

UNOLD®

BackProfi



Bedienungsanleitung

Instructions for use

Modell 68476

UNOLD®



UNOLD®
Care + Style



UNOLD®
Fan + Heat



Weitere Informationen zu unserem Sortiment erhalten Sie unter www.unold.de

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 68476
Stand: November 2023 /nr

Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0)6205/94 18-0
Telefax +49 (0)6205/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de

INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 68476

Vorwort	6
Technische Daten	6
Symbolerklärung.....	6
Für Ihre Sicherheit.....	6
In Betrieb nehmen	9
Schnelleinstieg – das erste Brot	9
Erläuterungen Display, Tasten und Funktionen	10
Spender für das Zufügen von Zutaten	13
Die Funktionen des BackProfis.....	13
Zubereiten von Brot, Kuchen oder Teig	14
Reinigen und Pflegen.....	15
Programmtabelle	15
Zeitlicher Ablauf der Programme	16
Fragen zum Gerät und zur Handhabung	20
Mögliche Fehler am Gerät.....	21
Mögliche Fehler bei den Rezepten.....	22
Anmerkungen zu den Zutaten	23
Garantiebestimmungen	25
Entsorgung / Umweltschutz	25
Informationen für den Fachhandel.....	25
Service-Adressen	26
Bestellformular.....	47

Instructions for use Model 68476

Foreword.....	27
Technical Specifications.....	27
Explanation of symbols.....	27
Safety Information	27
Start-up.....	29
Quick Guide – The first Bread	30
Explanation of display, buttons and functions.....	31
Dispenser for adding ingredients	34
The functions of the breadmaker.....	34
The program process of the Breadmaker	34
Cleaning and Care	35
Programme table	36
Timing of the programmes	37
Questions and answer concerning the use of the breadmaker	41
Trouble shooting - appliance	42
Trouble shooting - Recipes.....	43
Comments on Ingredients.....	44
Guarantee Conditions.....	46
Waste Disposal / Environmental Protection	46

EINZELTEILE



1

2

5

3

6

7

4

D Ab Seite 6

- 1 Zutaten-Spender mit Klappe
- 2 Bedienfeld mit Display
- 3 Backform
- 4 Kneiter
- 5 Messbecher
- 6 Messlöffel
- 7 Hakenspieß

GB Page 27

- 1 Ingredient dispenser with flap
- 2 Control panel with display
- 3 Baking pan
- 4 Kneading blade
- 5 Measuring cup
- 6 Measuring spoons
- 7 Kneading blade remover



BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 68476

VORWORT

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt aus dem Hause Unold entschieden haben! Wir bitten Sie, diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchzulesen. So werden Sie schnell mit allen Funktionen Ihres neuen Brotbackautomaten (im Folgenden auch „Gerät“ genannt) vertraut.

Bitte stellen Sie sicher, dass die Bedienungsanleitung von jeder Person gelesen und berücksichtigt wird, die das Gerät nutzt, reinigt oder wartet. Geben Sie das Gerät nie ohne Bedienungsanleitung an andere Personen weiter.

Bei Fragen, die in der Bedienungsanleitung nicht vollständig geklärt werden können oder bei technischen Problemen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst oder Ihren Fachhändler.

Wichtiger Hinweis: Abbildungen und Zeichnungen dienen als Referenz und können vom Produkt abweichen.

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	600 W, 220–240 V~, 50 /60 Hz	
Abmessungen:	ca. 35,2 x 28,2 x 31,3 cm (L/B/H)	
Gewicht	ca. 6,1 kg	
Backform:	Innenmaß Backform ca. 17 x 13,5 x 13 cm (L/B/H)	
Inhalt:	500 – 1.000 g Brotgewicht	
Zuleitung:	ca. 120 cm fest montiert	
Gehäuse:	Edelstahl, Kunststoffteile schwarz	
Deckel:	Deckel mit Sichtfenster und Zutatenspender	
Ausstattung:	16 gespeicherte Programme, zwei Eigenprogramme zur individuellen Einstellung, Drehregler für drei einstellbare Bräunungsgrade sowie das Brotgewicht, Anzeige des Programmablaufs über beleuchtetes Display, Spender zum automatischen Zufügen von Nüssen, Körnern oder Früchten während des Programmablaufs	
Zubehör:	Herausnehmbare Backform mit Whitford®-Keramikbeschichtung, Knetter, Messbecher, Messlöffel, Hakenspieß	

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten.

SYMBOLERKLÄRUNG



Dieses Symbol kennzeichnet eventuelle Gefahren, die Verletzungen nach sich ziehen können oder zu Schäden am Gerät führen.



Dieses Symbol weist Sie auf eine eventuelle Verbrennungsgefahr hin. Gehen Sie hier immer besonders achtsam vor.

FÜR IHRE SICHERHEIT

Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen

oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und

- die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
 3. Reinigung und benutzerseitige Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
 4. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
 5. VORSICHT - Teile dieses Produkts können sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen! In Anwesenheit von Kindern und gefährdeten Personen ist besondere Vorsicht geboten.
 6. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
 7. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
 8. Tauchen Sie das Gerät oder die Zuleitung keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
 9. Das Gerät darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
 10. Das Gerät bzw. die Zuleitung niemals mit nassen Händen berühren.
 11. Wenn das Gerät nicht benutzt wird, wie auch vor dem Reinigen, bitte das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen. Vor dem Abnehmen einzelner Teile das Gerät auskühlen lassen.
 12. Ziehen Sie die Zuleitung immer nur am Anschlussstecker aus der Steckdose, nie am Anschlusskabel.
 13. Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.
 14. Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen.
 15. Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu Beschädigungen führen. Das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
 16. Stellen Sie das Gerät so auf, dass es nicht von der Arbeitsplatte rutscht, z. B. beim Kneten eines schweren Teiges. Dies ist insbesondere beim Vorprogrammieren zu beachten, wenn das Gerät unbeaufsichtigt arbeitet. Bei sehr glatten Arbeitsflächen sollte man das Gerät auf eine dünne Gummimatte stellen, um die Rutschgefahr auszuschließen.
 17. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
 - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
 - landwirtschaftlichen Betrieben,
 - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
 - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
 18. Der BackProfi muss mit mindestens 10 cm Abstand zu anderen Gegenständen platziert sein, wenn er in Betrieb ist. Das Gerät nur innerhalb von Gebäuden verwenden.
 19. Sorgen Sie dafür, dass das Kabel keine heißen Oberflächen berührt und nicht über eine Tischkante hängt, damit z. B. Kinder nicht daran ziehen können.
 20. Das Gerät nie auf oder neben einen Gas- oder Elektroherd oder einen heißen Backofen stellen.

21. Höchste Vorsicht ist beim Bewegen des Gerätes geboten, wenn dieses mit heißen Flüssigkeiten (Konfitüre) gefüllt ist.
22. Nehmen Sie die Backform niemals während des Betriebes heraus.
23. Füllen Sie insbesondere bei Weißbrot keine größeren als die angegebenen Mengen in die Backform. Sollte dies geschehen, wird das Brot nicht gleichmäßig gebacken oder der Teig läuft über. Beachten Sie dazu unsere Hinweise.
24. Beim Ausprobieren eines neuen Rezeptes sollten Sie beim ersten Mal in der Nähe des Gerätes bleiben, um den Backvorgang zu überwachen.
25. Lassen Sie das Gerät nie aufheizen, wenn die Backform nicht eingesetzt ist.
26. Zum Herausnehmen des Brotes darf die Backform auf keinen Fall auf eine Kante oder Arbeitsplatte aufgeschlagen werden, da dies zur Beschädigung führen kann.
27. Achtung: Verwenden Sie niemals spitze Gegenstände wie Messer usw., um das Brot aus der Backform zu lösen. Die Beschichtung kann dabei zerkratzen.
28. Metallfolien oder andere Materialien dürfen nicht in das Gerät eingeführt werden, da dadurch das Risiko eines Brandes oder Kurzschlusses entsteht.
29. Decken Sie das Gerät niemals mit einem Handtuch oder anderem Material ab. Hitze und Dampf müssen entweichen können. Ein Brand kann entstehen, wenn das Gerät mit brennbarem Material abgedeckt wird oder in Kontakt kommt, wie z. B. mit Vorhängen.
30. Bevor Sie ein bestimmtes Brot über Nacht backen wollen, probieren Sie das Rezept erst aus, um sicherzustellen, dass das Verhältnis der Zutaten zueinander stimmt, der Teig nicht zu fest oder zu dünn ist, oder die Menge zu groß ist und dann evtl. überläuft.
31. Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Es besteht Gefahr durch Stromschlag.
32. Prüfen Sie regelmäßig Stecker und Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst.
33. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und führen zum Ausschluss der Garantie.



VORSICHT: Das Gerät ist während und nach dem Betrieb sehr heiß – Verbrennungsgefahr!



Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Es besteht die Gefahr eines Stromschlages.

IN BETRIEB NEHMEN

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und ggf. Transportsicherungen (nicht jedoch das Typenschild). Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern – Erstickungsgefahr! Entsorgen Sie Verpackungsmaterialien gemäß den vor Ort geltenden Richtlinien.
2. Überprüfen Sie beim Auspacken des Gerätes, ob alle Teile vollständig und unbeschädigt vorhanden sind.
3. Entnehmen Sie vor dem ersten Benutzen alle Verpackungsmaterialien sowie alle losen Teile aus dem Innenraum des Gerätes.
4. Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen. Nehmen Sie das Gerät bei sichtbaren Beschädigungen nicht in Betrieb, sondern wenden Sie sich an unseren Kundenservice.
5. Vor dem ersten Gebrauch spülen Sie die Backform des BackProfis mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel kurz aus und reinigen Sie den Knetter.
6. Wischen Sie das Gerät von außen mit einem gut ausgedrückten, feuchten Tuch ab. Das Gerät darf auf keinen Fall in Wasser eingetaucht werden.
7. Trocknen Sie alle Teile gut ab. Setzen Sie die Backform in das Gerät ein.
8. Stecken Sie den Gerätestecker in die Steckdose. Nun ist das Gerät betriebsbereit.
9. Da beim ersten Aufheizen Rauch entstehen kann, empfehlen wir, das Gerät einmal mit eingesetzter leerer Backform (ohne Knetter) im Programm KUCHEN durchlaufen zu lassen, um eventuelle Rückstände auf den Heizschlangen zu beseitigen. Öffnen Sie währenddessen das Fenster des Raumes.
10. Lassen Sie das Gerät für einige Zeit abkühlen.
11. Danach können Sie mit dem Backen beginnen.

SCHNELLEINSTIEG – DAS ERSTE BROT

1. Bereiten Sie das Gerät wie im Kapitel „In Betrieb nehmen“ beschrieben, vor.
2. Öffnen Sie den Deckel des BackProfis und entnehmen Sie die Backform (drehen nach links gegen den Uhrzeigersinn).
3. Streichen Sie das Loch des Kneters dünn mit hitzebeständiger Margarine aus, damit der Teig nicht in den Hohlraum eindringen und dort festbacken kann.
4. Setzen Sie den Knetter auf die Antriebswelle in der Backform. Achten Sie darauf, den Knetter richtig herum aufzusetzen, da es sonst zu Schäden an der Beschichtung kommen kann.
5. Geben Sie die Zutaten, wie im jeweiligen Rezept angegeben, in die Backform. Bei schweren Teigen erzielen Sie ein optimales Backergebnis, wenn Sie die Reihenfolge der Zutaten ändern, d. h. erst die trockenen Zutaten und dann die Flüssigkeit hineingeben. Achten Sie jedoch beim Verwenden der Zeitwahlfunktion darauf, dass die Hefe nicht vorzeitig mit der Flüssigkeit in Berührung kommt.
6. Setzen Sie die Backform wieder in das Gerät ein, drehen Sie dabei die Form im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet.
7. Wenn Sie während des Programmablaufs weitere Zutaten wie Körner oder Nüsse zum Brot geben möchten, ziehen Sie die Spender-Schublade aus dem Halter an Innenseite des Deckels. Öffnen Sie die Klappe des Spenders und geben Sie die gewünschten Zutaten hinein. Schließen Sie die Klappe des Spenders wieder und schieben Sie den Spender zurück in die Halterung. Dabei muss die Klappe nach hinten zum Deckel zeigen, und die Seite mit den länglichen Öffnungen nach vorn. Das Gerät fügt Zutaten automatisch zum richtigen Zeitpunkt während des Programmablaufs zum Teig hinzu.
8. Schließen Sie den Deckel des BackProfis.
9. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
10. Wählen Sie das gewünschte Programm über den Drehregler aus. Drehen Sie den Regler, bis die gewünschte Programmnummer (z. B. 1 für das Basis-Programm) im Display erscheint. Hinweise zu den einzelnen Programmen erhalten Sie ab Seite 11. Für ein Brot aus einer Standard-Backmischung erzielen Sie z. B. im Programm „Basis“ gute Ergebnisse.
11. Wählen Sie den gewünschten Bräunungsgrad über die Taste BRÄUNUNG (Hell – Mittel – Dunkel) aus. Beachten Sie bitte, dass die Bräunungsgrad-Auswahl nicht bei allen Backprogrammen möglich ist. Hinweise dazu erhalten Sie auf Seite 12.
12. Wählen Sie die gewünschte Brotgröße über die Taste GEWICHT aus. Beachten Sie bitte, dass die Brotgrößen-Auswahl nicht bei allen Backprogrammen möglich ist. Hinweise dazu erhalten Sie auf Seite 12.
13. Wenn Sie alle gewünschten Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie die START/PAUSE/STOP-Taste. Bitte die Taste nicht mehrfach drücken, da Sie sonst das Programm wieder abbrechen.
14. Wenn Ihr Brot fertig gebacken ist, signalisiert der BackProfi durch einen mehrmaligen Signalton, dass das Brot entnommen werden kann. Wenn Sie das Brot vor Ablauf der Warmhaltezeit entnehmen wollen, drücken Sie die Taste START/STOP und halten Sie diese kurz, bis der Programmabbruch mit einem Signalton bestätigt wurde.
15. Entnehmen Sie die Backform vorsichtig. Um Verbrennungen zu vermeiden, benutzen Sie hierbei bitte geeignete Topflappen. Drehen Sie die Backform mit der Öffnung nach unten und lassen Sie das Brot zum Auskühlen auf ein Kuchengitter gleiten. Sofern das Brot nicht gleich auf das Kuchengitter fällt, den Knetantrieb von unten einige Male hin und her bewegen bis das Brot herausfällt. Achten Sie hierbei darauf, dass der Knetantrieb noch heiß sein kann. Verwenden Sie auch hier geeignete Topflappen. Auf keinen Fall dürfen Sie die Backform auf eine Kante oder Arbeitsfläche aufschlagen. Die Backform könnte sich dabei verformen.

16. **Achtung:** Verwenden Sie niemals spitze Gegenstände wie Messer usw., um das Brot aus der Backform zu lösen. Die Beschichtung kann dabei zerkratzen.
17. Wenn der Kneten im Brot stecken bleibt, können Sie ihn mit dem mitgelieferten Hakenspieß lösen. Führen Sie ihn an der Unterseite des noch warmen Brotes in die Öffnung des Kneters und verkanten sie ihn am unteren Rand des Kneters, am besten dort, wo sich der Flügel des Kneters befindet. Ziehen Sie dann den Kneten mittels Hakenspieß vorsichtig nach oben. Dabei kann man sehen, an welcher Stelle im Brot sich der Flügel des Kneters befindet und diesen herausziehen.
18. Reinigen Sie die Backform anschließend, wie auf Seite 15 beschrieben.



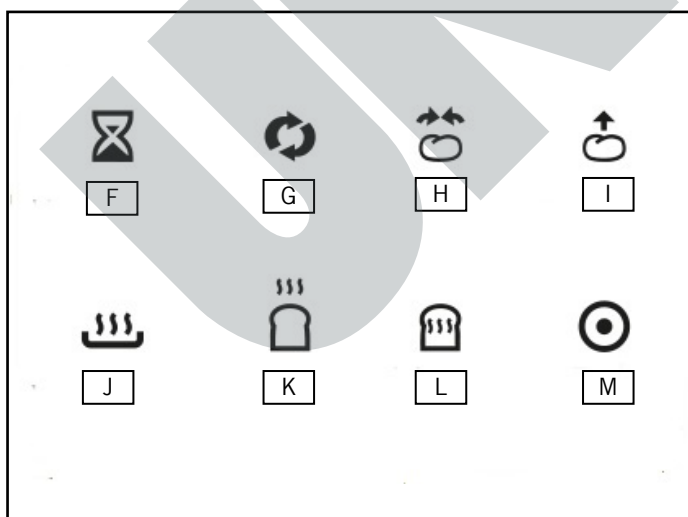
VORSICHT:
Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß!



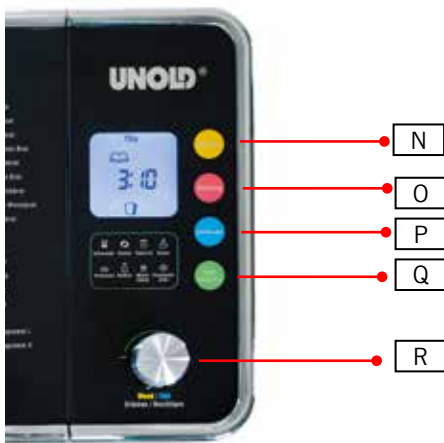
ERLÄUTERUNGEN DISPLAY, TASTEN UND FUNKTIONEN



	Display
A	Gewicht
B	Programm
C	Restlaufzeit
D	Bräunung
E	Programmpunkte (siehe Tabelle unten)



	Display
F	Zeitvorwahl aktiv
G	Kneten
H	Ruhezeit
I	Gehen
J	Vorheizen
K	Backen
L	Warmhalten
M	Programmende



	Taste
N	Gewicht
O	Bräunung
P	Zeitvorwahl
Q	Start/Pause/Stop
R	Drehregler Menü/Drücken/Bestätigen

Display-Anzeige

GRUNDEINSTELLUNG:

Sobald der Stecker in die Steckdose gesteckt wird, erscheint im Display 3:10 (der Doppelpunkt zwischen den Zahlen blinkt nicht). Es wird das Programm 1 BASIS, 750 g und BRÄUNUNG mittel angezeigt.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Während des Betriebes kann der Programmstand sowohl an den rückwärts laufenden Zeitangaben, als auch an den Angaben im Display abgelesen werden. Die Angaben bedeuten:

KNETEN (1+2) = erscheint jeweils, wenn das Gerät in der Knetphase ist.

RUHEN (1+2) = der Teig ruht

GEHEN (1-3) = damit werden die verschiedenen Aufgehphasen angezeigt.

Zu Beginn der Anzeige GEHEN 3 kann auf Wunsch der Kneiter entnommen werden

BACKEN = es wird gebacken.

WARMHALTEN = das Backgut wird noch 1 Stunde warmgehalten.

Folgende Meldungen im Display deuten auf Fehler hin:

HHH: Wenn diese Anzeige nach dem Drücken der START/PAUSE/STOP-Taste erscheint, ist das Gerät vom vorherigen Backen noch zu heiß. Lassen Sie das Gerät bei geöffnetem Deckel für weitere 10 bis 20 Minuten abkühlen.

E EO und E E1: Wenn diese Anzeige erscheint, deutet dies auf einen Defekt am Temperatursensor hin. Bitte lassen Sie das Gerät durch unseren Kundendienst prüfen.

START/PAUSE/STOP-Taste

Zum Starten und Beenden des Programmablaufs. Mit der START/PAUSE/STOP-Taste können Sie das Programm in jeder Position abbrechen. Halten Sie die Taste so lange gedrückt, bis ein Signalton zu hören ist. Im Display erscheint die Anfangsposition des Basis-Programms. Wenn Sie ein anderes Programm verwenden wollen, wählen Sie dieses mit dem Menü-Drehregler.

MENÜ

Mit dem Drehregler MENÜ/ZEIT rufen Sie die einzelnen Programme auf. Drehen Sie den Regler, bis die gewünschte Nummer im Display erscheint. Jede Drehung wird mit

einem Signalton quittiert. Die einzelnen Programme sind für die folgenden Zubereitungen vorgesehen:

Programm-nummer	Programm-name	Verwendung
1	BASIS	Das Standardprogramm für alle Brote, wie z. B. Weiß- und Mischbrote
2	SÜSSES BROT	Ideal für süße Brote
3	VOLLKORN-BROT	Für Vollkornbrot
4	GLUTEN-FREIES BROT	Perfekt abgestimmt für glutenfreie Brote
5	SANDWICH-BROT	Für die Zubereitung von extra weichem Sandwichbrot
6	SCHNELLES BROT	Zur schnelleren Zubereitung von Weiß- und Mischbrot
7	BUTTER-MILCHBROT	Brote mit Buttermilch
8	KRÄFTIGES WEISSBROT	Weißbrot mit knuspriger Kruste
9	KARTOFFEL-BROT	Ideal für Brote aus Kartoffelteig
10	KUCHEN	Für die Zubereitung von Kuchen
11	JOGHURT	Zur Herstellung von hausgemachtem Joghurt
12	KONFITÜRE	Zum Kochen von Konfitüre und Marmelade. Für die Zubereitung von Konfitüre sollte eine zweite Backform angeschafft werden, die ausschließlich für Konfitüre verwendet wird.
13	NUDELTEIG	Zur Herstellung von Nudelteig
14	HEFETEIG	Zur Herstellung von Teig, ohne Backfunktion

15	PIZZATEIG	Zur Herstellung eines geschmeidigen Pizzateigs
16	BACKEN	Zum Backen von separat hergestellten Hefe- oder Rührteigen. Dieses Programm ist nicht geeignet für Mürbeteig, Brandteig u. ä.
17	EIGEN-PROGRAMM 1	Individuelles Einstellen der Programmphasen
18	EIGEN-PROGRAMM 2	Individuelles Einstellen der Programmphasen

Weitere nützliche Hinweise zu den Programmen enthält das separate Rezeptheft.

GEWICHT

Es lassen sich damit je nach Programm einstellen:

500 g = geringes Brotgewicht
 750 g = mittleres Brotgewicht
 1.000 g = schweres Brotgewicht

Bitte beachten Sie, dass eine Einstellung der Brotgröße nicht in allen Programmen möglich ist. Bei den Rezepten finden Sie dazu unsere Empfehlungen. Sie erkennen die jeweilige Einstellung im Display.

Bei Halbierung der in den Rezepten genannten Mengen können auch kleinere Brote gebacken werden, z. B. für Klein- und Singlehaushalte. In diesem Fall empfehlen wir, grundsätzlich das Programm BASIS und GEWICHT 500 g zu verwenden. Bitte bedenken Sie, dass die Brote dann jedoch flach bleiben.

BRÄUNUNG

Mit dieser Taste lässt sich die Bräunung in HELL - MITTEL - DUNKEL einstellen. In einigen Programmen (11, 12, 13, 14, 15) ist diese Funktion nicht wählbar. Die entsprechende Einstellung wird im Display angezeigt.

PAUSEN-Funktion

Über die Taste START/STOP können Sie das Programm kurzzeitig unterbrechen, um z. B. den Knetter aus dem Teig zu nehmen oder die Oberfläche des Brots mit Wasser oder Milch zu bestreichen usw. Drücken Sie die Taste START/STOP, um das gerade laufende Programm zu unterbrechen. Sobald die Anzeige blinkt, ist das Programm angehalten. Nun können Sie z. B. den Knetter herausnehmen oder die Oberfläche nach Wunsch bestreichen. Schließen Sie danach den Deckel. Zum Beenden der Pause drücken Sie erneut ca. 1 Sekunde die Taste START/STOP. Die Anzeige blinkt nicht mehr und das Programm wird fortgesetzt.

ACHTUNG: Unterbrechen Sie den Programmablauf nur kurzzeitig bis zu ca. 5 Minuten. Bei längeren Unterbrechungen kann das Aufgehen des Teigs und somit das Gelingen des Brotes gefährdet werden.

Auch in der Pausen-Funktion können Sie das gewählte Programm jederzeit abbrechen.

ZEITVORWAHL

Verwenden Sie die Zeitwahl-Funktion nur für Rezepte, die Sie vorher unter Aufsicht erfolgreich ausprobiert haben und verändern Sie diese Rezepte danach nicht mehr.

VORSICHT: Bei einer zu großen Teigmenge kann der Teig überlaufen und auf dem Heizelement festbrennen.

Die Programme (ausgenommen 10, 11, 12 und 16) können zeitverzögert gestartet werden.

Füllen Sie die Zutaten in der vorgegebenen Reihenfolge in die Backform und setzen Sie diese ins Gerät ein. Achten Sie dabei darauf, dass die Hefe nicht mit der Flüssigkeit in Berührung kommt.

Stecken Sie den Stecker des Gerätes in die Steckdose.

Wählen Sie mit dem Drehregler das gewünschte Programm, mit der Taste BRÄUNUNG die gewünschte Bräunung und, falls nötig, die gewünschte Brotgröße über die Taste GEWICHT. Drücken Sie nun die Taste ZEITVORWAHL (DELAY).

Geben Sie jetzt über den Drehregler die Gesamtlaufzeit ein. Beispiel:

Es ist abends 20:00 Uhr und Sie wollen morgens um 7:00 Uhr frisch gebackenes Weißbrot haben.

Mit der Taste Menü das gewünschte Programm auswählen und mit der Taste BRÄUNUNG die gewünschte Bräunung eingeben. Im Beispiel nehmen wir Programm 1 = Basis. Das Programm ist um 7 Uhr morgens beendet. Dann beginnt die Warmhaltezeit von einer Stunde.

Sie müssen deshalb, um morgens um 7:00 Uhr warmes frisches Brot entnehmen zu können, abends um 20:00 Uhr durch wiederholtes Drehen des Drehreglers die Programmzeit auf 11 Stunden erhöhen. Dies erfolgt in Schritten von jeweils 10 Minuten.

Abschließend drücken Sie den Drehregler nach unten, der eingestellte Wert wird übernommen und die Zeitwahl verlassen.

Drücken Sie zum Schluss die Taste START/STOP, um das zeitversetzte Backprogramm zu starten. Der Doppelpunkt zwischen der Zeitanzeige sowie das Sanduhr-Symbol blinken und zeigen das zeitverzögerte Starten an.

Bitte beachten Sie:

Beim zeitversetzten Backen keine leicht verderblichen Zutaten, wie Milch, Eier, Früchte, Joghurt, Zwiebeln usw. verwenden.

Sie können jederzeit die Funktion ZEITWAHL verlassen, in dem Sie den Drehregler nach unten drücken.

EIGENPROGRAMM

Der BackProfi bietet zahlreiche Programme, u. a. auch zwei Programme, die wir EIGENPROGRAMM 1 und 2 genannt haben, weil man sie selbst programmieren kann. Sie können die werksseitig vorprogrammierte Grundeinstellung sowohl im Zeitablauf der einzelnen Programmphasen ändern als auch verschiedene Programmabläufe ganz weglassen. Damit haben Sie alle Möglichkeiten, Ihr Brot individuell herzustellen, oder auch Teig zuzubereiten.

Die Eigenprogramme enthalten folgende Wahlmöglichkeiten

Bräunung	einstellbar
Zeitvorwahl	einstellbar
Brotgröße	nicht einstellbar

Die programmierten Zeiten des Ablaufs sind – wie angegeben – einstellbar.

Abschnitt	Voreingestellt	Zeitraumen einstellbar
1. Kneten	15 Minuten	0-30 Minuten
1. Ruhen	3 Minuten	0-30 Minuten
2. Kneten	20 Minuten	0-20 Minuten
2. Ruhen	10 Minuten	0-30 Minuten
3. Kneten	0 Minuten	0-25 Minuten
1. Gehen	42 Minuten	0-60 Minuten
2. Gehen	40 Minuten	0-60 Minuten
3. Gehen	0 Minuten	0-60 Minuten
Backen	50 Minuten	0-90 Minuten
Warmhalten	60 Minuten	0-60 Minuten

Gehen Sie wie folgt vor:

Wählen Sie mit dem Drehregler das EIGENPROGRAMM 1 oder 2.

Drücken Sie den Drehregler nach unten, um die Zeit für das 1. Kneten einzustellen. Im Display erscheint das Symbol für Kneten sowie die Ziffer 1.

Stellen Sie nun mit dem Drehregler die gewünschte Laufzeit ein.

Drücken Sie anschließend den Drehregler wieder nach unten, um zum nächsten Abschnitt zu wechseln und fahren Sie wie beschrieben für alle Programmabschnitte fort.

Wenn alle Abschnitte nach Ihren Wünschen programmiert sind, beenden Sie die Programmierung durch Drücken der Taste START/STOP. Im Display erscheint die einprogrammierte Zeit des Eigenprogramms. Das Programm wird entweder sofort oder entsprechend der eingestellten Zeitwahl gestartet.

Hinweis: Die eingestellten Zeiten bleiben auch gespeichert, wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen.

SPENDER FÜR DAS ZUFÜGEN VON ZUTATEN

In den Programmen 1–10 ist es möglich, über den Spender diverse Zutaten wie Nüsse oder Körner automatisch während des Programmablaufs dem Teig zuzugeben.

Ziehen Sie die Spender-Schublade aus dem Halter an der Innenseite des Deckels. Öffnen Sie die Klappe des Spenders und geben Sie die gewünschten Zutaten hinein. Schließen Sie die Klappe des Spenders wieder und schieben Sie den Spender zurück in die Halterung. Dabei muss die Klappe nach hinten zum Deckel zeigen, und die Seite mit den länglichen Öffnungen nach vorn. Das Gerät fügt Zutaten automatisch zum richtigen Zeitpunkt während des Programmablaufs zum Teig hinzu.

Es eignen sich Zutaten wie Nüsse, Körner oder z. B. Rosinen. Bitte überfüllen Sie den Spender nicht, um eine optimale Funktion zu gewährleisten.

Diese Zutaten werden nun während des Programmablaufs automatisch zum Teig hinzugegeben.

Wir empfehlen, nur trockene Zutaten wie Körner oder kleine Nussstückchen in den Spender zu geben. Feuchte Zutaten wie Salami oder klebrige Zutaten wie kandierte Früchte können an der Schublade kleben bleiben und so nicht ins Brot gelangen.

DIE FUNKTIONEN DES BACKPROFIS

Signal - Funktion

Ein Signalton ertönt

- wenn eine aktive Taste gedrückt wird,
- nach Ende des Backvorgangs piept das Gerät öfter während der Warmhaltephase.
- am Ende der Warmhaltezeit ertönt ein Signalton, um anzuzeigen, dass das Programm nun komplett beendet ist und das Brot aus der Backform genommen werden muss. Dieser Piepton lässt sich nicht abschalten, z. B. bei Verwendung der Zeitwahlfunktion

Netzausfall-Sicherung

Falls während des Betriebs des BackProfis der Strom ausfällt, startet das Gerät automatisch, sobald die Stromversorgung wieder vorhanden ist, und setzt den Ablauf dort fort, wo es unterbrochen wurde, sofern der Ausfall nicht länger als 2 Minuten gedauert hat.

Falls der Stromausfall länger als 2 Minuten dauert und das Display die Grundeinstellung anzeigt, muss der BackProfi erneut gestartet werden. Das ist nur dann praktikabel, wenn der Teig beim Abbruch des Programmablaufes nicht weiter als in der Knetphase war. Ggf. kann man den gewählten Programmablauf fortsetzen. Sollte der Teig aber schon in der letzten Gehphase sein und der Stromausfall längere Zeit andauern, ist der Teig nicht mehr verwendbar und man muss von vorne beginnen. Alternativ können Sie versuchen, den Teig noch über das Eigenprogramm fertig zu backen.

Sicherheitsfunktionen

Nach dem Programmstart sollte der Deckel nur noch während der Knetphasen zum Zufügen von Zutaten geöffnet werden, keinesfalls aber während der Aufgeh- und Backphase, weil sonst der Teig zusammenfällt.

Wenn die Temperatur im Gerät für ein neu gewähltes Programm noch zu hoch (über 40 °C) ist, erscheint bei

einem erneuten Start im Display H:HH. Falls dies eintritt, entnehmen Sie die Backform und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist und wieder am Anfang des ursprünglich ausgewählten Programms steht.

Bitte beachten Sie, dass das Gerät aus Sicherheitsgründen keine Oberhitze hat, daher wird die Kruste an der Oberseite des Brotes weniger dunkel, während die Unterseite und die Seiten dunkler sind. Aus sicherheitstechnischen Gründen

ist eine zusätzliche Heizung im Deckelbereich jedoch nicht zulässig.

Wenn im Display E E0 und E E1 erscheint, deutet dies auf einen Defekt am Temperatursensor hin. Bitte lassen Sie das Gerät durch unseren Kundenservice prüfen.

ZUBEREITEN VON BROT, KUCHEN ODER TEIG

1. Zutaten einfüllen

Streichen Sie das Loch des Kneters dünn mit hitzebeständiger Margarine aus, damit der Teig nicht in den Hohlraum eindringen und dort festbacken kann. Setzen Sie den Knetter mit der langen Seite unten auf die Antriebswelle.

Die Zutaten müssen in der angegebenen Reihenfolge des jeweiligen Rezeptes in die Backform eingefüllt werden.

Bei sehr schweren Teigen empfehlen wir, die Reihenfolge der Zutaten zu ändern und Trockenhefe und Mehl zuerst und die Flüssigkeit zuletzt einzufüllen, damit der Teig gut durchgeknetet wird. Allerdings muss bei Nutzung der Zeitwahlfunktion darauf geachtet werden, dass die Hefe nicht vorzeitig in Kontakt mit der Flüssigkeit kommt.

Bitte beachten Sie außerdem die maximale Mehlmenge von 600 g/ maximal 1,5 Pckg. Hefe (bei einem Gewicht von 7 g Trockenhefe pro Packung).

2. Einsetzen der Backform

Die antihafbeschichtete Backform am Rand festhalten und leicht schräg in die Mitte des Sockels im Backraum einsetzen. Im Uhrzeigersinn drehen, bis sie einrastet.

3. Programmablauf wählen

Wählen Sie den gewünschten Programmablauf mit dem Drehregler. Wählen Sie dann je nach Programm die entsprechende Stufe und die gewünschte Bräunung. Mit der Zeittaste können Sie den Ablauf verzögern. Drücken Sie die START/PAUSE/STOP-Taste. Danach ist eine Korrektur nicht mehr möglich.

4. Teig Mischen und Kneten

Der BackProfi mischt und knetet den Teig automatisch so lange, bis er die richtige Konsistenz hat.

5. Ruhezeit

Nach dem ersten Knetvorgang ist eine Ruhezeit vorgesehen, in der die Flüssigkeit die Hefe und das Mehl langsam durchdringen kann.

6. Teig gehen lassen

Nach dem letzten Kneten erzeugt der BackProfi die optimale Temperatur zum Gehen des Teiges.

7. Backen

Der Brotbackautomat reguliert die Backtemperatur und -zeit automatisch.

8. Warmhalten

Wenn das Gebäck fertig ist, zeigt ein mehrmaliger Piepton an, dass das Brot oder die Speisen entnommen werden können. Gleichzeitig beginnt damit eine Warmhaltezeit von 1 Stunde. Wenn Sie das Brot vor Ablauf der Warmhaltezeit entnehmen wollen, drücken Sie die Taste START/STOP und halten Sie diese kurz, bis der Programmabbruch mit einem Piepston bestätigt wurde.

9. Ende des Programmablaufs

Nach Beendigung des Programmablaufes die Backform mit Hilfe von Topflappen leicht gegen den Uhrzeigersinn drehen und die Backform herausnehmen.

Drehen Sie die Backform mit der Öffnung nach unten und lassen Sie das Brot zum Auskühlen auf ein Kuchengitter gleiten. Sofern das Brot nicht gleich auf das Kuchengitter fällt, den Knetantrieb von unten einige Male hin und her bewegen bis das Brot heraus fällt. Auf keinen Fall dürfen Sie die Backform auf eine Kante oder Arbeitsfläche aufschlagen. Die Backform könnte sich dabei verformen. Verwenden Sie keine spitzen Gegenstände, um das Brot aus der Backform zu lösen!

Wenn der Knetter im Brot stecken bleibt, können Sie ihn mit dem mitgelieferten Hakenspieß lösen. Führen Sie ihn an der Unterseite des noch warmen Brotes in die Öffnung des Kneters und verkanten sie ihn am unteren Rand des Kneters, am besten dort, wo sich der Flügel des Kneters befindet. Ziehen Sie dann den Knetter mittels Hakenspieß vorsichtig nach oben. Dabei kann man sehen an welcher Stelle im Brot sich der Flügel des Kneters befindet und ihn herausziehen. Reinigen Sie die Backform anschließend, wie auf Seite 15 beschrieben.



REINIGEN UND PFLEGEN



Vor dem Reinigen immer den Netzstecker ziehen.

Lassen Sie das Gerät immer erst mindestens eine halbe Stunde auskühlen, bevor Sie es reinigen oder einlagern bzw. bevor Sie das Gerät wieder zum Backen und Teigzubereiten benutzen.

1. Vor dem ersten Gebrauch spülen Sie die Backform des BackProfis mit einem milden Spülmittel kurz aus und reinigen Sie den Knetter. Vor dem Einsetzen in das Gerät müssen die Teile gut abgetrocknet werden.
2. Entfernen Sie alle Zutaten und Krümel von Deckel, Gehäuse und Backkammer mit einem feuchten Tuch. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser und füllen Sie niemals Wasser in die Backkammer.
3. Die Backform außen mit einem feuchten Tuch abwischen. Von innen kann die Form mit etwas Spülmittel ausgespült werden. Bitte nicht längere Zeit unter Wasser setzen. Verwenden Sie nur ein mildes Spülmittel, auf keinen Fall chemische Reiniger, Benzin, Backofenreiniger oder kratzende Mittel.
4. Wischen Sie den Zutatenspender mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie ihn gut ab, bevor Sie ihn wieder in das Gerät einsetzen.
5. Die Backform und der Knetter dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
6. Sowohl Knetter als auch Antriebswelle sollten sofort nach der Verwendung gereinigt werden. Falls der Knetter in der Form bleibt, ist er später schwer zu entfernen. In diesem Fall für ca. 30 Minuten warmes Wasser in die Backform einfüllen. Danach lässt sich der Knetter herausnehmen.
7. Die Backform ist mit einer hochwertigen Whitford®-Antihafbeschichtung ausgestattet. Verwenden Sie daher zum Reinigen keine Metallgegenstände, welche die Oberfläche zerkratzen könnten. Es ist normal, dass sich die Farbe der Beschichtung mit der Zeit verändert, die Funktion wird hierdurch nicht beeinträchtigt.
8. Backform und Knetter unterliegen bei häufigem Gebrauch einer Abnutzung infolge der hohen mechanischen Belastung beim Kneten, insbesondere von Vollkornteigen oder Teigen mit hohem Körneranteil. Daher ist eventuell von Zeit zu Zeit ein Austausch der Backform und der Knetter notwendig. Diese können bei unserem Kundendienst bestellt werden.
9. Bevor Sie das Gerät zur Aufbewahrung wegstellen, vergewissern Sie sich, dass es vollständig abgekühlt, gereinigt und getrocknet ist. Lagern Sie das Gerät mit geschlossenem Deckel.

PROGRAMMTABELLE

Nummer	Name	Gewicht einstellbar in g	Bräunung einstellbar	Laufzeit in Std.
1	Basis Brot	500/750/1.000	Hell/Mittel/Dunkel	3:05/3:10/3:15
2	Süßes Brot	500/750/1.000	Hell/Mittel/Dunkel	3:35/3:40/3:45
3	Vollkornbrot	500/750/1.000	Hell/Mittel/Dunkel	3:55/4:00/4:05
4	Glutenfreies Brot	500/750/1.000	Hell/Mittel/Dunkel	3:05/3:10/3:15
5	Sandwichbrot	500/750/1.000	Hell/Mittel/Dunkel	3:25/3:30/3:35
6	Schnelles Brot	500/750/1.000	Hell/Mittel/Dunkel	2:10/2:15/2:20
7	Buttermilchbrot	500/750/1.000	Hell/Mittel/Dunkel	4:05/4:10/4:15
8	Kräftiges Weißbrot	500/750	Hell/Mittel/Dunkel	3:55/4:00
9	Kartoffelbrot	500/750	Hell/Mittel/Dunkel	3:05/3:10
10	Kuchen	Nicht wählbar	Hell/Mittel/Dunkel	2:20
11	Joghurt	Nicht wählbar	Nicht wählbar	8:00
12	Konfitüre	Nicht wählbar	Nicht wählbar	1:20
13	Nudelteig	Nicht wählbar	Nicht wählbar	0:15
14	Hefeteig	Nicht wählbar	Nicht wählbar	1:30
15	Pizzateig	Nicht wählbar	Nicht wählbar	0:45
16	Backen	Nicht wählbar	Hell/Mittel/Dunkel	0:30
17	Eigenprogramm 1	Nicht wählbar	Hell/Mittel/Dunkel	3:00
18	Eigenprogramm 2	Nicht wählbar	Hell/Mittel/Dunkel	3:00

ZEITLICHER ABLAUF DER PROGRAMME

		1. Basis			2. Süßes Brot			3. Vollkornbrot		
		1000g	750g	500g	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g
		3:15	3:10	3:05	3:45	3:40	3:35	4:05	4:00	3:55
Vorheizen	Temp. < 35°C Heizung EIN/AUS 5/25s oder aus	/			/			/		
Kneten 1	Motor EIN/AUS 0,4/0,9 s	2			2			2		
	Motor EIN/AUS 0,8/1 s	2			2			2		
	Kneten ohne Pause Motor EIN/AUS 28/2 s	6			3			3		
Ruhen 1	kein Kneten, Temp. < 25°C: Heizung EIN/AUS :5/25s oder aus	3			8			13		
Kneten 2	Kneten ohne Pause Motor EIN/AUS 28/2 s	10			10			10		
	Temp. < 25°C: Heizung EIN/AUS:5/25 s oder aus									
Ruhen 2	kein Kneten, Temp. < 25°C: Heizung EIN/AUS :5/25 s oder Heizung aus	10			10			10		
Kneten 3	Kneten ohne Pause Motor EIN/AUS 28/2 s	20 (Minute 15 Zufügen von Zutaten)			15 (Minute 10 Zufügen von Zutaten)			15 (Minute 10 Zufügen von Zutaten)		
	kein Kneten, Temp. < 25°C: Heizung EIN/AUS :5/25s oder aus									
Ruhen 3	kein Kneten, Temp. < 30°C: Heizung EIN/AUS:5/25 s oder aus	/			/			/		
Kneten 3	Kneten ohne Pause Motor EIN/AUS 28/2 s	/			/			/		
	kein Kneten, Temp. < 28°C: Heizung EIN/AUS :5/25 s oder aus									
Gehen 1	kein Kneten, Temp. < 29°C: Heizung EIN/AUS: 5/25 s oder aus	42			50			50		
Freigabe	Kneten EIN/AUS 0,5/4,5 s	50 s			50 s			50 s		
Gehen 2	kein Kneten, Temp. < 31°C : Heizung EIN/AUS: 5/25 s oder aus	40			/			65		
Freigabe	Kneten EIN/AUS 0,5/4,5 s	/			/			/		
Gehen 3	kein Kneten, Temp. < 31°C : Heizung EIN/AUS: 5/25 s oder aus				60			/		
Backen	Temperatursensor < 1°C , Heizung EIN/ AUS 22/8S s, danach Heizung EIN/AUS 4/26 s	60	55	50	65	60	55	75	70	65
	Temperatur Bräunung	Hell 112 °C/Mittel 125 °C/Dunkel 135 °C			Hell 105 °C/Mittel 115°C/ Dunkel 125°C			Hell 105°C/Mittel 115°C/ Dunkel 125°C		
Zutaten	Zeit zum Zufügen von Zutaten	2:27	2:22	2:17	3:00	2:55	2:50	3:15	3:10	3:05
Warmhalten	Heizung EIN/AUS 8/22 s, Thermostat > 75°C; Heizelement arbeitet nicht	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Zeitvorwahl		15 Stunden			15 Stunden			15 Stunden		

4. Glutenfrei			5. Sandwich			6. Schnell		
1000g	750g	500g	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g
3:15	3:10	3:05	3:35	3:30	3:25	2:20	2:15	2:10
/			/			/		
2			2			2		
2			2			2		
6			6			6		
10			5			2 32 °C		
5			10			5 32 °C		
5			15			3 32 °C		
5 (Minute 1 Zufügen von Zutaten)			10 (Minute 5 Zufügen von Zutaten)			10 32 °C (Minute 5 Zufügen von Zutaten)		
/			/			/		
/			/			/		
35			40			50 35 °C		
/			50 s			/		
/			/			/		
50 s			/			/		
50			55			/		
75	70	65	70	65	60	60	55	50
Hell 105°C/Mittel 117°C/ Dunkel 130°C			Hell 105°C/Mittel 117°C/ Dunkel 130°C			Hell 120°C/Mittel 125°C/ Dunkel 140°C		
2:45	2:40	2:35	2:50	2:45	2:40	1:55	1:50	1:45
60	60	60	60	60	60	60	60	60
15 Stunden			15 Stunden			15 Stunden		

		7. Buttermilch			8. Kräftiges Weißbrot		9. Kartoffelbrot	
		1000g	750g	500g	750g	500g	750g	500g
		4:15	4:10	4:05	4:00	3:55	3:10	3:05
Vorheizen	Temp. < 35°C Heizung EIN/AUS 5/25s oder aus	/			/		/	
Kneten 1	Motor EIN/AUS 0,4/0,9 s	2			2		2	
	Motor EIN/AUS 0,8/1 s	2			2		2	
	Kneten ohne Pause Motor EIN/AUS 28/2 s	6			6		6	
Ruhen 1	kein Kneten, Temp. < 25°C: Heizung EIN/AUS :5/25s oder aus	10			10		3	
Kneten 2	Kneten ohne Pause Motor EIN/AUS 28/2 s	5			10		10	
	Temp. < 25°C: Heizung EIN/AUS:5/25 s oder aus							
Ruhen 2	kein Kneten, Temp. < 25°C: Heizung EIN/AUS :5/25 s oder Heizung aus	15			10		10	
Kneten 3	Kneten ohne Pause Motor EIN/AUS 28/2 s	20 (Minute 15 Zufügen von Zutaten)			20 (Minute 15 Zufügen von Zutaten)		20 (Minute 15 Zufügen von Zutaten)	
	kein Kneten, Temp. < 25°C: Heizung EIN/AUS :5/25s oder aus							
Ruhen 3	kein Kneten, Temp. < 30°C: Heizung EIN/AUS:5/25 s oder aus							
Kneten 3	Kneten ohne Pause Motor EIN/AUS 28/2 s	/			/		/	
	kein Kneten, Temp. < 28°C: Heizung EIN/AUS :5/25 s oder aus	/						
Gehen 1	kein Kneten, Temp. < 29°C: Heizung EIN/AUS: 5/25 s oder aus				/		/	
Freigabe	Kneten EIN/AUS 0,5/4,5 s							
Gehen 2	kein Kneten, Temp. < 31°C : Heizung EIN/AUS: 5/25 s oder aus	60			60		42	
Freigabe	Kneten EIN/AUS 0,5/4,5 s	50 s			50 s		50 s	
Gehen 3	kein Kneten, Temp. < 31°C : Heizung EIN/AUS: 5/25 s oder aus	60			65		40	
Backen	Temperatursensor < 1°C , Heizung EIN/ AUS 22/8S s, danach Heizung EIN/AUS 4/26 s	75	70	65	55	50	55	50
	Temperatur Bräunung	Hell 105 °C/Mittel 117°C/Dunkel 130°C			Hell 120 °C/Mittel 125 °C/Dunkel 140°C		Hell 112°C/Mittel 125°C/ Dunkel 135°C	
Zutaten	Zeit zum Zufügen von Zutaten	3:20	3:15	3:10	3:05	3:00	2:22	2:17
Warmhalten	Heizung EIN/AUS 8/22 s, Thermostat > 75°C; Heizelement arbeitet nicht	60	60	60	60	60	60	60
Zeitvorwahl		15 Stunden			15 Stunden		15 Stunden	

10. Kuchen	11. Joghurt	12. Konfitüre	13. Nudelteig	14. Hefeteig	15. Pizzateig	16. Backen	
/	/	/	/	/		/	
2:20	8:00	1:20	0:15	1:30	0:45	0:30	
/	/	/	/	/	/		
2	/	/	4	2	2		
3			3	2	3		
10	/	/	8	3	10		
5	/	Backen 25 Minuten 140 °C, Kneten 5 Minuten		8	10 32 °C		
/	/			15	10		
/	Fermentierungszeit kann zwischen 6 und 12 Stunden eingestellt werden. Temperatur bei 38 °C, Temperatur unter 37 °C Heizung EIN/AUS 5/25 s, 10maliger Signalton wenn fertig;			10	10 32 °C		
20 (Minute 15 Zufügen von Zutaten)				/	/		
				/	/		
40 36 °C				/	/		
/				/	/		
/				/	/		
/				Backen 25 Minuten 140 °C, Kneten 5 Minuten	/		/
/					/		/
/					50 s		/
/					10		/
/					/		/
/	/	40	/				
60	/	Ruhen 15		/	55		
Hell 105 °C/Mittel 115 °C/Dunkel 125 °C	/	/	/	/	H 105 °C/M 115 °C/D 125 °C		
1:45	/	/	/	/	/		
60	/	/		/	/		
60							
/	/	/	/	15 Stunden	/		

FRAGEN ZUM GERÄT UND ZUR HANDHABUNG

Das Brot klebt nach dem Backen in der Form.

Das Brot in der Backform ca. 10 Minuten auskühlen lassen. Backform mit der Öffnung nach unten drehen, evtl. den Mitnehmer (Kneterverschluss – Flügelschraube an der Unterseite der Backform) leicht bewegen. Vor dem Einsetzen das Loch im Knetervorwärmer dünn mit hitzebeständiger Margarine austreichen (keine Halbfettmargarine!), so dass beim Kneten kein Teig in den Zwischenraum eindringen und festbacken kann. Den Knetervorwärmer vor dem Backen mit etwas Öl einreiben.

Falls Sie mit dem Gerät auch Konfitüre herstellen, empfehlen wir für Brot und Konfitüre jeweils eine eigene Backform zu verwenden, da durch die entstehende Säure Brote nicht mehr gut aus der Form gelöst werden können. Zusätzliche Backformen und Knetervorwärmer können Sie bei unserem Kundendienst bestellen.

Wie lassen sich die Löcher im Brot (Knetervorwärmer) verhindern?

Sie können mit bemehlten Fingern den Knetervorwärmer entnehmen bevor der Teig zum letzten Mal aufgeht (siehe Zeitlicher Programmablauf und Anzeige im Display).

Sollten Sie das nicht tun wollen, verwenden Sie nach dem Backen den Hakenspieß. Wenn man damit vorsichtig vorgeht, lässt sich ein größeres Loch vermeiden.

Der Teig läuft beim Aufgehen über die Backform.

Das passiert häufig bei Verwendung von Weizenmehl, das aufgrund des höheren Kleberanteils besser aufgeht.

Als Abhilfe:

- die Mehlmenge reduzieren und die übrigen Zutaten angleichen. Das fertige Brot hat nach wie vor ein großes Volumen.
- 1 EL flüssige Margarine auf das Mehl geben.

Das Brot geht auf, fällt jedoch beim Backen ein.

Wenn in der Mitte des Brotes eine „V“-förmige Kuhle entsteht, fehlt dem Mehl Kleber, was daran liegt, dass das Getreide zu wenig Eiweiß enthält (kommt bei verregneten Sommern vor), oder dass das Mehl zu feucht ist.

Als Abhilfe:

- Dem Brotteig für 500 g Mehl 1 EL Weizenkleber beifügen.
- Programm mit kürzerer Laufzeit verwenden (z. B. SCHNELL)
- Wenn das Brot trichterförmig in der Mitte einfällt, kann das daran liegen, dass
 - die Wassertemperatur zu hoch war,
 - zu viel Wasser verwendet wurde
 - dem Mehl Kleber fehlt.

Das Brot ist von oben nicht braun genug.

1 Eigelb mit 1 TL süßer oder saurer Sahne verrühren und den Teig nach dem letzten Kneten damit bestreichen.

Wann kann man den Deckel des BackProfis während des Backvorgangs öffnen?

Grundsätzlich ist dies immer dann möglich, wenn der Knetvorgang läuft. In dieser Zeit kann man nötigenfalls noch geringe Mengen Mehl oder Flüssigkeit ergänzen. Wenn das Brot nach dem Backen ein bestimmtes Aussehen haben soll, geht man wie folgt vor: Man öffnet nach dem letzten

Kneten, d. h. vor dem letzten Aufgehen (siehe Tabelle Zeitlicher Ablauf der Programme und Anzeige im Display) vorsichtig den Deckel und ritzt z. B. mit einem scharfen, vorgewärmten Messer die sich bildende Brotkruste ein oder streut Körner darauf oder bestreicht die Brotkruste mit einer Kartoffelmehl-Wasser-Mischung, damit es nach dem Backen glänzt. In dem angegebenen Zeitabschnitt ist das Öffnen des BackProfis letztmalig möglich. Geschieht dies während des letzten Aufgehens oder zu Beginn der Backphase kann das Brot zusammenfallen.

Was ist Vollkornmehl?

Aus allen Getreidesorten lässt sich Vollkornmehl herstellen, d. h. auch von Weizen. Die Bezeichnung Vollkorn bedeutet, dass das Mehl aus dem ganzen Korn gemahlen wird und entsprechend mehr Ballaststoffgehalt hat. Weizenvollkornmehl ist deshalb etwas dunkler. Vollkornbrot muss aber kein dunkles Brot ergeben, wie meist angenommen wird.

Was ist bei der Verwendung von Roggenmehl zu beachten?

Roggenmehl enthält keinen Kleber und das Brot daraus geht deshalb kaum auf. Der Verträglichkeit wegen muss deshalb ein „ROGGEN VOLLKORN-BROT“ mit Sauerteig hergestellt werden. Der Teig geht nur dann auf, wenn man bei Verwendung von Roggenmehl, das keinen Kleber enthält, mindestens $\frac{1}{4}$ der angegebenen Menge mit Mehl der Type 550 austauscht.

Was ist Kleber im Mehl?

Je höher die Typen-Zahl um so weniger Kleber enthält das Mehl und umso weniger geht der Teig auf. Den höchsten Kleberanteil enthält Mehl mit der Typen-Zahl 550.

Welche verschiedene Mehlsorten gibt es und wie werden sie verwendet?

Mais, Reis, Kartoffelmehl

- eignet sich insbesondere für Gluten-Allergiker oder Personen, die an „Sprue“ oder „Zöliakie“ leiden. Im Rezeptteil dieser Anleitung finden Sie sowohl Rezepte als auch Kontaktadressen von Herstellern für spezielle Allergiker-Produkte.

Dinkelmehl

- ist sehr teuer, aber auch vollkommen frei von chemischen Mitteln, da Dinkel, der auf sehr kargen Böden wächst, keine Düngemittel aufnimmt. Dinkelmehl eignet sich deshalb insbesondere für Allergiker. Es können alle Rezepte, die die Mehlsorten 405 - 550 - 1050 tragen, wie in der Bedienungsanleitung beschrieben, verwendet werden.

Hartweizenmehl (DURUM)

- eignet sich aufgrund seiner Konsistenz besonders für Baguette-Brote und kann durch Hartweizengrieß ersetzt werden.

Wie ist frisches Brot besser verträglich?

Wenn man eine pürierte gekochte Kartoffel auf das Mehl gibt und unterknetet, ist frisches Brot besser verträglich.

In welchem Verhältnis verwendet man Treibmittel?

Sowohl bei Hefe, als auch beim Sauerteig, die es in unterschiedlichen Mengen zu kaufen gibt, muss man sich an die Angaben des Herstellers auf der Verpackung halten und die Menge ins Verhältnis zu der verwendeten Mehlmenge setzen. Für die Treibkraft von Hefe ist auch die Wasserhärte sehr wichtig, bei sehr weichem Wasser geht die Hefe stärker, so dass in Gegenden mit weichen Wasser die Hefemenge um ca. $\frac{1}{4}$ verringert werden sollte. Das beste Verhältnis von Hefe und Wasser muss allerdings erst ausprobiert und evtl. nochmals verändert werden.

Was kann man tun, wenn das Brot nach Hefe schmeckt?

Sofern Zucker verwendet wurde, diesen reduzieren oder ganz weglassen, wobei das Brot weniger braun wird. Dem Wasser ganz gewöhnlichen Brantweinessig zusetzen, für ein kleines Brot ca. 1 EL, für ein großes Brot ca. 1,5 EL.

Das Wasser durch Buttermilch oder Kefir ersetzen, was übrigens bei allen Rezepten möglich ist und sich wegen der Frische des Brotes empfiehlt.

Warum schmeckt das Brot aus dem Backofen anders als aus dem BackProfi?

Das liegt an der unterschiedlichen Feuchtigkeit: Im Backofen wird das Brot durch den größeren Backraum wesentlich trockener ausgebacken. Aus dem BackProfi ist das Brot feuchter.

Was bedeuten die Typen-Zahlen beim Mehl?

Je niedriger die Typen-Zahl, umso weniger enthält das Mehl Ballaststoffe und umso heller ist es. Da die Bezeichnung der einzelnen Mehlsorten je nach Land unterschiedlich ist, anbei eine kurze Aufstellung:

		Deutschland Type	Österreich Type	Schweiz Type
Weizenmehl	Sehr fein ausgemahlenes Mehl, für Kuchen	405	480	400
	Fein ausgemahlenes Mehl, ideal für Brot	550	780	550
	Mittelfein ausgemahlenes Mehl	1050	1600	1100
	Vollkornmehl, grob ausgemahlen	1600	1700	1900
Roggenmehl	Sehr fein ausgemahlenes Mehl	815	500	720
	Fein ausgemahlenes Mehl	997	960	1100
	Mittelfein ausgemahlenes Mehl	1150	960	1100
	Grob ausgemahlenes Mehl, Vollkornmehl	1740	2500	1900

MÖGLICHE FEHLER AM GERÄT

Fehler	Ursache	Beseitigung
Rauch entweicht aus der Backkammer oder den Lüftungsöffnungen	Bei der ersten Nutzung Zutaten kleben in der Backkammer oder an der Außenseite der Form	Legt sich nach kurzer Zeit Netzstecker ziehen, Gerät abkühlen lassen, dann Form entnehmen und Außenseite der Form sowie Backkammer reinigen.
Brot ist teilweise zusammengefallen und an der Unterseite feucht	Brot ist nach dem Backen und Warmhalten zu lange in der Form geblieben	Brot spätestens nach Ablauf der Warmhaltefunktion aus der Form nehmen, damit Dampf entweichen kann.
Brot lässt sich schlecht aus der Form entnehmen	Die Unterseite des Brotes hängt am Knetmesser fest	Knetmesser und -welle nach dem Backvorgang reinigen. Dazu falls erforderlich warmes Wasser für 30 Minuten in die Form füllen. Dann lässt sich das Knetmesser leicht entnehmen und reinigen.

Fehler	Ursache	Beseitigung
Zutaten sind nicht gemischt oder Brot nicht durchgebacken	Falsche Programmeinstellung	Überprüfen Sie nochmals das gewählte Menü und die anderen Einstellungen.
	START/PAUSE/STOP-Taste wurde gedrückt, während die Maschine in Betrieb war	Zutaten entsorgen und neu anfangen.
	Deckel wurde während des Betriebs mehrfach geöffnet	Der Deckel sollte nur während der Knetphasen geöffnet werden. Nach dem vorletzten Aufgehen den Deckel nicht mehr öffnen.
	Längerer Stromausfall	Zutaten wegwerfen und neu anfangen.
	Die Rotation des Kneters ist blockiert	Prüfen, ob Backform und Knetter richtig eingesetzt sind. Prüfen, ob Knetter durch Körner etc. blockiert sind. Backform entnehmen und prüfen, ob sich der Mitnehmer dreht. Falls nicht, das Gerät an den Kundendienst einsenden. Wenn sich der Mitnehmer noch dreht, genügt der Einsatz einer neuen Backform.

MÖGLICHE FEHLER BEI DEN REZEPTEN

Fehler	Ursache	Behebung
Brot geht zu stark auf	Zu viel Hefe, zu viel Mehl, zu wenig Salz, zu weiches Wasser oder mehrere dieser Ursachen	a/b
Brot geht nicht oder nicht genug auf	Keine oder zu wenig Hefe Alte oder überlagerte Hefe Flüssigkeit zu heiß Hefe mit Flüssigkeit in Kontakt gekommen Falsches oder altes Mehl Zu viel oder zu wenig Flüssigkeit Zu wenig Zucker	a/b e c d e a/b/g a/b
Teig geht zu sehr auf und läuft über die Backform	Sehr weiches Wasser lässt die Hefe stärker gären Zu viel Milch beeinflusst die Hefegärung	f/k c
Brot zusammengefallen	Brotvolumen größer als Form, daher zusammengefallen Brot ist zu stark aufgegangen	a/f m
Brot hat nach dem Backen eine Delle	Zu frühe oder schnelle Hefegärung durch zu warmes Wasser, warme Backkammer, hohe Feuchtigkeit Zu wenig Kleber im Mehl Programm mit zu langer Laufzeit Zu viel Flüssigkeit	c/h/i l m a/b/h
Schwere, klumpige Struktur	Zu viel Mehl oder zu wenig Flüssigkeit Zu wenig Hefe oder Zucker Zu viel Früchte, Vollkorn oder sonstige Zutaten Altes oder schlechtes Mehl	a/b/g a/b b e
In der Mitte nicht durchgebacken	Zu viel oder zu wenig Flüssigkeit Hohe Feuchtigkeit Rezepte mit feuchten Zutaten, wie z. B. Joghurt	a/b/g h g
Offene, grobe oder löchrige Struktur	Zu viel Wasser, kein Salz Hohe Feuchtigkeit, zu warmes Wasser Zu heiße Flüssigkeit	g/b h/i c
Pilzartige, nicht gebackene Oberfläche	Brotvolumen größer als Form Mehlmenge insbesondere bei Weißbrot zu groß Zu viel Hefe oder zu wenig Salz Zu viel Zucker Süße Zutaten zusätzlich zum Zucker	a/f f a/b a/b b
Brotscheiben werden ungleichmäßig oder klumpen	Brot nicht ausreichend abgekühlt (Dampf entweichen)	j
Mehlrückstände an der Brotkruste	Mehl wird beim Kneten an den Seiten nicht richtig untergearbeitet	g

Behebung der Fehlerpunkte

- a Messen Sie die Zutaten korrekt ab.
- b Passen Sie die Zutatenmenge entsprechend an und prüfen Sie, ob eine Zutat vergessen wurde.
- c Nehmen Sie eine andere Flüssigkeit oder lassen Sie diese auf Raumtemperatur abkühlen.
- d Fügen Sie die Zutaten in genannter Reihenfolge zu. Machen Sie ein kleines Loch in der Mitte und geben Sie dort die zerbröckelte Hefe oder die Trockenhefe hinein. Vermeiden Sie den direkten Kontakt zwischen Hefe und Flüssigkeit.
- e Verwenden Sie nur frische und richtig gelagerte Zutaten.
- f Vermindern Sie die Gesamtzutatenmenge, nehmen Sie keinesfalls mehr als die angegebene Mehlmenge. Reduzieren Sie ggf. alle Zutaten um 1/3.
- g Korrigieren Sie die Flüssigkeitsmenge. Falls feuchte Zutaten verwendet werden, muss die Flüssigkeitsmenge entsprechend verringert werden.
- h Bei sehr feuchtem Wetter 1-2 EL weniger nehmen.
- i Bei warmem Wetter nicht die Zeitwahlfunktion verwenden. Verwenden Sie kalte Flüssigkeiten. Verwenden Sie das Programm SCHNELL um die Gehzeit zu verkürzen.
- j Nehmen Sie das Brot sofort nach dem Backen aus der Form und lassen Sie es auf einem Rost mind. 15 Minuten auskühlen, bevor Sie es anschneiden.
- k Verringern Sie die Hefe oder ggf. die gesamten Zutaten um ¼ der angegebenen Mengen.
- l Fügen Sie dem Teig 1 EL Weizenkleber bei
- m Programm SCHNELLES BROT wählen.

ANMERKUNGEN ZU DEN ZUTATEN

1. Zutaten

Da jede Zutat eine bestimmte Rolle beim Gelingen des Brotes spielt, ist das Abmessen ebenso wichtig wie die richtige Reihenfolge beim Zugeben der Zutaten.

Die wichtigsten Zutaten, wie Flüssigkeit, Mehl, Salz, Zucker und Hefe (sowohl Trocken- als auch Frischhefe kann verwendet werden) beeinflussen das erfolgreiche Ergebnis bei der Zubereitung von Brot und Teig. Verwenden Sie daher immer die entsprechenden Mengen im richtigen Verhältnis zueinander.

Verwenden Sie die Zutaten lauwarm, wenn Sie das Gebäck sofort zubereiten. Wenn Sie das Programm „Zeitwahl“ wählen, sollten die Zutaten kalt sein, damit die Hefe nicht zu früh gärt.

Margarine, Butter und Milch beeinflussen lediglich den Geschmack des Brotes.

Zucker kann um 20 % reduziert werden, damit die Kruste heller und dünner wird, ohne dass damit das sonstige Backergebnis beeinträchtigt wird. Falls Sie eine weichere und hellere Kruste bevorzugen, können Sie den Zucker durch Honig ersetzen.

Gluten, das beim Kneten im Mehl entsteht, sorgt für die Struktur des Brotes. Die ideale Mehlmischung besteht aus 40 % Vollkornmehl und 60 % Weißmehl.

Wenn Sie **ganze Getreidekörner** zugeben wollen, weichen Sie diese vorher über Nacht ein. Verringern Sie entsprechend die Mehlmenge und die Flüssigkeit (bis zu 1/5 weniger).

Sauerteig ist bei Verwendung von Roggenmehl unentbehrlich. Er enthält Milch- und Essigsäurebakterien, die bewirken, dass das Brot locker wird und fein gesäuert ist. Man kann ihn selbst herstellen, was allerdings einiger Zeit bedarf. Deshalb verwenden wir in den nachstehenden Rezepten Sauerteigpulver konzentriert, das es in Päckchen zu 15 g (für 1 kg Mehl) zu kaufen gibt. Die Angaben in

den Rezepten müssen eingehalten werden, weil weniger das Brot krümeln lässt.

Sofern Sie Sauerteigpulver in anderer Konzentration (Päckchen zu 100 g für 1 kg Mehl) verwenden, müssen Sie 1 kg Mehlmenge um ca. 80 g reduzieren, bzw. entsprechend dem Rezept anpassen.

Flüssiger Sauerteig, den es abgepackt in Beuteln zu kaufen gibt, lässt sich ebenfalls gut verwenden. Richten Sie sich bezüglich der Menge nach den Angaben auf der Verpackung. Füllen Sie den flüssigen Sauerteig in den Messbecher und füllen Sie mit der im Rezept angegebenen Flüssigkeitsmenge auf.

Weizensauerteig, den es ebenfalls getrocknet zu kaufen gibt, verbessert die Teigbeschaffenheit, Frischhaltung und den Geschmack. Er ist milder als Roggensauerteig. Backen Sie Sauerteigbrot im „Basis“ oder „Vollkorn“-Programm, damit es richtig aufgehen und backen kann.

Weizenkleie fügen Sie dem Teig bei, wenn Sie ein besonders ballastreiches und lockeres Brot haben möchten. Verwenden Sie 1 EL für 500 g Mehl und erhöhen Sie die Flüssigkeitsmenge um 50 ml.

Weizenkleber ist ein natürlicher Helfer aus Getreide-Eiweiß. Er bewirkt, dass das Brot lockerer wird, ein besseres Volumen hat, seltener einfällt und bekömmlicher ist. Insbesondere bei Vollkornbackwaren und Backwaren aus selbst gemahlenem Mehl ist die Wirkung sehr deutlich.

Farbmalz ist ein dunkel geröstetes Gerstenmalz. Man verwendet es, um eine dunklere Krume und Kruste zu erhalten (z. B. bei Schwarzbrot). Erhältlich ist auch ein Roggenmalz, das nicht so dunkel ist. Man erhält dieses Malz z. B. in Bioläden.

Brotgewürz können Sie allen unseren Mischbroten zusätzlich beifügen. Die Menge richtet sich nach Ihrem Geschmack und den Angaben des Herstellers

Rein Lecithin-Pulver ist ein natürlicher Emulgator, der das Gebäckvolumen steigert, die Krume zarter und weicher macht, und die Frischhaltung verlängert.

Alle genannten, fett gedruckten, Backhilfsmittel und Zutaten erhalten Sie in Bioläden, Reformhäusern, Reformabteilungen der Lebensmittelgeschäfte oder in Mühlen.

2. Anpassen der Zutaten

Sofern Sie die Zutaten erhöhen oder vermindern, beachten Sie, dass die Mengenverhältnisse dem Originalrezept entsprechen müssen. Damit ein perfektes Ergebnis erzielt wird, sind die folgenden Grundregeln für die Anpassung der Zutaten zu beachten:

Flüssigkeiten/Mehl: Der Teig sollte weich sein (nicht zu weich), leicht kleben, aber keine Fäden ziehen. Eine Kugel ergibt sich bei leichten Teigen. Bei schweren Teigen, wie Roggenvollkorn oder Körnerbroten ist das nicht der Fall. Prüfen Sie den Teig 5 Minuten nach dem ersten Kneten. Falls er noch zu feucht ist, geben Sie Mehl hinzu, bis der Teig die richtige Konsistenz hat. Ist der Teig zu trocken, löffelweise Wasser unterkneten lassen.

Ersetzen von Flüssigkeit: Falls Sie bei einem Rezept Zutaten ersetzen, die Flüssigkeit enthalten (z. B. Frischkäse, Joghurt usw.), muss die entsprechende Flüssigkeitsmenge reduziert werden. Bei Verwendung von Eiern, schlagen Sie diese in den Messbecher und füllen mit der Flüssigkeit bis zur vorgeschriebenen Menge auf.

Falls Sie in großer Höhe wohnen (ab 750 m) geht der Teig schneller auf. Die Hefe kann in diesen Gegenden um $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ TL verringert werden, um übermäßiges Aufgehen zu vermeiden. Dasselbe gilt für Gegenden mit besonders weichem Wasser.

3. Beifügen und Abmessen der Zutaten und Mengen

Immer zuerst die Flüssigkeit und zuletzt die Hefe zugeben. Lediglich bei sehr schweren Teigen mit hohem Roggen- oder Vollkornanteil kann es sinnvoll sein, die Reihenfolge zu tauschen und zuerst die Trockenhefe und das Mehl und zum Schluss die Flüssigkeit einzufüllen. Allerdings ist in diesem Fall insbesondere bei der Zeitwahlfunktion zu beachten, dass die Hefe nicht vor dem Programmstart mit dem Wasser in Kontakt kommt.

Damit die Hefe nicht zu schnell geht (insbesondere bei Verwendung der Zeitvorwahl), ist ein Kontakt zwischen der Hefe und der Flüssigkeit zu vermeiden.

Verwenden Sie beim Abmessen immer die gleichen Messeinheiten, d. h. verwenden Sie bei der Angabe von EL und TL entweder die dem Backautomaten beigegebenen

Messlöffel oder Löffel wie Sie diese im Haushalt verwenden. Die Grammangaben sollten Sie wegen der Genauigkeit abwägen. Für die Milliliter-Angaben können Sie den beigegebenen Messbecher verwenden.

4. Zugaben von Früchten, Nüssen oder Körnern

Wenn Sie weitere Zutaten beifügen wollen, können Sie dies in allen Programmen (außer Konfitüre) immer dann tun, wenn der Piepton zu hören ist. Falls Sie die Zutaten zu früh zugeben, werden diese durch den Knetter zermahlen. Auch könnte die Beschichtung der Backform beschädigt werden.

5. Brotgröße

Sollten in den Rezepten keine Stufen angegeben sein, weil es diese in den vorgeschlagenen Programmen nicht gibt, dann gelingen sowohl die kleinen, als auch die großen Mengen, die wir für das jeweilige Modell vorschlagen, im angegebenen Programm. Die Programme ohne Stufenschaltung sind entsprechend programmiert.

6. Brotgewichte und Volumen

In den Rezepten finden Sie genaue Angaben zum Brotgewicht. Sie werden feststellen, dass die Gewichte bei reinem Weißbrot geringer sind, als bei Vollkornbroten. Das hängt damit zusammen, dass Weißmehl stärker aufgeht und von daher Grenzen gesetzt sind. Trotz diesen genauen Gewichtsangaben, kann es zu geringfügigen Abweichungen kommen. Das tatsächliche Brotgewicht hängt sehr wesentlich von der Luftfeuchtigkeit ab, die bei der Zubereitung herrscht.

Alle Brote mit überwiegendem Weizenanteil erreichen ein größeres Volumen und übersteigen in der höchsten Gewichtsklasse nach dem letzten Aufgehen die Backformrand. Sie laufen aber nicht über. Der Brotwulst über dem Behälterrand ist deshalb etwas schwächer gebräunt, als das Brot im Behälter.

7. Backergebnisse

Das Backergebnis hängt insbesondere von den Umständen vor Ort ab (weiches Wasser - hohe Luftfeuchtigkeit - große Höhe - Beschaffenheit der Zutaten etc.). Deshalb sind die Rezeptangaben Anhaltspunkte, die man eventuell anpassen muss. Wenn das ein oder andere Rezept nicht auf Anhieb gelingt, verlieren Sie nicht den Mut, sondern versuchen Sie die Ursache herauszufinden und probieren Sie z.B. andere Mengenverhältnisse. Wir empfehlen, bevor Sie Brot über Nacht mit der Zeitvorwahl backen, erst einmal ein Versuchsbrot zu backen, damit Sie bei Bedarf das Rezept noch ändern können.

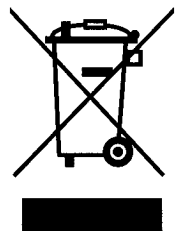
Garantiebestimmungen

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt an unseren Kundendienst. Auf unserer Internetseite <https://unold.de/pages/rucksendungen> können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken. (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich). Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden. Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.



ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ

Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte: Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Es besteht eine gesetzliche Bestimmung, Elektro- und Elektronikaltgeräte (Altgeräte) sowie Batterien und Akkumulatoren getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Sie erkennen diese Altgeräte durch das nebenstehende Symbol der durchgestrichenen Mülltonne (WEEE-Symbol).



Sie müssen daher dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern. Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird. Alte Batterien und alte Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, müssen gemäß Elektroggesetz § 10 Absatz 1 Satz 2 vor der Abgabe an einer Entsorgungsstelle vom Altgerät zerstörungsfrei getrennt werden. Ist dies nicht möglich, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserem Kundenservice auf. Verbrauchte Batterien oder Akkumulatoren gehören nicht in den Hausmüll. Bitte entsorgen Sie diese über Ihren Elektrohändler oder die jeweilige kommunale Sammelstelle.

INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL



Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich der BackProfi 68476 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2014/30/EU) und der Niederspannungsrichtlinie (2014/35/EC) befindet.



Hiermit bestätigt die UNOLD AG, dass sowohl das Produkt als auch die eingesetzten Rohstoffe den Vorschriften des LFGB 2005, § 30+31 und der Richtlinie EC 1935/2004 in ihrer jeweils aktuellen Fassung entspricht. Die gesetzlichen Grenzwerte werden eingehalten.

Hockenheim, 14.5.2023

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

Diese Anleitung kann im Internet unter www.unold.de als pdf-Datei heruntergeladen werden.

SERVICE-ADRESSEN**DEUTSCHLAND**

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Sie möchten innerhalb der Garanzzeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite <https://unold.de/pages/rucksendungen> können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

SCHWEIZ

MENAGROS AG
Hauptstr. 23
CH 9517 Mettlen
Telefon +41 (0) 71 6346015
Telefax +41 (0) 71 6346011
E-Mail info@bamix.ch
Internet www.bamix.ch

POLEN

Quadra-Net
Dziadoszanska 10
61-248 Poznań
Internet www.quadra-net.pl

Diese Anleitung kann im Internet unter www.unold.de als pdf-Datei heruntergeladen werden.

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 68476

FOREWORD

Thank you for choosing a quality product from Unold! Please read these operating instructions carefully. This will allow you to familiarise yourself quickly with all the features of your new breadmaker (hereinafter also "appliance").

Please ensure that the user manual is read and observed by anyone who uses, cleans or maintains the appliance. When handing over the appliance to a new owner, always include the user manual.

If you have any queries that are not answered in this document, or if you encounter technical difficulties, please contact our customer service department or your dealer.

Important: Figures and drawings are provided for reference purposes and can differ from the actual product.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power:	600 W, 220–240 V AC, 50 /60 Hz
Dimensions:	approx. 35.2 x 28.2 x 31.3 cm (L / W / H)
Weight	approx. 6.1 kg
Baking pan:	Inner dimensions approx. 17 x 13.5 x 13 cm (L / W / H)
Capacity:	500 – 1,000 g loaf weight
Cord length:	approx. 120 cm, permanently attached
Housing:	stainless steel, black plastic parts
Lid:	lid with viewing window and ingredients dispenser
Features:	16 preset programs, two user-defined programs, rotary knob for adjustable colour setting and loaf weight, illuminated program sequence display, dispenser for automatic addition of nuts, seeds or fruits while the program is in progress
Accessories:	Removable baking pan with Whitford® ceramic coating, kneading blade, measuring cup, measuring spoons, kneading blade remover, operating instructions



Features, technology, colours and design are subject to change without notice; errors excepted.

EXPLANATION OF SYMBOLS



This symbol denotes a possible hazard which could cause injury or damage to the appliance.



This symbol indicates a potential burning hazard. Please be especially careful at all times here.

SAFETY INFORMATION

Please read the following instructions and keep them on hand for later reference.

1. This appliance can be used by children 8 years and older, as well as by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or with lack of experience and/or knowledge, if they are supervised or if they have
2. Children must not play with the appliance.
3. Children are not allowed to perform cleaning and user maintenance,

been instructed with regard to safe use of the appliance and have understood the dangers that can result from use of the appliance.

unless they are 8 years of age or older and are supervised.

4. Keep the appliance and the power cord out of the reach of children under 8 years of age.
5. CAUTION – parts of this product can become very hot and cause burn injuries! Particular caution is required if children or persons at risk are present.
6. Connect the appliance only to an AC power supply with the voltage indicated on the rating plate.
7. Do not operate this appliance with an external timer or remote control system.
8. Never immerse the appliance or the lead cable in water or other liquids.
9. Always switch off and disconnect the power supply plug from the mains when the appliance is not being used and before it is cleaned.
10. Do not use the breadmaker if the power supply cable is damaged, in the event of faulty performance or if the breadmaker itself is damaged. The breadmaker must only be examined and repaired by an authorised repair workshop. Do not attempt to repair the breadmaker yourself as the guarantee will then become null and void.
11. The use of alien accessories that have not been approved by the manufacturer can damage the breadmaker, and which must only be used for its intended purpose.
 - This appliance is intended for domestic and similar use such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - agricultural enterprises;
 - by clients in hotels, motels and other accommodation facilities;
 - bed and breakfast accommodations and holiday homes.
12. Place the breadmaker on a surface in such a manner that it cannot slip, as can happen when kneading a stiff dough. This must be taken into account with advance programming when the breadmaker operates unattended. Use a thin rubber mat on a slippery surface so that the danger of slipping is prevented.
13. The BackProfi must be operated at least 10 cm from other objects. The breadmaker must not be used outdoors!
14. Ensure that the power supply cable does not come into contact with hot surfaces, nor hang down from the worktop so that children cannot pull the cable.
15. Never place the breadmaker on a gas or electric hob or alongside a hot baking oven.
16. Utmost care must be taken when moving the breadmaker when it contains hot liquids (jam).
17. Never remove the baking tin during operation.
18. Never fill the baking tin with more than the specified quantities, particularly with white bread. The bread will not be baked uniformly and the dough will overflow! Please refer to the instructions.
19. Provide close supervision when testing new recipes. Before a certain type of bread is baked overnight, you should always try out the recipe first to confirm the correct mixing ratio of the individual ingredients, that the dough

- is not too stiff or thin, or that the quantity is not excessive and overflow.
20. Never heat the appliance without properly placed bread pan filled with ingredients.
 21. Never beat the bread pan on a working top or edge to remove the pan. This may entail damages.
 22. Caution: Never use pointed objects such as knives to remove the bread from the baking pan. This could result in scratches to the coating.
 23. Metal foils or other materials must not be inserted into the breadmaker as this can give rise to the risk of a fire or short circuit.
 24. Never cover the breadmaker with a towel or any other material. Heat and steam must escape freely. A fire

can be caused if the breadmaker is covered by, or comes into contact with, combustible material, e.g. curtains.

25. Before a certain type of bread is baked overnight, you should always try out the recipe first to confirm the correct mixing ratio of the individual ingredients, that the dough is not too stiff or thin, or that the quantity is not excessive and overflow.
26. Check the appliance, the wall socket and the lead cable regularly for wear or damage. In case the lead cable or other parts appear damaged, please send the appliance or the base to our after sales service for inspection and repair. Unauthorised repairs can constitute serious risks for the user and void the warranty.



CAUTION:

The appliance becomes very hot during operation and maintains the heat during some time after disconnection!

Never open the housing of the appliance. This can result in electric shock.

The manufacturer will not be liable in the event of incorrect assembly, improper or incorrect use or if repairs are carried out by unauthorized third parties.

START-UP

1. Remove all packaging materials and any transport guards (but not the type plate). Keep the packaging material away from children - choking hazard! Dispose of the packaging material according to the applicable statutory waste disposal regulations.
2. When unpacking the appliance, check to make sure that all parts are present and undamaged.
3. Before using the appliance the first time, remove all packaging materials and all loose parts from the inside.
4. Inspect the appliance for damage. If there is visible damage, do not operate the appliance; instead, contact our customer service department.
5. Before the first use, rinse out the BackProfi baking pan with warm water and mild dishwashing liquid and clean the kneader.
6. Wipe the outside of the appliance with a well wrung-out damp cloth. Never immerse the appliance in water.
7. Dry all parts thoroughly. Insert the baking pan in the appliance.
8. Now plug the appliance into the electrical outlet. The appliance is ready for operation and can be programmed.
9. Since smoke can occur the first time the appliance heats up, we recommend that you allow the breadmaker to run through the KUCHEN program once with an empty baking pan (without kneader) to remove any residue on the heating elements. Meanwhile, open the window of the room.
10. Allow the appliance to cool for a while.
11. Afterwards you can start baking bread.

QUICK GUIDE – THE FIRST BREAD

1. Prepare the appliance as described in the section “Preparing the appliance for operation”.
2. Open the lid of the BackProfi and remove the baking pan (turn anticlockwise).
3. Sparsely apply heat-resistant margarine to the hole in the kneading blade to prevent the dough from sticking to the inside of the kneading blade during baking.
4. Place the kneading blade on the drive shaft in the baking pan. Make sure to place the kneading blade right side up; otherwise the coating of the pan can be damaged.
5. Place the ingredients in the baking pan, as stated in the recipe. For optimal results when baking with heavy dough, reverse the order of the ingredients, i.e. first add the dry ingredients and then the liquid. When using the timer feature, however, make sure that the yeast does not come into contact with the liquid too early.
6. Place the baking pan in the appliance, turning it clockwise until it locks into place.
7. If you wish to add further ingredients to the bread, such as seeds or nuts, while the program is in progress, pull the dispenser tray out of the holder on the inside of the lid. Open the dispenser flap and put in the desired ingredients. Close the dispenser flap and push the dispenser back into the holder. The flap must point backward toward the lid, and the side with the elongated holes toward the front. The appliance will add ingredients to the dough automatically at the correct time during the program.
8. Close the lid of the BackProfi.
9. Plug the appliance into an electrical outlet.
10. Use the rotary knob to select the desired program. Turn the knob until the desired program number (e.g. 1 for the Basic program) appears on the display. Information on the individual programs can be found starting on page 32. For bread made from a standard bread mix, the “Basic” program achieves good results.
11. Use the COLOUR button to select the colour (Light – Medium – Dark). Please note that not all programs allow selection of the colour setting. For more information, please see page 32.
12. Use the WEIGHT button to select the desired loaf weight. Please note that not all programs allow selection of the weight. For more information, please see page 32.
13. Once you have selected all the desired settings, press the START/STOP button. Do not press the button more than once because this would stop the program.
14. When your bread has finished baking, the BackProfi beeps several times to signal that the bread can be removed. If you wish to remove the bread before the end of the keep-warm time, press the START/STOP button and hold it down until a tone sounds to signal that the program has been interrupted.
15. Remove the baking pan carefully. To prevent burns, please use suitable pot holders. Turn the baking pan upside down and allow the bread to slide out onto a wire rack for cooling. If the bread does not come out right away, turn the kneading mechanism on the bottom of the pan back and forth until the bread is released. Be aware that the kneading mechanism could still be hot. Here again you should use suitable pot holders. Never strike the baking pan against a table edge or worktop. This could cause dents in the baking pan.
16. **Caution: Never use pointed objects such as knives to remove the bread from the baking pan. This could result in scratches to the coating.**
17. If the kneading blade remains in the loaf, you can pull it out with the kneading blade remover included. Insert it into the hole in the kneading blade at the bottom of the still warm loaf so that it catches on the bottom edge of the kneading blade, preferably where the paddle of the kneading blade is located. Now carefully pull the kneading blade out of the loaf. As you pull, you will see in which direction the kneading blade paddle is pointing, so you can pull it out.
18. Afterwards, clean the baking pan as described on page 35.

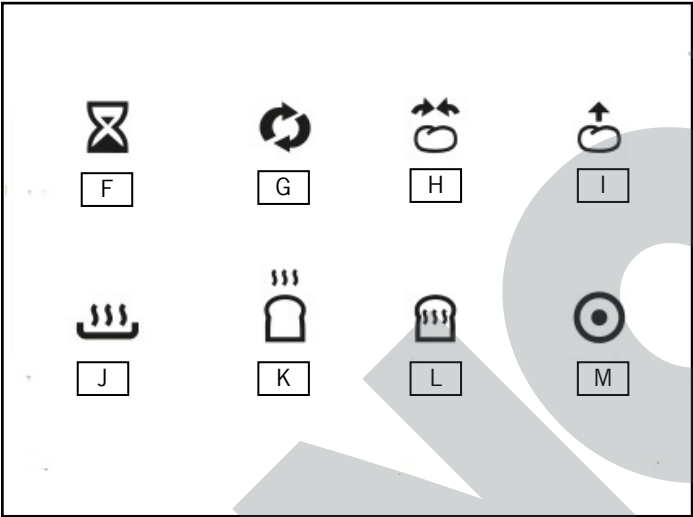


CAUTION:
The appliance becomes very hot

EXPLANATION OF DISPLAY, BUTTONS AND FUNCTIONS



	Display
A	Weight
B	Program
C	Time remaining
D	Color setting
E	Programme section



	Display
F	Delay (Zeitvorwahl)
G	Stir (Kneten)
H	Rests (Ruhezeit)
I	Rise (Gehen)
J	Pre Heat (Vorheizen)
K	Bake (Backen)
L	Keep warm (Warmhalten)
M	Program end (Programmende)



	Button
N	Weight
O	Color setting
P	Delay
Q	Start/Pause/Stop
R5	Knob Menu/Drücken/Bestätigen

Display**BASIC SETTING:**

As soon as the appliance is plugged into the electrical outlet, the display shows 3:10 (the colon between the numbers does not flash). Program 1 BASIC, 750 g and COLOUR medium is displayed.

The appliance is now ready for operation.

During operation, the program status is indicated both by the time countdown and the information on the display.

Explanation:

KNEAD (1+2) = appears whenever the appliance is in the kneading phase.

REST (1+2) = the dough is resting.

RISE (1-3) = displays the various rising phases.

At the start of RISE 3, the kneading blade can be removed if desired.

BAKE = the bread is baking.

KEEP WARM = The bread is kept warm for 1 hour.

The following messages on the display indicate an error:

HHH: If this appears after pressing the START/STOP button, the appliance is still too hot from the last program. Open the lid and allow the appliance to cool for another 10 to 20 minutes.

E EO and E E1: This message indicates a defect in the temperature sensor. Please have the appliance inspected by our service department.

START/STOP button

This button is used to start and stop the program. By pressing the START/STOP button, you can discontinue the program at any time. For safety reasons, this button responds with a slight delay; therefore, keep the button pressed until you hear a signal tone. Afterwards, the start position of the Basic program will appear. If you wish to use a different program, select the appropriate program with the rotary menu knob.

MENU

Use the rotary knob to select the various programs. Turn the knob until the desired number appears on the display. Each turn is signalled by a beep. The individual programs are designed for the following baked goods:

Program number	Program name	Use
1	BASIC	The standard program for all breads, such as white bread and multi-grain bread
2	SWEET BREAD	Ideal for sweet breads
3	WHOLE GRAIN BREAD	For whole grain breads
4	GLUTEN-FREE BREAD	Perfect for gluten-free breads
5	SANDWICH BREAD	For baking extra soft sandwich bread
6	FAST BREAD	For faster baking of white and multi-grain breads

7	BUTTERMILK BREAD	For breads containing buttermilk
8	CRUSTY WHITE BREAD	White bread with a crisp crust
9	POTATO BREAD	Ideal for potato dough breads
10	CAKE	For making cakes
11	YOGHURT	For making home-made yoghurt
12	JAM	For cooking jams and jellies. If you use the bread-maker for making jam, you should purchase a second baking pan which is used only for this purpose.
13	PASTA DOUGH	For making noodle dough
14	YEAST DOUGH	For preparing dough, without baking
15	PIZZA DOUGH	For making a soft, smooth pizza dough
16	BAKE	For baking of yeast or batter dough that has been prepared separately (either by hand or in the DOUGH program). This program is not suitable for pie dough or choux pastry dough, etc.
17	USER PROGRAMM 1	For user-defined program phases
18	USER PROGRAM 2	For user-defined program phases

GEWICHT (Weight)

You can set the weight of the loaf depending on the program:

500 g = small loaf

750 g = medium loaf

1,000 g = large loaf

Please note that not all programs allow programming of the weight. You will find our recommendations in the recipes. The selected setting is shown on the display.

You can also bake smaller loaves by reducing the quantities by one-half, e.g. for singles and small households. In this case, we recommend that you always use the BASIC program with WEIGHT I. Please be aware, however, that the loaves will be flat in this case.

BRÄUNUNG (COLOUR)

This button allows you to set the colour to LIGHT – MEDIUM – DARK. In some programs (11, 12 13, 14, 15) this feature cannot be selected. The selected setting is shown on the display.

PAUSE feature

Press the START/STOP button to briefly interrupt the program, for example to remove the kneading blade from the dough or to spread water or milk on the surface of

the bread. Press the START/STOP button to interrupt the current program. The display flashes to indicate that the program has been paused. Now you can remove the kneading blade or brush the surface of the bread. Then close the lid. To resume the program, press the START/STOP button again for about 1 second. The display stops flashing and the program continues.

CAUTION: Do not interrupt the program for more than about 5 minutes. Longer interruptions can affect the rising of the dough and ruin the bread.

You can also cancel the selected program while it is paused.

TIMER

Use the timer feature only for recipes which you have already tried out under supervision; do not modify the recipe.

CAUTION: If there is too much dough in the baking pan, the dough can overflow and bake onto the heating element.

All programs except program 10, 11, 12 and 16 can be started with a time delay.

Add the ingredients to the baking pan in the specified order, and then insert the pan in the breadmaker. Make sure that the yeast does not come into contact with the liquid.

Plug the appliance into the electrical outlet.

Use the rotary knob to select the desired program, the COLOUR button to select the colour setting and, if necessary, the WEIGHT button to select the loaf weight. Press the DELAY button once.

Now enter the total time using the rotary knob.

Example:

It is 8:00 PM and you want to have freshly baked white bread at 7:00 AM the next day.

Use the MENU button to select the desired program and the COLOUR button for the desired colour setting. In the example, we will use program 1 = Basic. The program will end at 7 AM. The bread will then be kept warm for one hour.

To be able to take out warm, fresh bread at 7:00 AM, you have to set the timer at 8:00 PM by repeatedly turning the rotary knob to increase the program time to 11 hours. Each turn increases the time in intervals of 10 minutes.

Then push the rotary knob down to save the timer setting and exit.

After the timer has been set, press the START/STOP button to start the delayed baking program. Please note:

When using the timer delay function, do not use perishable ingredients such as milk, eggs, fruits, yoghurt, onions, etc.

USER PROGRAM

In addition to the numerous preset programs, the BackProfi also features two user-defined programs, which we call USER PROGRAM 1 and 2. You can change the default time and program phase settings as programmed at the factory, or omit entire program sequences. This allows you to develop your own individual program for baking bread or preparing dough.

The user programs allow the following settings

Colour	programmable
Timer	programmable
Weight	not programmable

The times can be programmed as shown in the table.

Phase	Preset	Programmable time frame
1. Stir	15 minutes	0-30 minutes
1. Rest	3 minutes	0-30 minutes
2. Stir	20 minutes	0-20 minutes
2. Rest	10 minutes	0-30 minutes
3. Stir	0 minutes	0-25 minutes
1. Rise	42 minutes	0-60 minutes
2. Rise	40 minutes	0-60 minutes
3. Rise	0 minutes	0-60 minutes
Bake	50 minutes	0-90 minutes
Keep Warm	60 minutes	0-60 minutes

Proceed as follows:

Use the rotary knob to select USER PROGRAM 1 or 2.

Push the rotary knob down to set the time for kneading phase 1. The display shows the icon for kneading and the number 1.

Now use the rotary knob to set the desired time.

Then push the rotary knob down again to switch to the next phase and continue setting the values for all program phases.

Once you have programmed all phases to suit your preferences, conclude the programming by pressing the START/STOP button. The programmed time for the user program appears on the display. The program then starts either immediately or after the time set via the timer function.

Note: The programmed times are saved, even if you unplug the appliance from the power supply.

DISPENSER FOR ADDING INGREDIENTS

In the programs 1–10 the dispenser can automatically add various ingredients such as nuts or seeds to the dough while the program is in progress.

Pull the dispenser tray out of the holder on the inside of the lid. Open the dispenser flap and put in the desired ingredients. Close the dispenser flap and push the dispenser back into the holder. The flap must point backward toward the lid, and the side with the elongated holes toward the front. The appliance will add ingredients to the dough automatically at the correct time during the program.

Suitable ingredients are, for example, nuts, seeds or raisins. To ensure optimal dispensing of ingredients, please do not overfill the dispenser.

These ingredients are automatically added to the dough during the program.

We recommend using only dry ingredients in the dispenser, such as seeds or chopped nuts. Moist ingredients such as salami or sticky ingredients such as candied fruits can stick to the tray and will not be added to the bread.



THE FUNCTIONS OF THE BREADMAKER

Alarm function

The alarm sounds:

- whenever the buttons are pressed,
- when pressing the programme buttons to confirm each step,
- during the second kneading process, to remind you to add seeds, fruit, nuts or other ingredients. Please note that this function cannot be deactivated, e.g. in the time preset function,
- at the end of the baking process, the appliance beeps often during the keep-warm phase,
- at the end of the keep-warm phase several beeps remind you that the appliance is now switched off and the bread has to be taken out of the bread pan. Please note that this function cannot be deactivated, e.g. in the time preset function.

The alarm function cannot be inactivated.

Repeat function after power outage

Should the electricity supply been cut off during the operation of the Breadmaker, the appliance will re-start, on re-instatement of the supply, automatically from the point arrived at when the cut-off occurred as long as the interruption is not longer than 2 minutes. If the interruption in the electricity supply lasts more than 2 minutes and the display shows the basic setting, the Breadmaker must

be re-started. This is only practical if the dough was not further than the kneading phase when the break occurred. If the program was already in the last rising cycle when the power broke down and the interruption lasts over a longer time, the dough cannot be saved and the program has to be started again.

Safety functions

The lid should not be opened after the program has started, except during the second kneading phase for adding of ingredients. During the rising and baking phase the lid should never be opened, as the bread may sink down.

If the temperature in the appliance, due to previous use, is too high (above 40 °C) for a newly chosen program, when an attempt to re-start is made, the display will show H:HH and an alarm sound will be heard. Should this occur, remove the pan and wait until the appliance has cooled off and is back to the beginning of the originally chosen program.

Please note that the breadmaker has no top heating for safety reasons, so the crust will be lighter on top and darker at the sides and bottom of the bread. For safety reasons an additional top heating is not allowed.

If after pressing START/STOP, E:EE is shown in the display, the temperature control is defective. In this case please send the appliance to our technical service.

THE PROGRAM PROCESS OF THE BREADMAKER

1. Inserting the Bread pan

Hold the non-stick bread pan with both hands and slide it slightly inclined on the socle inside the baking chamber. Turn the bread pan clockwise, until it clicks into position. Fill the hole of the kneading blade thin with heat resisting margarine before fitting it into the bread pan. This avoids that dough penetrates and bakes into the kneading blade.

2. Pouring in the ingredients

The ingredients must be poured into the pan in the order prescribed in the recipe.

In case of very heavy dough, e.g. with a high rye portion, we recommend to fill in first the liquid, then the flour and

other ingredients and finally the yeast to ensure better kneading results. When using the time preset function, it must be ensured that no contact between the water and the yeast takes place before the program is started.

3. Selecting the program process

Select the required program process with the menu button. Select the stage appropriate for the program. Select the required browning. You can set a delay with the timing button. Press the START button. After pressing START further corrections are no more possible.

4. Mixing and kneading dough

The Breadmaker mixes and kneads the dough automatically as long as necessary to reach the proper consistency.

5. Pause

After each kneading process there is a pause to allow the liquid to slowly penetrate the yeast and the flour.

6. Dough raising

After each kneading phase the Breadmaker produces the optimal temperature for the rising of the dough.

7. Baking

The bread baking automatic regulates the baking temperature and the timing automatically.

8. Keeping warm

When the baking is over, a beep sound indicates that the bread or food can be removed. At the same time a keep-warm time of 1 hour starts. If you want to remove the bread before the keep-warm phase has ended, just press the STOP button and take out the bread.

9. End of the program process

After the end of the program process, take out the pan with the help of handcloths by turning it counter-clockwise. Stand it on end and, when the bread does not immediately fall onto the cooling wire, waggle the kneading drive from below until the bread falls out. Do not knock the bread pan on an edge or table, as the warm bread pan may be deformed.

If the kneader sticks in the bread, use the hook to remove it. Push it on the underside of the still-warm bread in the (almost) round opening of the kneader and fold it on the bottom edge of the kneader, ideally at the point where the kneader blade is. Then pull the kneader up with the hooked skewer. You can then see where the blade is in the bread.



CLEANING AND CARE



Always allow the breadmaker to cool down before it is cleaned and stored. Always switch off the appliances, disconnect the power supply plug from the mains, and allow the breadmaker to cool down, before it is cleaned.

1. It takes approximately 30 minutes for the breadmaker to cool down before it can be used again for baking and dough preparation.
2. Before the BackProfi is used for the first time, wash the baking container and kneader with warm water and a mild washing-up liquid.
3. Always use a mild washing-up liquid. Never use chemical cleaners, benzine, oven cleaners and scouring agents.
4. Remove all ingredients and crumbs from the lid, case and baking chamber with a moist cloth. Never immerse the breadmaker in water and never fill the baking chamber with water.
5. Wipe the baking tin with a moist cloth. The inside of the tin can be rinsed with warm water and a washing-up liquid. Do not soak the tin in water for prolonged periods.
6. Both the kneader and driving shaft should be cleaned immediately after use. The kneader may be difficult to remove if it remains in the baking tin. In such an event fill the container with warm water and allow it to soak for approx. 30 minutes. The kneader can then be easily removed for cleaning.
7. The bread pan is equipped with a high quality Whitford®-coating. Never use metal objects or scourers to clean the surface of the non-stick container. It is normal for the colour of the non-stick surface to change in the course of time. This does not influence the non-stick function.
8. Condensation from the steam accumulates between the inside and outside lid during baking and flows off the lid when baking has been completed. This is normal. Any discolouration of the lid is of no consequence, but it can be removed with an appropriate cleaner.
9. Before the breadmaker is packed away for storage ensure that it has completely cooled down, is clean and dry, and that the lid is closed.
10. Wipe off the ingredient dispenser with a moist cloth and dry thoroughly before reinserting it in the appliance.

PROGRAMME TABLE

Nummer	Name	Weight adjustable in g	Adjustable browning	Running time in hrs.
1	Basic	500/750/1.000	Light/Medium/Dark	3:05/3:10/3:15
2	Sweet bread	500/750/1.000	Light/Medium/Dark	3:35/3:40/3:45
3	Whole grain bread	500/750/1.000	Light/Medium/Dark	3:55/4:00/4:05
4	Gluten-free bread	500/750/1.000	Light/Medium/Dark	3:05/3:10/3:15
5	Sandwich bread	500/750/1.000	Light/Medium/Dark	3:25/3:30/3:35
6	Fast bread	500/750/1.000	Light/Medium/Dark	2:10/2:15/2:20
7	Buttermilk bread	500/750/1.000	Light/Medium/Dark	4:05/4:10/4:15
8	Crusty white bread	500/750	Light/Medium/Dark	3:55/4:00
9	Potato bread	500/750	Light/Medium/Dark	3:05/3:10
10	Cake	not selectable	Light/Medium/Dark	2:20
11	Yoghurt	not selectable	Not selectable	8:00
12	Jam	not selectable	Not selectable	1:20
13	Pasta dough	not selectable	Not selectable	0:15
14	Yeast dough	not selectable	Not selectable	1:30
15	Pizza dough	not selectable	Not selectable	0:45
16	Bake	not selectable	Light/Medium/Dark	0:30
17	User program 1	not selectable	Light/Medium/Dark	3:00
18	User program 2	not selectable	Light/Medium/Dark	3:00

TIMING OF THE PROGRAMMES

		1. Basic			2. Sweet bread			3. Whole grain bread		
		1000g	750g	500g	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g
		3:15	3:10	3:05	3:45	3:40	3:35	4:05	4:00	3:55
Preheat	Temp. < 35°C heating ON/OFF 5/25s or off	/			/			/		
Stir 1	Motor ON/OFF 0,4/0,9 s	2			2			2		
	Motor ON/OFF 0,8/1 s	2			2			2		
	continual stir: Motor ON/OFF 28/2 s	6			3			3		
Rest 1	no stir, Temp. < 25°C: heating ON/OFF: 5/25s or off	3			8			13		
Stir 2	continual stir Motor ON/OFF 28/2 s	10			10			10		
	Temp. < 25°C: heating ON/OFF: 5/25 s or off									
Rest 2	no stir, Temp. < 25°C: heating ON/OFF: 5/25 s or heating off	10			10			10		
Stir 3	continual stir Motor ON/OFF 28/2 s	20 (Minute 15 to add ingridient)			15 (Minute 10 to add ingridient)			15 (Minute 10 to add ingridient)		
	no stir, Temp. < 25°C: heating ON/OFF: 5/25s or off									
Rest 3	no stir, Temp. < 30°C: heating ON/OFF: 5/25 s or off	/			/			/		
Stir 4	continual stir Motor ON/OFF 28/2 s	/			/			/		
	no stir, Temp. < 28°C: heating ON/OFF: 5/25 s or off									
Ferment 1	no stir, Temp. < 29°C: heating ON/OFF: 5/25 s or off	42			50			50		
Release acid	stir ON/OFF 0,5/4,5 s	50 s			50 s			50 s		
Ferment 2	no stir, Temp. < 31°C : heating ON/OFF: 5/25 s or off	40			/			65		
Release acid	stir ON/OFF 0,5/4,5 s	/			/			/		
Ferment 3	no stir, Temp. < 31°C : heating ON/OFF: 5/25 s or off				60			/		
Bake	Thermostat < 1°C heating ON/OFF: 22/8S s then heating ON/OFF 4/26 s	60	55	50	65	60	55	75	70	65
	Crust colour	Light 112 °C/Medium 125 °C/Dark 135 °C			Light 105 °C/Medium 115°C/ Dark 125°C			Light 105°C/Medium 115°C/ Dark 125°C		
Ingredient	Ingridient add timing	2:27	2:22	2:17	3:00	2:55	2:50	3:15	3:10	3:05
Keep Warm	heating ON/OFF 8/22 s, Thermostat > 75°C; heating element off	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Delay time		15 hours			15 hours			15 hours		

4. Glutenfree bread			5. Sandwich bread			6. Fast bread		
1000g	750g	500g	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g
3:15	3:10	3:05	3:35	3:30	3:25	2:20	2:15	2:10
/			/			/		
2			2			2		
2			2			2		
6			6			6		
10			5			2 32 °C		
5			10			5 32 °C		
5			15			3 32 °C		
5 (Minute 1 to add ingredient)			10 (Minute 5 to add ingredient)			10 32 °C (Minute 5 to add ingredient)		
/			/			/		
/			/			/		
35			40			50 35 °C		
/			50 s			/		
/			/			/		
50 s			/			/		
50			55			/		
75	70	65	70	65	60	60	55	50
Light 105°C/Medium 117°C/ Dark 130°C			Light 105°C/Medium 117°C/ Dark 130°C			Light 120°C/Medium 125°C/ Dark 140°C		
2:45	2:40	2:35	2:50	2:45	2:40	1:55	1:50	1:45
60	60	60	60	60	60	60	60	60
15 hours			15 hours			15 hours		

		7. Buttermilk bread			8. Crusty white bread		9. Potato bread	
		1000g	750g	500g	750g	500g	750g	500g
		4:15	4:10	4:05	4:00	3:55	3:10	3:05
Preheat	Temp. < 35°C heating ON/OFF 5/25s or off	/			/		/	
Stir 1	Motor ON/OFF 0,4/0,9 s	2			2		2	
	Motor ON/OFF 0,8/1 s	2			2		2	
	continual stir: Motor ON/OFF 28/2 s	6			6		6	
Rest 1	no stir, Temp. < 25°C: heating ON/OFF: 5/25s or off	10			10		3	
Stir 2	continual stir Motor ON/OFF 28/2 s	5			10		10	
	Temp. < 25°C: heating ON/OFF: 5/25 s or off							
Rest 2	no stir, Temp. < 25°C: heating ON/OFF: 5/25 s or heating off	15			10		10	
Stir 3	continual stir Motor ON/OFF 28/2 s	20 (Minute 15 to add ingredient)			20 (Minute 15 to add ingredient)		20 (Minute 15 to add ingredient)	
	no stir, Temp. < 25°C: heating ON/OFF: 5/25s or off							
Rest 3	no stir, Temp. < 30°C: heating ON/OFF: 5/25 s or off							
Stir 4	continual stir Motor ON/OFF 28/2 s	/			/		/	
	no stir, Temp. < 28°C: heating ON/OFF: 5/25 s or off	/						
Ferment 1	no stir, Temp. < 29°C: heating ON/OFF: 5/25 s or off				/		/	
Release acid	stir ON/OFF 0,5/4,5 s							
Ferment 2	no stir, Temp. < 31°C : heating ON/OFF: 5/25 s or off	60			60		42	
Release acid	stir ON/OFF 0,5/4,5 s	50 s			50 s		50 s	
Ferment 3	no stir, Temp. < 31°C : heating ON/OFF: 5/25 s or off	60			65		40	
Bake	Thermostat < 1°C heating ON/OFF: 22/8S s then heating ON/OFF 4/26 s	75	70	65	55	50	55	50
	Crust colour	Light 105 °C/Medium 117°C/Dark 130°C			Light 120 °C/Medium 125 °C/Dark 140°C		Light 112°C/Medium 125°C/ Dark 135°C	
Ingredient	Ingredient add timing	3:20	3:15	3:10	3:05	3:00	2:22	2:17
Keep Warm	heating ON/OFF 8/22 s, Thermostat > 75°C; heating element off	60	60	60	60	60	60	60
Delay time		15 hours			15 hours		15 hours	

10. Cake	11. Yoghurt	12. Jam	13. Pasta dough	14. Yeast dough	15. Pizza dough	16. Bake			
/	/	/	/	/		/			
2:20	8:00	1:20	0:15	1:30	0:45	0:30			
/	/	/	/	/	/				
2	/	/	4	2	2				
3			3	2	3				
10	/	/	8	3	10				
5	/	Bake 25 minutes 140 °C, stir 5 minutes	/	8	10 32 °C				
/	/			15	10				
/				10	10 32 °C				
20 (Minute 15 to add ingradient)	Fermentation time can be set between 6 and 12 hours. Temperature at 38 °C, temperature below 37 °C Heating ON/OFF 5/25 s, 10 beeps when ready;				/				
					/				
					/				
40 36 °C					/				
/				/	/				
/				/	/				
				/	/				
				/	/				
				/	/				
				/	/				
/		/		/					
		/		/					
		/		/					
		/		/					
		/		/					
60	/	Rest 15		/	55				
Light 105 °C/Medium 115 °C/Dark 125 °C	/	/	/		/	H 105 °C/ M115°C/D 125 °C			
1:45	/	/	/	/	/	/			
60	/	/		/	/	60			
/	/	/	/	15 hours		/			

QUESTIONS AND ANSWER CONCERNING THE USE OF THE BREADMAKER

The bread sticks in the pan after baking

Allow the bread to cool off for approx. 10 minutes. Stand the pan on its head - if appropriate, lightly waggle the blade (kneader connection) at the underside of the bread pan. Before placing the kneading blade, fill the hole thin in it with heat-resisting margarine (full-fat), this avoids, that dough may penetrate between kneading blade and shaft and may bake there. Before baking is commenced, rub a little oil on the kneaders.

If you intend to make jam in the breadmaker we recommend to buy a second bread pan exclusively for making jam, as bread may stick in the pan of jam has been prepared in the same one before.

How can the holes in the bread from the kneader be avoided?

Before the last raising phase, you can remove the kneader with floured fingers (see the timing of the program process on the display).

Should you not wish to do that, after baking use the hooked skewer. If care is taken, larger holes are avoidable.

The dough flows over the bread pan

This may happen, when wheat flour is used, as wheat contains more gluten and thus rises more. In this case reduce the flour amount and adapt the other ingredients. The bread will nevertheless have the desired volume. add 1 tablespoon of liquid butter or margarine.

The bread rises, but sinks in the baking phase

If a "V"-formed channel appears in the bread flour gluten is missing, that means that the flour contains too little protein (occurs in rainy summers) or the flour is damp.

Help:

- Add to the flour 1 tablespoon of wheat gluten for every 500 g of flour.
- Use a shorter programm, e.g. FAST BREAD

If the bread sinks like a funnel in the middle then it could be that:

- the water temperature was too high,
- too much water was used.
- flour gluten is missing.

When can the Breadmaker lid be opened during the baking process?

Basically it is always possible when the kneading is taking place. In this time, one can add small amounts of flour or liquid when applicable.

If the bread has to have a particular appearance after baking, take the following steps: before the last raising, carefully and shortly open the lid (see the program process table), make a cut in the crust with a sharp pre-warmed knife, strew corns on the surface or spread a potato-flour and water mixture on the crust so that it shines after baking. This is the last phase in which the BREADMAKER lid can be opened, otherwise the bread will sink.

What is wholemeal flour?

Wholemeal flour can be made from all sorts of grain, even wheat. The designation whole meal means that the flour is ground from the whole grain and thus has more roughage.

Therefore wheat wholemeal flour is darker. Wholemeal bread is not necessarily darker as is often assumed.

What has to taken into account when using rye flour?

Rye flour does not contain any binding substances, thus bread made from it does not rise very much. To make it edible, a RYE WHOLEMEAL BREAD must be made with leaven dough.

The dough will only rise when using rye flour that contains no gluten, if at least $\frac{1}{4}$ of the amount is replaced by wheat flour type 550.

What means binding substances in the flour?

The higher the type figure in the above schedule, the lower the contained binding substances. This means in general that flours with high type figures do not rise as much as flour with low type figures. The flour with the highest portion of binding substances is wheat flour of type 550.

Which are the different kind of flour and how are they used?

Corn, rice, potato flour

- is ideal for persons suffering from a gluten allergy or from sprue or coeliakia. In the following you will find recipes as well as contact addresses of manufacturers for special allergy products.

Spelt flour

- is quite expensive, but completely free of chemical deposits, as spelt only grows on very poor ground and does not tolerate any fertilizers. Sprout flour is ideal for persons suffering from allergies. All recipes for flour types 405 – 550 – 1050 can also be prepared with spelt flour.

Hard wheat flour (durum/semolina)

- is ideal for French baguette due to its consistency, but can be replaced by hard wheat semolina.

How can fresh bread be made more edible?

If a boiled mashed potato is added to the dough, the fresh bread is more edible.

In what proportion can one use rising substances?

It can be bought in various quantities, so the manufacturer's instructions on the packing have to be followed and the quantity set in relation to the amount of flour used, with both yeast and leaven dough. The rising capacity of yeast is depending on the freshness of the yeast as well as of the water quality. If the water is very soft, the yeast will rise much more, so it may become necessary to reduce the yeast by up to 25 % if you live in regions with soft water.

The bread tastes of yeast

If sugar is used, leave it out, but the bread will not be so brown.

Add to the water a quantity of spirits vinegar, for a small loaf = 1 tablespoon - for a large loaf 1.5 tablespoons.

Replace the water with buttermilk or kefir, which is possible with all recipes and is recommended due to the freshness of the bread.

Why has bread from the breadmaker another taste than out of the oven?

This is due to the different humidity. In an oven, the bread becomes more dry because of the larger space, in the breadmaker, the bread remains more humid.

What do the type figures mean with flour?

The lower the figure the less roughage is contained in the flour and the lighter it is and the more it rises because it contains a higher proportion of gluten.

Please find below a schedule with the different types for Germany, Austria, and Switzerland as well as some rough explanations

	Description	German Type No.	Austrian Type No.	Swiss Type No.
Wheat flour	very fine, white, for cake	405	480	400
	white flour for bread	550	780	550
	medium flour	1050	1600	1100
	wholemeal flour, rough	1600	1700	1900
Rye flour	very fine	815	500	720
	fine	997	960	1100
	medium	1150	960	1100
	wholemeal, rough	1740	2500	1900

**TROUBLE SHOOTING - APPLIANCE**

Default	Cause	Remedy
Smoke coming out of the baking chamber or vents	Ingredients sticking to baking chamber or on the outside of the baking tin	Switch off the machine, disconnect the mains plug; wait until cooled down, then clean the baking chamber and tin.
Bread has partly collapsed and is moist at the bottom	Bread remained too long in tin after being kept warm	Remove bread at the latest after end of keep-warm function, to allow the steam to escape.
Bread cannot be easily removed from the tin.	The loaf is sticking to the kneading knife.	Before baking the next bread, clean kneading knife and shaft after. If necessary fill the tin with warm water and soak for 30 minutes. The kneading knife can then be easily removed.
Ingredients have not been properly mixed or the bread has not been properly baked.	Incorrect program	Check selected menu; set another program.
	START/STOP key was touched while breadmaker was operating	Discard ingredients and start anew
	The lid was opened several times during operation	The lid should only be opened when display reads more than 1:30. Ensure that the lid is properly closed after it has been opened.
	Prolonged power failure during operation	Discard ingredients and start anew.
	Kneader rotation is blocked.	Check whether kneader is blocked by grains. Remove tin and check whether catch rotates. If not send breadmaker for repair.

TROUBLE SHOOTING - RECIPES

Mistake	Cause	Remedy
Bread rises too much.	Too much yeast, too much flour not enough salt, or a combination of these causes	a/b
Bread does not rise or only insufficiently	No or insufficient yeast Old yeast. Liquid too hot Yeast came into contact with liquid Wrong or old flour. Too much or insufficient liquid. Not enough sugar	a/b e c d e a/b/g a/b
Dough rises and flows over the baking tin.	Very soft water so that yeast fermentation is stronger. Too much milk has influenced yeast fermentation	f/k c
Bread has collapsed.	Bread volume larger than the bread pan causing it to collapse Too early or too fast yeast fermentation due to warm water, warm baking chamber or high humidity level.	a/f c/h/i
Bread is dented after baking.	Not enough gluten in the flour. Too much liquid	l a/b/h
Stiff, lumpy texture	Too much flour or insufficient liquid Not enough yeast or sugar Too much fruit, wholemeal or other ingredients. Old or poor quality flour	a/b/g a/b b e
Not baked in the centre.	Too much or insufficient liquid. High amount of moisture. Recipe with moist ingredients, e.g. yoghurt.	a/b/g h g
Open, coarse texture or full of holes.	Too much water. No salt. High amount of moisture; water was too warm. Liquid was too hot.	g b h/i c
Mushroom-like surface that has not been baked properly	Bread volume larger than the tin Too much flour, particularly with white bread. Too much yeast or insufficient salt. Too much sugar Sweet ingredients in addition to the sugar.	a/f f a/b a/b b
Unevenly sliced or lumpy bread.	Bread has not cooled down sufficiently. Flour was not properly kneaded in at the sides	j g/l

Remedying the mistakes

- a Measure the ingredients correctly.
- b Match the quantity of ingredients accordingly and check whether an ingredient has been forgotten.
- c Use another liquid or allow it too cool down to room temperature.
- d Add the ingredients in the sequence listed in the recipe. Produce a small hole in the centre and immediately add the crumbled or dried yeast. Avoid direct contact between yeast and liquid.
- e Only use fresh and properly stored ingredients.
- f Reduce the overall quantity; do not use more than the specified quantity of flour. Reduce all ingredients by one third.
- g Correct the amount of liquid. If moist ingredients are used then the amount of liquid must be reduced.
- h Use 1-2 tablespoons less during wet weather.
- i Do not use the timing program in hot weather. Use cold liquids. Use the program FAST BREAD to shorten the rising phases.
- j Immediately remove the bread from the tin after baking and allow it to cool down on a grid for at least 15 minutes before it is cut.
- k Diminish the yeast or all ingredients by one quarter of the specified amount.
- l Add one tablespoon of wheat gluten to the dough.

COMMENTS ON INGREDIENTS

1. Ingredients

As each ingredient has a particular role in the success of bread-making, the measuring is important as the correct order of adding ingredients.

The important ingredients, such as liquid, flour, salt, sugar and yeast (both dry and fresh yeast can be used) affect the successful results in the preparation of bread and dough. Therefore always use the appropriate quantities in the correct proportions to one another.

Use lukewarm ingredients if you are immediately starting to bake. If the TIME program is to be used, the ingredients must be cold so that the yeast does not ferment too soon.

Margarine, butter and milk only affect the taste of the bread.

Sugar can be reduced by 20 % so that the crust will be lighter and thinner without otherwise affecting the baking results. Should you prefer a softer and lighter crust, you can replace the sugar with honey.

Gluten, that is formed through kneading, provides the structure of the bread. The ideal flour mixture contains 40% wholemeal flour and 60% white flour.

Should you wish to add **whole grains**, soften them up overnight. Appropriately reduce the quantity of flour and liquid (up to 1/5 less).

Leaven is indispensable in the making of rye flour bread. It contains milk and vinegar acid bacteria that cause the bread to be light and slightly sour. Making it up oneself takes up quite some time. Therefore we use in the following recipes concentrated leaven-dough powder which comes in packs of 15 g (for 1 kg of flour). The quantities in the recipes ($\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ - 1 bag) must be adhered to cut down on bread crumbing.

If leaven-dough powder is used in other concentrations, (packs of 100 g for 1 kg flour), 1 kg flour must be reduced by 80 g or as appropriate to suit the recipe.

Liquid leaven dough, available packed in bags, can also be used well. As far as quantities are concerned adjust to the details on the packing. Fill the leaven dough into a measuring jug and add the appropriate quantity of liquid mentioned in the recipe.

Wheat leaven dough, that can also be bought dried, improves the dough quality, the freshness and the taste. It is milder than rye leaven dough.

Bake leaven bread in the BASIS or the VOLLKORN programs, so that it rises and bakes properly.

Wheat bran should be added to the dough when a particularly roughage-full and light bread is required. Use 1 ES for 500 g of flour and raise the quantity of liquid by $\frac{1}{2}$ ES.

Wheat germ is a natural helper out of grain protein. It makes the bread lighter, gives a better volume, sinks less often and is more wholesome. This is particularly the case with wholemeal breads and pastries and those made from self-ground flour.

Colour malt is a dark-roasted barley malt. It is used to obtain a darker crumb and crust (such as black bread). A rye

malt is also available and is not so dark. Such malts are available in whole food shops.

Bread seasoning can be added to all mixed breads. The quantity used depends on the taste and the information of the manufacturer.

Pure lecithin powder is a natural emulsion that raises the baking volume, makes the crumb tender and softer and prolongs the freshness.

All the above boldly-printed baking substances and ingredients are available in whole food, health food shops and the health food departments of grocery stores or from flour mills.

2. Adjusting the ingredients

In cases where certain ingredients are increased or reduced, ensure that the proportions in the original recipe are maintained. In order to achieve a perfect result, take note of the following basic rules on adjusting the ingredients:

Liquid/flour: The dough must be soft (not too soft), slightly sticky and not stringy. Light dough is in a ball, whereas with heavier dough, such as rye wholemeal or other wholemeal breads, this is not the case. Check the dough 5 minutes after the first kneading. Should it be too moist, add more flour until the correct consistency is achieved. If the dough is too dry, knead in spoonful by spoonful of water.

Replacing liquids: Should you replace ingredients in the recipes which contain liquid (such as cream-cheese, yoghurt, etc.), the appropriate liquid quantities must be adjusted accordingly. When using eggs, break then into the measuring jug and fill up with liquid to the required level. If you live high up (above 2,500 ft.), the dough rises more quickly. In such regions the amount of yeast can be reduced by $\frac{1}{4}$ to $\frac{1}{2}$ TS, to avoid excessive rising. The same is the case in regions where soft water is present.

3. Adding and measuring the ingredients and quantities

Always first add the liquid and then the yeast. Only in case of very heavy dough such as rye bread, we recommend to fill in first the flour and the dry yeast and to pour the liquid on top to ensure proper kneading. However, if this is combined with the TIME function, make sure, that any contact between yeast and liquid is avoided until the program starts.

In order to prevent the yeast from fermenting too soon (in particular using the time delay), contact between the yeast and the liquid must be avoided.

Always use the same units in measuring, which means that with the indication of tablespoon and teaspoons either use the measuring spoon supplied with baking automatic or spoons which are normally used in the household.

Weighing in grams is preferable due to their accuracy.

The supplied measuring jug can be used for millilitres measurements.

4. Adding of fruit, nuts or corn

Should you wish to include further ingredients, this can be done in all programs (except jams) as soon as the peep sound is heard. If the ingredients are added too soon, they can be ground up by the kneader.

Should there be no sizes mentioned in the recipes because they do not exist in the prescribed program, then the small and also the large quantities will be successful for the appropriate type in the mentioned program. The programs without size selection are programmed appropriately.

5. Bread weights and volumes

In the recipes you will find exact details of bread: However, you will see that the weights for pure white bread are less than those for wholemeal bread. This is because white flour rises more and therefore is somewhat limited. In spite of these exact weight details, certain differences may occur. The actual bread weight is very much dependant on the humidity in the air on preparation. All breads that have a high proportion of wheat will achieve a greater volume and in the highest weight class will rise above the pan edge after the last raising. Nevertheless, they do not overflow.

The bread bulging over the pan edge will be somewhat lighter browned as the bread in the pan.

6. Baking results

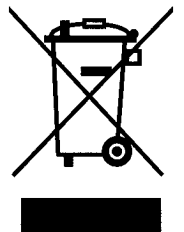
The baking results are in particular dependant upon the local situation (soft water, high humidity, great heights state of the ingredients, etc.). For this reason, the figures in the recipes are only clues and have to be adapted accordingly. If one or other recipe is not successful, do not give up, moreover try to find out the cause and try again, for example with alternative quantity proportions. Before you bake a bread overnight with the timer delay, we recommend that you make a trial bread so that, in certain circumstances, the recipe can be altered.

GUARANTEE CONDITIONS

We grant a 24 months guarantee, and in case of commercial use a 12 months guarantee, starting from the date of purchase for any damage demonstrably due to manufacturing defects and when the appliance has been used according to its intended use. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option. Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. You can print out a return receipt on our website <https://unold.de/pages/rucksendungen> (only for entries from Germany and Austria). The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties. Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

Our appliances are produced on a highquality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible, we ask you to follow the following instructions for disposal. Do not dispose this appliance together with your standard household waste. There is a legal requirement to dispose of waste electrical and electronic equipment (WEEE) as well as batteries and accumulators separately from household waste. You can recognise this waste equipment by the crossed-out wheeled bin symbol (WEEE symbol). Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products. By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.



Old batteries and old accumulators that are not enclosed in the old appliance, as well as lamps that can be removed from the old appliance without being destroyed, must be separated from the old appliance without being destroyed before being handed over to a disposal point in accordance with the Electrical and Electronic Equipment Act § 10 Paragraph 1 Sentence 2. If this is not possible, please contact our customer service.

Used batteries or accumulators do not belong in household waste. Please dispose of them via your electrical dealer or the respective municipal collection point.

The authors have thoroughly considered and tested the recipes included in these operating instructions. Nevertheless, a guarantee cannot be accepted. The authors, respectively UNOLD AG and their assignees shall not be liable for personal injuries, material damages and financial loss.

BESTELLFORMULAR

Bitte senden Sie das ausgefüllte Bestellformular an:



Abteilung Service
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Telefon +49 (0)62 05/94 18-27
 Telefax +49 (0)62 05/94 18-22
 E-Mail service@unold.de
 Internet www.unold.de

Anrede / Title		Telefon Phone No.
Vorname / First name		
Name / Surname		Telefax Fax No.
Straße/Nr. / Street/No.		
PLZ/Ort / City		E-Mail

BESTELLUNG / ORDER für Modell 68476

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung		
	6847670	Backform		
	6845672	Kneter		
	6847652	Messbecher		
	6845653	Messlöffel		
	6845699	Hakenspieß		

Es gelten unsere AGB. Die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten richtet sich nach den Regelungen der Europäischen Datenschutzgrundverordnung. Weitere Hinweise erhalten Sie unter <https://unold.de/pages/datenschutz> und <https://unold.de/pages/agbs>

Aktuelle Preise und Informationen erhalten Sie auf unserer Internetseite unter www.unold.de oder telefonisch bei unserem Service.

UNOLD®

Aus dem Hause

UNOLD®