zur Herstellung von Broten mit einem hohen Weizenmehlanteil geeignet.

2 = SCHNELL

Geeignet zur schnellen Zubereitung von Broten mit einem hohen Weizenmehlanteil.

3 = WEIßBROT

Geeignet zur Zubereitung von lockeren Weißbroten nach französischer Art.

4 = KURZ

Geeignet zur schnellen Zubereitung von Broten, wobei die Brote lockerer werden und deshalb nur die Mengen für die kleineren Brote verwendet werden dürfen.

5 = VOLLKORN

Die Aufgeh- und Backphase ist gegenüber dem BASIS-Programm verlängert, da der Teig für Brote mit einem hohen Anteil an Roggen- oder Vollkornmehl nicht so stark aufgeht wie Teig aus Weizenmehl.

6 = GEBÄCK

Geeignet zur Zubereitung von Gebäck bei Verwendung von Backpulver statt Hefe.

7 = TEIG

Nach dem Programmablauf kann der Teig, z.B. Pizzateig, entnommen werden und in einem Ofen gebacken werden. Die Backphase entfällt in diesem Programm.

8 = BACKEN

Programm zum Backen von z.B. zuvor im TEIG-Programm gekneteten Teig. Hierdurch kann die Aufgehphase individuell verlängert werden, bevor das Programm BACKEN gestartet wird. Das Programm kann auch direkt nach Ablauf eines Brotbackprogramms gestartet werden, wenn das Brot nicht die gewünschte Bräunung erreicht hat.

9 = MARMELADE

Geeignet zur Zubereitung von Marmelade. Beachten Sie bei der Zubereitung, dass die Backform mit den Gesamtzutaten nur zu 2/3 (ca. 900g) gefüllt wird, da die Marmelade noch aufschäumt.

10 = SANDWICH

Geeignet zur Zubereitung von Sandwichbrot.

D**ERSTE INBETRIEBNAHME**

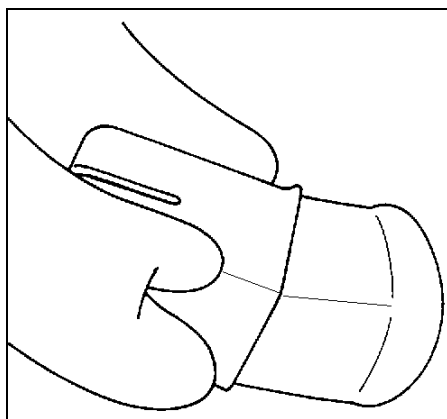
- Entnehmen Sie die Backform.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose und schalten Sie das Gerät ein.
- Wählen Sie mit der Taste  das Programm **8 (BACKEN)**.
- Drücken Sie die -Taste und heizen Sie das Gerät mit geöffnetem Deckel für ca. 10 Minuten auf. Hierdurch kann der Eigengeruch der Beheizung abklingen. Bitte für ausreichende Lüftung sorgen. Damit die leere Backform nicht überhitzt, muss diese entnommen sein.
- Anschließend die -Taste für mind. 2 Sekunden drücken, den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen. Reinigen Sie die Backform vor der ersten Benutzung.

HANDHABUNG

- Öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie die Backform.
- Setzen Sie die Knetstäbe in die Backform ein.
- Um ein optimales Backresultat zu erzielen, sollten Sie zuerst die flüssigen Zutaten und anschließend die festen Zutaten einfüllen.
- Die Hefe wird zum Schluss eingegeben. Ein Kontakt mit Salz und zur Flüssigkeit muss im zeitverzögerten Betrieb vermieden werden.
- Setzen Sie die Backform in das Gerät. Die Backform muss fest im Gerät einrasten. Schließen Sie vor dem Start den Deckel, stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose und schalten Sie das Gerät ein.
- Mit der -Taste können Sie das gewünschte Backprogramm einstellen. Mit jedem Druck auf diese Taste wird in das nächstfolgende Programm gewechselt.
- In den Programmen 1, 2, 3, 4, 5, 6 und 8 kann mit der Taste  die Bräunung in den Stufen  (hell),  (mittel),  (dunkel) eingestellt werden.
- In den Programmen 1, 5 und 10 kann mit der Taste  die Größe des Brotes ausgewählt werden.
- Wenn das Programm zeitverzögert gestartet werden soll, können Sie jetzt die gewünschte Gesamtlaufzeit mit den Tasten  oder  einstellen.
- Betätigen Sie die -Taste, um den Knet- und/oder Backvorgang zu starten.
- In den Programmen 1, 2, 5, 6 und 10 ertönt während des zweiten Knetvorganges ein Signalton, damit Sie weitere Zutaten wie z. B. Früchte und Nüsse hinzufügen können. Den Deckel nach dem zweiten Knetvorgang bis zum Programmende nicht mehr öffnen.
- Ist das Brot oder der Teig fertig, ertönt ein mehrfacher Signalton und in der Zeitanzeige erscheint **0:00**. Drücken Sie für 2 Sekunden die -Taste und öffnen Sie den Deckel.
- Sollten Sie bei den Programmen 1, 2, 3, 5 und 10 vergessen die -Taste zu drücken bzw. das Brot sofort zu entnehmen, wird das Brot noch 60 Minuten warmgehalten. Dadurch wird vermieden, dass sich Kondenswasser in der Backform bildet.

D

- Entnehmen Sie vorsichtig die Backform. Benutzen Sie dabei unbedingt Topflappen und stellen Sie die heiße Backform nicht auf hitzeempfindliche Oberflächen.
- Nehmen Sie das Brot durch leichtes Schütteln vorsichtig aus der Backform heraus. Sollte einer der Knetstäbe im Brot stecken bleiben, holen Sie ihn vorsichtig heraus. Benutzen Sie hierzu den mitgelieferten Hakenspieß. Führen Sie den Hakenspieß in die Öffnung des Knethakens und verkanten den Hakenspieß am unteren Rand des Knethakens. Ziehen Sie den Knethaken vorsichtig aus dem Brot, am besten als erstes mit dem Flügel. Sie können das Brot auch leicht an der Stelle einschneiden, um den Flügel leichter herauszuziehen. Legen Sie das Brot auf ein Kuchenrost, damit es auch von unten abkühlt. Das Brot muss erst abkühlen, bevor es geschnitten werden kann.

**REINIGUNG**

- **Achtung! Vor der Reinigung Gerät ausschalten, Netzstecker aus der Steckdose ziehen** und Gerät abkühlen lassen. Tauchen Sie die Brotbackmaschine niemals in Wasser.
- Entfernen Sie die Backform aus dem Gerät und die Knetstäbe aus der Backform. Reinigen Sie die Backform und die Knetstäbe mit einer lauwarmen Seifenlauge. Benutzen Sie **keine rauen Putzlappen**. Lassen sich die Knetstäbe nicht lösen, weichen Sie diese für ca. 30 Minuten in lauwarmem Wasser ein. Versuchen Sie nicht die Stäbe mit Gewalt zu lösen!
- Lassen Sie die Backform nicht über einen längeren Zeitraum eingeweicht, damit die Dichtung der Antriebsachse nicht beschädigt wird. Die **Backform nicht in der Spülmaschine reinigen**.
- Reinigen Sie die Innenseite des Deckels mit einem feuchten, weichen Tuch. Das Gerät **innen nur mit einem trockenen** Tuch reinigen.
- Benutzen Sie zur Reinigung keinen Backofenreiniger, Essig, Bleich- oder Scheuermittel oder aggressive chemische Mittel.
- Achten Sie stets darauf, dass das Gerät vollständig abgekühlt und trocken ist, bevor Sie es verstauen.

D**FEHLERSUCHE UND FRAGEN**

1. *Das Brot hat einen strengen Geruch.*
Prüfen Sie nach, ob Sie die richtige Menge Hefe genommen haben. Zuviel Hefe verursacht einen unangenehmen Geruch und kann das Brot zu weit aufgehen lassen. Verwenden Sie stets frische Zutaten.
2. *Gebackenes Brot ist feucht und an der Oberfläche klebrig.*
Entfernen Sie das Brot direkt nach der Fertigstellung aus der Backform und lassen Sie es auf einem Gitter abkühlen.
3. *Das Betätigen des Startknopfes löst keine Funktion aus.*
Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker angeschlossen und das Gerät eingeschaltet ist. Ist das Gerät noch zu heiß, blockiert eine automatische Sicherheitssperre den Start. Im LCD-Anzeigedisplay erscheint **HHH** und ein Dauersignal ertönt. Drücken Sie die -Taste für 2 Sekunden und entnehmen Sie die Backform mit den Zutaten. Lassen Sie das Gerät etwa 10 bis 20 Minuten vor dem erneuten Start mit geöffnetem Deckel abkühlen. Wenn in der Anzeige **EEE** erscheint, lassen Sie das Gerät von einem zulässigen Experten untersuchen, da der Temperatursensor sich abgestellt hat.
4. *Das Brot ist zu hoch geworden.*
Nehmen Sie nicht zuviel Hefe, Wasser oder Mehl.
5. *Das Brot ist nicht hoch genug geworden.*
Erhöhen Sie die Hefe-, Wasser-, oder Süßmittelmenge. Beachten Sie bei Hinzugabe der Zutaten stets die richtige Reihenfolge: Flüssige Zutaten, trockene Zutaten, Hefe.
Anmerkung: Brot aus Roggen- oder Vollkornmehl geht erfahrungsgemäß nicht so hoch wie aus Weizenmehl.
6. *Der Teig fällt nach Beginn der Backphase nach innen ein.*
Der Teig ist zu locker. Reduzieren Sie die Flüssigkeits- oder Hefemenge etwas oder wählen Sie ein Programm mit einer kürzeren Aufgehphase. Ebenso kann die Salzmenge etwas erhöht werden.
7. *Der Teig ist zu weich oder klebrig.*
Fügen Sie während des Knetens einen Löffel Mehl hinzu, um den Teig geschmeidig zu machen.
8. *Der Teig knetet sehr schwer.*
Fügen Sie während des Knetvorganges einen Löffel Wasser hinzu.
9. *Was bedeuten die Typen-Zahlen beim Mehl?*
Bei höherer Typen-Zahl enthält das Mehl mehr Ballaststoffe und ist dunkler.
10. *Was ist Vollkornmehl?*
Vollkornmehl wird aus dem ganzen Korn gemahlen und hat mehr Ballaststoffe. Deshalb ist es auch etwas dunkler. Vollkornbrot muss aber nicht dunkles Brot ergeben.

D**Rezepte****Hinweise zu den Rezepten**

Die aufgeführten Rezeptvorschläge können mit verschiedenen Zutaten variiert werden.

Je nach Geschmack können z.B. Weizenkeime, Sonnenblumenkerne, Kräuter, Kümmel, geriebener Pfeffer, geriebene Nüsse, Müsli, Maisgrieß, Speckwürfel usw. beigelegt werden.

Die Zutaten können in den Programmen BASIS, SCHNELL, VOLLKORN, GEBÄCK und SANDWICH nach dem Signalton ca. 5-10 Min. nach Beginn des 2. Knetvorganges hinzugelegt werden.

Es können Rezepte mit einem Mehnteil von bis zu 750g verwendet werden. Überschreiten Sie diese Menge nicht, damit der Teig nicht überläuft und richtig durchgebacken wird.

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben.

Zucker unterstützt die Hefe als Treibmittel und lässt die Kruste dunkler und dicker werden.

Salz verstärkt die Struktur des Teiges und verlangsamt das Aufgehen des Teiges.

Wenn Sie Rezepte mit Zutaten ergänzen die Flüssigkeiten enthalten, muss die in den Rezepten angegebene Flüssigkeitsmenge entsprechend verringert werden. Dies gilt z.B. bei Verwendung von Eiern, Frischkäse oder Joghurt.

Bei Programmen, bei denen das Brotgewicht nicht eingestellt werden kann, funktionieren die Rezepte mit beiden Gewichten.

Die Gewichtangaben über den Spalten (z.B. 750g und 1000g) beziehen sich auf das ungefähre spätere Brotgewicht.

Die Backergebnisse sind abhängig von verschiedenen Faktoren wie z.B. Luftdruck, Luftfeuchtigkeit, Wasserhärte, Raumtemperatur oder Temperatur der Zutaten. Scheuen Sie sich daher nicht die Rezeptvorschläge anzupassen, wie im Abschnitt „Fehlersuche“ beschrieben, wenn ein Rezept nicht auf Anhieb gelingt.

Hinweise für Allergiker

Mit dem Brotbackautomat können auch Brote aus verschiedenen Mehlmischung für Personen mit einer Getreide-Allergie gebacken werden. Die Brote werden auch bei erhöhter Menge von Hefe oder Backpulver relativ fest.

Als Backprogramme sollten Sie nur BASIS und SCHNELL wählen, jeweils mit einer dunklen Bräunung. Beim Programm BASIS bekommt das Brot eine kräftige Kruste, beim Programm Schnell eine schwächere.

Die glutenfreie Mehle eignen sich nicht zum Vorprogrammieren. Das Programm immer sofort starten.

Bei Bildung von Mehresten an den Backformwänden, öffnen Sie während dem Knetvorgang den Deckel und streichen Sie mit Hilfe eines Gummi-Schabers dies von den Wänden, sodass es noch mit verarbeitet werden kann. Anschließend den Deckel wieder schließen.

Bei der Verwendung von Hefe entfernen Sie nach dem letzten Knetvorgang mit bemehlten Fingern die Knehtaken. An dieser Stelle würde sonst ein Hohlraum entstehen, da das Brot nur wenig aufgeht. Danach einige Tropfen Öl auf den Teig geben und mit einem Teigschaber oder den Fingern glatt streichen. Durch das Einölen werden tiefe Risse, die beim Backen entstehen, verhindert. Nun den Deckel schließen.

D

Weißbrot

Zutaten:

750g	1000g		Zutaten
1	1½	TL	Trockenhefe
390	600	g	Weizenmehl Type 405
2	3	EL	Zucker
1½	2¼	TL	Salz
1½	2¼	EL	Butter
140	220	ml	Milch
120	180	ml	Wasser
Programm:			WEIßBROT
Bräunung:			MITTEL

Zwiebelbrot

Zutaten:

860g	1180g		Zutaten
¾	1	Pckg.	Trockenhefe
540	760	g	Weizenmehl Typ 1050
50	75	g	Röstzwiebeln
1	1	TL	Zucker
1	1½	TL	Salz
350	500	ml	Wasser
Programm:			SCHNELL

Siebenkornbrot

Zutaten:

800g	1600g		Zutaten
¾	1	Pckg.	Trockenhefe
500	700	g	Vollkornmehl
215	325	g	7-Korn-Flocken
1¼	1¾	TL	Salz
1¼	1¾	TL	Zucker
1¼	1¾	EL	Essig
25	45	g	Butter
460	640	ml	Wasser
Programm:			VOLLKORN
Bräunung:			MITTEL

Weizenbrot

Zutaten:

750g	1100g		Zutaten
1	1¾	TL	Trockenhefe
300	420	g	Weizenmehl Type 1050
200	280	g	Weizenmehl Type 405
1½	2½	TL	Salz
1½	2½	TL	Honig oder Zuckerrübensirup
1½	2½	TL	Teigsäuerungsmittel aus Sauerteig
290	450	ml	Wasser
Programm:			BASIS
Bräunung:			DUNKEL

Weizenmischbrot

Zutaten:

750g	1100g		Zutaten
1¼	1¾	TL	Trockenhefe
230	350	g	Weizenmehl Typ 550
230	350	g	Roggenmehl Typ 1150
1½	2½	TL	Salz
¼	¾	TL	Zucker
220	350	ml	Wasser
110	175	ml	Naturjoghurt 3,5% Fettgehalt
1½	2½	TL	Teigsäuerungsmittel aus Sauerteig
Programm:			BASIS
Bräunung:			MITTEL

Mischbrot mit Sojakernen

Zutaten:

750g	1120g		Zutaten
1	1¾	TL	Trockenhefe
250	350	g	Weizenmehl Type 550
220	300	g	Roggenmehl Type 1150
1½	2½	TL	Salz
1	1¾	TL	Zucker
180	240	ml	Wasser
160	220	ml	Buttermilch
¾	1¼	EL	Teigsäuerungsmittel aus Sauerteig
30	45	g	Sojakerne
¾	1¼	TL	Brotgewürz
Programm:			BASIS
Bräunung:			MITTEL
Die Sojakerne nach dem Signalton einfüllen.			

Käsebrot

Zutaten:

760g	1100g		Zutaten
1¼	1¾	TL	Trockenhefe
230	350	g	Weizenmehl Type 550
230	350	g	Roggenmehl Type 1150
1½	2½	TL	Salz
¾	1¼	TL	Zucker
170	270	ml	Wasser
140	210	ml	Buttermilch
45	70	g	fein geriebener Emmentaler
Programm:			BASIS
Bräunung:			DUNKEL
Den geriebenen Käse nach dem Signalton einfüllen.			

D

Kleie-Brot

Zutaten:

750g	1300g		Zutaten
1	1¼	TL	Trockenhefe
340	525	g	Weizenmehl Type 550
¼	¾	cup	Weizenkleie
1½	2½	EL	Zucker
1½	2½	EL	Trockenmilch
1½	2½	TL	Salz
1½	2½	EL	Butter
290	440	ml	Wasser
Programm:			BASIS
Bräunung:			MITTEL

Italienisches Weißbrot

Zutaten:

900g	1300g		Zutaten
¾	1	Pckg.	Trockenhefe
100	150	g	Maisgrieß
475	650	g	Weizenmehl Typ 550
1	1½	TL	Zucker
1	1½	EL	Pflanzenöl
1	1½	TL	Salz
375	570	ml	Wasser
Programm:			SANDWICH

Roggenvollkornmischbrot

Zutaten:

750g	1150g		Zutaten
1½	2¼	TL	Trockenhefe
230	350	g	Weizenmehl Typ 1050
230	350	g	Roggenvollkornmehl
1	1¾	TL	Salz
½	1	TL	Zucker
290	440	ml	Wasser
2	3½	EL	Teigsäuerungsmittel aus Sauerteig
Programm:			VOLLKORN
Bräunung:			DUNKEL

3-Pauly Mehlmischung glutenfrei für Brot, Brötchen und Teigböden

Zutaten:

1150g		Zutaten
2	Pckg.	Trockenhefe
700	g	Mehlmischung
30	g	Butter
1½	TL	Salz
570	ml	warmes Wasser
Programm:		BASIS
Bräunung:		DUNKEL
Tipp: Mit diesen Zutaten kann auch ein Teig mit dem Programm TEIG geknetet werden, um daraus Brötchen oder einen Teigböden herzustellen..		

Süßes Brot

Zutaten:

750g	1180g		Zutaten
¾	1	Pckg.	Trockenhefe
500	700	g	Weizenmehl Typ 550
2	3	EL	Honig
1	1½	TL	Salz
2	4		Eier
25	35	g	Butter
275	400	ml	Frischmilch
Programm:			SCHNELL oder KURZ
Hinweis: Beim Programm KURZ nur die Mengen vom 750g-Brot verwenden, da das Brot lockerer wird und sonst das Volumen zu groß wird.			

Sauerteigbrot

Zutaten:

740g	1050g		Zutaten
1	1½	Pckg.	Trockenhefe
250	340	g	Roggmehl
250	340	g	Weizenmehl Typ 1050
1	1½	TL	Salz
½	¾	TL	Brotgewürz
½	¾	Pckg.	Trockensauerteig
350	450	ml	Wasser
Programm:			BASIS
Bräunung:			MITTEL
Hinweis: Trockensauerteig ist ein Konzentrat und wird in 15g-Packungen gehandelt.			

Weizenbrot

Zutaten:

750g	1100g		Zutaten
1	1¾	TL	Trockenhefe
220	340	g	Weizenmehl Typ 550
230	360	g	Weizenmehl Typ 1050
1½	2	TL	Salz
½	1	TL	Zucker
1½	2	TL	Teigsäuerungsmittel aus Sauerteig
210	320	ml	Buttermilch
120	180	ml	Milch
Programm:			BASIS
Bräunung:			MITTEL

D**Haferflockenkleibrot***Zutaten:*

750g	1050g		Zutaten
¾	1½	TL	Trockenhefe
360	470	g	Weizenmehl Type 550
110	145	g	Haferflockenkleie
1½	2	EL	Zucker
2	2¾	TL	Salz
2	2¾	EL	Butter
380	490	ml	Milch
<i>Programm:</i>			VOLLKORN
<i>Bräunung:</i>			MITTEL

Handelsübliche Brotbackmischungen

Im Handel sind verschiedene Brotbackmischungen erhältlich.

- Füllen Sie die angegebene Menge Trockenhefe und bis zu 750 g der Backmischung in die Backform.
- Geben Sie die entsprechende Flüssigkeitsmenge hinzu.

Programm: Je nach Mehlsorte BASIS, WEIßBROT oder VOLLKORNBROT

Marmelade

Das Grundrezept besteht aus zerkleinerten bzw. pürierten Früchten und Gelierzucker „2:1“. Das richtige Verhältnis zwischen Früchten und Gelierzucker wird auf der Verpackung des Gelierzuckers angegeben.

- Frische Früchte waschen, gegebenenfalls schälen.
- Wiegen Sie ca. 900g der Früchte ab. Beachten Sie diese Mengenangabe, damit die Marmelade nicht überläuft. Die Früchte in kleine Stücke schneiden (max. 1 cm) oder pürieren.

Abkürzungen:

TL = Teelöffel (Messlöffel: 1 Teaspoon) = 5 ml

½ TL = halber Teelöffel

EL = Esslöffel (Messlöffel: 1 Tablespoon) = 15 ml

g = Gramm

ml = Milliliter

Messbecher: 1 cup = 250 ml

GARANTIE

Severin gewährt Ihnen eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgeschlossen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von uns autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, senden Sie bitte das Gerät ohne Zubehörteile, gut verpackt, mit Fehlererklärung und Kaufbeleg versehen, direkt an den Severin-Service. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufergarantien bleiben unberührt.

- Früchte und 500g Gelierzucker „2:1“, bei Beeren-Konfitüre auch 1 EL Zitronensaft, in die Backform geben und vermischen.
- Programm MARMELADE starten.
- Beobachten Sie den Vorgang. Streichen Sie mit einem Gummischaber die Zuckerreste von den Backformwänden.
- Nach Beendigung des Programms, Netzstecker ziehen und Backform mit Hilfe von Topflappen vorsichtig entnehmen.
- Marmelade vorsichtig in vorbereitete Gläser füllen. Anschließend die Gläser fest verschließen und abkühlen lassen.
- Backform sofort spülen.

Pizza-Teig*Zutaten:*

		Zutaten
2	TL	Trockenhefe
400	g	Weizenmehl Type 550
2	TL	Salz
1	TL	Zucker
3	EL	Olivöl
230	ml	Wasser
<i>Programm:</i>		TEIG

- Nehmen Sie nach Programmende den Teig aus der Backform.
- Rollen Sie den Teig auf einem mit Olivenöl gefetteten Backblech gleichmäßig aus.
- Den Teig für 30 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen.
- Nun den Teig nach Wahl belegen und ca. 15-25 Minuten bei 200° C im vorgeheizten Backofen backen bis der Käse gut verlaufen ist und der Teig an den Seiten gebräunt ist.