BACKMEISTER

Automatischer Brot- und Teigzubereiter

Modell 8650

von 1000 bis 1300 g

Modell 8660

von 1300 bis 1800 g

UNOLD ELECTRO

Impressum:

UNOLD AG
Vertrieb und Service für elektrotechnische Produkte
© UNOLD AG – D 68766 Hockenheim

Alle Rechte - auch auszugsweise – vorbehalten.

Rezepte: Margret Blum
Gestaltung: **UNOLD AG**
Bedienungsanleitung 8650/8660, Stand 08/2004

INHALT – CONTENTS – TABLE DES MATIERES - INHOUDSOPGAVE

Inhalt – Contents – table des Matières - inhoudsopgave I
Gerätebeschreibung – Description - Beschrijving II
Bedienfeld – Operating panel – Tableau de commande - bedieningspanel III

Bedienungsanleitung 1
Technische Daten zum Backmeister 8650/8660 1
Sicherheitsvorschriften 2
Inbetriebnahme 3
Erläuterungen zum Bedienfeld 3
Die Funktionen des Backmeisters 5
Der Programmablauf des Backmeisters 6
Zeitlicher Ablauf der Programme 7
Das Eigenprogramm 8
Reinigung und Wartung 9
Fragen zum Gerät und der Handhabung 10
Fehler am Gerät 11
Fehler bei den Rezepten 12
Anmerkungen zu den Rezepten 13
Rezepte aus der UNOLD-electro Versuchsküche 17

Operating Instructions 43
Technical Specifications of Breadmaker 8650/8660 43
Safety Rules 44
Before using the breadmaker for the first time 45
Explanation of the control panel 45
The Functions of the Breadmaker 46
The program process of the Breadmaker 47
Timing process of the Programs 48
Individual Program 49
Cleaning and maintenance 50
Answers to queries on the appliance and handling 51
Technical Defaults of the Breadmaker 52
Defaults to handling or recipe mistakes 53
Comments on Baking 54
Recipes from the unold breadmaker kitchen 56

Mode d'emploi 69
Spécification technique des machine à pain 8650/8660 69
Consignes de sécurité 70
Avant d'utiliser l'appareil 71
Explications du champ de commande 71
Les fonctions du Backmeister 72
Déroulement de programme du Backmeister 73
Déroulement temporel des programmes 74
Le programme individuel 75
Nettoyage et entretien 76
Questions concernant l'appareil et l'utilisation 77
Défauts de l'appareil 78
Fautes de réalisation des recettes 79
Remarques concernant la cuisson 80
Recettes de la cuisine UNOLD-electro 82

GEBRUIKSAANWIJZING 93
Technische gegevens van de Backmeister 8650/8660 93
Veiligheidsinstructies 94
Inbedrijfneming 95
Toelichtingen bij het bedieningspanel 95
De Functies van de Backmeister 97
Schoonmaken en onderhoud 97
Het programma van de Backmeister 98
Tijdschema van de programma's 99
Het Eigen programma 100
Vragen over het apparaat en de werking 101
Fout aan het apparaat 103
Fout bij de recepten 104
Opmerkingen bij de recepten 105
Recepten uit de UNOLD-electro testkeuken 107

Garantiezusage 125

GERÄTEBESCHREIBUNG – DESCRIPTION - BESCHRIJVING

	Deutsch	English	Français	Nederlands
1	Deckel, abnehmbar, mit Griff	Detachable lid with handle	Couvercle amovible avec poignée	Deksel, afneembaar, met deksel
2	Backform	Bread pan	Moule de cuisson	Bakvorm
3	Kneter (2 Stück)	Kneading blades (2 pcs)	Pétrisseur (2 pcs)	Kneder (2 stuk)
4	Gehäuse mit seitl. Lüftungsschlitzen, Backraum, Bedienfeld und beleuchtetem Display	Housing with side vents, baking compartment, control panel and illuminated display	Habillage avec ventilation, espace de cuisson, tableau de commande et affichage illuminé	Behuizing met zijdel. ventilatiesleuven, bakruimte, bedienings-panel, display
5	Messlöffel	Measuring spoon	Cuillère graduée	Maatlepel
6	Messbecher	Measuring cup	Gobelet gradué	Maatbeker
7	Hakenspieß zum Ent-nehmen des Kneters (nicht abgebildet)	Hook to remove the kneading blade (not shown)	Crochet pour enlever les pétrisseurs (non illustré)	Haken voor uitnemen van het knedhaken (niet abgebeeld)

BEDIENFELD – OPERATING PANEL – TABLEAU DE COMMANDE - BEDIENINGSPANEL

I

II

III

IV

V

VI

VII

	Deutsch	English	Français	Nederlands
!	Die Tasten des Bedienfeldes lassen sich nur betätigen, wenn das Gerät zuvor am EIN/AUS-Schalter eingeschaltet wurde.	The keys can only be activated when the appliance has been switched on at the ON/OFF switch	Mettez d'abord l'appareil en ordre de marche par l'interrupteur ON/OFF à la côté droite, après on peut actionner les touches.	De toetsen van het bedieningspaneel kunnen alleen worden bediend wanneer het apparaat van tevoren aan de AAN/UIT-schake-laar is ingeschakeld.
I	**LCD-Display** zeigt die aktuellen Ein-stellungen, den Programmablauf und die Zeit bis zum Programmende an	**LCD Display** indicates the actual program status and the time until the end of the selected program	**Affichage DCL** indique le déroulement du programme ainsi que la durée jusqu'à la fin du programme	**LCD display** geeft de instellingen en het programmaverloop en de tijdsduur tot het programmaeinde aan
II	**BRÄUNUNG-Taste** zur Einstellung der gewünschten Bräunung	**BROWNING Key** to set the required browning level	**Touche CUISSON** pour régler le degré de brunissement	**BRUINING-toets** voor het instellen van de gewenste bruining
III	**ZEITWAHL-Taste** zur Eingabe der Vorprogrammierzeit	**TIME SELECT key** to enter the preset time	**Touche SELECTION DE TEMPS** pour programmer le temps décalé	**TIJDKEUZE-toets** voor het invoeren van de voorgeprogrammeerde tijd
IV	**STUFE-TASTE** zur Einstellung in 2 Gewichtsstufen in einigen Programmen	**WEIGHT SELECT key** to changeover the 2 weight level settings in some programs	**Touche DEGRE** pour choisir le poids de pain dans quelques programmes	**STAND-toets** voor het instellen in 2 gewichtsstanden
V	**MENÜ-Taste** zum Auswählen der Programme, siehe Kapitel „*Zeitlicher Ablauf*"	**MENU key** to select the programs, see chapter „*Time Procedure* "	**Touche MENU** pour sélectionner les programmes, voir „*Déroulement des programmes* "	**MENU-toets** voor het kiezen van de programma's, zie „*Tijdschema van de programma's*"
VI	**Start/Stopp-Taste** zum Starten und Abbrechen des Programmablaufs	**START/Stopp key** to start and to stop the program	**Touche START/STOP** pour démarrer ou arrêter les programmes	**START/STOP-toets** voor het starten en beëindigen van het programma
VII	**EIGENPROGRAMM** mit Taste zur Auswahl des Programmabschnitts und Taste zur Änderung der Zeitdauer des jeweiligen Programmabschnitts	**INDIVIDUAL PROGRAMM** with one key to select the program phase to be amended and one key to change the preset time	**PROGR. INDIVIDUEL** avec une touche pour choisir le segment de programme à changer et une touche pour ajuster le temps préprogrammé	**EIGEN PROGRAMMA** met toets voor het kiezen van het programmagedeelte en toets voor het wijzigen van de tijdsduur van het programmagedeelte

MODE D'EMPLOI

Nous vous félicitons pour l'achat de votre ***Backmeister.*** La pâte à pain est préparée par deux pétrins ce qui assure un pétrissage amélioré. Dans certains programmes, vous pouvez préparer de petites et de grandes quantités de pain à deux degrés. L'affichage indique la phase de préparation du ***Backmeister***.

Le ***Backmeister*** offre 9 programmes installés de manière fixe et 1 programme individuel pouvant être programmemé individuellement selon vos souhaits. Le ***Backmeister*** vous permet de préparer le pain de manière décalée, c..-à-d. que vous pouvez programmer le déroulement du programme 13 heures à l'avance.

L'appareil fonctionne de manière entièrement automatique et est facile à commander. Il pétrit la pâte en deux sens différents afin d'obtenir un résultat de mélange particulièrement bon. Il vous permet de préparer les sortes de pain suivantes :

- pain blanc, pain de levain noir, pain bis, pain aux grains
- pain fait de mélanges complets de farine pour pain ou
- pain fermenté et pain pour les personnes allergiques
- gâteaux dans le programme de levure en poudre
- pâte pour une utilisation ultérieure différente
- confitures.

SPECIFICATION TECHNIQUE DES MACHINES A PAIN 8650/8660

	Modèle 8650	**Modèle 8660**
Puissance:	700 W - 230 V - 50 Hz	700 W - 230 V - 50 Hz
Dimensions:	290 x 410 x 220 mm (H/L/P)	340 x 410 x 220 mm (H/L/P)
Poids:	7,3 kg	7,5 kg
Moule:	223 x 127 x 115 mm (Lo./La./Ha.) avec enduction anti-adhésive QUANTANIUM®	223 x 127 x 152 mm (Lo./La./Ha.) avec enduction anti-adhésive QUANTANIUM®
Volume:	1000 g - 1300 g poids de pain	1300 g - 1800 g poids de pain
Cordon:	100 cm, fixé	100 cm, fixé
Boîtier:	tôle d'acier, lacqué	tôle d'acier, lacqué
Couvercle:	plastique, avec voyant	plastique, avec voyant
Caractéristiques:	• 9 programmes mémorisés • 1 programme individuel • sélecteur du poids de pain • sélecteur du degré de brunissement • sélecteur du temps, programmable 13 heures en avances • maintien au chaud automatique • interrupteur I/O	
Accessoires	**2 petits pétrins** **gobelet gradué** **gobelet** gradué et **cuillère** graduée**,** **crochet** pour retirer les pétrins **mode d'emploi** avec recettes	**2 petits pétrins** **2 grands pétrins** **gobelet gradué** **gobelet** gradué et **cuillère** graduée**,** **crochet** pour retirer les pétrins **mode d'emploi** avec recettes

Sous réserve de modifications techniques.

UNOLD AG
Vertrieb und Service für elektrotechnische Produkte
© UNOLD AG – D 68766 Hockenheim

Tous droits réservés.
Recettes: Margret Blum
Dessin: **UNOLD AG**
Mode d'emploi 8650/8660, actualisé août 2004

CONSIGNES DE SECURITE

Nous vous prions de lire attentivement les instructions figurant dans ce manuel d'instructions de service, de les respecter à la lettre et de bien le ranger à la portée de la main !

1. Ne touchez pas les surfaces brûlantes de l'appareil, utilisez toujours des manchettes ou des gants de protection. Juste après la cuisson, le *Backmeister* est brûlant.
2. Ne plongez jamais le câble de raccordement ou l'appareil dans l'eau ou dans du liquide.
3. Si des enfants sont à proximité, ne laissez en aucun cas l'appareil sans surveillance
4. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé de même qu'avant de le nettoyer, veuillez débrancher la fiche de la prise secteur. Avant l'enlèvement de tout élément, laissez refroidir l'appareil.
5. N'utilisez jamais l'appareil avec un câble de raccordement défectueux, à la suite d'un mauvais fonctionnement ou si l'appareil est endommagé d'une manière quelconque. Dans pareil cas, laissez vérifier ou réparer l'appareil par le service après-vente. Ne réparez pas vous-même l'appareil car vous perdriez dans ce cas automatiquement vos droits de garantie.
6. L'utilisation d'accessoires qui n'ont pas été préconisés par le constructeur de l'appareil est susceptible d'entraîner des détériorations. N'utilisez l'appareil qu'à ses fins prévues.
7. Placez l'appareil de manière à ce qu'il ne glisse pas du plateau de travail, ce qui risque de se produire en pétrissant une pâte lourde. Ceci doit être plus particulièrement pris en considération lorsque l'appareil travaille en mode préprogrammemé, lorsqu'il fonctionne sans surveillance. En présence de surfaces de travail extrêmement lisses, vous devriez laisser fonctionner l'appareil sur un mince tapis de caoutchouc afin d'exclure tout risque de glissement.
8. Le *Backmeister* doit être placé distant au moins de 10 cm d'autres objets et appareils quelconques lorsqu'il est en marche. Cet appareil doit être exclusivement utilisé à l'intérieur de bâtiments, jamais en plein air.
9. Veillez à ce que le câble ne soit jamais en contact de surfaces brûlantes et à ce qu'il ne pende pas le long d'un rebord de table de manière à ce que des enfants ne puissent pas le tirer.
10. Vous ne devrez jamais déposer l'appareil sur ou à côté d'une cuisinière électrique ou à gaz ou d'un four brûlant.
11. Une extrême prudence est de règle lorsque vous déplacez l'appareil rempli de liquides brûlants (p. ex. confiture).
12. N'extrayez jamais le moule de cuisson en cours de fonctionnement de l'appareil.
13. Surtout lorsque vous faites du pain blanc, ne remplissez jamais une quantité de pâte supérieure aux quantités prescrites dans le moule. Si cela est le cas, le pain ne sera pas cuit de manière homogène ou la pâte débordera du moule. A cet effet, veuillez tenir compte de nos consignes.
14. En essayant de nouvelles recettes, restez près de l'appareil pour la première fois pour observer la cuisson.
15. Ne jamais mettre l'appareil en marche sans que le moule soit mis en place.
16. Ne jamais frapper le moule sur la table pour retirer le pain, cela pourrait endommager le moule.
17. Il est interdit d'introduire des feuilles métalliques (aluminium par exemple) ou d'autres matériaux dans l'appareil étant donné qu'il y a sinon risque d'incendie ou de court-circuit.
18. Ne recouvrez jamais l'appareil d'un linge ou d'autres matériaux. En effet, il est indispensable que la forte chaleur et que la vapeur se dissipent. Un incendie peut se déclarer si l'appareil est recouvert ou entré en contact de matériaux inflammables (rideaux, doubles rideaux par exemple).
19. Avant que vous commenciez à programmer le cuisson automatique d'une sorte de pain de votre choix pendant la nuit, essayez tout d'abord la recette une première fois au cours de la journée afin que vous puissiez constater si les rapports des ingrédients utilisés sont bien équilibrés ou pas, si la pâte n'est pas trop épaisse ou trop liquide ou si la quantité est trop importante, donnant lieu à un débordement éventuel du moule.

Le constructeur décline toute responsabilité en cas d'utilisation de l'appareil dans le cadre d'une exploitation commerciale ou au cas où les consignes figurant dans ce manuel d'instructions de service ne seraient pas strictement respectées.

SERVICE APRES VENTE TECHNIQUE

En cas de questions techniques ou de commandes de pièces ou en cas de défaut sous garantie veuillez contacter notre service après vente

UNOLD AG - Kundendienst
Mannheimer Str. 4
D 68766 Hockenheim / Allemagne
Tél. 0049 6205 9418-0 / Fax 0049 6205 9418-22
Email: info@unold.de

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

Contrôlez si tous les composants et accessoires sont contenus dans le carton et sont en bonne condition.

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois veuillez enlever tous les matériaux d'emballage et veuillez retirer tous les composants détachés du moule.

Nettoyez le moule ainsi que les pétrins dans de l'eau chaude avec une lessive douce. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau. Séchez-bien tous les composants et placez le moule à l'intérieur.

Mettez la fiche dans la prise de courant et établissez le contact. L'appareil est donc en ordre de marche et peut être programmé. Comme de la fumée pourrait apparaître pendant la première opération nous recommandons de faire un cycle de cuisson avec moule vide et pétrins installés dans le programme BACKPULVER.

EXPLICATIONS DU CHAMP DE COMMANDE

INTERRUPTEUR ON/OFF

Pour établir le contact pressez la touche ON/OFF à la côté droite de l'appareil. En cas de non utilisation veuillez toujours mettre l'appareil hors marche par cette touche, et veuiller retirer la fiche de la prise.

Les programmes ne puissent étre sélectionnés et démarré qu'après que l'interrupteur soit dans la position **ON.**

TOUCHE START/STOP (voir page III)

Pour lancer et terminer le déroulement du programme

La touche Start/Stop vour permet <u>d'abandonner</u> le programme à chaque position. Maintenez la touche enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez un son bîpe. L'affichage indique la position de début du programme sélectionné auparavant. Lorsque vous désirez utiliser un autre programme, sélectionnez celui-ci au moyen de la touche de menu.

AFFICHAGE (voir page III)

POSITION DE BASE :

Dès que la fiche a été mise dans la prise de courant, l'affichage indique **3:30 - (le chiffre clignote)**. Les flèches sont dirigées sur **Basis** (base) - **Degré I** (degré) et brunissement **mittel** (moyen). **Ceci indique l'état de fonctionnement.**

Pendant l'opération, la position du programme peut être déterminée aussi bien par les indications temporelles descendantes que par les indications sur l'affichage. Les indications sont en anglais et ont les significations suivantes:

PREHEAT	= préchauffe	- le liquide et les ingrédients sont chauffés
KNEAD	= pétrissage	- est indiqué lorsque l'appareil se trouve en phase de pétrissage
ADD	= addition	- un son bîpe est audible en plus. Ajouter les ingrédients
RISE (1-3)	= levée	- indique les différentes phases de levée
BAKE	= cuisson	- le pain est cuit
COMPLETE	= fini	- la cuisson est terminée - le pain peut être retiré
KEEP WARM	= maintien	- le pain est maintenu chaud pendant 1 heure

PRESCSECTION DE TEMPS

Les programmes (sauf LEVURE EN POUDRE, RAPIDE ; RAPIDE+PATE, RAPIDE +COMPLET et CONFITURE) peuvent être démarrés décalés dans le temps. Vous devez additionner les heures et les min. au bout desquelles la préparation doit être lancée au temps automatiquement introduit dans le programme en question et éventuellement au temps de maintien à chaud d'1 heure (après la fin de la cuisson). Cette préselection est faite en pas de 10 minutes.

<u>Exemple :</u>

Il est <u>20.00 heures</u> et vous désirez manger <u>du pain blanc frais le matin, à 7,00 heures</u> :

Versez les ingrédients requis dans le récipient dans l'ordre prescrit et introduisez ce dernier dans l'appareil. Veillez à ce que la levure n'entre pas en contact avec du liquide.

Sélectionnez le programme souhaité au moyen de la touche **MENU** et introduisez le brunissement souhaité au moyen de la touche brunissement/**BRÄUNUNG**. Dans l'exemple, nous choisissons le programme 1 = base, degré II, qui nécessite 3:30.

Le temps (dans l'exemple, il est 20,00 heures) entre la programmation et l'heure de termination du programme est de 11 heures. Pour avoir du pain frais et chaud à 7,00 heures du matin, vous devez programmer, à 20,00 heures du soir, 11 heures au moyen de la touche sélection de temps/**ZEITWAHL** et démarrer le programme.

Le programme est démarré en bon temps pour être terminé à 7 heures le matin. Si vous n'enlevez pas le pain immédiatement, il est tenu au chaud pour une heure-

Dans le cas de la cuisson décalée dans le temps, n'utilisez pas d'ingrédients périssables tels que lait, oeufs, fruits, yaourt, oignons, etc.

MENU

La touche menu permet d'appeler les différents programmes qui sont décrits en détail dans le tableau "déroulement temporel". Les programmes sont utilisés pour les préparations suivantes :

- **Base** pour pain blanc et pain bis ; ce programme est utilisé le plus souvent
- **Base - complet** pour pain complet
- **Base - pâte** pour la préparation de la pâte
- **Rapide** pour la préparation rapide de pain blanc et de pain bis
- **Rapide - complet** pour la préparation rapide de pain complet
- **Rapide - pâte** pour la préparation rapide de pâte, de pâte à pizza p. ex.
- **Confiture** pour la cuisson de confiture
- **Levure en poudre** pour pâtisseries préparées avec la levure en poudre
- **Gâteau à la levure** pour la préparation de levain sucré
- **Programme individuel** pour la programmation individuelle d'un déroulement de programme, voir le chapitre "Le programme individuel"

BRUNISSEMENT

Cette touche permet de régler le brunissement sur CLAIR/HELL – MOYEN/MITTEL – FONCÉ/DUNKEL.

DEGRÉ

Les degrés suivants peuvent être réglés dans différents programmes (voir tableau) :

	Modèle 8650	**Modèle 8660**
Degré I	pour un pain de 750 g à 1000 g environ	pour un pain de 1000 g à 1300 g environ
Degré II	pour un pain de 1300 g à 1500 g environ	pour un pain de 1500 g à 1800 g environ

Dans les récettes vour trouverez nos recommandations.

PROGRAMME INDIVIDUELS

Ce programme peut être activé au moyen des touches SECTION DE PROGRAMME et MODIFICATION DE TEMPS. Veuillez consulter le chapitre "Le programme individuel" qui décrit en détail la manière de procéder.

LES FONCTIONS DU BACKMEISTER

FONCTION DE VIBREUR SONORE

Le vibreur sonore est audible

- lorsque l'appareil est connecté à fiche et l'interrupteur est pressé ; cela indique que l'appareil est en ordre de marche et peut être programmé,
- lorsque une des touches est actionnée,
- pendant le deuxième pétrissage afin de signaler qu'il est maintenant possible d'ajouter des graines, des noix, des fruits ou d'autres ingrédients,
- après la fin de la cuisson, l'appareil émet plusieurs fois un son bîpe pendant la phase de maintien à chaud.

FONCTION DE REPETITION

Au cas où, pendant le service du ***Backmeister***, il y a une panne de courant, l'appareil se remet automatiquement en service après le rétablissement du courant et continue son travail là où il a été interrompu dans la mesure où la panne de courant n'a pas duré plus de 2 min..
Lorsque la panne de courant a duré plus de 2 min. et que l'affichage indique le réglage de base, le ***Backmeister*** doit être démarré de nouveau. Ceci n'est possible que lorsque la pâte se trouvait en phase de pétrissage lors de l'interruption du programme. Sinon, il faut recommencer dès le début. En option on peut continuer la cuisson dans le programme individuel en omettant les phases déjà faites.

FONCTIONS DE SECURITE

Lorsque la température dans l'appareil est trop élevée pour un nouveau programme sélectionné (supérieure à 40°C), **HOT** apparaît sur l'affichage lors d'un nouveau démarrage et le son d'avertissement est émis 5 fois. Dans ce cas, retirez le récipient et attendez jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi et qu'il se trouve de nouveau au début du programme sélectionné initialement.

DEROULEMENT DE PROGRAMME DU BACKMEISTER

MISE EN PLACE DU MOULE

Tenez le moule téflon avec les deux mains à son bord et placez-le exactement au milieu du socle de l'espace de cuisson. Pressez le moule avec précaution vers le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Si néccesaaire tournez légèrement les entraîneurs.

Placez les deux pétrins sur les arbres d'entraînement. Nous recommandons de remplir les creux avec de la margarine pour éviter, que la pâte colle à l'intérieur des pétrins (voir page 7).

REMPLISSAGE DES INGREDIENTS

Les ingrédients doivent être mis dans le moule en respectant l'ordre indiqué dans la recette. En cas de pâtes lourdes avec beaucoup de seigle nous recommandpns de renverser l'ordre et de commencer avec le levain et la farine et d'ajouter le liquide à la fin.

SELECTION DU DEROULEMENT DE PROGRAMME

Sélectionnez le déroulement de programme souhaité au moyen de la touche menu.

Sélectionnez l'degré suivant le programme.

Sélectionnez le brunissement souhaité.

Vous pouvez retarder le déroulement au moyen de la touche de sélection de temps.

Actionnez la touche start.

MELANGE ET PETRISSAGE DE LA PATE

Le ***Backmeister*** mélange et pétrit la pâte automatiquement jusqu'à ce qu'elle ait la consistance adéquate.

TEMPS DE REPOS

Après le premier pétrissage, un temps de repos est prévu pendant lequel le liquide pénètre lentement la levure et la farine.

LEVEE DE LA PATE

Après le dernier pétrissage, le ***Backmeister*** génère la température optimale pour la levée de la pâte.

CUISSON

L'appareil à faire du pain règle la température et le temps de cuisson automatiquement.

MAINTIEN A CHAUD

Lorsque le pain est fini, un son bîpe est audible plusieurs fois afin de signaler que le pain ou autres peuvent être retirés. Un temps de maintien à chaud d'1 heure commence simultanément.

FIN DU DEROULEMENT DE PROGRAMME

A la fin du déroulement de programme, le récipient doit être retiré au moyen de chiffons à plat et être renversé ; lorsque le pain ne tombe pas automatiquement sur la grille, agitez l'entraînement de pétrissage plusieurs fois du dessous jusqu'à ce que le pain tombe. Lorsque le pétrin demeure dans le pain, servez-vous de la broche à crochets fournie. Introduisez-la, sur le dessous du pain encore chaud, dans l'ouverture (presque) ronde du pétrin et coincez-la au bord inférieur du pétrin à l'endroit où se trouve l'aile du pétrin. Tirez le pétrin ensuite avec précaution vers le haut en vous servant de la broche à crochets. Vous voyez ainsi à quel endroit se trouve l'aile du pétrin dans le pain. Vous pouvez couper le pain légèrement à cet endroit et retirer le pétrin entièrement.

DEROULEMENT TEMPOREL DES PROGRAMMES

Affiché	**BASIS**		**BASIS + VOLLKORN**		**BASIS +TEIG**	**SCHNELL**	**SCHNELL +VOLLKORN**	**SCHNELL +TEIG**	**KONFI-TÜRE**	**BACK-PULVER**	**HEFE-KUCHEN**	
Soit	**Base**		**Base + complet**		**Base + pâte**	**Rapide**	**Rapide + complete**	**Rapide + pâte**	**Confiture**	**Levure**	**Gateau à levain**	
Poids de pain sélectionnable degré	**I**	**II**	**I**	**II**			**-**				**I**	**II**
Minuterie	●	●	●	●	●						●	●
Brunissement sélectionnable	●	●				●				●		
Adjonction des ingrédients - bîpe p. 2e pétrissage Affichage „add“	●	●	●	●	●	●	●	●		●	●	●

Durée totale hrs	**3:20**	**3:30**	**3:30**	**3:40**	**1:50**	**1:58**	**2:08**	**0:45**	**1:20**	**2:00**	**3:09**	**3:20**
Durées en min. Préchauffage moteur arrêté - chauf-fage marche/arrêt (5/25 s)	17	20	37	40	22	5	5	9	Pré-chauf-fage 15		11	22
Agitation lente marche gauche	3	3	3	3	3	3	3	3			3	3
1er pétrissage marche droite	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2
2e pétrissage marche droite/gauche en alternance chauffage marche/arrêt (5s/25s)	13	13	13	13	16	20	20	16	Agita-tion + cuisso n 45	Agita-tion 16 8	13	13
1ère levée, chauf-fage marche/arrêt	45	45	45	45							45	45
Lissage de pâte	1	1	1	1							1	1
2e levée, chauf-fage marche/arrêt	18	18	18	18	45 sans chauff.	7	7	15 sans chauff.			18	18
Lissage de pâte	1	1	1	1		1	1				1	1
3e levée, chauf-fage marche/arrêt	45	45	35	35	22 sans chauff.	25	35				39	39
Cuisson	55	62	55	62		55	55			80	56	56
Fin de programme									Phase de repos			
Maintien à chaud chauffage marche/arrêt, 20s/10s jusqu'à 85°C	60	60	60	60		60	60		sans chauff. 20	sans chauff. 16	60	60

Le déroulement du programme individuel est décrit dans le chapitre "Le programme individuel".

LE PROGRAMME INDIVIDUEL

Cette nouvelle génération ***BACKMEISTER*** offre de nombreux programmes, entre autres également un programme que nous avons appelé PROGRAMME INDIVIDUEL étant donné que vous pouvez le programmer vous-même. Vous pouvez modifier le programme programmemé départ usine (réglage de base*) en ce qui concerne le déroulement temporel des différentes phases de programme ou effacer certains déroulements de programme. Vous disposez ainsi de toutes les possibilités pour préparer votre pain individuel ou votre pâte spéciale.

Voici d'abord quelques explications concernant le réglage de base et l'utilisation du PROGRAMME INDIVIDUEL :

PROGRAMMATION INDIVIDUEL

Le programme offre les possibilités sélectionnables suivantes :	
Brunissement sélectionnable	●
Adjonction d'ingrédients Son bîpe dans le stage PETRIR	●
Minuterie réglable	●
Degrés I et II	pas réglables

Le déroulement réglé par le fabricant correspond au programme "gâteau à levain".

Durée totale en heures	**3 :50**
Préchauffer : Chauffage marche/arrêt programmé ajustable de/à	0 :22 0-30 min.
Pétrissage programmé ajustable de/à	0 :18 0-30 min.
1ère levée programmé ajustable de/à	0 :45 0-120 min. (2:00 heures)
2ème levée programmé ajustable de/à	1:25 0-120 min. (2:00 heures)
3ème levée programmé ajustable de/à	OFF 0-120 min. (2 heures)
Cuisson programmé ajustable de/à	1:00 0-60 min. (1:00 heure)
Maintien à chaud programmé ajustable de/à	60 OFF

Les temps programmés du déroulement peuvent être réglés comme indiqué à a gauche.

Voici comment procéder :

- Sélectionnez le **EIGENPROGRAMM / programme individuel** avec la touche **MENU**.
- Sélectionnez le segment souhaité au moyen de la touche **PROGRAMMABSCHNITT**/ segment de programme. Il y a affichage du temps programmé pour le premier segment PREHEAT, 22 minutes.
- Ce temps pouvant être modifié au sein du cadre temporel indiqué ci-contre à l'aide de la touche **ZEITÄNDERUNG**/modification de temps. Actionnez-la jusqu'à ce que le temps souhaité apparaisse dans l'affichage (éventuellement, au-delà de OFF).
- Confirmez la modification par la touche **PROGRAMMABSCHNITT**/segment de programme. Réappuyez sur cette même touche, le segment de programme suivant et le temps programmé apparaissent sur l'affichage.
- Lorsque le temps maximal réglable pour le segment de programme correspondant est dépassé par actionnement de la touche **ZEITÄNDERUNG/**modification de temps, l'affichage indique **OFF**, ce segment étant alors sauté lors du déroulement du programme.
- A chaque fois que vous réalisez une modification, chaque segment de programme doit être confirmé par la touche **PROGRAMMABSCHNITT**/segment de programme même lorsqu'il n'a pas été modifié. Le programme repasse au premier segment.
- Quittez la modification du programme en actionnant la touche **START/STOP**. L'affichage indique le temps programmé du programme individuel qui peut être démarré dès maintenant en actionnant touche **START/STOP** une deuxième foi

Veuillez trouver ci-après deux recettes pour le programme individuel:

Gâteau de Noël au fromage blanc		
	8650	**8660**
Ingrédients pour un gâteau	**700 g**	**1400 g**
Oeufsr	1	2
Fromage blanc 20% de graisse	125 g	250 g
Rhum	2 ½ gr. cl.	5 gr. cl.
Huile d'amandes amères	2 gouttes	4 gouttes
Jus et zestes de	½ citron	1 citron
Beurre fondu	90 g	180 g
Farine fine type 405	250 g	500 g
Raisins secs	60 g	125 g
Amandes moulues	60 g	125 g
Noisettes moulues	60 g	125 g
Ecorces de citron confit	20 g	40 g
Levure en poudre	¾ sachets	1,5 sach.
Sel	2 pinçées	3 pinçées
Sucre vanille	½ sachet	1 sachet
Sucre	100 g	200 g

Programme individuelle: pétrir = 20 min-
Procédez comme décrit:
Régler les segments de programme comme suivant

- PREHEAT **OFF**
- KNEAD **20**
- RISE I - Rise III **OFF**
- BAKE auf **OFF**
- KEEP WARM **OFF**

Après que la pâte est faite, retirez-la du moule, formez un gateau et faites-le cuire au four préchauffé à 180°C pour environ 60 minutes.

La recette suivante est prévue pour le programme individuel comme préprogrammé par l'usine.

Pain blanc croustillant		
TIPP: Très délicieux avec 1½ gr.cl. de cumin.		
	8650	**8660**
Poids	**680 g**	**900 g**
Eau	250 ml	280 ml
Farine, type 1050	500 g	675 g
Beurre	20 g	30 g
Sel	1 CT	1,5 p.cl.
Levain sec	¾ sachet	1 sachet
Eigenprogramm: programmation de base		

Le programme correspond à la préprogrammation. Si l'appareil a encore d'autres temps en mémoire suite à une programmation différente, veuillez d'abord rétablir les valeurs de base comme décrit sur la page précédente.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant la première utilisation, veuillez nettoyer le récipient de cuisson du ***Backmeister*** en utilisant un nettoyant non agressif. Nettoyez également les pétrins. Après utilisation, laissez toujours l'appareil refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger. Vous devrez patienter une trentaine de minute jusqu'à ce que l'appareil soit refroidi et qu'il puisse ensuite être de nouveau utilisé.

Avant le nettoyage, n'oubliez pas de toujours débrancher la fiche du câble de raccordement de l'appareil de la prise d'alimentation secteur et de laisser refroidir l'appareil. Utilisez uniquement un nettoyant non agressif, en aucun cas un détergent chimique, de l'essence, du décape-fours ou des produits qui risqueraient de rayer la surface.

Enlevez tous les ingrédients et toutes les miettes du couvercle, du boîtier et de la chambre de cuisson au moyen d'un chiffon humide. **Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau et ne remplissez jamais d'eau la chambre de cuisson.** Pour simplifier les opérations de nettoyage, vous pouvez enlever le couvercle en l'ouvrant à un angle de 40° et en le retirant. Essuyez l'extérieur du moule de cuisson au moyen d'un chiffon humide. De l'intérieur, vous pouvez rincer le moule avec un peu de nettoyant. Veuillez ne pas laisser le moule trop longtemps sous l'eau.

Aussi bien le pétrin que l'arbre d'entraînement devraient être immédiatement nettoyés après utilisation. Si le pétrin demeure dans le moule, vous aurez par la suite des difficultés à le retirer. Dans pareil cas, vous devriez remplir le récipient d'eau chaude que vous devrez y laisser pendant une trentaine de min.. Ensuite, vous pourrez enlever le pétrin pour le nettoyer.

Le récipient de cuisson est revêtu d'une enduction antiadhésive. Pour cette raison, ne le nettoyer avec des objets métalliques susceptibles de rayer la surface. Si vous constatez un changement de couleur du revêtement au bout d'un certain temps, ne vous inquiétez pas, cela est tout à fait normal et n'influence en aucun cas le bon fonctionnement de l'appareil.

Avant que vous rangiez l'appareil après emploi, assurez-vous qu'il s'est entièrement refroidi, qu'il est impeccablement nettoyé et bien sec. Rangez l'appareil à couvercle fermé.

QUESTIONS CONCERNANT L'APPAREIL ET L'UTILISATION

Le pain colle dans le récipient après la cuisson.

Laissez refroidir le pain dans le récipient pendant 10 min. env. - renversez le récipient - agitez si nécessaire légèrement l'aile (raccord de pétrin). Appliquez un peu d'huile sur le pétrin avant la cuisson et remplissez le creux des pétrins avec de la margarine.

Comment éviter les trous dans le pain (pétrins) ?

Vous pouvez retirer les pétrins avec vos doigts recouverts de farine avant la dernière levée de la pâte (voir déroulement temporel du programme et indication sur l'affichage). Lorsque vous ne désirez pas faire cela, utilisez la broche à crochets après la cuisson. En procédant avec précaution, un grand trou peut être évité.

La pâte dépasse les bords de la moule.

Cela arrive de temps en temps en utilisant de la farine fine de blé. Dans ce cas

a) reduisez la quantité de farine et des autres ingrédients,
b) ajoutez 1 petite cuillère de beurre fondu à la farine,
c) choisissez un programme plus court, e.g. le programme RAPIDE/SCHNELL.

Le pain lève, il retombe cependant pendant la cuisson.

Cela arrive surtout avec les pain blancs, comme la farine blanche contient plus de gluten

a) Lorsqu'un creux en "V" se forme au milieu du pain, la farine manque de gluten étant donné que le blé ne contient pas assez d'albumen (trop de pluie pendant l'été) ou que la farine est trop humide.

   Remède : ➢- Ajoutez 1 cuillerée à soupe de gluten de blé à 500 g de farine.
   ➢ Ajoutez 1 grande cuillère de gluten par 500 g de farine.

b) Lorsque le pain s'afaisse en forme d'entonnoir dans le milieu,
   - ➢ la température de l'eau était éventuellement trop élevée
   - ➢ ou vous avez utilisé trop d'eau,
   - ➢ la farine manque de gluten.

Quand le couvercle du Backmeister peut-il être ouvert pendant la cuisson ?

Fondamentalement, ceci est possible pendant la phase de pétrissage. Pendant ce temps, il est possible d'ajouter, si nécessaire, un peu de farine ou de liquide. Lorsque le pain doit avoir un aspect précis après la cuisson, voici comment procéder: ouvrez le couvercle avant la dernière levée (indication sur l'affichage) et grattez p. ex. une décoration dans la croûte qui se forme en utilisant un couteau préchauffé ou saupoudrez de graines ou appliquez un mélange de farine de pommes de terre et d'eau sur la croûte de pain pour qu'elle brille après la cuisson. Pendant le temps indiqué, il est possible d'ouvrir le ***Backmeister*** pour la dernière fois étant donné que sinon, le pain retombe.

Le pain n'est pas suffisamment doré ?

Mélangez 1 jaune d'œuf avec une petite cuillère de crème et distribuez cette mélange sur la pâte après la dernière phase de pétrissage.

Quelle est la signification des chiffres de type de la farine ?

Moins le chiffre de type est élevé, moins la farine contient de substances de lest, plus elle est claire et plus elle se lève étant qu'il contient une quantité de gluten plus élevée.

	Allemagne	Explication
Farine de blé, type	405	farine de blé très fine et blanche
	550	farine de blé fine, blanche, pour pain
	1050	farine moyennement moulue
	1600	farine grossièrement moulu pour pain complet
Farine de seigle, type	815	farine très fine
	997	farine fine
	1150	farine moyennement moulue
	1740	farine grossièrement moulu pour pain complet

Qu'est-ce que la farine intégrale?

La farine intégrale est fabriquée de toutes les céréales, c.-à-d. également de blé. La désignation "intégrale" signifie que la farine est fabriquée à partir du grain complet et qu'elle contient davantage de substances de lest. La farine de blé complète est ainsi un peu plus foncée. Le pain complet n'est toutefois pas forcément un pain noir.

De quoi faut-il tenir compte lors de l'utilisation de farine de seigle ?

La farine de seigle ne contient pas de gluten et le pain ne lève presque pas. Pour que le pain soit plus digeste, il faut préparer un "PAIN DE SEIGLE COMPLET" au levain. La pâte lève uniquement lorsqu'en cas d'utilisation de *farine de seigle* ne contenant pas de gluten, au moins ¼ de la quantité indiquée est remplacé par de la *farine du type 550*.

Qu'est ce que c'est, la colle vegetale?

Les farines avec les chiffres de type le plus hautes contiennent le moins de colle végétale. La pâte se leve le mieux avec les farines de types 405 et 550.

Comment utiliser les differentes types de farine?

1. *Farine de mais, de riz, de pommes de terres*
   particulièrement pour les personnes allergiques ou souffrant de sprue ou de céliacie. Avec les recettes vous trouvez aussi des adresses de manufacteurs pour les produits diététiques.
2. *Farine d'épéautre*
   est assez cher mais ne contient aucunes résidus chimiques, comme l'épéautre ne tolère pas des fertilisateurs et ne pousse que sur les terrains très pauvres. Vous pouvez toujours remplacer la farine de blé des types 405 - 550 - 1050 par la farine d'épéautre.
3. *Farine de blé dur (DURUM)*
   est idéale pour préparer des baguettes, on peut la remplacer par la semoule de blé.

Comment le pain frais devient-il plus digeste ?

Le pain frais devient plus digeste en ajoutant 1 pomme de terre cuite écrasée à la farine.

Dans quel rapport faut-il utiliser du levain ?

Aussi bien dans le cas de la levure que dans le cas du levain que l'on peut acheter en différentes quantités, il faut toujours respecter les indications du fabricant et calculer la quantité requise pour la quantité de farine utilisée.

Lorsque le pain a le goût de levure :

a) Dans la mesure où vous avez utilisé du sucre, supprimez celui-ci, le pain devient cependant moins brun.
b) Ajoutez à l'eau du vinaigre ordinaire, pour un pain de faible poids = 1 ½ cuillerée à soupe, pour un grand pain = 2 cuillerées à soupe.
c) Remplacez l'eau par du lait de beurre ou du kéfir, ce qui est d'ailleurs possible pour toutes les recettes et ce qui augmente la fraîcheur du pain.

Le tableau ci-dessous contient une liste des défauts pouvant se présenter éventuellement.

DEFAUTS DE L'APPAREIL

Défaut	Cause	Remède
De la fumée s'échappe de la chambre de cuisson ou des ouvertures d'aération.	Les ingrédients collent dans la chambre de cuisson ou sur la paroi extérieure du moule	Débranchez la fiche de la prise secteur, enlevez le moule puis nettoyez la paroi extérieure du moule ainsi que la chambre de cuisson.
Le pain est en partie retombé et son dessous est humide	Le pain est resté trop longtemps dans le moule après la cuisson et de la phase de tenir au chaud.	Enlevez le pain au plus tard une fois que la fonction de maintien à température s'est terminée.
Le pain ne se laisse que difficilement démouler	Le dessous du pain adhère à la lame du pétrin.	Nettoyez le pétrin et l'arbre du pétrin une fois la phase de cuisson terminée. A cet effet, si nécessaire, remplir le moule d'eau chaude pendant une trentaine de minutes. Ensuite, le pétrin peut être aisément retirée puis nettoyée.
Les ingrédients ne sont pas mélangés ou le pain n'est pas bien cuit à coeur.	Réglage de programme erroné	Vérifiez de nouveau le programme sélectionné de même que les autres réglages.
	La touche Marche/Arrêt a été touchée alors que la machine était en marche.	Jetez les ingrédients et recommencez au tout début.
	Le couvercle a été ouvert à maintes reprises en cours de fonctionnement	Ne plus ouvrir le couvercle si le temps affiché est plus de 1:30. Assurez-vous que le couvercle a été correctement fermé après son ouverture.
	Panne de courant prolongée en cours de fonctionnement	Jetez les ingrédients et recommencez au début. En option complétez la cuisson dans le programme individuel.
	La rotation du pétrin est bloquée.	Vérifier si le pétrin n'est pas bloqué par des graines ou semblables. Retirez le moule et vérifiez si le toc d'entraînement tourne. Si ce n'est pas le cas, expédiez l'appareil au service après-vente.
Le moule saute vers le haut pendant le pétrissage.	La tension des ressorts latéraux du boîtier intérieur a diminué.	Ouvrez le couvercle de l'appareil, retirez le récipient et tirez les ressorts un peu vers le haut. Remettre le récipient en place et fermer le couvercle. L'appareil se remet en marche.
	La pâte est trop lourde, le pétrin bloque et le récipient est pressé vers le haut.	Ouvrir le couvercle. Ajouter du liquide à la pâte et refermer le couvercle.

FAUTES DE REALISATION DES RECETTES

Faute	Cause	Remède
Le pain lève de trop	trop de levure de boulangerie, trop de farine, pas assez de sel ou plusieurs de ces causes	a/b
Le pain ne lève pas ou pas suffisamment	pas de levure de boulangerie ou pas assez	a/b
	levure de boulangerie vieille ou trop longtemps entreposée	e
	liquide trop chaud	c
	la levure de boulangerie est entrée au contact de liquide	d
	farine pas appropriée ou trop vieille	e
	trop ou pas assez de liquide	a/b/g
	pas assez de sucre	a/b
La pâte lève de trop et déborde du moule de cuisson	de l'eau extrêmement douce fait beaucoup plus fermenter la levure de boulangerie trop de lait influence la fermentation de la levure de boulangerie.	f/k c
Le pain est retombé	Volume du pain plus important que le moule, par conséquent, la pâte du pain retombe	a/f
	fermentation de la levure de boulangerie trop précoce ou trop rapide due à de l'eau trop chaude, à une chambre de cuisson trop chaude, à une humidité élevée.	c/h/i
Le pain présente de creux après cuisson	pas assez de colle dans la farine	m
	trop de liquide	a/b h
Structure lourde et contenant des grumeaux	trop de farine ou pas assez de liquide pas assez de levure de boulangerie ou de sucre trop de fruits, de grains ou d'autres ingrédients farine trop vieille ou plus avariée	a/b/g a/b b e
La cuisson n'a pas atteint le milieu	trop ou pas assez de liquide humidité élevée recettes réalisées avec des ingrédients humides tels que yaourt par exemple	a/b/g h g
Structure ouverte, grossière ou constituée de trous	– trop d'eau – pas de sel – humidité élevée, eau trop chaude – liquide trop chaud	g b h/i c
Surface en forme de champignon, pas cuite	– volume du pain plus important que le moule – quantité de farine trop importante, surtout pour le – pain blanc – trop de levure de boulangerie ou pas assez de sel – trop de sucre – ingrédients sucrés en plus du sucre	a/f f a/b a/b b
Les tranches de pain deviennent irrégulières ou s'agglutinent	– le pain n'a pas suffisamment refroidi – (de la vapeur s'est échappée)	j
Restants de farine sur la croûte du pain	– lors du pétrissage, la farine n'est pas correctement mélangée à la pâte au niveau des parois du récipient	g l

Elimination des différents points critiques

a) Mesurez correctement les ingrédients.
b) Adaptez les quantités des ingrédients en fonction des besoins et vérifiez si un ingrédient n'a pas été oublié.
c) Prenez un autre type de liquide ou laissez-le se refroidir à température ambiante.
d) Ajoutez les ingrédients dans l'ordre mentionné dans la recette. Faites une fontaine dans la farine et versez-y la levure de boulangerie fraîche que vous avez délayée auparavant ou la levure de boulangerie sèche. Evitez le contact direct entre la levure et le liquide.
e) Utilisez uniquement des ingrédients frais et correctement stockés.
f) Si vous réduisez la quantité totale d'ingrédients, ne prenez en aucun cas davantage que la quantité de farine indiquée. Réduisez le cas échéant tous les ingrédients d'un tiers.
g) Corrigez la quantité de liquide. Si vous utilisez des ingrédients humides, la quantité de liquide devra être réduite correspondamment.
h) En présence d'un temps très humide, prenez 1 à 2 cuillères à soupe (CS) de moins.
i) Par temps chaud, n'utilisez pas la fonction "Sélection de temps". Utilisez des liquides froids.

j) Dès la cuisson terminée, retirez immédiatement le pain du moule et laissez-le refroidir au moins pendant 15 min. sur une grille avant d'en couper une tranche.
k) Diminuez la quantité de levure de boulangerie ou, si besoin est, la quantité totale d'ingrédients d'¼ par rapport aux quantités indiquées.
l) Ne graissez, ne beurrez , n'huilez jamais le moule !
m) Ajoutez à la farine 1 cuillère à soupe de colle de froment.

REMARQUES CONCERNANT LA CUISSON

Etant donné que les recettes dans le présent mode d'emploi sont rédigées en allemand, veuillez trouver ci-dessous la traduction des ingrédients les plus importants et des poids :

1. Ingrédients

Etant donné que chaque ingrédient joue un rôle précis pour la réussite du pain, la pesée exacte est aussi importante que l'ordre d'adjonction des ingrédients.

Les ingrédients les plus importants tels que liquide, farine, sel, sucre et levure (il est possible d'utiliser de la levure fraîche ou de la levure sèche) influencent le résultat lors de la préparation de pain et de pâte. Utilisez pour cette raison toujours les quantités correspondantes dans le rapport adéquat.

Utilisez les ingrédients à l'état tiède lorsque vous préparez le pain immédiatement. Lorsque vous sélectionnez le programme "sélection de temps", les ingrédients doivent être froids pour éviter une fermentation précoce de la levure.

La margarine, le beurre et le lait influencent simplement le goût du pain.

Le sucre peut être réduit de 20 % afin que la croûte devienne plus claire et plus mince sans que le résultat soit influencé. Lorsque vous préférez une croûte plus molle et plus claire, vous pouvez remplacez le sucre par du miel.

Le gluten qui se forme dans la farine lors du pétrissage influence la structure du pain. Le mélange de farine idéal est constitué de 40 % de farine complète et de 60 % de farine blanche.

Lorsque vous désirez ajouter des grains de blé entiers, trempez-les pendant la nuit. Réduisez la quantité de farine et de liquide (jusqu'à 1/5 de moins).

Le levain est indispensable lors de l'utilisation de farine de seigle. Il contient des bactéries d'acide lactique et d'acide acétique qui rendent le pain plus léger. Vous pouvez le préparer vous-même, ce qui nécessite cependant du temps. C'est pour cette raison que nous utilisons dans les recettes suivantes de la **poudre de levain concentrée** disponible dans le commerce en paquets de 15 g (pour 1 kg de farine). Les indications des recettes (1/2 - ¾ - 1 paquet) doivent être respectées pour éviter que le pain devient friable.

Lorsque vous utilisez de la **poudre de levain en une concentration différente** (paquets de 100 g pour 1 kg de farine), vous devez réduire la quantité d'1 kg de farine de 80 g env. resp. l'adapter suivant la recette.

Le levain liquide disponible en sachets peut également être utilisé. La quantité requise est indiquée sur l'emballage. Remplissez le levain liquide dans le gobelet gradué et ajoutez la quantité de liquide indiquée dans la recette.

Le levain de blé sec également disponible dans le commerce améliore la consistance de la pâte, la fraîcheur et le goût. Il est plus doux que le levain de seigle.

Faites cuire le pain à levain dans le programme "base" ou "pain complet" pour qu'une levée et une cuisson adéquate soient assurées.

Ajouter du **son de froment** à la pâte pour faire un pain très léger et riche en lest. Utilisez 1 cuillerée à soupe pour 500 g de farine et augmentez la quantité de liquide d'1/2 cuillerée à soupe.

Le gluten de blé est un produit naturel à base d'albumen. Le pain devient plus léger, il présente un volume amélioré, il tombe plus rarement et est plus digeste. C'est surtout dans le cas de pain et de pâtisserie de farine complète et de farine moulue à la maison que l'effet est nettement sensible.

Le malt torréfié indiqué dans quelques recettes est un malt d'orge spécial. Il est utilisé pour obtenir une mie et une croûte plus foncées (p. ex. pain noir). Il est également disponible en tant que malt de seigle qui n'est pas aussi foncé. Vous pouvez vous procurer ce malt dans les magasins de produits biologiques.

L'épice de pain peut être ajoutée à tous nos pains bis. La quantité depend de votre goût et des indications du fabricant.

La poudre de lécithine pure est un émulsifiant naturel qui augmente le volume du pain, qui rend la mie plus douce et plus molle et qui prolonge la fraîcheur.

Tous les auxiliaires et ingrédients imprimés en caractères gras sont disponibles dans les magasins de produits biologiques, dans les magasins et rayons d'alimentation de régime ou dans les moulins.

2. Adaptation des ingrédients

Lorsque vous augmentez ou réduisez la quantité d'ingrédients, tenez compte que les rapports quantitatifs doivent correspondre à la recette originale. Afin d'obtenir un résultat optimal, les règles de base suivantes pour l'adaptation des ingrédients doivent être respectées :

- Liquides/farine : la pâte devrait être molle (pas trop molle), coller légèrement sans tirer de fils. Une boule se forme dans le cas de pâtes légères. Cela n'est pas le cas pour les pâtes lourdes tels que pains de seigle

complets ou pains aux graines. Contrôlez la pâte 5 min. après le premier pétrissage. Lorsqu'elle est encore trop humide, ajoutez de la farine jusqu'à ce que la pâte ait la consistance correcte. Lorsque la pâte est trop sèche, ajoutez en pétrissant de l'eau cuiller par cuiller.

- Remplacement de liquide : lorsque vous remplacez des ingrédients d'une recette par des ingrédients qui contiennent du liquide (fromage frais, yaourt, etc.), la quantité de liquide correspondante doit être réduite. En cas d'utilisation d'oeufs, cassez-les dans le gobelet gradué et remplissez du liquide jusqu'à la quantité prescrite.

Lorsque vous habitez à une grande altitude (à partir de 750 m), la pâte lève plus rapidement. Dans ces régions, la levure peut être réduite d'1/4 jusqu'à d'½ cuillerée à thé afin d'éviter une levée excessive. Il en est de même pour les régions où l'eau est particulièrement douce.

3. Adjonction et mesure des ingrédients et quantités

Ajouter toujours le liquide en premier et la levure en dernier. Afin que la levure ne fermente pas trop rapidement (plus particulièrement en cas d'utilisation de la présélection de temps), éviter le contact entre la levure et le liquide.

Pour mesurer utilisez toujours les mêmes unités de mesure, c.-à-d. utilisez, lors de l'indication de cuillerée à soupe ou de cuillerée à thé, les cuillers graduées jointes à l'appareil ou les cuillers que vous utilisez dans votre cuisine.

Les indications en grammes devraient être pesées pour assurer l'exactitude.

Pour les indications en millilitres, utilisez le gobelet gradué joint.

Voici la signification des abréviations utilisées dans les recettes :

CS = cuillerée à soupe (ras) (ou grande cuiller graduée)
CT = cuillerée à thé (ras) (ou petite cuiller graduée)
g = gramme
ml = millilitre
sachet = sachet de levure sèche de 7 g pour 500 g de farine - correspond à 20 g de levure fraîche

Adjonction de fruits, de noix ou de graines

Lorsque vous désirez ajouter d'autres ingrédients, vous pouvez le faire dans tous les programmes (sauf confiture) lorsque vous entendez le son bîpe. Si vous ajoutez les ingrédients trop tôt, ils sont broyés par le pétrin.

4. Indications de recette pour Backmeister *- modèles 8650/8660*

Les recettes suivantes sont prévues pour deux poids de pains différent, sopit degré I pour un pain de 1000 genv. et deré II pour un pain de 1300 g environ. Conformément au tableau "déroulement de programme", vous pouvez choisir, dans certains programmes, le degré I ou II ce qui dépend de la quantité partielle à faire cuire.

Le modèle 8660 est délivré avec deux jeux de pétrin, les petits pétrins pour stage I et les grands pétrins pour stage II.

Au cas où aucun degré ne serait indiqué dans une recette étant que les programmes proposés ne disposent pas de degrés, il est possible de préparer aussi bien les grandes quantités que les petites quantités proposées pour le modèle en question dans le programme indiqué. Les programmes sont programmemés comme il convient.

5. Poids de pain et volume

Les recettes suivantes contiennent des indications exactes du **poids de pain** que notre experte, Madame Blum, a déterminé après la cuisson des pains. Vous constaterez que le poids d'un pain blanc pur est plus faible que celui d'un pain complet. Ceci est dû au fait que la farine blanche lève davantage et que des limites sont ainsi posées.

Malgré ces indications pondérales exactes, de faibles écarts sont possibles. Le poids réel du pain dépend essentiellement de l'humidité de l'air qui règne lors de la préparation.

Tous les **pains** avec une **proportion prépondérante de froment** atteignent un **volume** plus grand et dépassent, dans la classe pondérale la plus élevée, après la levée le bord du récipient. Toutefois, ils ne débordent pas. Le bourrelet de pain au-dessus du bord de récipient est ainsi moins bruni que le pain dans le récipient.

Lorsque, pour les **pains** sucrés, le **programme rapide** est proposé, vous pouvez préparer les quantités plus petites (et uniquement celles-ci) des recettes également dans le programme gâteau à levain, le pain devient ainsi plus léger. Dans ce cas, sélectionnez l'degré I du programme gâteau à levain.

6. Résultats de cuisson

Le résultat de cuisson dépend plus particulièrement des circonstances in situ (eau douce, humidité élevée, grande altitude, nature des ingrédients, etc.). C'est pour cette raison que les indications des recettes constituent des points de repère qui doivent éventuellement être adaptés. Lorsqu'une recette ne réussit pas immédiatement, tentez de trouver la cause et essayez p. ex. d'autres rapports quantitatifs.

Avant de préparer un pain avec présélection de temps dans la nuit, nous recommandons de faire d'abord un pain d'essai afin de pouvoir modifier la recette si nécessaire.

RECETTES DE LA CUISINE UNOLD-ELECTR0

Informations générales

Toutes les recettes sont fait avec des produits en vente sur le marché allemand, en particulier avec les types de farine allemandes. Vous trouvez une explication brève de ces type sur page 78. Les recettes pour les mixtures à pain ainsi que pour les personnes allergiques ne sont pas complètement traduites, commes les produits spéciaux cités dans nos recettes ne sont pas en vente dans tous les pays. Le manufacteur ne peut pas prendre la responsabilité pour d'autres produits. Nous recommandons de suivre les instructions des producteurs de ces produits spéciaux.

RECETTES CLASSIQUES

Pain blanc classique

	Modèle 8650		Modèle 8660	
	Degré I	**Degré II**	**Degré I**	**Degré II**
Pour un pain de	**740 g**	**1080 g**	**1080 g**	**1580 g**
Eau	350 ml	500 ml	500 ml	700 ml
Sel	1 CT	1 ½ CT	1 ½ CT	2 CT
Sucre	1 CT	1 ½ CT	1 ½ CT	2 CT
Semoule de blé dur	150 g	200 g	200 g	300 g
Farine Type 550	350 g	500 g	500g	700 g
Levure	¾ sachet	1 sachet	1 sachet	1 ½ sachet
Programme: **BASIS**				

Pain Boulot

	Modèle 8650		Modèle 8660	
	Degré I	**Degré II**	**Degré I**	**Degré II**
Pour un pain de	**750g**	**950 g**	**950 g**	**1500 g**
Lait	275 ml	350 ml	350 ml	550 ml
Margarine/Beurre	25 g	30 g	30 g	50 g
Sel	1 CT	1 ½ CT	1 ½ CT	2 CT
Sucre	1 CT	1 ½ CT	1 ½ CT	2 CT
Farine 1050	500 g	650 g	650 g	1000 g
Levure sec	¾ sachet	1 sachet	1 sachet	1 ½ sachet
Programme: **SCHNELL+VOLLKORN**				

Pain blanc à la française

	Modèle 8650		Modèle 8660	
	Degré I	**Degré II**	**Degré I**	**Degré II**
Pour un pain de	**860 g**	**1280 g**	**1280 g**	**1750 g**
Eau	375 ml	550 ml	550 ml	750 ml
Sel	1 CT	1 ½ CT	1 ½ CT	2 CT
Huile végétale	1 CS	1 ½ CT	1 ½ CT	2 CS
Farine Type 405	525 g	700 g	700 g	1050 g
Farine de blé dur	75 g	100 g	100 g	150 g
Sucre	1 CT	1 ½ CT	1 ½ CT	2 CT
Levure sec	¾ sachet	1 sachet	1 sachet	1 ½ sachet
Programme: **SCHNELL**				

Pain blanc à l'italienne – Ciabatta

	Modèle 8650		Modèle 8660	
	Degré I	**Degré II**	**Degré I**	**Degré II**
Pour un pain de	**900 g**	**1300 g**	**1300 g**	**1820 g**
Eau	375 ml	570 ml	570 ml	750 ml
Sel	1 CT	1 ½ CT	1 ½ CT	2 CT
Huile végétale	1 CS	1 ½ CS	1 ½ CS	2 CS
Sucre	1 CT	1 ½ CT	1 ½ CT	2 CT
Farine Type 550	475 g	650 g	650 g	950 g
Semoule de maïs	100 g	150 g	150 g	200 g
Levure sec	¾ sachet	1 sachet	1 sachet	1 ½ sachet
Programme: **SCHNELL**				

Pain au babeurre

	Modèle 8650		Modèle 8660	
	Degré I	**Degré II**	**Degré I**	**Degré II**
Pour un pain de	**860 g**	**1150 g**	**1150 g**	**1750 g**
Babeurre	375 ml	550 ml	550 ml	750 ml
Sel	1 CT	1 ½ CT	1 ½ CT	2 CT
Sucre	1 CT	1 ½ CT	1 ½ CT	2 CT
Farine Type 1050	500 g	760 g	760 g	1000 g
Levure sec	¾ sachet	1 sachet	1 sachet	1 ½ sachet

Programme: **BASIS**

Pain aux raisins secs et noix

TIP: Ajoutez les raisins secs et les noix après le son de la deuxième pétrissage	Modèle 8650		Modèle 8660	
	Degré I	**Degré II**	**Degré I**	**Degré II**
Pour un pain de	**900 g**	**1180 g**	**1180 g**	**1800 g**
Eau ou Lait	275 ml	350 ml	350 ml	550ml
Margarine ou Beurre	30 g	40 g	40 g	60 g
Sel	½ CT	¾ CT	¾ CT	1 CT
Sucre	1 CS	2 CS	2 CS	3 CS
Farine Type 405	500 g	650 g	650 g	1000 g
Levure sec	¾ sachet	1 sachet	1 sachet	1 ½ sachet
Raisins secs	75 g	100 g	100 g	150 g
Noix hachés	40 g	60 g	60 g	80 g

Programme: SCHNELL ou HEFEKUCHEN

Attention! Dans le programme gateau à levure chimique, le pain sera plus léger, donc nous recommandons de prendre les petites quantités, sinon le volume sera trop grand.

Pain aux raisins secs

TIP: Ajoutez les raisins secs ou les fruits secs après le son dans la deuxième pétrissage.	Modèle 8650		Modèle 8660	
	Degré I	**Degré II**	**Degré I**	**Degré II**
Pour un pain de	**850 g**	**1100 g**	**1100 g**	**1700 g**
Eau	275 g	350 ml	350 ml	550 ml
Margarine/Beurre	30 g	40 g	40 g	60 g
Sel	½ CT	¾ CT	¾ CT	1 CT
Miel	1 CS	2 CS	2 CS	3 CS
Farine Type 405	500 g	650 g	650 g	1000 g
Canelle	¾ CT	1 CT	1 CT	1 ½ CT
Levure sec	¾ sachet	1 sachet	1 sachet	1 ½ sachet
Raisins secs (ou fruits secs)	75 g	100 g	100 g	150 g

Programme: Rapide / Schnell ou Gateau / Hefekuchen

Attention! Dans le programme gateau à levure chimique, le pain sera plus léger, donc nous recommandons de prendre les petites quantités, sinon le volume sera trop grand.

Pain sucré

	Modèle 8650		Modèle 8660	
	Degré I	**Degré II**	**Degré I**	**Degré II**
Pour un pain de	**750 g**	**1180 g**	**1180 g**	**1560 g**
Lait frais	275 ml	400 ml	400 ml	550 ml
Margarine/Beurre	25 g	35 g	35 g	50 g
Oeufs	2	4	4	5
Sel	1 CT	1 ½ CT	1 ½ CT	2 CT
Miel	2 CS	3 CS	3 CS	4 CS
Farine Type 550	500 g	700 g	700 g	1000 g
Levure sec	¾ sachet	1 sachet	1 sachet	1 ½ sachet

Programme: Rapide / Schnell ou
Gateau / Hefekuchen

Attention! Dans le programme gateau à levure chimique, le pain sera plus léger, donc nous recommandons de prendre les petites quantités, sinon le volume sera trop grand.

Pain à l'avoine

	Modèle 8650		Modèle 8660	
	Degré I	**Degré II**	**Degré I**	**Degré II**
Pour un pain de	**800 g**	**1200 g**	**1200 g**	**1600 g**
Eau	350 ml	500 ml	500 ml	700 ml
Margarine/Beurre	25 g	30 g	30 g	50 g
Sel	1 CT	1 ½ CT	1 ½ CT	2 CT
Sucre brun	1 CT	1 ½ CT	1 ½ CT	2 CT
Flocons d'avoine - doux	150 g	200 g	200 g	300 g
Farine Type 1050	375 g	550 g	550 g	750 g
Levure sec	¾ sachet	1 sachet	1 sachet	1 ½ sachet
Programme: **BASIS**				

Pain aux oignons

	Modèle 8650		Modèle 8660	
	Degré I	**Degré II**	**Degré I**	**Degré II**
Pour un pain de	**860 g**	**1180 g**	**1180 g**	**1780 g**
Eau	350 ml	500 ml	500 ml	700 ml
Sel	1 CT	1 ½ CT	1 ½ CT	2 CT
Sucre	1 CT	1 CT	1 CT	1 ½ CT
Oignons grillés	50 g	75 g	75 g	100 g
Farine 1050	540 g	760 g	760 g	1080 g
Levure sec	¾ sachet	1 sachet	1 sachet	2 sachet
Programme: **SCHNELL+VOLLKORN**				

Pain de campagne

TIP: Ajoutez les épices complet ou écrasés. Avant la dernière levure ouvrez la machine et nappez la pâte de l'eau et de flocons d'avoine ou de millet.	Modèle 8650		Modèle 8660	
	Degré I	**Degré II**	**Degré I**	**Degré II**
Pour un pain de	**770 g**	**1050 g**	**1050 g**	**1550 g**
Eau	350 ml	450 ml	450 ml	700 ml
Farine de seigle	170 g	220 g	220 g	340 g
Farine complet de blé	170 g	220 g	220 g	340 g
Farine d'épeautre	170 g	220 g	220 g	340 g
Marmelade de mélasse	1 CT	1 ½ CT	1 ½ CT	2 CT
Graines de piment	¼ CT	½ CT	½ CT	¾ CT
Coriandre	¼ CT	½ CT	½ CT	¾ CT
Muscat râpé	1 pincée	2 pincées	2 pincées	3 pincées
Sel	1 CT	1 ½ CT	1 ½ CT	2 CT
Levain sec	½ sachet	¾ sachet	¾ sachet	1 sachet
Levure sec	¾ sachet	1 sachet	1 sachet	1 ½ sachet
Programme: **BASIS**				

Pain au blé moulu

	Modèle 8650		Modèle 8660	
	Degré I	**Degré II**	**Degré I**	**Degré II**
Pour un pain de	**900 g**	**1350 g**	**1350 g**	**1830 g**
Eau	350 ml	550 ml	550 ml	700 ml
Sel	1 CT	1 ½ CT	1 ½ CT	2 CT
Beurre/Margarine	25 g	30 g	30 g	50 g
Miel	1 CT	1 ½ CT	1 ½ CT	2 CT
Vinaigre	¾ CS	1 CS	1 CS	1 ½ CS
Farine de blé complet	500 g	700 g	700 g	1000 g
Blé moulu grossièrement	75 g	100 g	100 g	150 g
Levure sec	1 sachet	1 ½ sachet	1 ½ sachet	2 sachet
Programme: **BASIS+VOLLKORN**				

Pain au levain

** Levain sec est un concentré vendu dans les sachets de 15 g.*	**Modèle 8650**		**Modèle 8660**	
	Degré I	**Degré II**	**Degré I**	**Degré II**
Pour un pain de	**740 g**	**1050 g**	**1050 g**	**1550 g**
Levain sec *	½ sachet	¾ sachet	¾ sachet	1 sachet
Eau	350 ml	450 ml	450 ml	700 ml
Epices de pain	½ CT	¾ CT	¾ CT	1 CT
Sel	1 CT	1 ½ CT	1 ½ CT	2 CT
farine de seigle	250 g	340 g	340 g	500 g
Farine Typ 1050	250 g	340 g	340 g	500 g
Levure sec	1 sachet	1 ½ sachet	1 ½ sachet	2 sachet
Programme: **BASIS**				

Pain campagnard

** Levain de blé améliore la texture de la pâte, tient le pain frais et am´ßeliore le gout. Il es plus doux que le levain de seigle.*	**Modèle 8650**		**Modèle 8660**	
	Degré I	**Degré II**	**Degré I**	**Degré II**
Pour un pain de	**780 g**	**980 g**	**980 g**	**1560 g**
Eau	300 ml	450 ml	450 ml	600 ml
Sel	1 CT	1 ½ CT	1 ½ CT	2 CT
Levain de blé, sec *	25 g	40 g	40 g	50 g
Farine Type 1050	500 g	750 g	750 g	1000 g
Sucre	1 CT	1 ½ CT	1 ½ CT	2 CT
Levure sec	¾ sachet	1 sachet	1 sachet	1 ½ sachet
Programme: **BASIS**				

Pain au pavot

TIP: Avant la dernière levée ouvrez le couvercle, nappez la pâte de quelques gouttes d'eau et saupoudrez-la de graines de pavot.	**Modèle 8650**		**Modèle 8660**	
	Degré I	**Degré II**	**Degré I**	**Degré II**
Pour un pain de	**850 g**	**1380 g**	**1380 g**	**1900 g**
Eau	375 ml	570 ml	570 ml	750 ml
Farine de blé Type 550	500 g	670 g	670 g	1000 g
Semoule de mais	75 g	130 g	130 g	150 g
Sucre	1 CT	1 ½ CT	1 ½ CT	2 CT
Sel	1 CT	1 ½ CT	1 ½ CT	2 CT
Graines de pavot complet ou écrasé	50 g	75 g	75 g	100 g
Beurre	15 g	20 g	20 g	30 g
Noix de muscat, râpé	1 pincée	2 pincées	2 pincées	3 pincées
Parmesan râpé	1 CS	1 ½ CS	1 ½ CS	2 CS
Levure sec	¾ sachet	1 sachet	1 sachet	1 ½ sachet

Programme: **Rapide / Schnell ou Gateau / Hefekuchen**
Attention! Dans le programme gateau à levure chimique, le pain sera plus léger, donc nous recommandons de prendre les petites quantités, sinon le volume sera trop grand.

Pain aux pommes de terre

	Modèle 8650		**Modèle 8660**	
	Degré I	**Degré II**	**Degré I**	**Degré II**
Pour un pain de	**1000 g**	**1400 g**	**1400 g**	**2000 g**
Eau ou lait	300 ml	400 ml	400 ml	600 ml
Margarine ou beurre	25 g	30 g	30 g	50 g
Oeufs	1	1	1	2
Pommes de terre bouillis et purées	150 g	200 g	200 g	300 g
Sel	1 CT	1 ½ CT	1 ½ CT	2 CT
Sucre	1 CT	1 ½ CT	1 ½ CT	2 CT
Farine Type 1050	630 g	780 g	780 g	1200 g
Levure sec	1 sachet	1 ½ sachet	1 ½ sachet	2 sachet
Programme: **RAPIDE/SCHNELL**				

PAIN COMPLET

Pain intégral 100 %

	Modèle 8650		Modèle 8660	
	Degré I	**Degré II**	**Degré I**	**Degré II**
Pour un pain de	**850 g**	**1140 g**	**1140 g**	**1730 g**
Eau	350 ml	500 ml	500 ml	700 ml
Sel	1 CT	1 ½ CT	1 ½ CT	1 CS
Miel	1 CT	2 CT	2 CT	1 CS
Farine de blé complet	540 g	760 g	760 g	1080 g
Levure sec	¾ sachet	1 sachet	1 sachet	2 sachet
Programme: **BASIS+VOLLKORN**				

Pain au son de blé

	Modèle 8650		Modèle 8660	
	Degré I	**Degré II**	**Degré I**	**Degré II**
Pour un pain de	**850 g**	**1350 g**	**1350 g**	**1700 g**
Eau	350 ml	570 ml	570 ml	700 ml
Margarine/Beurre	30 g	40 g	40 g	60 g
Sel	1 CT	1 ½ CT	1 ½ CT	2 CT
Sucre	1 CT	1 ½ CT	1 ½ CT	2 CT
Son de blé	75 g	100 g	100 g	150 g
Germes de blé	50 g	70 g	70 g	100 g
Vinaigre	1 CS	1 ½ CS	1 ½ CS	2 CS
Farine complète de blé	400 g	650 g	650 g	800 g
Levure sec	¾ sachet	1 sachet	1 sachet	1 ½ sachet
Programme: **BASIS+VOLLKORN**				

Pain d'épéautre

TIP: Ajoutez les épices complet ou écrasés. Avant la dernière levure ouvrez la machine et nappez la pâte de l'eau et de flocons d'avoine ou d'épeautre.	Modèle 8650		Modèle 8660	
	Degré I	**Degré II**	**Degré I**	**Degré II**
Pour un pain de	**940 g**	**1350 g**	**1350 g**	**1880 g**
Babeurre	400 ml	500 ml	500 ml	800 ml
Farine compl. d'épeautre	230 g	280 g	280 g	460 g
Farine compl. de seigle	180 g	230 g	230 g	360 g
Epeautre moulu gross.	180 g	180 g	180 g	360 g
Graines de tournesol	75 g	100 g	100 g	150 g
Sel	1 CT	1 ½ CT	1 ½ CT	2 CT
Sucre	1 CT	1 ½ CT	1 ½ CT	2 CT
Levain sec	¾ sachet	1 sachet	1 sachet	1 ½ sachet
Levure sec	¾ sachet	1 sachet	1 sachet	1 ½ sachet
Programme: **BASIS+VOLLKORNBROT**				

Pain aux sept graines

**Si vous prenez des graines complétes, faites les tremper et utilisez le liquide pour le pain.*	Modèle 8650		Modèle 8660	
	Degré I	**Degré II**	**Degré I**	**Degré II**
Pour un pain de	**800 g**	**1200 g**	**1200 g**	**1600 g**
Eau	350 ml	500 ml	500 ml	700 ml
Margarine/Beurre	25 g	30 g	30 g	50 g
Sel	1 CT	1 ½ CT	1 ½ CT	2 CT
Sucre	1 CT	1 ½ CT	1 ½ CT	2 CT
Vinaigre	1 CS	1 ½ CS	1 ½ CS	2 CS
Farine complète de blé	375 g	550 g	550g	750 g
Flocons aux sept graines *	150 g	200 g	200 g	300 g
Levure sec	¾ sachet	1 sachet	1 sachet	1 ½ sachet
Programme: **BASIS+VOLLKORNBROT**				

Pain aux graines

	Modèle 8650		Modèle 8660	
Pour un pain de	**960 g**	**1350 g**	**1350 g**	**1950 g**
Eau	450 ml	650 ml	650 ml	900 ml
Farine complète de blé	175 g	250 g	250 g	350 g
Farine compl. de seigle	175 g	250 g	250 g	350 g
Seigle moulu gross.	50 g	70 g	70 g	100 g
Blé vert moulu gross.	50 g	70 g	70 g	100 g
Blé noir moulu gross.	50 g	70 g	70 g	100 g
Graines de tournesol	35 g	50 g	50 g	75 g
Graines de courge	35 g	50 g	50 g	75 g
Graines de lin	1 CS	1 ½ CS	1 ½ CS	2 CS
Graines de sésame	1 CS	1 ½ CS	1 ½ CS	2 CS
Sel	1 CT	1 ½ CT	1 ½ CT	2 CT
Miel	1 CT	1 ½ CT	1 ½ CT	2 CT
Levain sec	½ sachet	¾ sachet	¾ sachet	1 sachet
Levure sec	1 sachet	1 ½ sachet	1 ½ sachet	2 sachet

TIP: Ajoutez encore du persil haché pour avoir un pain délicieux avec du fromage ou d'autres plats.
Le goût sera particulièrement délicieux, si vous grillez les graines avant.

Programme: **BASIS+VOLLKORNBROT**

Pain complet au yaourt

	Modèle 8650		Modèle 8660	
	Degré I	**Degré II**	**Degré I**	**Degré II**
Pour un pain de	**800 g**	**1150 g**	**1150 g**	**1600 g**
Eau ou Lait	250 ml	300 ml	300 ml	500 ml
Yaourt	150 g	200 g	200 g	300 g
Sel	1 CT	1 ½ CT	1 ½ CT	2 CT
Sucre	1 CT	1 ½ CT	1 ½ CT	2 CT
Vinaigre	¾ CS	1 CS	1 CS	2 CS
Farine complète de blé	500 g	700 g	700 g	1000 g
Levure sec	1 sachet	1 ½ sachet	1 ½ sachet	2 sachet

Programme: **BASIS+VOLLKORNBROT**

Pain de blé intégral

	Modèle 8650		Modèle 8660	
	Degré I	**Degré II**	**Degré I**	**Degré II**
Pour un pain de	**860 g**	**1150 g**	**1150 g**	**1750 g**
Eau	350 ml	550 ml	550 ml	700 ml
Sel	1 CT	1 ½ CT	1 ½ CT	2 CT
Huile végétale	1 CS	1 ½ CS	1 ½ CS	2 CS
Miel	¾ CT	1 CT	1 CT	1 ½ CT
Sirop de mélasse	¾ CT	1 CT	1 CT	1 ½ CT
Farine complète de blé	500 g	760 g	760 g	1000 g
Gluten de blé	¾ CS	1 CS	1 CS	2 CS
Levure sec	¾ sachet	1 sachet	1 sachet	1 ½ sachet

Programme: **BASIS+VOLLKORNBROT**

Pain complet à l'érable

	Modèle 8650		Modèle 8660	
	Degré I	**Degré II**	**Degré I**	**Degré II**
Pour un pain de	**870 g**	**1120 g**	**1120 g**	**1770 g**
Eau	350 ml	500 ml	500 ml	700 ml
Margarine/Beurre	25 g	35 g	35 g	50 g
Sel	1 CT	1 ½ CT	1 ½ CT	2 CT
Sirop d'´érable	1 ½ CS	2 CS	2 CS	3 CS
Farine Type 1050	540 g	760 g	760 g	1080 g
Levure sec	¾ sachet	1 sachet	1 sachet	2 sachet

Programme: **BASIS**

PAINS POUR LES PERSONNES ALLERGIQUES

Pour toutes les personnes, qui souffrent d'une allergie contre les grains ou qui sont forcées de suivre des régimes spéciaux, nous avons essayé des mélanges de farine sur la base de fécule de maïs, de riz ou de pomme de terre et nous avons eu de bons résultats dans notre BACKMEISTER.

Nous avons obtenu des résultats excéllents avec les produits des producteurs Schär et Hammermühle Diät GmbH, qui sont en vente en Allemagne. Nous recommadons de vous renseignes dans les magasin de produits diététiques concernant des produits en vente en France.

En cas de questions veuillez contacter les manufacteurs des produits diététiques:

Hotline Fa. Schär **Tel. 0039 0473 29 33 00 (centrale en Italie)**

Toutes les sortes de farine dénommées sont conviennent aux gateaux et aux pains dans le cadre d'un régime spéciale (coeliacie/stéatorrhée idiopathique). Même en augmentant les quantités de levure, resp. de levure de tartre les pains préparés dans le BACKMEISTER reste bien solide.

- Mettez les ingrédients dans l'ordre préscrit dans le moule.
- Choisissez les programmes suivants:
  a) pour la préparation de pain „**Standard/Basis**" sombre pour une croûte bien dorée
  „Rapide" sombre pour une croûte moyennement dorée.
  b) pour la préparation de pâte: Programme „**pâte**"
  c) pour la préparation de petits gateaux avec chimique ou levure de tartre:
  exclusivement le programme „**levure chimique**"

Comme la farine sans gluten n'accepte pas la pré-programmation, commencez directement en poussant la clé „Start/Stop".

Si des reste des farine adhèrent au moule, ouvrez le couvercle (le pétrissage sera interrompu). Poussez la farine au milieu à l'aide d'un racleur en caoutchouc. Fermez le couvercle et le programme continue.

En préparant du pain avec la levure interrompez le programme avant le dernier pétrissage (dans le programme Levure chimique après l'agitation), en ouvrant le couvercle. Ne poussez jamais la touche „Stop", parce que dans ce cas le programme recommence dès le début, ce qui n'est pas recommandable après que le pain soit déjá levé.

Enlever les pétrins après avoir ouvert le couvercle comme le pain ne se lève pas beaucoup et il y aurait un creux après la cuisson.

Nappez la pâte de quelques gouttes d'huile. C'est important, sinon le pain déchire pendant la cuisson.

Fermez le couvercle et continuez le programme. Laissez refroidir le pain cuit sur une grille.

Nous recommandons de couper le pain en tranches et de le congéler pour qu'il ne sèche pas. Dégelez et chauffez les tranches dans un grille-pain.

Les recettes suivantes peuvent être préparées avec de la levure chimique ou de la levure au tartre. Remplacez donc la levure dans la recette par la même quantité de levure chimique ou à tartre.

Les recettes suivantes sont toutes préparés dans le degré II.

SCHÄR- Mélange de farine pour pains sans gluten MIX B - Pain blanc I		
	8650	**8660**
Pour un pain de	**1150 g**	**1600 g**
Eau chaude	570 ml	750 ml
Vinaigre	1 ½ CS	2 CS
Mélange de farine MIX B	700 g	1000 g
Sel	½ CT	1 CT
Levure sec	2 sachet	2,5 sach.
Programme: Base / Basis		

SCHÄR- Mélange de farine pour pains sans gluten MIX B - Pain blanc II		
	8650	**8660**
Pour un pain de	**1150 g**	**1650 g**
Eau chaude	570 ml	750 ml
Huile	1 ½ CS	2 CS
Mélange de farine MIX B	700 g	1000 g
Sel	½ CT	1 CT
Levure sec	2 sachet	2,5 sach.
Programme: Base / Basis		

SCHÄR- Pain blanc III		
	8650	**8660**
Pour un pain de	**1050 g**	**1600 g**
Eau chaude	570 ml	750 ml
Beurre mou	30 g	50 g
Mélange de farine MIX B	700 g	1000 g
Sel	½ CT	1 CT
Levure sec	2 sachet	2,5 sach.
Programme: Base / Basis		

SCHÄR- Mélange de farine pour pains sans gluten MIX B – Pain au lait		
	8650	**8660**
Pour un pain de	**1000 g**	**1600 g**
Lait chaud	500 ml	750 ml
Oeuf	1	2
Sucre	1 CT	1,5 CT
Sel	1 CT	1,5 CT
Mélange de farine MIX B	500 g	700 g
Levure sec	1 sachet	2 sachets
Programme: Base / Basis		

Mélange de farine pour pains sans gluten MIX B - Pain à l'huile d'olives		
	8650	**8660**
Pour un pain de	**1400 g**	**1600 g**
Eau chaude	550 ml	700 ml
Huile d'olives	4 ½ CS	6 CS
Blanc d'œuf	3	4
Mélange de farine MIX B	750 g	1000 g
Sel	1 ½ CT	2CT
Sucre	1 ½ CT	2 CT
Levure chimique	1½ sach.	2 sach.

SCHÄR- Mélange de farine pour pains sans gluten MIX B – Pain au beurre		
	8650	**8660**
Pour un pain de	**1000 g**	**1600 g**
Eau chaude	300 ml	450 ml
Beurre	100 g	140 g
Oeufs	3	4
Mélange de farine MIX B	500 g	700 g
Sel	1 CT	1,5 CT
Sucre	1 CT	1,5 CT
Levure sec	1 sachet	2 sachets
Programme: Base / Basis		

MELANGES DE FARINE POUR PAIN

Comme nos recettes prévoient les mélanges de pain en vente sur le marché allemand, nous vous recommendons de prendre les mélanges en vente dans votre région et de suivre les instructions du fabricant. Faites attention de ne pas prendre plus que que les quantités uivantes pour les deux degrés :

Degré I max. 600 g de farine, 380 ml de liquide

Degré II max. 750 g de farine, 475 ml de liquide.

Faites attention, comme quelques mélanges contiennent déjà du levain. Veuillez donc suivre les instructions sur les produits.

GATEAU RECETTES DE BASE

Le BACKMEISTER est idéal pour préparer des gateaux. Comme la machine est équipée de pétrins, le gateau est un peu plus solide, néansmoins, le goût est excellent.

Veuillez faire attention au suivant:

- La préparation de gateau ne peut pas être programmée en avance.
- Ajoutez les ingrédients de votre choix à la recette de base. Ne prenez pas plus que les quantités mentionnées ci-dessous.
- Après la cuisson, enlevez le moule et mettez-le sur une serviette humide pour 15 minutes environ. Après enlevez le gateau.

Recette de base – biscuit sablé

	8650	**8660**
Ingrédients pour un poids de	**1000 g**	**1200 g**
Œufs	4	6
Beurre mou	150 g	250 g
Sucre	150 g	250 g
Sucre à la vanille	1 sachet	2 sachets
Farine Type 405	450 g	550 g
Levure chimique	1 sachet	1s. + 1CT

Ingrédients en option:		
Noisettes rapées	70 g	100 g
		100g
ou: chocolat râpé	70 g	100 g
ou: flocons de coco	70 g	100 g
ou: une pomme coupé en petits morceaux (1 m)	70 g	100 g
Programme : BACKPULVER/Levure		

PREPARATION DE PATE

Votre ***Backmeister*** vous permet de préparer facilement une pâte pour la traiter et cuire dans le four.

Vous pouvez ajouter des ingrédients après le son bîpe pendant le deuxième pétrissage.

Dans le programme „Pâte" il n'y a aucuns degrés. Néansmoins, nous vous donnons deux quantités différents.

Baguettes					
	Modèle 8650		**Modèle 8660**		
Pour un pain de	**850 g**	**1280 g**	**1280 g**	**1750 g**	**Zubereitung**
Eau	375 ml	550 ml	550 ml	750 ml	• Couper la pâte e 2 – 4 morceaus, formez des baguettes et laissez-les lever pendant 30 – 40 minutes. Couper le surface et faites cuire dans le four préchauffé.
Levain de blé sec	1 CT	1 ½ CT	1 ½ CT	2 CT	
Sel	1 CT	1 ½ CT	1 ½ CT	2 CT	
Sucre	525 g	700 g	700 g	1050 g	
Farine Type 550	75 g	100 g	100 g	150 g	
Farine de blé dur	25 g	50 g	50 g	75 g	
Levure sec	¾ sachet	1 sachet	1 sachet	1½ sach.	
PROGRAMM:	**BASIS+TEIG** ou **SCHNELL+TEIG**				

Brezeln

	Modèle 8650		Modèle 8660		
Ingrédients pour	**9 Pc**	**12 Pc**	**12 Pc**	**18 Pc**	**Préparation:**
Eau					➢ Mettez tous les ingrédients sauf oeuf et le sel de mer dans le moule et choisissez le programme. ➢ Quand le signale retentit et le display monte „0:00“, poussez Stop. ➢ Faites chauffer le four à 230°C . ➢ Partager la pâte dans des morceaus et formez des roules longues. ➢ Formez des brezels et mettez-les sur un plat graissé. ➢ Nappez les brezels de l‘oeuf battu et de sel. ➢ Faites cuir dans le four préchauffé à 200°C pendant 12-15 minutes.
Sel	200 ml	300 ml	300 ml	400 ml	
Farine Type 405	¼ CT	½ CT	½ CT	¾ CT	
Sucre	360 g	540 g	540 g	720 g	
Levure sec	½ CT	¾ CT	¾ CT	1 CT	
Oeufs (légèrement battus)	½ sachet	¾ sachet	¾ sachet	1 sachet	
Sel de mer	1	1	1	1	
PROGRAMM:	**BASIS + TEIG** our **SCHNELL + TEIG**				

Petits gateaux à la levure de boulanger

	Modèle 8650		Modèle 8660		
Ingrédients	**9 Pc**	**12 Pc**	**12 Pc**	**18 Pc**	**Préparation:**
Lait	100 ml	200 ml	200 ml	300 ml	➢ Enlevez la pâte du moule et pétrissez encore à la main. ➢ Roulez dans un rectangle sur une surface farinée, distribuez le beurre mou sur la pâte. Melangez le sucre et le canelle et versez sur le beurre. ➢ Roulez la pâte de la côté plus large. ➢ Coupez en morceau et mettez-les sur un plat. ➢ Laissez lever pendant 40 min. Faites cuire dans le four préchauffé à 190°C pendant 25-30 min. ➢ Nappez le pièces chaudes de glace de sucre.
Sel	¾ CT	1 CT	1 CT	1½ CT	
Eau	30 ml	45 ml	45 ml	75 ml	
Beurre	30 g	45 g	45 g	60 g	
Qeufs	1	1 + 1 jaune	1 + 1 jaune	2	
Farine Type 405	350 g	450 g	450 g	700 g	
Sucre	1 ½ CS	2 CS	2 CS	3 CS	
Levure sec	½ sachet	¾ sachet	¾ sachet	1 sachet	
PROGRAMM:	**BASIS+TEIG** ou **SCHNELL+TEIG**				
Garniture					
Beurre / margarine liquide	50 g	100 g	100 g	150 g	
Sucre	50 g	100 g	100 g	150 g	
Canelle poudré	½ CT	¾ CT	¾ CT	1 CT	
Glace de sucre					

Brioches

	Modèle 8650		Modèle 8660	
Ingrédients pour env.	**9 pcs**	**12 pcs**	**12 pcs**	**18 pcs**
Œufs, remplir de l‘eau ou de lait à	1, 225 ml	2, 300 ml	2, 300 ml	3, 450 ml
Beurre/Margarine	55 g	75 g	75 g	110 g
Sel	½ CT	¾ CT	¾ CT	1 CT
Sucre	40 g	50 g	50 g	75 g
Farine Type 405	400 g	540 g	540 g	800 g
Levure sec	¾ sachet	1 sachet	1 sachet	1 ½ sachet

Programme: **STANDARD/BASIS**+ pâte ou **RAPIDE+PATE**

- ➢ Enlevez la pâte, pétrissez la pâte et coupez-la en morceaux.
- ➢ Formez de chaque morceau une grande et une petite boule.
- ➢ Mettez la grande boule dans les moules à brioche. Mettez la petite boule en haut. Laissez lever..
- ➢ Mélange l‘oeuf avec un peu de sucre, nappez les brioches et faites cuire.

Croissants

	Modèle 8650		Modèle 8660		
Ingrédients pour:	**14 Pc**	**18 Pc**	**18 Pc**	**26 Pc**	**Préparation:**
Oeufs remplir avec de l'eau ou du lait à	1 225 ml	2 300 ml	2 300 ml	3 450 ml	➢ Enlevez la pâte, pétrissez-la à la main et faites lever. ➢ Laissez reposer 30 min. dans le frigidaire. ➢ Roulez la pâte et distribuez du beurre fondu. pâte. Pliez trois fois (comme une lettre) ➢ Laissez reposer la pâte dans une feuille de plastique pour 1 heure au moins au froid. ➢ Roulez la pâte en rectangles et coupez-la en 9 (18) morceaus. Coupez chaque morceau diagonalement. ➢ Roulez les triangles et posez les sur un plat graissé. ➢ Nappez les croissants d'oeuf battu et faites cuire dans le four préchauffé à 190°C pour 20 minutes. Ne pas ouvrir le four pendant la cuisson!
Beurre	60 g	80 g	80 g	120 g	
Sel	1 CT	1 ½ CT	1 ½ CT	1 ½ CT	
Sucre	2 CS	3 CS	3 CS	5 CS	
Farine Type 405	400 g	540 g	540 g	800 g	
Levure sec	¾ sachet	1 sachet	1 sachet	1½ sachet	
PROGRAMM:	**BASIS+TEIG** ou **SCHNELL+TEIG**				

Christstollen / pain de Noël

	Modèle 8650	Modèle 8660	
Ingrédients pour	**1000 g**	**1500 g**	**Préparation :**
Lait	125 ml	185 ml	• Versez tous les ingrédoient sauif le beurre fondu et le sucre en pourder dans le récipient et préparez la pâte dans le programme PATE. • Enlevez la pâte, formez une bûche de noël et faites cuire dans le four préchauffé à 180°C (avec air circulante à 160°C) pour 1 heure environ. • Après la cuisson brossez le pain chaud plusieures fois avec le beurre fondu et le saupoudrez de sucre en poudre. • Enveloppez le pain dans une feuille en aluminium pour une semaine au moins pou que l'arôme puisse développer.
Beurre liquide	125 g	185 g	
Oeuf	1	1	
Rhum	3 CS	5 CS	
Farine Type 405	500 g	750 g	
Sucre	100 g	150 g	
Citronat	50 g	75 g	
Orangeat	25 g	40 g	
Amandes moulues	50 g	75 g	
Raisins secs	100 g	150 g	
Sel	1 pincée	2 pincées	
Canelle	2 pincées	3 pincées	
Levure sec	2 sachet	3 sachet	
beurre fondu	250 g	350 g	
sucre en poudre	200 g	300 g	
PROGRAMM:	**BASIS+TEIG**		

Pizza intégral

	Modèle 8650		Modèle 8660		
Ingrédients pour	**2 pizza**	**3 pizza**	**3 pizza**	**4 pizza**	**Préparation:**
Eau	150 ml	225 ml	225 ml	300 ml	Roulez la pâte, mettez-la dans un moule ronde et laissez lever pendant 10 min. Distribuez la sauce de pizza sur la pâte et mettez les ingrédients de votre choix. Faites cuire pendant 20 minutes.
Sel	½ CT	1 CT	1 CT	1½ CT	
Huile d'olives	2 CS	3 CS	3 CS	4 CS	
Farine complète de blé	300 g	450 g	450 g	600 g	
Germes de blé	1 CS	1 ½ CS	1 ½ CS	2 CS	
Levure sec	½ sachet	¾ sachet	¾ sachet	1 sachet	
PROGRAMM:	**BASIS+TEIG** ou **SCHNELL+TEIG**				

Gateau				
	Modèle 8650		**Modèle 8660**	
Ingrédients pour un moule de	**22 cm Ø**	**26 cm Ø**	**26 cm Ø**	**Grand plat**
Lait	170 ml	225 ml	225 ml	340 ml
Sel	¼ CT	½ CT	½ CT	¾ CT
Jaune d'oeuf	1	1	1	2
Beurre/Margarine	10 g	20 g	20 g	30 g
Farine Type 550	350 g	450 g	450 g	700 g
Sucre	35 g	50 g	50 g	75 g
Levure sec	½ sachet	¾ sachet	¾ sachet	1 sachet
Programme: **STANDARD/BASIS**+**PATE** ou **RAPIDE+PATE** ➢ Enlevez la pâte, pétrissez encore une fois et roulez-la. ➢ Mettez la pâte dans le moule à four et distribuez la garniture.				
Beurre liquide	2 CS	3 CS	3 CS	4 CS
Sucre	75 g	100 g	100 g	150 g
Canelle poudré	1 CT	1 ½ CT	1 ½ CT	2 CT
Noisette hâchées	60 g	90 g	90 g	120 g
Glace de sucre au choix				
➢ Mettez le beurre sur la pâte. ➢ Mélangez le sucre, le canelle et les noisettes dans un plat creux et distribuez sur le beurre. ➢ Faites lever dans un endroit chauffé pendant 30 min. et faites cuire.				

PREPARATION DE CONFITURE

La confiture ou la marmelade se prépare facilement et rapidement dans le ***Backmeister***. Essayez-le même si c'est la première fois pour vous. Vous allez goûter une confiture savoureuse et délicieuse.

Faites comme suit:

- Lavez les fruits frais et murs. Pelez les fruits avec une peau dure comme les pommes, les pèches, les poires etc.
- Ne prenez que les quantités indiquées, comme celles-ci sont adaptées au programme. Avec des quantités plus grandes la masse bouillit trop vite et écoule.
- Pesez les fruits, coupez les en morceaux (max.1 cm) ou purez-les et remplissez cette masse dans le récipient.
- Ajoutez le gélisuc „2:1" dans la quantité indiquée. Ne prenez pas du sucre normale ou du gélisuc „1:1", comme la confiture ne gélit pas dans ce cas.
- Mélangez les fruits avec le sucre et commencez le programme qui se déroule automatiquement.
- Après 1:20 heure la machine sonne. Remplissez la confiture dans des verres et fermez-les bien.

Faites attention, que la phase de cuisson ne durent pas trop longtemps pour éviter que la confiture s'écoule.

Confiture aux fraises	
Fraises fraîches, lavées et coupées	900 g
Gélisuc „2:1"	500 g
Jus de citron	1 CS
➢ Mélangez tous les ingrédients dans le moule. ➢ Démarrez le programme „confiture". ➢ Enlevez le sucre qui colle aux côtés du moule à l'aide d'une spatule de caoutchouc. ➢ Si le son retentit, enlevez le moule en utilisant des poignées à plat. ➢ Versez la confiture dans des vers et fermez-les.	

Marmalade d'oranges	
Oranges pêlées et coupées	900 g
Citrons pêlées et coupées	100 g
Gélisuc „2:1"	500 g
➢ Pelez les oranges et les citrons et coupez-les en petits morceaux. ➢ Ajoutez le sucre et mélangez les ingrédients dans le récipient. ➢ Démarrez le programme „confiture". ➢ Enlevez le sucre qui colle aux côtés du moule à l'aide d'une spatule de caoutchouc. ➢ Si le son retentit, enlevez le moule en utilisant des poignées à plat. ➢ Versez la confiture dans des vers et fermez-les.	

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Schäden am Gerät, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind und uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Endverbraucher mitgeteilt werden, beheben wir unverzüglich.

Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, sind uns einschließlich vollständig ausgefülltem, maschinell erstelltem Kaufbeleg, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, frei an unsere Anschrift einzusenden. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden.

Warranty Conditions

If, despite of correct use, any defect due to defective materials or workmanship should occur within two years after the date of purchase, the respective appliance will be repaired or replaced free of charge at our option.

Please send the defective appliance together with the cash register receipt showing the date of purchase to our after-sales service, postage prepaid. This warranty does not cover damages resulting from improper use or repair by third parties.

Conditions de Garantie

Les défauts de l'appareil qui se produisent malgré l'utilisation correcte suite à une faute de l'usine et dont nous sommes informés immédiatement après qu'ils soient constatés dans les 24 mois après la livraison aux preneur final, seront réparés gratuitement. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont faites par des tiers.

Garantievoorwaarden

Schade aan het apparaat, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzakt door een fout in de productie en die ons onmiddellijk na vaststelling en binnen een termijn van 24 maanden na levering aan de eindgebruiker wordt meegedeeld, repareren wij meteen. Apparaaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met de kassabon met koopdatum worden toegezonden, porto betalt. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door iemand anders dan onze klantenservice worden doorgevoerd.

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 bei der Entsorgung bitte die folgenden Punkte:

- Bitte zerlegen Sie das Gerät vor dem Entsorgen soweit wie möglich in seine Bestandteile. Dies ist konstruktionsbedingt leider nicht bei allen Geräten möglich.
- Entsorgen Sie das elektrische Bauteil/Heizelement als Elektroschrott, alle anderen Teile entsprechend dem jeweiligen Material und gemäß Ihren örtlichen Entsorgungsrichtlinien (z.B. Glas, Metall, Kunststoff).
- Verbrauchte Batterien oder defekte Akkus nicht über den Hausmüll entsorgen. Sie können diese zur fachgerechten Entsorgung an unseren Kundendienst zurücksenden.

Waste Disposal / Environmental Protection

Our appliances are produced on a high quality 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.

- Disassemble the appliance as far as possible before disposing it. This might not be possible for all types of appliances.
- Dispose the electrical element/heating element via electrical waste, all other components according to the material and the respective local regulations (e.g. glass, metal, plastic).
- Used batteries or defective rechargeable batteries should not be disposed with the domestic garbage. You can send the batteries to our after sales service for correct disposal.

Traitement des déchets / Protection de l'environnement

Nos appareils sont produisés selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des reparations compétentes par notre service après-vente prolongnet cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, nousveuillez suivre les instructions suivantes.

- Démontez l'appareil le plus possible avant de l'éliminer. Cela n'est pas possible pour toutes sortes d'appareil.
- Eliminez l'élément électrique/de chauffage avec les déchets électriques et tous les autres composants selon le matériel en question (p.e. verre, métal, plastique).
- Ne jamais jeter les batteries usées ou les batteries rechargeable endommagées dans les ordures ménagères. Vous pouvez bien les renvoyer à notre service après-vente pour un traitement correct.

Verwijderen van afval / Milieubescherming

Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge qualiteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies.

- Het apparaat uit elkander nemen, voorzover diet mogelijk is. Diet is niet mogelijk voor alle apparaten.
- Het elektrische of verwarmingselement met de elektrische schroot verwijderen, al andere bestanddelen volgens het material, b.v. glas, metaal, kunststof).
- Oude batterieen of defekte accus niet in het vuilnisvat werpen. U kunt deze aan onze klantenservice sturen voor vakkundig verwijdering.

Zentraler Kundendienst Deutschland
Mannheimer Straße 4 •
D-68766 Hockenheim
Tel. (+49) 0 62 05 / 94 18 27
Fax (+49) 0 62 05 / 94 18 22
Email: info@unold.de
Internet: http://www.unold.de

Kundendienst-Annahme Österreich
Friedrich Wagner & Sohn GmbH & Co.KG
Kirchstetterngasse 25-29
A-1160 Wien
Tel. (+43) 01 493 1528-0
Fax (+43) 01 493 1528-20