



Temps de cuisson

Programme			Total			** Cycle de programme									
No.	Taille de pain	Durée Totale	Départ différé max.	Préchauffage	Malaxage	Pétrissage	Pétrissage	Lever 1	Mélanger 1	Lever 2	Mélanger 2	Lever 3	Cuisson	Maintient au chaud	
Unité	[g]	[h]	[h]	[min]	[min]	[min]	[min]	[min]	[min]	[min]	[min]	[min]	[min]	[min]	
	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	
1. Pain normal *	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 15 min	45									repos 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 croûte (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]	✕	pâle / moyenne / foncée [3]	✕	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]	✕	pâle / moyenne / foncée [3]	✕	Oui / Non [2]	=	18
4	Cuisson rapide	0,75 kg / 1,00 kg / 1,35 kg [3]	✕	pâle / moyenne / foncée [3]		-----	=	9
5	Pain complet	0,75 kg / 1,00 kg / 1,35 kg [3]	✕	pâle / moyenne / foncée [3]	✕	Oui / Non [2]	=	18
6	Pain sucré	0,75 kg / 1,00 kg / 1,35 kg [3]	✕	pâle / moyenne / foncée [3]	✕	Oui / Non [2]	=	18
7	Pâte	-----		-----		Oui / Non [2]	=	2
8	Cuisson uniquement	-----		pâle / moyenne / foncée [3]	✕	Oui / Non [2]	=	6
9	Confiture	-----		-----		-----	=	1
10	Pain de mie	0,75 kg / 1,00 kg / 1,35 kg [3]		-----	✕	Oui / Non [2]	=	6

Total : 99