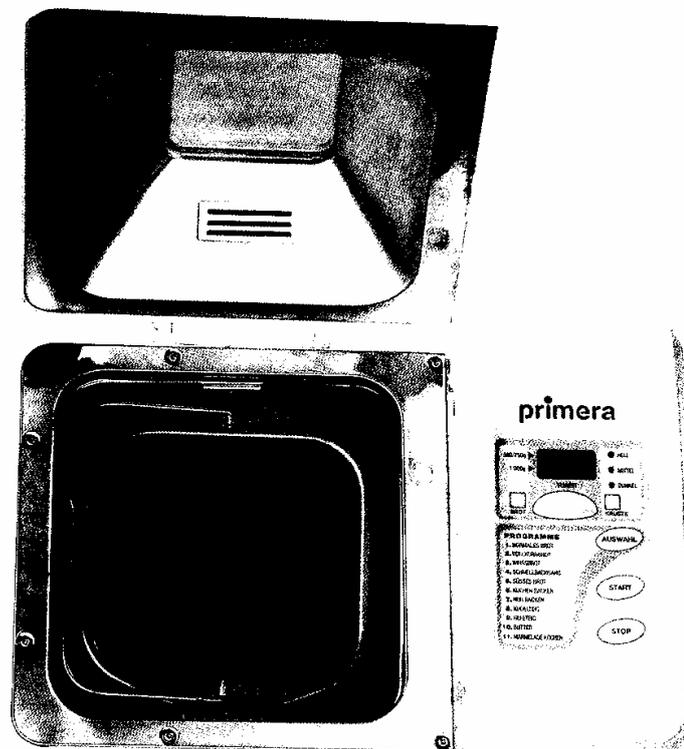


Brotbackautomat primera 3000 AE



Bedienungsanleitung

Inleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses modernen Brotbackautomaten!

Essen Sie gerne frisch gebackenes Brot? Möchten Sie aus gesundheitlichen Gründen Ihr eigenes Brot backen? Ihr Brotbackautomat ist dabei ein idealer Helfer. Er erledigt für Sie alle anfallenden Arbeiten wie Rühren, Kneten, Gehenlassen und Backen. Sie füllen die Zutaten ein, wählen das gewünschte Programm und los geht's... Das spart Zeit und Geld!

Apropos Geld: Mit dem Brotbackautomaten verbrauchen Sie nur ca. ein Drittel der Energie gegenüber dem Backen im Backofen.

Durch die Timer-Funktion (Zeitschaltuhr) können Sie auch einen Zeitpunkt bis zu 12 Stunden später wählen, zu dem Brot oder Kuchen fertig sein sollen.

Sie können Brot und Kuchen in drei unterschiedlichen Größen (500, 750 oder 1000 g) herstellen.

Außer verschiedenen Broten und Kuchen können Sie Nudel- oder Hefeteig anrühren, bereits angerührten Teig backen oder auch Butter oder Marmelade selbermachen.

In dieser Bedienungsanleitung finden Sie die wichtigsten Grundrezepte. Weitere Rezepte und Anregungen finden Sie in unserem ausführlichen Backbuch.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und Erfolg beim Backen!

Sollten Sie eventuell Probleme mit Ihrem Brotbackautomaten haben, lesen Sie bitte zuerst sorgfältig in dieser Bedienungsanleitung nach.

Falls Sie die Lösung dann noch nicht gefunden haben, wenden Sie sich bitte mit Fragen an unsere **Service-Hotline 0180-500 01 20**

Falls eine Reparatur erforderlich wird, wenden Sie sich bitte an:

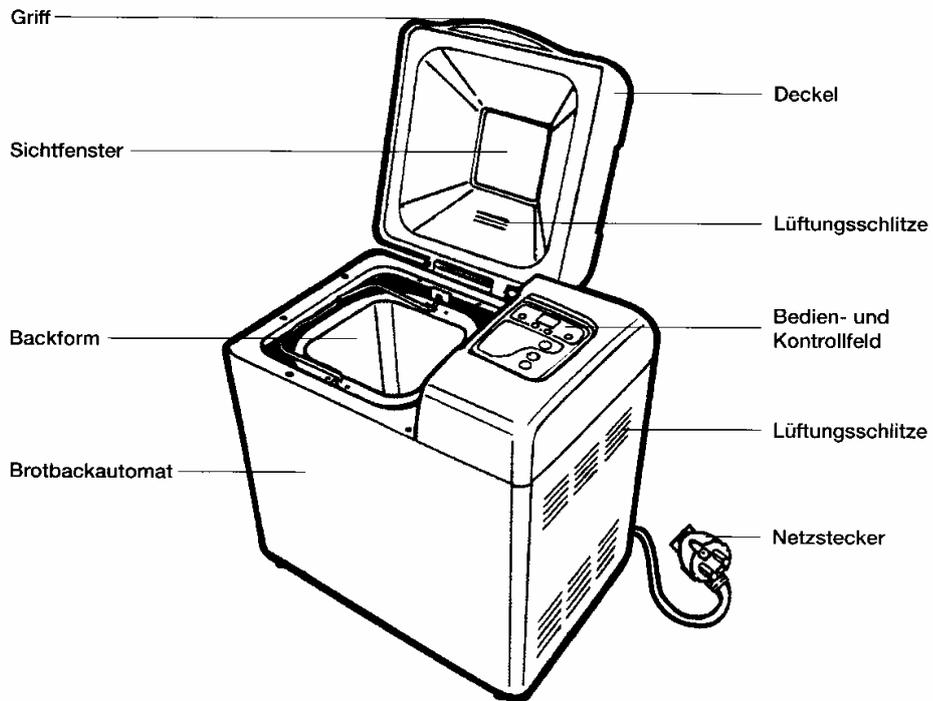
teknihall Elektronik GmbH
Primera-Service-Center
Jahnstraße 8-10b
64859 Eppertshausen.

Schicken Sie gegebenenfalls **kein** Zubehör (Backform, Knethaken etc.) mit.

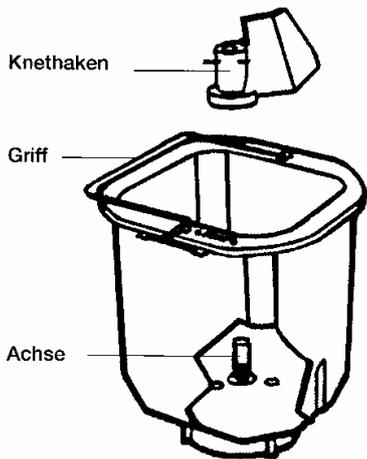
Inhalt

Ihr neuer Brotbackautomat auf einen Blick	3
Die Backform	3
Das Zubehör	3
Anzeigen	4
Tasten	4
Pieptöne	4
Sicherheit	4
Backen	5
Vorbereitung	5
Zutaten abmessen und einfüllen	6
Auswahl des Backprogrammes	7
Kruste/Bräunungsgrad	7
Gewicht	7
Backvorgang starten	7
Während des Backens	7
Warmhaltebetrieb	7
Brot herausnehmen	8
Besonderheiten	8
Zeitversetztes Backen mit dem Timer	8
Nur Backen	8
Reinigung und Pflege	9
Gehäuse, Deckel, Innenteil	9
Backform und Knethaken	9
Rezepte	10
Feines Weißbrot	10
Weizenvollkornbrot	10
Mandelkuchen	10
Hefeteig	10
Backmischungen	10
Eigene Rezepte	11
Nudelteig	11
Marmelade	11
Butter	11
Unerwünschte Backresultate/Lösungen	12
Zubereitungszeiten	13
Aufbewahrung	14
Was tun, wenn...	14
Technische Daten	14

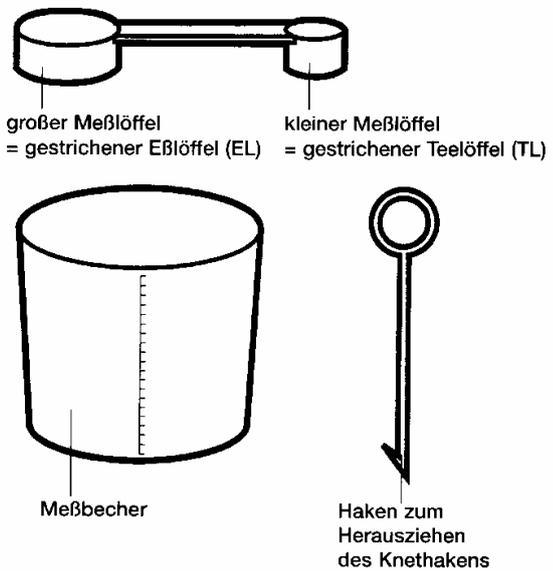
Ihr neuer Brotbackautomat auf einen Blick



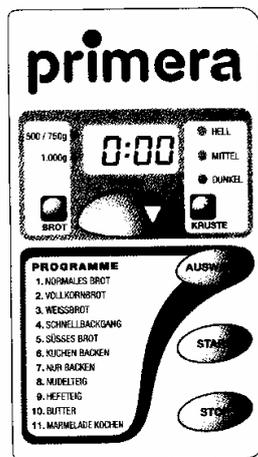
Die Backform



Das Zubehör



Anzeigen



- Anzeige:**
- zeigt die Nummer des gewählten Programmes an;
 - zeigt die verbleibende Backzeit an;
 - zeigt Fehlermeldungen an (z.B. E:01);
 - Doppelpunkt blinkt während des Betriebes.

Tasten

Sie müssen die Tasten so lange drücken, bis ein Piepton zu hören ist:

- BROT:**
- Einstellen des Brotgewichtes. Neben dem gewählten Gewicht leuchtet ein roter Punkt.
- TIMER:**
- Einstellen der Zeitschaltuhr für späteres Backen. In der Anzeige erscheint die Zeit, nach der das Brot fertig ist.
- KRUSTE:**
- Einstellen des Bräunungsgrades der Kruste.
- AUSWAHL:**
- Drücken, bis in der Anzeige die Nummer des gewünschten Programmes erscheint.
- START:**
- Startet den Backvorgang.
- STOP:**
- Bricht das laufende Programm komplett ab. Dazu Taste festhalten, bis Piepton zu hören ist.

Pieptöne:

- | | |
|--|---|
| Einschalten: | langer Piepton; |
| Gültige Eingabe: | kurzer Piepton; |
| Ungültige Eingabe: | langer Piepton; |
| Zutaten hinzufügen: | 8 kurze Pieptöne; |
| Backen beendet: | abwechselnd kurze und lange Pieptöne: |
| Zu hohe oder zu niedrige Temperatur am Beginn des Backvorganges: | 2 lange Pieptöne (warten bis Gerät Zimmertemperatur hat). |

Sicherheit

Nehmen Sie sich bitte einige Minuten Zeit, um sich mit den Sicherheitshinweisen vertraut zu machen. Nur so können Sie sicher mit dem Gerät umgehen und vermeiden Beschädigungen durch falschen Gebrauch.

Allgemeines

- Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch unbedingt die Bedienungsanleitung durch. Bewahren Sie sie auf, um darin später etwas nachschlagen zu können.
- Der Brotbackautomat darf nur für den beschriebenen Zweck und nur im Haushalt verwendet werden. Er ist nicht für gewerbliche Zwecke geeignet.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand von Tischen oder Küchentheken hängen. Es könnte jemand hängenbleiben und den heißen Backautomaten herunterziehen.
- Stellen Sie nichts in oder auf dem Gerät ab.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Heizung auf. Bewahren Sie es nicht im Backofen auf.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn äußerliche Schäden erkennbar sind (z.B. an der Isolierung des Netzkabels oder am Gehäuse) oder wenn Fehlfunktionen auftreten. Reparieren Sie das Gerät niemals selbst. Schicken Sie es bitte an den Kundendienst (Adresse auf Seite 2).
- Es darf niemals etwas in das Innenteil des Backautomaten gefüllt werden. Die Heizschlange kann dauerhaft beschädigt werden. Nehmen Sie daher zum Einfüllen der Zutaten immer die Backform aus dem Gerät, damit nichts aus Versehen daneben fällt.
- Das Gerät darf nicht von Kindern allein bedient werden – es sollte immer ein Erwachsener Aufsicht führen.
- Berühren Sie niemals den Knethaken, während er in Betrieb ist. **Verletzungsgefahr!**
- Lassen Sie den Backautomaten niemals ohne Aufsicht backen.

Elektrischer Strom

- Betreiben Sie den Automaten nur in geschlossenen Räumen, niemals im Freien.
- Achten Sie darauf, daß das Kabel nicht mit heißen Gegenständen in Berührung kommt. Die Isolierung könnte schmelzen und zu einem Stromschlag oder Kurzschluß führen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist. Ziehen Sie niemals am Kabel, sondern fassen Sie immer den Stecker an.

Hitzeentwicklung

Während des Backens werden Innenteil, Gehäuse und Deckel des Backautomaten sehr heiß:

- Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen. Es besteht Verbrennungsgefahr.
- Lassen Sie im Betrieb keine Gegenstände wie z.B. Tücher auf dem Backautomaten liegen. Durch die sich stauende Hitze könnten diese Feuer fangen.
- Nach dem Backen sind die Backform und Brot bzw. Kuchen sehr heiß. Benutzen Sie grundsätzlich Topflappen oder Handschuhe, wenn Sie die heiße Brotbackform oder das Brot anfassen.
- An den Lüftungsschlitzen tritt Dampf aus. Decken Sie den Backautomaten nicht ab, damit kein Hitzestau entsteht und das Brot mißlingt.
- Falls während des Backens eine ungewöhnliche Rauch-, Dampf- oder Geruchsentwicklung auftritt, ziehen Sie sofort den Netzstecker. Möglicherweise ist Teig übergelaufen und auf die Heizschlangen gelangt oder es liegt ein Defekt vor.

Pflege und Reinigung

- Benutzen Sie zum Reinigen keine Scheuerschwämme, keine metallischen Gegenstände und keine scharfen Reinigungsmittel (z. B. Scheuerpulver oder Lösungsmittel). Dadurch werden die Oberflächen beschädigt.
- Die Backform und der Knethaken sind mit einer speziellen Beschichtung versehen. Berühren Sie die Oberflächen nicht mit spitzen oder scharfen Gegenständen (z.B. einem Messer). Wenn die Beschichtung beschädigt ist, besteht Rostgefahr!
- Backform und Knethaken dürfen niemals in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie unbedingt den Stecker aus der Steckdose. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Das Gerät darf niemals in Wasser getaucht werden.

Rezepte

Brot reagiert sehr empfindlich auf kleinste Veränderungen der Zutatenmengen:

- Halten Sie sich bei den angegebenen Rezepten bitte genau an die angegebenen Mengen für die Zutaten. Die Rezepte im Backbuch und in dieser Anleitung sind genau auf diesen Brotbackautomaten abgestimmt.
- Wenn Sie die vorhandenen Rezepte abwandeln möchten, dürfen Sie die Menge des Triebmittels (Hefe, Backpulver) nur geringfügig erhöhen. Wenn der Teig in der Form überquillt, wird der Heizstab im Innenteil des Backautomaten beschädigt.
- Wenn Sie eigene Rezepte ausprobieren möchten, beginnen Sie bitte immer mit 500 g Gesamtmenge. Falls bei dem neuen Rezept der Teig zu weit aufgeht, läuft er nicht gleich über.

Backen

Im Folgenden finden Sie die Anleitung zum Backen. Die einzelnen Schritte werden anhand des Grundrezeptes: „Feines Weißbrot mit 1000 g“ verdeutlicht. Im nächsten Kapitel **Besonderheiten** finden Sie die Punkte, die über das einfache Backen hinausgehen.

Vorbereitung

Eine sorgfältige Vorbereitung ist wichtig, um ein gutes Backergebnis zu erzielen. Nehmen Sie sich Zeit, das Rezept zu lesen, die Zutaten genau abzuwiegen und zu warten, bis alle Zutaten zimmerwarm sind.

1. Stellen Sie den Brotbackautomaten auf eine feste ebene Fläche.

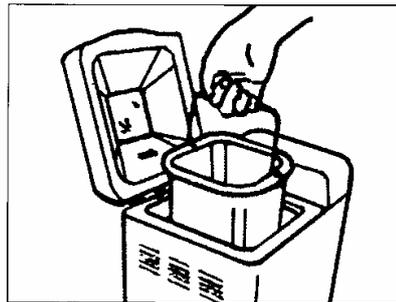
Achten Sie darauf, daß sich eine Steckdose in der Nähe befindet, damit Sie den Automaten nicht mit den eingefüllten Zutaten an eine andere Stelle tragen müssen.

2. Wählen Sie ein Rezept aus.

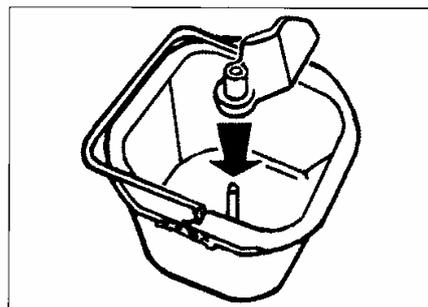
Beispiel: Feines Weißbrot, 1000 g

3. Klappen Sie den Deckel des Brotbackautomaten nach oben.

4. Heben Sie die Backform am Griff nach oben heraus und stellen Sie sie auf eine ebene Fläche.



5. Prüfen Sie, ob der Knethaken auf die Achse gesteckt ist.



Zutaten abmessen und einfüllen

Um **Flüssigkeiten** (Milch, Wasser) abzumessen, verwenden Sie bitte den mitgelieferten Meßbecher. Stellen Sie den Meßbecher auf eine gerade, waagerechte Fläche, wenn Sie die Füllhöhe ablesen. Die Oberfläche der Flüssigkeit muß mit der Markierung am Meßbecher übereinstimmen.

Um **trockene Zutaten** (Mehl, Zucker, Backpulver und ähnliches) abzumessen, verwenden Sie bitte eine genaue Küchenwaage oder den mitgelieferten Meßlöffel.

Bei dem Meßlöffel entspricht das kleine Gefäß der Menge eines gestrichenen Teelöffels (in Rezepten mit TL angegeben). Das große Gefäß entspricht der Menge eines gestrichenen Eßlöffels (in Rezepten EL).

6. Messen Sie zunächst die flüssigen Zutaten ab und gießen Sie diese in die Backform.

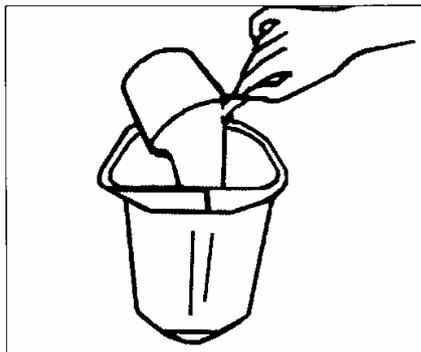
Beispiel: 360 ml lauwarme Milch
45 g weiche Butter



7. Wiegen Sie die trockenen Bestandteile (Mehl, Backpulver, Zucker) ab und mischen sie zunächst untereinander.

Beispiel: 1 kleiner Meßlöffel Zucker (3 g)
3 kleine Meßlöffel Salz (15 g)
620 g Weizenmehl, Typ 405

8. Geben Sie diese Mischung auf die Flüssigkeit.

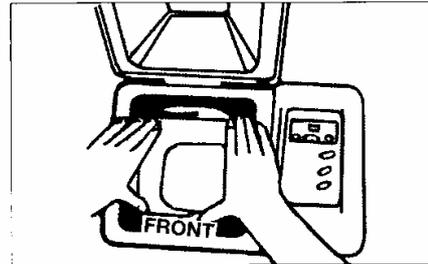


9. Machen Sie in die Mitte eine kleine Kuhle und geben Sie die Hefe da hinein.

Beispiel: knapp 3 kleine Meßlöffel
Trockenhefe (9 g)

Wichtig ist, daß Sie die Trockenhefe nicht in die Flüssigkeit sondern auf das Mehl geben. Bei Verwendung der Timerfunktion könnte sonst die Triebkraft der Hefe nachlassen.

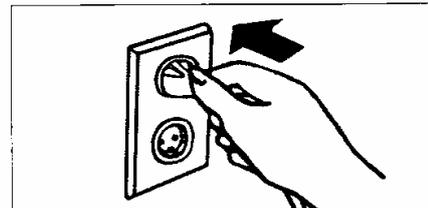
10. Stellen Sie die Backform so in das Gerät hinein, daß der Schriftzug „FRONT“ auf dem oberen Rand zur Vorderseite des Backautomaten zeigt.



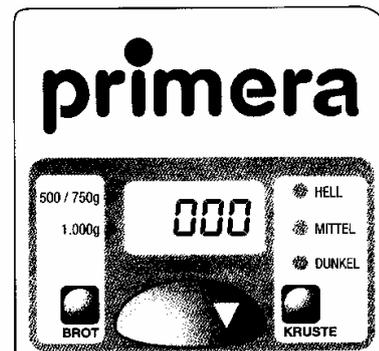
11. Drücken Sie die Form nach unten, bis sie hörbar einrastet und klappen Sie den Griff zur Seite.

12. Schließen Sie den Deckel.

13. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.



Sie hören einen Piepton und in der Anzeige blinkt 000.



Auswahl des Backprogrammes

14. Überprüfen Sie anhand des Rezeptes, welches Programm eingestellt werden muß:
1. **NORMALES BROT:** für Mischbrote, die hauptsächlich aus weißem Mehl (Weizen/Roggen) bestehen. Kleinere Mengen von Vollkornmehl können vernachlässigt werden.
 2. **VOLLKORNBROT:** für Brote, die einen großen Anteil an Weizenvollkorn- oder Roggenmehl, Hafer oder Kleie enthalten. Die Brote werden kürzer und schwerer als normale Brote.
 3. **WEIBBROT:** für Brote aus weißem, stark ausgemahlenem Mehl (z.B. Typ 405). Weißbrot hat eine knusprigere Kruste und eine hellere Beschaffenheit als normales Brot.
 4. **SCHNELLBACKGANG:** für schnelles Brotbacken. Der Geschmack ist etwas weniger gut als bei normalem Brot.
 5. **SÜßES BROT:** für Rezepte mit Fruchtsaft, zusätzlichem Zucker oder anderen Zutaten wie Kokosflocken, Rosinen, Trockenfrüchten oder Schokolade.
 6. **KUCHEN BACKEN:** zum Kuchenbacken ohne Hefe oder Sauerteig, sondern mit Backpulver oder Natron.
 7. **NUR BACKEN:** wenn Sie Rezepte backen, die ohne kneten und gehenlassen auskommen oder wenn zum Beispiel durch einen längeren Stromausfall ein Programm nicht zu Ende gebacken wurde.
 8. **MUDELTEIG:** um Nudelteig vorzubereiten.
 9. **HEFETEIG:** um Hefeteig vorzubereiten.
 10. **BUTTER:** um Butter selberzumachen.
 11. **MARMELADE:** um Marmelade selberzumachen.
15.  Drücken Sie so oft die Taste **AUSWAHL**, bis die Nummer des gewünschten Programmes angezeigt wird.

Beispiel: 3. **WEIBBROT**

Kruste/Bräunungsgrad

Bei den Backprogrammen 1 bis 6 kann eingestellt werden, ob die Kruste des Brotes bzw. des Kuchens hell, dunkel oder mittel sein soll. Voreingestellt ist **MITTEL**.

16.  Um die Einstellung zu verändern, drücken Sie die Taste **KRUSTE**. In der Anzeige erscheint ein roter Punkt neben der gewählten Einstellung. Gleichzeitig verändert sich die Zeit in der Anzeige.

Beispiel: **HELL**

Gewicht

Als nächstes muß das Gewicht eingestellt werden, denn von der Größe des Brotes hängt natürlich auch die Länge der Backzeit ab. Voreingestellt ist ein Gewicht von 1000 Gramm.

17.  Um die Einstellung zu verändern, drücken Sie die Taste **BROT**.
Beispiel: 1.000 g

In der Anzeige erscheint ein roter Punkt neben dem gewählten Gewicht.

Vergewissern Sie sich, daß die Einstellung dem ausgewählten Rezept entspricht.

Backvorgang starten

18.  Drücken Sie die Taste **START**, um das gewählte Programm zu starten.

Der Doppelpunkt in der Anzeige beginnt zu blinken. Die angegebene Backzeit wird minutenweise heruntergezählt.

Während des Backens

Zutaten zufügen

Bei manchen Rezepten müssen nach dem ersten Rührvorgang Zutaten, z.B. Nüsse, hinzugefügt werden. Der Backautomat signalisiert den Zeitpunkt mit 8 kurzen Pieptönen.

Sichtfenster

Sie können alle Vorgänge durch das Sichtfenster beobachten. Sollte das Sichtfenster beschlagen sein, können Sie vorsichtig den Deckel anheben.

Achtung! Greifen Sie niemals in den Knethaken, während er in Betrieb ist.

Öffnen Sie den Deckel nur, wenn Sie Zutaten zugeben müssen. Durch die kühlere Luft könnte das Brot in sich zusammenfallen.

Warmhaltebetrieb

Wenn die Zeit auf 0:00 heruntergezählt ist, ist das Backprogramm beendet. Es ertönen dreimal hintereinander abwechselnd lange und kurze Pieptöne und Sie können das Brot herausnehmen.

Falls Sie das Brot nicht sofort herausnehmen, schaltet der Backautomat auf Warmhaltebetrieb. Bis zu 60 Minuten wird das Brot noch warmgehalten, um zu vermeiden, daß es „klitschig“ wird. In der Anzeige 0:00 blinkt solange der Doppelpunkt.

Um die Warmhaltefunktion zu beenden, drücken Sie die Taste **STOP**, bis Sie einen Piepton hören.

Nehmen Sie dann das Brot heraus.

Ziehen Sie zum Schluß unbedingt den Stecker aus der Steckdose.

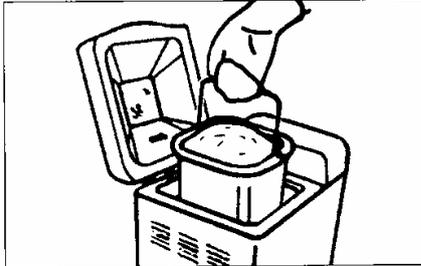
Brot herausnehmen

Hinweis: Der Knethaken wird mit eingebacken!

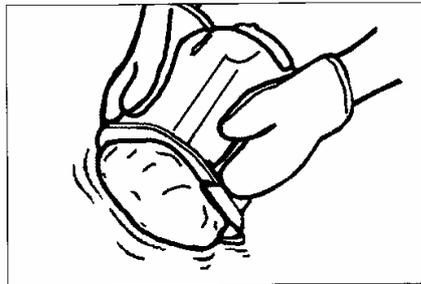
19. Öffnen Sie den Deckel des Brotbackautomaten.

**Achtung! Der Griff und die Backform sind heiß.
Benutzen Sie Handschuhe oder Topflappen.**

20. Ziehen Sie die Backform nach oben heraus.



21. Drehen Sie die Backform um und schütteln Sie das Brot zum Abkühlen auf einen Rost.



Die Antihafbeschichtung der Form sorgt dafür, daß sich das Brot leicht aus der Form löst. Sollte das einmal nicht der Fall sein, dürfen Sie auf keinen Fall ein Messer oder andere Hilfsmittel aus Metall verwenden.

Es besteht die Gefahr, die Beschichtung zu zerkratzen und dann beginnt die Form zu rosten!

- Nehmen Sie stattdessen einen flachen Gummi- oder Kunststoffspatel und fahren Sie an den Seiten der Form entlang, um den Laib zu lösen.



Prüfen Sie, ob der Knethaken noch in der Form ist oder ob er im Laib geblieben ist. Um zu verhindern, daß Sie den Knethaken später beim Schneiden beschädigen, sollten Sie den Knethaken entfernen, sobald das Brot abgekühlt ist.

Verwenden Sie den mitgelieferten Haken und auf keinen Fall metallische Gegenstände!

- Wenn Sie den Knethaken aus dem noch warmen Brot herausziehen, geht es etwas einfacher, dafür wird das Loch größer.

Besonderheiten

Zeitversetztes Backen mit dem Timer

Der „Timer“ ist eine Zeitschaltuhr. Sie können die Zutaten sofort in das Gerät geben. Der Brotbackautomat startet den Backvorgang dann automatisch so, daß das Brot nach der eingestellten Zeit fertig ist.

Wichtig! Der Timer sollte nicht eingesetzt werden, wenn Sie leicht verderbliche Zutaten wie Eier, Frischmilch oder saure Sahne verarbeiten.

Lassen Sie den Backautomaten auch beim Backen im Timerbetrieb nicht unbeaufsichtigt.

1. Wiegen Sie alle Zutaten ab und füllen Sie diese in die Backform.
2. Machen Sie zunächst alle Einstellungen für Programm, Kruste und Gewicht.

Die Zeit für die Zubereitung wird angezeigt.

3. Überlegen Sie, wann Ihr Brot fertig sein soll. Rechnen Sie die Zeit bis dahin in Stunden und Minuten aus. Bedenken Sie bitte, daß das Brot ca. eine halbe Stunde lang auskühlen sollte, bevor es gegessen wird, sonst „liegt es schwer im Magen“.
4. Mit der Taste **TIMER**, können Sie die Gesamtzeit einstellen, nach der das Brot fertig sein soll. Die ursprüngliche Backzeit wird mit einbezogen.
 - Drücken Sie die Taste **I**, um die Zeit in 10-Minuten-Schritten zu erhöhen.
 - Drücken Sie die Taste **▼**, um die Zeit zu verringern.
 - Wenn die Gesamtstundenzahl sehr hoch ist, z.B. 10 Stunden, können Sie die Taste **▼** drücken und dann von 12 Stunden abwärts zählen.
 - Wenn Sie eine der Tasten länger gedrückt halten, verändert sich die Zeitanzeige schneller.
5. Nachdem Sie die Zeit eingestellt haben, drücken Sie die Taste **START**.

Der Doppelpunkt in der Anzeige beginnt zu blinken. Die angegebene Zeit wird heruntergezählt.

Stromausfall

Der Backautomat kann einen Stromausfall von mindestens 6 Minuten für die Hauptbackprogramme 1-4 überbrücken und das Programm solange anhalten. Sobald der Strom innerhalb von 6 Minuten wieder fließt, wird das laufende Programm fortgesetzt. Dennoch kann es bei einigen Rezepten passieren, daß Sie von vorne anfangen müssen, weil das Rezept selbst eine kurze Unterbrechung nicht verträgt.

Bei einer längeren Unterbrechung können Sie unter Umständen mit Programm 7 **NUR BACKEN** fertigbacken (siehe folgendes Kapitel).

Nur Backen

Mit diesem Programm backt der Brotbackautomat, ohne vorher den Teig zu kneten und gehen zu lassen.

Sie können

- **Rezepte backen**, bei denen Sie den Teig vorher in einer Rührschüssel fertigmachen (z.B. Kuchen), oder
- **unterbrochene** (längerer Stromausfall) oder **versehentlich abgeschaltete** Programme beenden.

1. Wenn Sie ein Rezept backen möchten, für das Sie die Zutaten schon verrührt haben, füllen Sie den angerührten Teig in die Backform. In diesem Fall benötigen Sie den Knethaken nicht.
2. Stellen Sie die Backform in den Automaten und schließen den Deckel.
3. Wählen Sie mit der Taste AUSWAHL das Programm 7.
4. Mit den Tasten ▲ und ▼ des Timers können Sie die Backzeit in 10-Minuten-Schritten verändern.

Hinweis: Die Backzeit läßt sich nicht auf weniger als 1 Stunde verkürzen.

5. Starten Sie das Programm mit **START**.
Um die ideale Backzeit für Ihren Kuchen herauszufinden, sollten Sie beim ersten Backen die Teigkonsistenz des öfteren mit einem Holzstäbchen prüfen. Der Kuchen ist fertig, wenn nichts mehr kleben bleibt.

Bitte beachten Sie: Dieses Programm ist nicht dafür geeignet, Butter zu schmelzen. Dafür sind die Temperaturen im Backautomaten zu hoch und die Butter würde verderben. Außerdem könnte beim Herausnehmen der Backform die heiße Butter überschwapen und zu Verbrühungen führen.

Reinigung und Pflege

Wichtig!

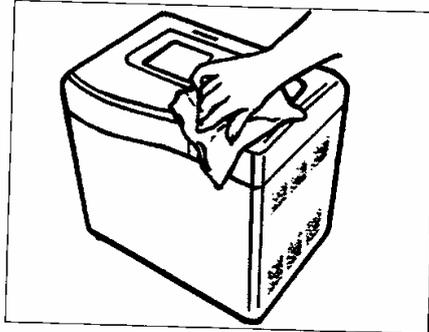
Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie, bis der Brotbackautomat und die Form abgekühlt sind, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Benutzen Sie niemals scharfe, harte oder metallische Gegenstände zum Reinigen der Backform, des Knethakens, des Innenteiles oder des Heizdrahtes.

Verboten sind auch Verdünner, Benzin, grobe Putzschwämme, Scheuerpulver und chemische Staubtücher.

Gehäuse, Deckel, Innenteil

1. Wischen Sie den Brotbackautomaten von außen und den Deckel mit einem feuchten Tuch ab.
2. Entfernen Sie Mehl oder Krümel aus dem Innenteil mit einem feuchten Schwamm.



3. Wischen Sie mit einem trockenen Tuch nach. Lassen Sie den Deckel einige Zeit geöffnet, damit alles trocknen kann.

Backform und Knethaken

Wichtig!

Tauchen Sie die Backform niemals in Wasser ein, sonst könnte der Antriebsmechanismus rosten.

Backform und Knethaken dürfen niemals in der Spülmaschine gereinigt werden.

Die Beschichtung der Backform und des Knethakens darf keinesfalls durch harte Gegenstände beschädigt werden.

1. Nehmen Sie die Backform aus dem Innenteil heraus und ziehen Sie den Knethaken ab.
2. Sollte der Knethaken festsitzen, füllen Sie bitte die Form mit heißem Wasser und lassen alles ca. 30 Minuten stehen. Danach läßt sich der Knethaken lockern und leicht herausnehmen.
3. Waschen Sie die Innenseite der Backform vorsichtig mit Seifenwasser aus. Verwenden Sie nur ein weiches Tuch oder die weiche Seite eines Haushaltsschwammes.
4. Waschen Sie den Knethaken mit Seifenwasser ab. Sollte das Loch für die Achse verstopft sein, säubern Sie es vorsichtig mit einem Zahnstocher aus Holz oder Kunststoff.
5. Trocknen Sie die Backform und den Knethaken mit einem weichen Tuch.

Rezepte

Im beiliegenden Rezeptbuch finden Sie viele Rezepte für leckere Brote, die Sie nicht einmal beim Bäcker bekommen, und auch Rezepte, die speziell für Allergiker geeignet sind. Alle Rezepte wurden getestet und speziell auf Ihren Brotbackautomaten primera 3000 AE abgestimmt.

Temperatur:

Alle Zutaten, die Sie zum Backen verwenden, müssen gleichmäßig lauwarm sein.

Backen in großer Höhe

Bei einer Höhe von mehr als ca. 1.000 m über dem Meeresspiegel wird Mehl trockener und absorbiert weniger Flüssigkeit. Gleichen Sie dies aus, indem Sie etwas mehr Flüssigkeit nehmen:

Bei 1.000 m: ca. 5 - 10 % mehr Flüssigkeit

Bei 1.500 m: ca. 15 % mehr Flüssigkeit

Bei 2.000 m: ca. 15 - 20 % mehr Flüssigkeit

Da Teig in großer Höhe stärker geht, muß auch die Hefe leicht reduziert werden.

Bei 1.000 m: ca. 15 % weniger Hefe

Bei 1.500 m: ca. 20 % weniger Hefe

Bei 2.000 m: ca. 25 % weniger Hefe

Gewicht:

Da beim Backen Wasser verdunstet, wiegt das fertige Brot etwas weniger, als das Gesamtgewicht der Zutaten.

Meßlöffel

1 kleiner Meßlöffel = 1 gestrichener Teelöffel

1 großer Meßlöffel = 1 gestrichener Eßlöffel

Feines Weißbrot 1000 g

Zutaten:

360 ml lauwarme Milch

45 g weiche Butter

1 kleiner Meßlöffel Zucker (3 g)

3 kleine Meßlöffel Salz (15 g)

620 g Weizenmehl, Typ 405

knapp 3 kleine Meßlöffel Trockenhefe (9 g)

Die Zutaten in obiger Reihenfolge in die Form geben. Die Trockenhefe nicht in die Flüssigkeit, sondern auf das Mehl geben.

Programm:

3 WEIßBROT / 1000 g / KRUSTE HELL

Timerfunktion möglich

Weizenvollkornbrot 500 g

Zutaten:

220 ml lauwarmes Wasser

1 großer Meßlöffel Sonnenblumenöl (10 g)

1/2 kleiner Meßlöffel Zucker (1,5 g)

1 1/2 kleine Meßlöffel Salz (7,5 g)

340 g Weizenvollkornmehl

1 1/2 kleine Meßlöffel Trockenhefe (5 g)

Die Zutaten in obiger Reihenfolge in die Form geben. Die Trockenhefe nicht in die Flüssigkeit, sondern auf das Mehl geben.

Programm:

1 NORMALES BROT / 500 g / KRUSTE MITTEL

Timerfunktion möglich

Mandelkuchen 500 g

Zutaten:

3 Eier

40 g weiche Butter

115 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker (1 kleiner Meßlöffel)

1 kleine Prise Salz

160 g Weizenmehl, Typ 405

100 g gehackte Mandeln

Programm:

6 KUCHEN BACKEN / 500 g / KRUSTE MITTEL

Timerfunktion nicht möglich

Hefeteig

Mit diesem Programm können Sie Hefeteig nach Ihrem gewohnten Rezept vorbereiten. Das Programm endet nach 1 Stunde und 30 Minuten. Der Backautomat verknetet die Zutaten und läßt den Teig gehen. Es wird nicht gebacken.

Programm:

9 HEFETEIG

Der Hefeteig muß anschließend gebacken oder tiefgefroren werden (Knethaken entfernen!).

Backmischungen

Wenn Sie fertige Backmischungen verarbeiten möchten, beachten Sie unbedingt die Hinweise des Herstellers.

Fangen Sie bitte auch hier mit einem kleinen Brot vor 500 g an. Sie müssen eventuell die Zutaten leicht variieren, um ein optimales Ergebnis zu erhalten.

Bitte beachten Sie, daß das Gesamtgewicht der Zutaten 1.000 g nicht überschreitet. Daher müssen Sie viele Backmischungen in zwei Portionen backen.

Eigene Rezepte

Sie können selbstverständlich auch eigene Rezepte ausprobieren oder vorhandene Rezepte abwandeln. Bitte beachten Sie dabei folgende Punkte:

- Beobachten Sie den Backvorgang sehr sorgfältig, damit keinesfalls der Teig überquillt.
- Durch andere Zutaten (z.B. Rosinen statt Mandeln) ändert sich der Flüssigkeitsgehalt des Teiges und damit das Backergebnis.
- Nehmen Sie keinesfalls zuviel Triebmittel (Hefe, Backpulver).
- Bei schlechtem Ergebnis verändern Sie die Zutaten nur gering und machen einen neuen Versuch. Beachten Sie dabei die Hinweise in der Tabelle „Unerwünschte Backresultate – Ursachen und Lösungen“ auf Seite 12.
- Je höher der Zuckeranteil ist, umso dunkler wird die Kruste.
- Das Gesamtgewicht der Zutaten darf 1.000 g nicht überschreiten.

Nudelteig

Mit diesem Programm können Sie Nudelteig vorbereiten. Das Programm endet nach 13 Minuten, nach dem Verrühren der Zutaten. Es wird nicht gebacken.

Zutaten:

Mengenangaben:

für 500g	750g	1000g
3 Eier	5 Eier	6 Eier
3 EL Wasser	5 EL Wasser	6 EL Wasser
1 TL Salz	1 1/2 TL Salz	2 TL Salz
300g Weizenmehl	500g Weizenmehl	600g Weizenmehl

Programm:

8 NUDELTEIG

Timerfunktion nicht möglich

Marmelade

Auch bei selbstgemachter Marmelade hilft Ihnen der Automat. Ganz einfach können Sie Ihre Lieblingsmarmelade aus Erdbeeren, Orangen oder anderen Früchten herstellen.

Zutaten:

500 g frische oder tiefgefrorene Früchte
500 g Gelierzucker (1:1)

Programm:

11 MARMELADE KOCHEN

Wenn das Programm beendet ist, ertönt ein Piepton. Füllen Sie die Marmelade noch heiß in Gläser und verschließen Sie sorgfältig die Deckel.

Butter

Mit Ihrem Brotbackautomaten können Sie auch ganz einfach aus Schlagsahne Ihre eigene Butter herstellen.

Je höher der Fettgehalt der Schlagsahne, desto mehr Butter erhalten Sie. Bei Schlagsahne mit relativ geringem Fettgehalt (32-36%) muß das Programm eventuell wiederholt werden.

Halbfette oder andere diätetische Produkte sind nicht geeignet.

1. Vergewissern Sie sich, daß der Brotbackautomat und die Form Zimmertemperatur haben.
2. Füllen Sie 250 ml kalte, vollfette Schlagsahne (mindestens 32% Fettgehalt) in die Form.
3. Wenn Sie **gesalzene Butter** möchten, fügen Sie noch 1/4 Teelöffel Salz hinzu.
4. Setzen Sie die Backform in das Gerät und schließen Sie den Deckel.
5. Wählen Sie mit der Taste **AUSWAHL** das Programm **10 BUTTER**.
6. Starten Sie das Programm mit **START**.

Das Programm läuft 30 Minuten lang. Nach etwa 15 Minuten sieht die Masse wie geschlagene Sahne aus. Danach trennt sie sich in Buttermilch und Süßrahm-Butter. Die Butterflocken werden sichtbar. Wenn der Vorgang beendet ist, ertönt ein Piepton.

7. Gießen Sie die Buttermilch ab.
8. Gießen Sie eine Tasse **kaltes Wasser** in die Form, um die restliche Buttermilch abzuspülen.
9. Gießen Sie die Flüssigkeit weg.
10. Wiederholen Sie die Schritte 7 und 8.
11. Entnehmen Sie die fertige Butter mit einem Gummischaber aus der Form und füllen Sie diese in eine kleine Schale oder eine Butterdose.

Die Butter hält sich im Kühlschrank mehrere Wochen. Bewahren Sie die Butter in einem geschlossen Gefäß auf, um den Geschmack zu erhalten.

Wenn Sie die Butter im Gefrierfach aufbewahren möchten, sollte sie in Kunststoff- oder Aluminiumfolie oder einen Tiefkühlbeutel eingepackt sein. Bei 0°C hält sich die Butter bis zu neun Monaten lang.

Unerwünschte Backresultate – Ursachen und Lösungen

	Kraterförmiges Brot – Brot geht auf und fällt dann zusammen	Brotsetzen eingehen	Platzförmiges Brot – Brot geht zu hoch auf	Brot geht nicht genug auf	flaches Brot geht nicht auf, Klein und schwer	Kruste ist zu dick	Kruste ist zu dünn	nicht oder nur teilweise gebacken	zu stark gebacken	Zutaten nicht oder nur teilweise vermengt	Brot ist nicht ger, innen noch klebrig	Brotbar nicht stark und uneben	Beschaffenheit des Brotes ist zu locker	Beschaffenheit des Brotes ist zu schwer und zu dicht, des Backvorgangs	Geruch nach Verbrennen während des Backvorgangs	Einstellung bei großer Höhe (über 20cm) NI	Programm kann nicht ausgewählt werden	Brot ist verbrannt	
Zutatenmenge	Wasser/Milch	mehr weniger																	
	Salz	mehr weniger																	
	Zucker/Honig	mehr weniger																	
	Mehl	mehr weniger																	
	Hefe	mehr weniger																	
Zutaten	Wasser/Milch	nicht genug zu heiß zu kalt																	
	Salz	vergessen zu viel																	
	Zucker/Honig	vergessen zu viel																	
	Mehl	zu wenig zu viel																	
	Hefe	vergessen zu alt																	
Andere Gründe	Zutaten nicht richtig abgewogen																		
	Gerät nicht abgeschlossen oder Stromzufuhr unterbrochen																		
	Zutaten in das Innenblech und/oder auf das Heizelement gegeben																		
	Platzförmiges Brot – Teig über die Form gestiegen und/oder auf das Heizelement																		
	Backform nicht richtig eingesetzt																		

Zubereitungszeiten

Programm	Anzahlzeit	Zeremoniet bis zu	Verweilzeit	Kneten 1	Kneten 2	Gehen 1	Kneten 3	Gehen 2	Kneten 4	Gehen 3	Backen	Wärmen
normales Brot, hell, 500g / 750g	2:30	11:45	0	3 min	31 min	26 min	10 sec	55 min	0	0	40 min	60 min
normales Brot, hell, 1.000g	2:38	11:48	0	3 min	31 min	26 min	10 sec	55 min	0	0	43 min	60 min
normales Brot, mittel, 500g / 750g	2:45	11:56	0	3 min	31 min	26 min	10 sec	55 min	0	0	50 min	60 min
normales Brot, mittel, 1.000g	3:00	12:00	0	3 min	31 min	26 min	10 sec	55 min	0	0	55 min	60 min
normales Brot, dunkel, 500g / 750g	3:00	12:10	0	3 min	31 min	28 min	10 sec	55 min	0	0	65 min	60 min
normales Brot, dunkel, 1.000g	3:05	12:15	0	3 min	31 min	28 min	10 sec	55 min	0	0	70 min	60 min
Weizenvollkornbrot, hell, 500g / 750g	4:19	11:49	30 min	3 min	25 min	80 min	10 sec	31 min	10 sec	46 min	44 min	60 min
Weizenvollkornbrot, hell, 1.000g	4:23	11:53	30 min	3 min	25 min	80 min	10 sec	31 min	10 sec	46 min	48 min	60 min
Weizenvollkornbrot, mittel, 500g / 750g	4:25	11:55	30 min	3 min	25 min	80 min	10 sec	31 min	10 sec	46 min	50 min	60 min
Weizenvollkornbrot, mittel, 1.000g	4:30	12:00	30 min	3 min	25 min	80 min	10 sec	31 min	10 sec	46 min	55 min	60 min
Weizenvollkornbrot, dunkel, 500g / 750g	4:35	12:05	30 min	3 min	25 min	80 min	10 sec	31 min	10 sec	46 min	60 min	60 min
Weizenvollkornbrot, dunkel, 1.000g	4:39	12:09	30 min	3 min	25 min	80 min	10 sec	31 min	10 sec	46 min	64 min	60 min
Weißbrot, hell, 500g / 750g	3:23	11:43	0	3 min	30 min	32 min	10 sec	30 min	10 sec	55 min	53 min	60 min
Weißbrot, hell, 1.000g	3:34	11:54	0	3 min	30 min	32 min	10 sec	30 min	10 sec	55 min	64 min	60 min
Weißbrot, mittel, 500 g / 750g	3:36	11:56	0	3 min	30 min	32 min	10 sec	30 min	10 sec	55 min	66 min	60 min
Weißbrot, mittel, 1.000g	3:40	12:00	0	3 min	30 min	32 min	10 sec	30 min	10 sec	55 min	70 min	60 min
Weißbrot, dunkel, 500g / 750g	3:42	12:02	0	3 min	30 min	32 min	10 sec	30 min	10 sec	55 min	72 min	60 min
Weißbrot, dunkel, 1.000g	3:44	12:04	0	3 min	30 min	32 min	10 sec	30 min	10 sec	55 min	74 min	60 min
Schnellbackgang, hell, 500g / 750g	1:54	11:54	0	3 min	20 min	17 min	10 sec	8 min	10 sec	30 min	36 min	60 min
Schnellbackgang, hell, 1.000g	1:57	11:57	0	3 min	20 min	17 min	10 sec	8 min	10 sec	30 min	38 min	60 min
Schnellbackgang, mittel, 500g / 750g	1:56	11:56	0	3 min	20 min	17 min	10 sec	8 min	10 sec	30 min	38 min	60 min
Schnellbackgang, mittel, 1.000g	1:58	11:58	0	3 min	20 min	17 min	10 sec	8 min	10 sec	30 min	40 min	60 min
Schnellbackgang, dunkel, 500g / 750g	1:58	11:58	0	3 min	20 min	17 min	10 sec	8 min	10 sec	30 min	40 min	60 min
Schnellbackgang, dunkel, 1.000g	2:02	12:02	0	3 min	20 min	17 min	10 sec	8 min	10 sec	30 min	44 min	60 min
süßes Brot, hell, 500g / 750g	3:19	11:59	0	3 min	31 min	31 min	10 sec	30 min	10 sec	50 min	54 min	60 min
süßes Brot, hell, 1.000g	3:21	12:01	0	3 min	31 min	31 min	10 sec	30 min	10 sec	50 min	56 min	60 min
süßes Brot, mittel, 500g / 750g	3:22	12:02	0	3 min	31 min	31 min	10 sec	30 min	10 sec	50 min	53 min	60 min
süßes Brot, mittel, 1.000g	3:25	12:05	0	3 min	31 min	31 min	10 sec	30 min	10 sec	50 min	60 min	60 min
süßes Brot, dunkel, 500g / 750g	3:26	12:06	0	3 min	31 min	31 min	10 sec	30 min	10 sec	50 min	61 min	60 min
süßes Brot, dunkel, 1.000g	3:29	12:09	0	3 min	31 min	31 min	10 sec	30 min	10 sec	50 min	64 min	60 min
Kuchen, hell, 500g / 750g	1:34	12:54	0	3 min	5 min	0	0	0	0	0	54 min	22 min
Kuchen, hell, 1.000g	1:34	12:54	0	3 min	5 min	0	0	0	0	0	64 min	22 min
Kuchen, mittel, 500g / 750g	1:34	12:54	0	3 min	5 min	0	0	0	0	0	64 min	22 min
Kuchen, mittel, 1.000g	1:40	12:00	0	3 min	5 min	0	0	0	0	0	70 min	22 min
Kuchen, dunkel, 500g / 750g	1:41	12:01	0	3 min	5 min	0	0	0	0	0	71 min	22 min
Kuchen, dunkel, 1.000g	1:44	12:04	0	3 min	5 min	0	0	0	0	0	74 min	22 min
nur backen	1:00	12:00	0	-	-	-	-	-	-	-	80 min	-
Nudelteig	0:13	-	0	3 min	5 min	1 min	0	0	4 min	0	-	-
Hefeteig	1:30	12:00	0	3 min	27 min	60 min	-	-	-	-	-	-
Butter**	0:30	-	0	0 min	30 min	-	-	-	-	-	-	-
Marmelade	1:425	11:55	16 min	-	-	-	-	-	-	-	50 min	20 min

** Die BUTTER-Einstellung kann minutenweise verkürzt werden.

Aufbewahrung

Vergewissern Sie sich, daß alle Teile trocken sind.

1. Setzen Sie die Backform in das Innenteil und drücken sie herunter, bis sie einrastet.
2. Setzen Sie den Knethaken auf die Achse.
3. Wischen Sie gegebenenfalls das Sichtfenster trocken.
4. Schließen Sie den Deckel und verstauen Sie den Brotbackautomaten an einem geeigneten Platz.

Was tun, wenn...?

Trotz sorgfältiger Produktion und hoher Qualität unserer Produkte können bei elektrischen Geräten immer einmal Störungen auftreten. Im folgenden wollen wir Ihnen ein paar Tips geben:

Was tun wenn...

... nichts passiert, aber der Doppelpunkt in der Anzeige blinkt?

Das Gerät arbeitet ordnungsgemäß. Möglicherweise braucht der Teig gerade eine Pause, um zu gehen.

... das Backergebnis nicht so ist, wie es sein soll (z.B. Brot nicht richtig aufgegangen oder nicht durchgebacken)?

Haben Sie alle Zutaten in der richtigen Menge verwendet. War eventuell die Hefe zu alt? Haben Sie die Einstellungen so vorgenommen, wie beim Rezept angegeben? Ziehen Sie die Tabelle auf Seite 12 zu Rate.

... das Brot nicht gleichmäßig gebacken wurde?

Stellen Sie beim nächsten Mal sicher, daß der Knethaken fest auf der Achse sitzt.

... das Brot völlig verbrannt ist?

Der Brotbackautomat ist beschädigt. Senden Sie ihn bitte an den Kundendienst (Adresse Seite 2).

... Mehl aus der Backform in das Innenteil geraten ist?

Schalten Sie das Gerät ab. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen das Gerät abkühlen. Reinigen Sie das Innenteil wie auf Seite 9 beschrieben.

... übergelaufener Teig an der Heizschlange festgebrannt ist?

Schalten Sie das Gerät ab. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen das Gerät abkühlen. Machen Sie keine eigenen Reinigungsversuche. Schicken Sie das Gerät zur Reparatur ein (Adresse Seite 2).

... in der Anzeige E:01 erscheint?

Die Temperatur vom letzten Backvorgang ist noch zu hoch. Öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie die Backform heraus. Sobald das

Gerät genügend abgekühlt ist, erlischt die Meldung.

... in der Anzeige E:02, E:03, E:04, E:05 oder E:08 erscheint?

Es liegt ein Defekt vor. Schalten Sie das Gerät mit der STOP-Taste ab und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Wenden Sie sich bitte an den Service (Adresse auf Seite 2).

... der Knethaken sich nicht von der Achse lösen will?

Die Brotbackform wurde aus dem vom Netz getrennt Gerät genommen. Versuchen Sie niemals den Knethaken zu entfernen wenn sich die Backform noch im Gerät befindet. Füllen Sie die Backform mit heißem Wasser und lassen Sie das Wasser für ca. 1 Stunde einwirken. Jetzt schrauben Sie die Kruste an der Achse gelöst haben und Sie können den Knethaken abziehen.

Technische Daten

Modellbezeichnung	primera 3000 AE
Betriebsspannung	230 V ~/ 50 Hz
max. Leistungsaufnahme	530 W
Kapazität	Laibe zu 500, 750 oder 1000 g
Zeiteinstellung	10 min. bis 12 Std.
Abmessungen in mm (Breite x Höhe x Tiefe)	345 x 348 x 234
Gewicht	ca. 6,9 kg

Technische Änderungen vorbehalten.

Text und Gestaltung **AdUnited** und **Gedör** Hamburg
WERBEAGENTUR

Hier können Sie Ihre eigenen Rezepte notieren:

primera

© 1999 Siemssen, Hamburg.

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung von Siemssen, Hamburg.