



## Temps de cuisson

| Programme             |                | Total        |                     | ▼** Cycle de programme |          |            |            |         |            |         |            |         |         |                    |
|-----------------------|----------------|--------------|---------------------|------------------------|----------|------------|------------|---------|------------|---------|------------|---------|---------|--------------------|
| No.                   | Taille de pain | Durée Totale | Départ différé max. | Préchauffage           | Malaxage | Pétrissage | Pétrissage | Lever 1 | Melanger 1 | Lever 2 | Melanger 2 | Lever 3 | Cuisson | Maintient au chaud |
| Unité                 | [g]            | [h]          | [h]                 | [min]                  | [min]    | [min]      | [min]      | [min]   | [min]      | [min]   | [min]      | [min]   | [min]   | [min]              |
| 1. Pain normal *      | 750            | 03:20        | 13                  | 17                     | 3        | 3          | 13         | 45      | 0,5        | 18      | 0,5        | 45      | 55      | 60                 |
|                       | 1000           | 03:30        | 13                  | 20                     | 3        | 3          | 13         | 45      | 0,5        | 18      | 0,5        | 45      | 62      | 60                 |
|                       | 1350           | 03:30        | 13                  | 20                     | 3        | 3          | 13         | 45      | 0,5        | 18      | 0,5        | 45      | 62      | 60                 |
| 2. Fonction rapide    |                | 01:58        |                     |                        | 3        | 5          | 10         | 10      |            |         |            |         | 90      | 60                 |
| 3. Pain blanc *       | 750            | 03:40        | 13                  | 19                     | 3        | 3          | 16         | 45      | 0,5        | 25      | 0,5        | 50      | 58      | 60                 |
|                       | 1000           | 03:50        | 13                  | 22                     | 3        | 3          | 16         | 45      | 0,5        | 25      | 0,5        | 50      | 65      | 60                 |
|                       | 1350           | 03:50        | 13                  | 22                     | 3        | 3          | 16         | 45      | 0,5        | 25      | 0,5        | 50      | 65      | 60                 |
| 4. Cuisson rapide     | 750            | 01:52        |                     | 3                      | 3        | 2          | 5          |         |            | 7       |            | 32      | 60      | 60                 |
|                       | 1000           | 01:58        |                     | 4                      | 3        | 2          | 5          |         |            | 7       |            | 32      | 65      | 60                 |
|                       | 1350           | 01:58        |                     | 4                      | 3        | 2          | 5          |         |            | 7       |            | 32      | 65      | 60                 |
| 5. Pain complet *     | 750            | 03:30        | 13                  | 17                     | 3        | 2          | 13         | 45      | 0,5        | 18      | 0,5        | 56      | 55      | 60                 |
|                       | 1000           | 03:40        | 13                  | 20                     | 3        | 2          | 13         | 45      | 0,5        | 18      | 0,5        | 56      | 62      | 60                 |
|                       | 1350           | 03:40        | 13                  | 20                     | 3        | 2          | 13         | 45      | 0,5        | 18      | 0,5        | 56      | 62      | 60                 |
| 6. Pain sucré *       | 750            | 03:00        | 13                  | 6                      | 3        | 2          | 10         | 40      | 0,5        | 20      | 0,5        | 45      | 53      | 60                 |
|                       | 1000           | 03:10        | 13                  | 11                     | 3        | 2          | 10         | 40      | 0,5        | 20      | 0,5        | 45      | 58      | 60                 |
|                       | 1350           | 03:10        | 13                  | 11                     | 3        | 2          | 10         | 40      | 0,5        | 20      | 0,5        | 45      | 58      | 60                 |
| 7. Pâte               |                | 01:50        | 13                  | 22                     | 3        | 2          | 16         |         |            | 45      |            | 22      |         |                    |
| 8. Cuisson uniquement |                | 01:00        | 13                  |                        |          |            |            |         |            |         |            |         | 60      | 60                 |
| 9. Confiture          |                | 01:20        | 13                  | chauffer<br>15 min     | 45       |            |            |         |            |         |            |         |         | repos<br>20 min    |
| 10. Pain de mie *     | 750            | 03:00        | 13                  | 7                      | 3        | 2          | 13         | 45      | 0,5        | 18      | 0,5        | 39      | 52      | 60                 |
|                       | 1000           | 03:05        | 13                  | 8                      | 3        | 2          | 13         | 45      | 0,5        | 18      | 0,5        | 39      | 56      | 60                 |
|                       | 1350           | 03:10        | 13                  | 9                      | 3        | 2          | 13         | 45      | 0,5        | 18      | 0,5        | 39      | 60      | 60                 |

\* Ce sont seulement ces programmes qui permettent d'ajouter des ingrédients en position \*\*.

La durée du programme n'inclut pas la durée du maintien au chaud.



### LISTE DES VARIATIONS DE PROGRAMMES POSSIBLES DE LA MACHINE À PAIN BB 1350.04

| No. du progr. | Menu               | Taille de pain                  |   | Coloration de la crouste (Couleur) |   | Départ différé |   | Nombre de variations de programmes par programme de base |
|---------------|--------------------|---------------------------------|---|------------------------------------|---|----------------|---|--|
| 1             | Pain normal        | 0,75 kg / 1,00 kg / 1,35 kg [3] | x | pâle / moyenne / foncée [3]        | x | Oui / Non [2]  | = | 18   |
| 2             | Fonction rapide    | -----                           |   | pâle / moyenne / foncée [3]        |   | -----          | = | 3  |
| 3             | Pain blanc         | 0,75 kg / 1,00 kg / 1,35 kg [3] | x | pâle / moyenne / foncée [3]        | x | Oui / Non [2]  | = | 18   |
| 4             | Cuisson rapide     | 0,75 kg / 1,00 kg / 1,35 kg [3] | x | pâle / moyenne / foncée [3]        |   | -----          | = | 9  |
| 5             | Pain complet       | 0,75 kg / 1,00 kg / 1,35 kg [3] | x | pâle / moyenne / foncée [3]        | x | Oui / Non [2]  | = | 18   |
| 6             | Pain sucré         | 0,75 kg / 1,00 kg / 1,35 kg [3] | x | pâle / moyenne / foncée [3]        | x | Oui / Non [2]  | = | 18   |
| 7             | Pâte               | -----                           |   | -----                              |   | Oui / Non [2]  | = | 2  |
| 8             | Cuisson uniquement | -----                           |   | pâle / moyenne / foncée [3]        | x | Oui / Non [2]  | = | 6  |
| 9             | Confiture          | -----                           |   | -----                              |   | -----          | = | 1  |
| 10            | Pain de mie        | 0,75 kg / 1,00 kg / 1,35 kg [3] |   | -----                              | x | Oui / Non [2]  | = | 6  |

Total : 99