INHALT

Technische Daten	3
Wichtige Sicherheitshinweise	4
Ihre Brotbackmaschine	5
Bedienfeld	6
Benutzung der Brotbackmaschine	8
Programmfunktionen	9
Erste Inbetriebnahme	9
Handhabung	10
Reinigung	11
Fehlersuche	11
Rezepte	12
Garantie	15

TECHNISCHE DATEN

Art.-Nr.:	BM 3983
Netzspannung:	230 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	450 W
Backkapazität:	max. 600g Mehl für ein 1000g - Brot
Abmessungen ca.:	35 cm (B) x 22 cm (T) x 30 cm (H)
Gewicht:	4.6 kg
Timer:	Bis zu 12:58 Stunden vorprogrammierbar
Programmfunktionen:	12
Zubehör:	Messbecher und Messlöffel
Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.	

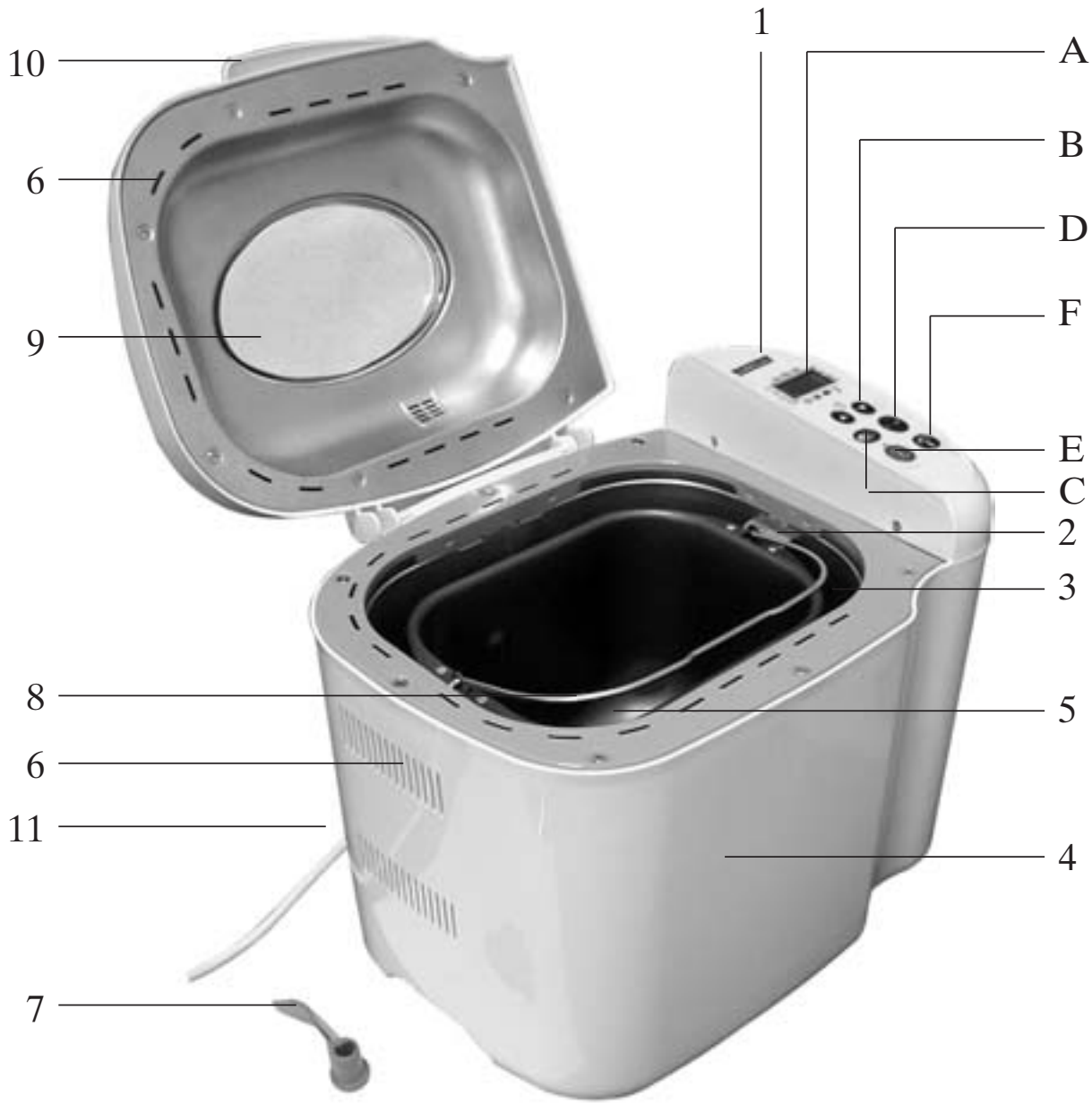
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bitte die Gebrauchsanweisung vor der ersten Benutzung der Brotbackmaschine vollständig durchlesen.

- Die Gehäuseoberflächen und die Dampfaustrittsöffnung sind im Betrieb heiß. Berühren Sie keine heißen Geräteteile und **benutzen Sie unbedingt Topflappen oder Topfhandschuhe bei der Brotentnahme!**
- Schließen Sie die Brotbackmaschine 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.
- Nicht in Betrieb nehmen, wenn das Gerät oder die Anschlussleitung sichtbare Schäden aufweisen.
- 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 5 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, 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.
- Die Brotbackmaschine ist ein Haushaltsgerät und daher nicht für den gewerblichen Betrieb geeignet.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum vorgesehenen Zweck.
- 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 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.	Halteklammer
		3.	Backraum
A	LCD-Anzeigedisplay	4.	Gehäuse
B	Timer	5.	Backform
C	Bräunung	6.	Lüftungsschlitze
D	Menü	7.	Knetstab
E	Start / Stop	8.	Backformgriff
F	Brotgewicht	9.	Sichtfenster
		10.	Deckel
		11.	Ein/Aus-Schalter (Rückseite)



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 2 (WEISSBROT) gewählt. In der Anzeige erscheint: 2 3:35 ; außerdem wird das Brotgewicht durch einen Punkt oben im Display mit 1kg angegeben bei mittlerer Bräunung (Punkt unten im Display). Das Programm läuft 3 Stunden und 35 Minuten.

B Timer
Die Programme 1, 2, 3, 4, 8, 9 und 10 können zeitverzögert gestartet werden. Damit kann das Programmende bis zu 12:58 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 entsprechende -Taste, 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.
- 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 Backprogrammen kann der Bräunungsgrad für die Programme 1-3 in vier Stufen vorgewählt werden. Die vierte Stufe ist eine zusätzliche Schnellstufe. Am unteren LCD-Display-Rand erscheint ein Punkt an der Stelle des eingestellten Bräunungsgrades.

HELL
MITTEL
DUNKEL
SCHNELL

D Menü
Drücken Sie solange die -Taste bis das gewünschte Programm im LCD-Display (A) angezeigt wird.
Es stehen 12 verschiedene Programme zur Verfügung:

Programm		1 Basis	2 Weißbrot	3 Vollkornbrot	4 Hefekuchen	5 Kurzprogramm, 750 g	6 Kurzprogramm, 1000 g	7 Gebäck	8 Mischbrot (750 g)	1 Basis schnell	2 Weißbrot schnell	3 Vollkornbrot schnell
Vorheizen		-	-	30 Min.	-	-	-	-	30 Min.	-	-	5 Min.
1. Kneten		5 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.	13 Min.	10 Min.	3 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.
Ruhen		5 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.	10 Min.	8 Min.	5 Min.	10 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.
2. Kneten		20 Min.	20 Min.	15 Min.	20 Min.	-	-	5 Min.	20 Min.	20 Min.	20 Min.	15 Min.
1. Aufgehen		39 Min.	39 Min.	49 Min.	39 Min.	-	-	-	39 Min.	15 Min.	15 Min.	24 Min.
1. Kurzes Rühren		10 Sek.	10 Sek.	10 Sek.	10 Sek.	-	-	-	10 Sek.	10 Sek.	10 Sek.	10 Sek.
2. Aufgehen		25 Min. 50 Sek.	30 Min. 50 Sek.	25 Min. 50 Sek.	25 Min. 50 Sek.	-	-	-	25 Min. 50 Sek.	8 Min. 50 Sek.	15 Min. 50 Sek.	10 Min. 50 Sek.
2. Kurzes Rühren		15 Sek.	10 Sek.	10 Sek.	5 Sek.	-	-	-	10 Sek.	10 Sek.	10 Sek.	10 Sek.
Letztes Aufgehen		49 Min. 45 Sek.	59 Min. 50 Sek.	44 Min. 50 Sek.	51 Min. 55 Sek.	-	-	-	44 Min. 50 Sek.	29 Min. 50 Sek.	38 Min. 50 Sek.	34 Min. 50 Sek.
Backen	500 g	48 Min.	50 Min.	48 Min.	50 Min.	35 Min.	40 Min.	90 Min.	60 Min.	48 Min.	50 Min.	48 Min.
	750 g	53 Min.	52 Min.	50 Min.	55 Min.					53 Min.	52 Min.	50 Min.
	1000 g	60 Min.	55 Min.	53 Min.	60 Min.					60 Min.	55 Min.	53 Min.
Programm dauer	500 g	3:13	3:30	3:43	3:17	0:58	0:58	1:43	3:55	2:12	2:30	2:28
	750 g	3:18	3:32	3.45	3:22					2:17	2:32	2:30
	1000 g	3:25	3:35	3:48	3:27					2:24	2:35	2:33
Signalton nach (ab Start)		17 Min.	-	42 Min.	17 Min.	-	-	-	52 Min.	17 Min.	-	17 Min.

Menü 9 TEIG	1. Kneten 5 Min.	Rest 5 Min.	2. Kneten 20 Min.	Signalton nach 18 Min. (ab Start)	Aufgehen 60 Min.	Dauer 1:30
Menü 10 TEIG-LOCKER	Kneten 30 Min.			Signalton nach 10 Min. (ab Start)	Aufgehen 90 Min	Dauer 2:00
Menü 11 MARMELADE	Kneten 15 Min.				Backen 50 Min.	Dauer 1:05
Menü 12 BACKEN	Backen 60 Min.					Dauer 1:00

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 Backprogrammen 1-4 kann die Größe des Brotes vorgewählt werden. In der LCD-Anzeige wird mit einem Strich unter der Brotgewichtsangabe das gewählte Brotgewicht angezeigt.

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 600g festen Zutaten (ca. 1000g fertiges Brot).
- Teig für Brötchen, Pizza usw. mischen, kneten und aufgehen lassen.

Weitere wichtige Hinweise

- Benutzen Sie stets Topflappen, wenn Sie das heiße Gerät bzw. heißes Brot anfassen.
- Sie können Rezepte mit einem Mehlanteil von ca. 200g - 600g 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 kurzfristigen Stromunterbrechungen (bis ca. 7 Min.) wird das Programm anschließend fortgeführt.
- 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 der Knetstab sind antihaftbeschichtet. 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! Rauch kann entstehen, wenn Teig über den Rand der Backform steigt und den Heizkörper berührt. Beachten Sie daher die Mengenangaben in den Rezepten.
- 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 = WEISSBROT

Geeignet zur Zubereitung von lockeren Weißbroten nach französischer Art.

3 = VOLLKORNBROT

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.

4 = HEFEKUCHEN

Süßer Hefeteig bräunt durch einen hohen Zuckeranteil stärker, daher hat dieses Programm eine verkürzte Backzeit.

5 = KURZPROGRAMM, 750g

Geeignet für Rezepte bis zu 750g. Außerdem werden die Brote kleiner und dichter als normalerweise.

6 = KURZPROGRAMM, 1000g

Geeignet sich für Rezepte bis zu 1000g. Außerdem werden die Brote kleiner und dichter als normalerweise.

7 = GEBÄCK

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

8 = MISCHBROT (750g)

Das Programm enthält gegenüber dem BASIS-Programm eine Vorheizzeit und ist für Brote mit verschiedenen Mehlsorten geeignet.

9 = TEIG

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

10 = TEIG, LOCKER

Im Gegensatz zu dem TEIG-Programm erhält man nachher einen lockeren Teig.

11 = MARMELADE

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

12 = 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.

ERSTE INBETRIEBNAHME

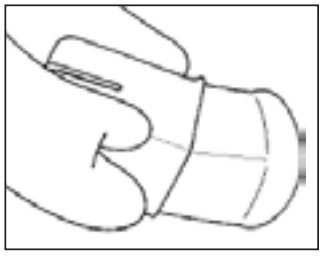
- Entnehmen Sie die Backform.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose und schalten Sie das Gerät ein.
- Wählen Sie mit der Taste das Programm **12** (BACKEN).
- Drücken Sie die -Taste und heizen Sie das Gerät mit geöffnetem Deckel für ca. 10

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 den Knetstab 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 1-3 kann mit der Taste die Bräunung in den Stufen HELL ( ), MITTEL ( ), DUNKEL ( ), SCHNELL ( ) eingestellt werden.
– In den Programmen 1-4 kann mit der Taste die Größe des Brotes vorgewählt werden.
– Wenn das Programm zeitverzögert gestartet werden soll, können Sie jetzt die gewünschte Gesamtlaufzeit mit den -Tasten einstellen.
– Betätigen Sie die -Taste, um den Knet- und/oder Backvorgang zu starten.
– In den Programmen 1, 3, 4, 8, 9 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** und . Drücken Sie für 2 Sekunden die -Taste und öffnen Sie den Deckel.
– Sollten Sie 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.
– 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 der Knetstab im Brot stecken bleiben, holen Sie ihn vorsichtig heraus. Benutzen Sie hierzu keinen Metallgegenstand, um eventuelle Kratzer in der Beschichtung zu vermeiden. 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 den Knetstab aus der Backform. Reinigen Sie die Backform und den Knetstab mit einer lauwarmen Seifenlauge. Benutzen Sie **keine rauen Putzlappen**. Lässt sich der Knetstab nicht lösen, lassen Sie diesen für ca. 30 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen. Versuchen Sie nicht den Stab 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.

FEHLERSUCHE

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 20 Minuten vor dem erneuten Start mit geöffnetem Deckel abkühlen.

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.

REZEPTE

Weizenbrot

Zutaten:

500g	750g	1kg		Zutaten
1	1	1½	TL	Trockenhefe
180	300	360	g	Weizenmehl Type 1050
120	200	240	g	Weizenmehl Type 405
1	1½	2	TL	Salz
1	1½	2	TL	Honig oder Zuckerrübensirup
1	1	2	TL	Teigsäuerungsmittel aus Sauerteig
180	290	350	ml	Wasser
Programm:				BASIS
Bräunung:				DUNKEL

Mischbrot mit Sojakernen

Zutaten:

500g	750g	1kg		Zutaten
1	1	1½	TL	Trockenhefe
150	250	300	g	Weizenmehl Type 550
130	220	260	g	Roggenmehl Type 1150
1	2	2	TL	Salz
½	1½	1½	TL	Zucker
105	180	210	ml	Wasser
95	160	190	ml	Buttermilch
1	1½	2	TL	Teigsäuerungsmittel aus Sauerteig
20	30	40	g	Sojakerne
½	1	1	TL	Brotgewürz
Programm:				BASIS
Bräunung:				MITTEL
Die Sojakerne nach dem Signalton einfüllen.				

Zwiebelbrot

Zutaten:

500g	750g	1kg		Zutaten
1	1½	2	TL	Trockenhefe
180	250	360	g	Weizenmehl Type 405
120	250	240	g	Roggenmehl Type 1150
1	1½	2	TL	Salz
½	½	1	TL	Zucker
110	180	220	ml	Wasser
90	150	180	ml	Buttermilch
30	40	50	g	Röstzwiebeln
Programm:				WEISSBROT
Bräunung:				MITTEL
Die Röstzwiebeln nach dem Signalton einfüllen.				

Weizenbrot

Zutaten:

500g	750g	1kg		Zutaten
1	1	1½	TL	Trockenhefe
145	250	290	g	Weizenmehl Type 550
155	250	310	g	Weizenmehl Type 1050
1	2	2	TL	Salz
½	½	1	TL	Zucker
½	1½	1	EL	Teigsäuerungsmittel aus Sauerteig
140	240	280	ml	Buttermilch
80	120	160	ml	Milch
Programm:				BASIS
Bräunung:				MITTEL

Süßes Brot

Zutaten:

750g		Zutaten
1	TL	Trockenhefe
500	g	Weizenmehl Type 550
2	EL	Zucker
2	EL	Honig
1	TL	Salz
185	ml	Milch
Programm:		HEFEKUCHEN

Brot mit Fruchtgeschmack

Zutaten:

500g	750g	1kg		Zutaten
1	1	1 1/2	TL	Trockenhefe
155	250	310	g	Weizenmehl Type 550
145	250	290	g	Roggenmehl Type 1150
1	2	2	TL	Salz
1/2	1/2	1	TL	Zucker
200	350	400	ml	Grapefruitsaft
Programm:				BASIS
Bräunung:				DUNKEL

Weißbrot

Zutaten:

500g	750g	1kg		Zutaten
1/2	1	1	TL	Trockenhefe
260	410	520	g	Weizenmehl Type 405
1 1/2	2	2 1/2	EL	Zucker
1	1 1/2	2	TL	Salz
1	1 1/2	2	EL	Butter
100	150	200	ml	Milch
80	110	160	ml	Wasser
Programm:				WEIßBROT
Bräunung:				MITTEL

Roggenvollkornmischbrot

Zutaten:

500g	750g	1kg		Zutaten
1	1 1/2	2	TL	Trockenhefe
150	250	300	g	Weizenmehl Type 1050
150	250	300	g	Roggenvollkornmehl
1	1	1 1/2	TL	Salz
1/2	1/2	1	TL	Zucker
190	320	380	ml	Wasser
1 1/2	2	3	EL	Teigsäuerungsmittel aus Sauerteig
Programm:				VOLLKORNBROT
Bräunung:				DUNKEL

Haferflockenkleiebrot

Zutaten:

500g	750g		Zutaten
1/2	1	TL	Trockenhefe
180	360	g	Weizenmehl Type 550
55	110	g	Haferflockenkleie
1	1 1/2	EL	Zucker
1	2	TL	Salz
1	2	EL	Butter
200	410	ml	Milch
Programm:			VOLLKORN
Bräunung:			MITTEL
Hinweis:			Bei diesem Rezept würde ein 1 kg-Brot während dem Backvorgang zu stark aufgehen.

Kleie-Brot

Zutaten:

500g	750g	1kg		Zutaten
1/2	1	1	TL	Trockenhefe
225	370	450	g	Weizenmehl Type 550
1/4	1/2	1/2	cup	Weizenkleie
1	2	2	EL	Zucker
1	2	2	EL	Trockenmilch
1	1	2	TL	Salz
1	2	2	EL	Butter
150	250	300	ml	Wasser
Programm:				BASIS
Bräunung:				MITTEL

Pizza-Teig

Zutaten:

		Zutaten
2	TL	Trockenhefe
400	g	Weizenmehl Type 550
2	TL	Salz
1	TL	Zucker
3	EL	Olivenöl
230	ml	Wasser
Programm:		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..

Weizenmischbrot

Zutaten:

500g	**750g**	**1kg**		**Zutaten**
1	1	1½	TL	Trockenhefe
150	250	300	g	Weizenmehl Type 550
150	250	300	g	Roggenmehl Type 1150
1	1½	2	TL	Salz
½	½	1	TL	Zucker
140	200	280	ml	Wasser
75	150	150	ml	Naturjoghurt 3,5% Fettgehalt
1	1	2	TL	Teigsäuerungsmittel aus Sauerteig
Programm:				BASIS
Bräunung:				MITTEL

Käsebrot

Zutaten:

500g	**750g**	**1kg**		**Zutaten**
1	1½	1½	TL	Trockenhefe
180	250	300	g	Weizenmehl Type 550
120	250	300	g	Roggenmehl Type 1150
1	1½	2	TL	Salz
1	½	1	TL	Zucker
120	150	240	ml	Wasser
200	150	180	ml	Buttermilch
40	50	60	g	Fein geriebener Emmentaler
Programm:				BASIS
Bräunung:				DUNKEL
Den geriebenen Käse nach dem Signalton einfüllen.				

Handelsübliche Brotbackmischungen

Im Handel sind verschiedene Brotbackmischungen erhältlich.
- Füllen Sie die angegebene Menge Trockenhefe und bis zu 600 g der Backmischung in die Backform. Eventuell muss der Packungsinhalt halbiert werden.
- 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. Das richtige Verhältnis zwischen Früchten und Gelierzucker wird auf der Verpackung des Gelierzuckers angegeben.
- Früchte waschen, gegebenenfalls schälen und in kleine Stücke schneiden oder pürieren.
- Früchte und Gelierzucker in Backform geben. Beachten Sie, dass die Backform max. bis zu 2/3 gefüllt ist, da die Marmelade beim Kochen noch aufschäumt. Beobachten Sie den Vorgang.
- Programm MARMELADE starten.
- Nach Beendigung des Programms, Netzstecker ziehen und Backform mit Hilfe von Topflappen vorsichtig entnehmen. Gegebenenfalls umrühren, sodass der Schaum sich vermindert.
- Marmelade vorsichtig in vorbereitete Gläser füllen. Anschließend die Gläser fest verschließen und abkühlen lassen.
- Backform sofort spülen.

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. beigefügt werden.

Die Zutaten können in den Programmen BASIS, VOLLKORNBROT, HEFEKUCHEN, MISCHBROT (750 g) TEIG und TEIG, LOCKER nach dem Signalton ca. 5-10 Min. nach Beginn des 2. Knetvorganges hinzugefügt werden.

Es können Rezepte mit einem Mehlanteil von bis zu 600g 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.
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.**

Abkürzungen:
TL = Teelöffel (Messlöffel: 1 TSP) = 5 ml
½ TL = halber Teelöffel
EL = Esslöffel (Messlöffel: 1 TBS) = 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 ausgenommen 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.