

Aus Sicherheitsgründen arbeitet das Gerät nur bei geschlossenem Deckel. Dieser Schalter muß unbedingt trocken und sauber bleiben, um eine einwandfreie Funktion zu gewährleisten.

For safety reasons, the unit will not operate unless the lid is closed. At no time should anything be pushed into the safety device holes as this may result in injuries or unit malfunction

Pour des raisons de sécurité, la machine ne marchera pas si le couvercle est ouvert.

Teile und Bezeichnung

- A Deckel abnehmbar
- B Griff
- C Sichtfenster
- D Lüftung
- E Backform
- F Backraum
- G Bedienfeld
- H Gehäuse
- I seitliche Lüftung
- K Kabel
- L Kneiter
- M Heizung
- N Sicherheitsschalter

GB

- Detachable lid
- Handl
- Viewing Window
- Ventilation
- Baking tin
- Baking compartment
- Control panel
- Case
- Side Vents
- Power Cord
- Kneading Blade
- Heating Element
- Safety Device

F

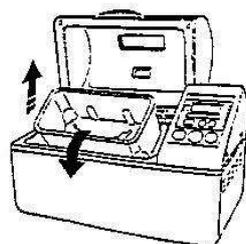
- couvercle amovible
- poignée
- hublot de contrôle
- ventilation
- moule de cuisson
- cuve de cuisson
- tableau de commande
- habillage
- ventilation
- cable d'appareil
- pétrisseur
- chauffage
- fermoir de sûreté

NL

- Deksel
- Handvat
- Ruifje
- Ventilatie
- Bakvorm
- Bakruimte
- Toetsenveld
- Behuizing
- Ventilatie
- Apparaatsnoer
- Kneder

**Backbehälter entnehmen:
Removing the baking pan:**

Pour démouler le pain

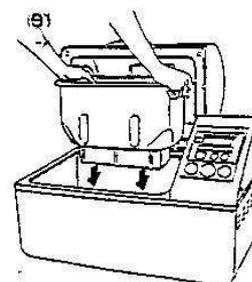


Fassen Sie den Backbehälter mit beiden Händen am Rand, ziehen Sie ihn nach oben, bis sich der Behälter aus der Halterung und den Federn vom Sockel löst

Grasp the baking pan's shorter flanges and pull toward you to unlatch the spring. Then lift to remove. Use oven mitts for removing a hot pan.

Agripper le moule et tirer vers vous jusqu'au déclanchement. Puis soulever le moule pour le retirer avec des gants !!!

**Backbehälter einsetzen:
Installing the baking pan:**



Die Backform mit beiden Händen am Rand festhalten und genau in die Mitte des Sockels im Backraum einsetzen. Die Form vorsichtig nach unten drücken bis sie einrastet.

Hold the baking pan's shorter flanges and place it right in the center of the oven. Press down until it clicks into place.

Prendre le moule par les poignées et le placer exactement au centre du four. Presser fermement jusqu'au blocage

Consignes de sécurité

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 préprogrammé, 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 devez 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. 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.
15. 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).
16. 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.

EXPLICATIONS DU CHAMP DE COMMANDE

I. Touche START/STOP

Pour lancer et terminer le déroulement du programme

- ⇒ La touche Start/Stop vous permet d'**abandonner** le programme à chaque position. Maintenez la touche enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez un son bipé. 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.
- ⇒ Pour **interrompre** le déroulement du programme, ouvrez le couvercle de l'appareil. Lorsque vous le refermez, le programme continue à la position à laquelle il a été interrompu.

II. AFFICHAGE

POSITION DE BASE Dès que la fiche a été enfichée dans la prise de courant, l'affichage indique 3:30 - (le chiffre clignote). Les flèches sont dirigées sur „Basis“ (base) - „Stufe“ (échelon) et brunissement „mittel“ (moyen). Ceci indique l'état de fonctionnement.

Pendant le fonctionnement, la position du programme peut être déterminée aussi bien par les indications temporelles descendantes que par les indications sur l'affichage. Les indications apparaissent 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 bipé 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

III. SELECTION DE TEMPS

Les programmes (à l'exception de LEVURE EN POUDRE et PATE) peuvent être démarrés décalés dans le temps. Vous devez additionner les heures et les minutes 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).

Exemple :

- ⇒ Il est 20.00 heures et vous désirez manger du pain blanc frais le matin, à 7.00 heures :
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". Dans l'exemple, nous choisissons le programme 1 = base qui nécessite 3:00 heures et qui englobe un temps de maintien à chaud d'1 heure (durée totale 4 heures), c'est-à-dire que le programme doit être démarré à 3.00 heures dans la nuit.

Le temps (dans l'exemple, il est 20,00 heures) entre la programmation et l'heure de démarrage 3,00 heures est de 7 heures et doit être additionné au déroulement du programme. Pour avoir du pain frais et chaud à 7,00 heures du matin, vous devez programmer, à 20,00 heures du soir, 10 heures au moyen de la touche "sélection de temps" et démarrer le programme.

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

IV. 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 propre	pour la programmation individuelle d'un déroulement de programme voir le chapitre "Le programme propre"

V. BRUNISSEMENT

Cette touche permet de régler le brunissement sur CLAIR - MOYEN - FONCÉ.

VI. ECHELON

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

ECHELON I = pour un faible poids de pain

ECHELON II = pour un poids de pain élevé

Les recettes contiennent nos recommandations.

VII. PROGRAMME PROPRE

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

LES FONCTIONS

Fonction de vibreur sonore

Le vibreur sonore est audible

- lorsque la touche menu ou la touche sélection de temps est actionnée,
- lorsque toutes les touches de programme sont actionnées,
- 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 bipé pendant la phase de maintien à chaud.

Fonction de répétition

Au cas où, pendant le service du PRIVILEG, 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 minutes.

Lorsque la panne de courant a duré plus de 2 minutes 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.

Fonctions de sécurité

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.

Dès que vous soulevez le couvercle du **PRIVILEG** le programme est interrompu. Il faut éviter de soulever le couvercle pendant la phase de levée et de cuisson étant donné que sinon, la pâte retombe.

Déroulement de programme

A) 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. Placez les deux pétrisseurs sur les arbres d'entraînement.

B) Remplissage des ingrédients

Les ingrédients doivent être mis dans le moule en respectant l'ordre indiqué dans la recette.

C) Sélection du déroulement de programme

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

D) Mélange et pétrissage de la pâte

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

E) Temps de repos

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

F) Levée de la pâte

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

G) Cuisson

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

H) Maintien à chaud

Lorsque le pain est fini, un son bipé 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.

I) Fin du déroulement 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 pétrisseur 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 pétrisseur et coincez-la au bord inférieur du pétrisseur à l'endroit où se trouve l'aile du pétrisseur. Tirez le pétrisseur 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 pétrisseur dans le pain. Vous pouvez couper le pain légèrement à cet endroit et retirer le pétrisseur entièrement.

Déroulement temporel des programmes

	BASE		BASE COMPLET		BASE PATE	RAPIDE			CONFITURE	LEVURE EN POUDRE	GATEAU A LEVAIN		
	E C H E L L O N I	E C H E L L O N II	E C H E L L O N I	E C H E L L O N II		BASE	COMPLET	PATE			E C H E L L O N I	E C H E L L O N II	
Poids de pain sélectionnable													
Minuterie	•	•	•	•	•							•	•
Brunissement sélectionnable	•	•				•				•			
Adjonction des ingrédients - bipes p. 2° pétrissage Affichage „add“	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•

Durée totale en heures	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 minutes												
Préchauffage moteur arrêté - chauffage marche/arrêt (5/25 s)	17	20	37	40	22	5	5	9	Pré-chauffage 15		11	22
Agitation lente marche gauche	3	3	3	3	3	3	3	3			3	3
1 ^{er} pétrissage marche droite	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2
2 ^e pétrissage marche droite/gauche en alternance chauffage marche/arrêt (5s/25s)	13	13	13	13	16	20	20	16	Agitation + cuisson 45	Agitation 16 8	13	13
1 ^{ère} levée, chauffage marche/arrêt	45	45	45	45							45	45
Lissage de pâte	1	1	1	1							1	1
2 ^e levée, chauffage 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
3 ^e levée, chauffage 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 propre est décrit dans le chapitre "Le programme propre".

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 minutes env. - renversez le récipient - agitez si nécessaire légèrement l'aile (raccord de pétrisseur). Appliquez un peu d'huile sur le pétrisseur avant la cuisson.
- **Comment éviter les trous dans le pain (pétrisseurs)**
Vous pouvez retirer les pétrisseurs 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.
- **Le pain lève, il retombe cependant pendant la cuisson.**
 - 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.
 - b) Lorsque le pain s'affaisse 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 PRIVILEG 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. Ouvrez le couvercle - le programme s'arrête.
Lorsque le pain doit avoir un aspect précis après la cuisson, voici comment procéder : ouvrez brièvement et avec précaution 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 PRIVILEG pour la dernière fois étant donné que sinon, le pain retombe.
- **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.
- **Qu'est-ce que la farine complète ?**
La farine complète peut être fabriquée à partir de toutes les céréales, c.-à-d. également de blé. La désignation "complète" signifie que la farine est fabriquée à partir du grain complet et qu'elle contient par conséquent 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 55
- **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 :

1. Défectuosités de l'appareil

Défaut	Cause	Remède
De la fumée s'échappe de la chambre de cuisson ou des ouvertures d'aération.	<ul style="list-style-type: none"> Les ingrédients collent dans la chambre de cuisson ou sur la paroi extérieure du moule 	Débranchez la fiche d'appareil 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	<ul style="list-style-type: none"> Le pain est resté trop longtemps dans le moule à la suite de la cuisson et de la phase de maintien à température 	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	<ul style="list-style-type: none"> Le dessous du pain adhère à la lame du pétrisseur. 	Nettoyez la lame et l'arbre du pétrisseur une fois la phase de cuisson terminée. A cet effet, si nécessaire, remplir le moule d'eau chaude pendant une trentaine de minutes. Ensuite, la lame de pétrissage peut être aisément retirée puis nettoyée.
Les ingrédients ne sont pas mélangés ou le pain n'est pas correctement cuit à coeur.	<ul style="list-style-type: none"> Réglage de programme erroné 	Vérifiez de nouveau le programme sélectionné de même que les autres réglages.
	<ul style="list-style-type: none"> La touche Marche/Arrêt a été touchée alors que la machine fonctionnait 	Jetez les ingrédients et recommencez au tout début.
	<ul style="list-style-type: none"> Le couvercle a été ouvert à maintes reprises en cours de fonctionnement 	Le couvercle n'a le droit d'être ouvert que si le temps affiché est plus de 1:30. Assurez-vous que le couvercle a été correctement fermé après son ouverture.
	<ul style="list-style-type: none"> Panne de courant prolongée en cours de fonctionnement 	Jetez les ingrédients et recommencez au tout début.
	<ul style="list-style-type: none"> La rotation du pétrisseur est bloquée. 	Vérifier si le pétrisseur 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.	<ul style="list-style-type: none"> La tension des ressorts latéraux du boîtier intérieur a diminué. 	Ouvrir le couvercle de l'appareil, le programme étant interrompu. Retirer le récipient et tirer les ressorts un peu vers le haut. Remettre le récipient en place et fermer le couvercle. L'appareil se remet en marche.
	<ul style="list-style-type: none"> La pâte est trop consistante, le pétrisseur se bloque et le récipient est pressé vers le haut. 	Ouvrir le couvercle. Ajouter du liquide à la pâte et refermer le couvercle.

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 :

Zutaten:	
Wasser	= eau
Milch	= lait
Buttermilch	= lait de beurre
Butter	= beurre
Zucker	= sucre
Salz	= sel
Öl	= huile
Mehl	= farine
Weizenvollkornmehl complète	= farine de blé complète
Roggenvollkornmehl	= farine de seigle complète

Hartweizenmehl	= farine de blé dur
Sauerteig	= levain
Trockenhefe	= levure sèche
Dimensions et poids :	
mL	= ml
g	= g
Ei	= cuillère à soupe
TL	= cuillère à thé
Pckg.	= paquet

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 restant soit influencé. Lorsque vous préférez une croûte plus moelle et plus claire, vous pouvez remplacer 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 devienne 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.
Le **ferment de cuisson** remplace le levain et est une simple question de goût. Il peut être utilisé dans le PRIVILEG, sans aucun problème. Tenez compte de nos recettes spéciales.
- 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 mouluë 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 dépend 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 minutes 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'1/2 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.
- Utilisez, pour la mesure, 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 qui dispose d'une échelle de 50 ml à 300 ml.
- Voici la signification des abréviations utilisées dans les recettes :
EL = cuillerée à soupe (ras) (ou grande cuiller graduée)
TL = cuillerée à thé (ras) (ou petite cuiller graduée)

g = gramme

ml = millilitre

Päckchen = paquet 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) toujours lorsque vous entendez le son bipé. Si vous ajoutez les ingrédients trop tôt, ils sont broyés par le pétrisseur.

4. Indications de recette

Les recettes suivantes sont prévues pour deux appareils de taille différente et ainsi pour différentes quantités :

- pour un poids de pain de 1000 - 1300 g env.

Conformément au tableau "déroulement de programme", vous pouvez choisir, dans certains programmes, l'échelon I ou II ce qui dépend de la quantité partielle à faire cuire.

- pour un poids de pain de 1300 - 1800 g env.

Dans ce cas également, il est possible de sélectionner l'échelon I ou II dans différents programmes.

Ce **PRIVILEG** est fourni. Utilisez les grands

pétrisseurs toujours pour les grandes quantités et les petits pétrisseurs pour les petites quantités.

Au cas où aucun échelon ne serait indiqué dans une recette étant que les programmes proposés ne disposent pas d'échelons, 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 programmés 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'échelon 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.

Finalement, voici une traduction à titre d'exemple de deux recettes de pain classiques :

Pain blanc français				
Ingrédients pour un poids de pain de	Modèle 8650		Modèle 8660	
	860 g	1280 g	1280 g	1750 g
Eau	375 ml	550 ml	550 ml	750 ml
Sel	1 TL	1 ½ TL	1 ½ TL	2 TL
Huile végétale	1 EL	1 ½ TL	1 ½ TL	2 EL
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 TL	1 ½ TL	1 ½ TL	2 TL
Levure sèche	¾ Pckg.	1 Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Programme : rapide				

Pain complet				
Ingrédients pour un poids de pain de	Modèle 8650		Modèle 8660	
	Eche- lon I	Eche- lon II	Eche- lon I	Eche- lon II
Eau	350 ml	500 ml	500 ml	700 ml
Margarine/beurre	25 g	35 g	35 g	50 g
Sel	1 TL	1 ½ TL	1 ½ TL	2 TL
Sucre	1 TL	1 ½ TL	1 ½ TL	2 TL
Farine type 1050	270 g	380 g	380 g	540 g
Farine de froment complète	270 g	380 g	380 g	540 g
Levure sèche	¾ Pckg.	1 Pckg.	1 Pckg.	2 Pckg.
Programme : BASE				