



**bifinett**

**KH2231**  
Appareil de cuisson  
pour le pain  
Mode d'emploi



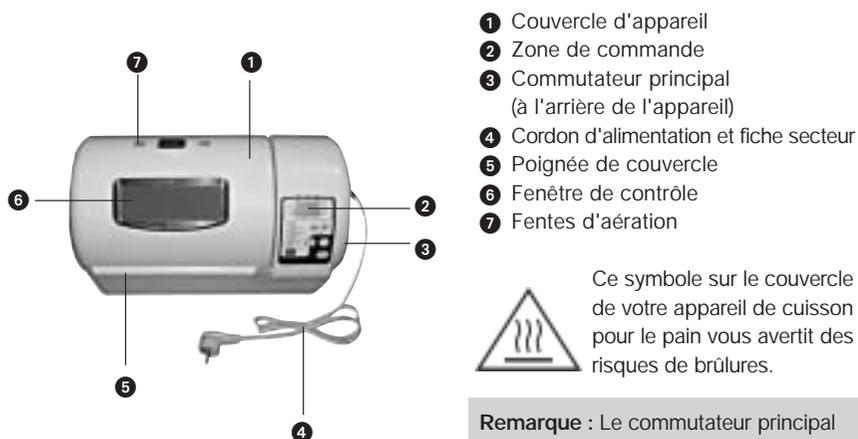
## Tables des matières

1	Vue de l'appareil .....	4
2	Accessoires .....	4
3	Finalité de l'appareil .....	5
4	Remarques importantes pour votre sécurité .....	5
5	Avant la première utilisation .....	5
6	Propriétés .....	5
7	Zone de commande .....	7
8	Programmes de cuisson .....	8
9	Réglage de la minuterie .....	9
10	Avant la cuisson .....	10
11	Cuisson du pain .....	10
12	Nettoyage et entretien .....	12
13	Ce qu'il faut savoir sur les ingrédients .....	13
14	Conseils de cuisson .....	15
15	Tableau de déroulement de programme .....	16
16	Questions fréquemment posées / élimination de panne .....	20
17	Caractéristiques techniques .....	23
18	Garantie & Service après-vente .....	23
19	Mise au rebut .....	23
20	Recettes de pain .....	24

---

Afin de vous familiariser avec votre appareil de cuisson pour le pain, lisez attentivement le mode d'emploi. Conservez la documentation pour une consultation ultérieure et remettez-les à la personne qui prendra ensuite possession de l'appareil.

## 1 Vue de l'appareil



- ① Couvercle d'appareil
- ② Zone de commande
- ③ Commutateur principal (à l'arrière de l'appareil)
- ④ Cordon d'alimentation et fiche secteur
- ⑤ Poignée de couvercle
- ⑥ Fenêtre de contrôle
- ⑦ Fentes d'aération



Ce symbole sur le couvercle de votre appareil de cuisson pour le pain vous avertit des risques de brûlures.

**Remarque :** Le commutateur principal pour allumer et éteindre l'appareil se trouve au dos de l'appareil.

## 2 Accessoires



- ⑧ Formes de cuisson (2)
- ⑨ Verre gradué (1)
- ⑩ Cuillère graduée (1)
- ⑪ Couteau de pétrissage (2)  
Mode d'emploi (1)



**Conseil :** Pour votre appareil de cuisson pour le pain, vous pouvez commander une grande forme de cuisson supplémentaire pour faire cuire des pains jusqu'à 1 250 g. Utilisez à cet effet la carte de commande ci-jointe.

## 3 Finalité de l'appareil

Utilisez votre appareil de cuisson pour le pain Bifinett uniquement pour la cuisson du pain à la maison.

N'utilisez en aucun cas l'appareil pour le séchage d'aliments ou d'objets.

N'utilisez pas l'appareil de cuisson pour le pain à l'extérieur.

Utilisez exclusivement les accessoires recommandés par le fabricant. L'utilisation d'accessoires non recommandés peut conduire à un endommagement de l'appareil.

## 4 Remarques importantes pour votre sécurité

### Installation

- Suite au déballage, contrôlez l'appareil de cuisson pour le pain en vue d'éventuels dommages de transport. Adressez-vous éventuellement à votre fournisseur.
- N'installez pas l'appareil à proximité de becs de gaz, de cuisinières électriques ou d'autres sources de chaleur.
- N'installez pas l'appareil à proximité de matériaux combustibles, explosifs et/ou de gaz combustibles.
- Avant le raccordement, vérifiez si le type de courant et la tension secteur correspondent aux indications figurant sur la plaque signalétique.
- N'acheminez pas le câble au niveau d'arêtes vives ou à proximité de surfaces ou d'objets chauds. L'isolement du câble peut être endommagé.
- Afin d'éviter de trébucher ou le risque d'accident, l'appareil est équipé d'un cordon d'alimentation court.
- Si vous utilisez une rallonge, la puissance maximum autorisée du câble doit correspondre à la puissance de l'appareil de cuisson pour le pain.

- Acheminez une rallonge de telle manière que personne ne puisse trébucher ou tirer dessus par inadvertance.

### En fonctionnement

- Contrôlez souvent le cordon d'alimentation et la fiche de secteur. Lorsque le câble de raccordement de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Autorisez l'utilisation d'appareils électriques par des enfants ou leur présence à proximité uniquement sous surveillance.
- Cet appareil satisfait aux dispositions de sécurité correspondantes. Les vérifications, les réparations et l'entretien technique sont exclusivement réservés au revendeur spécialisé qualifié.
- Ne posez pas d'objets sur l'appareil et ne le recouvrez pas. Risque d'incendie !
- Ne bouchez pas les fentes d'aération afin de permettre l'évacuation de la vapeur.

- Attention, l'appareil de cuisson pour le pain est un appareil qui chauffe. Ne saisissez l'appareil qu'au niveau des poignées et entrez uniquement en contact avec les touches. Utilisez une manique.
- Laissez l'appareil refroidir et débranchez la fiche secteur avant de retirer ou de mettre en place les pièces accessoires.
- Ne déplacez pas l'appareil de cuisson pour le pain lorsque le contenu se trouvant dans les formes de cuisson est chaud ou liquide.
- Pendant l'utilisation, évitez d'entrer en contact avec le couteau de pétrissage en rotation. Risque de blessures !
- Éteignez l'appareil avec le commutateur principal (au dos de l'appareil) et débranchez ensuite la fiche de la prise pour couper l'appareil du réseau de courant.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher la fiche de la prise.
- Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil et avant tout nettoyage, débranchez la fiche secteur de la prise.
- N'utilisez pas l'appareil de cuisson pour le pain pour conserver des aliments ou des ustensiles.

## Nettoyage

- Ne plongez pas l'appareil de cuisson pour le pain dans l'eau ou dans d'autres liquides. Risque d'électrocution !
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des éponges de nettoyage récurantes. Si des particules de l'éponge se désagrègent et entrent en contact avec des pièces électriques, risque d'électrocution.

## 5 Avant la première utilisation

**Mise au rebut du matériau d'emballage**  
Déballez votre appareil et éliminez le matériau d'emballage selon les dispositions en vigueur dans votre lieu de résidence.

### Premier nettoyage

Avant la mise en service, essayez les formes de cuisson, le couteau de pétrissage et la surface extérieure de l'appareil de cuisson pour le pain avec un chiffon propre et humide. N'utilisez pas d'éponges récurantes ou de produits à récurer. Retirez le film protecteur sur la zone de commande.

## 6 Propriétés

Avec l'appareil de cuisson pour le pain, vous avez la possibilité de faire cuire du pain selon votre goût.

- Les deux formes de cuisson vous permettent de cuire simultanément 2 pains de respectivement 500 g (poids total).
- Vous avez le choix entre 10 programmes de cuisson différents.
- Vous pouvez utiliser des mélanges pour pâtes tout prêt.
- Vous pouvez pétrir de la pâte à pain ou à pâtes et fabriquer de la confiture.

## 7 Zone de commande



### Affichage

L'affichage indique

- Le numéro de programme sélectionné
- le degré de doré sélectionné
- le temps de cuisson encore restant en minutes
- le temps donné programmé
- le déroulement du programme.

### Minuterie

Pour décaler les temps de cuisson.

### Degrés de doré

Pour la sélection des degrés de doré de votre pain pour l'activation du mode rapide destiné aux programmes de cuisson 1 - 3.

### Mode un pain

Pour la cuisson de différentes tailles de pain ( 750 g / 1 000 g / 1 250 g). Pour cela, vous avez besoin de la grande forme de cuisson qui est disponible comme accessoire.

### Remarque :

Lors de la mise en marche de l'appareil, ce dernier est pré-réglé sur 1 250 g. Ne modifiez pas ce réglage si vous cuisez le pain avec deux formes de cuisson. Réglez le poids uniquement lorsque vous cuisez avec la grande forme de cuisson).

### Témoin de contrôle

Indique le fonctionnement de l'appareil.

### Marche/Arrêt

Pour démarrer ou arrêter le fonctionnement ou pour effacer une programmation de minuterie.

### Remarque :

N'appuyez pas sur la touche Marche/Arrêt si vous souhaitez simplement contrôler l'avancement de la cuisson du pain.

### Choix de programme

pour appeler le programme souhaité. Le numéro du programme et la durée nécessaire par le programme choisi peuvent être lus sur l'affichage.

### Attention :

Lorsque vous appuyez sur toutes les touches, un signal acoustique doit retentir.

### Fonction de mémorisation

Suite à une coupure de courant n'excédant pas 10 minutes, le programme est poursuivi à l'emplacement où il a été arrêté lorsque l'appareil se remet en marche. Ceci n'est pas applicable à une interruption de la procédure de cuisson lorsque vous appuyez sur la touche Marche/Arrêt.

### Fenêtre de contrôle

Par la fenêtre de contrôle vous pouvez observer la procédure du cuisson.

## 8 Programmes de cuisson

Avec la touche Choix de programme, vous sélectionnez le programme souhaité. Le numéro de programme correspondant est indiqué sur l'affichage.

Les temps de cuisson dépendent des combinaisons de programme sélectionnées. Voir le tableau "Déroulement de programme" au chapitre 15.

### Programme de cuisson 1 : Normal

Pour les pains mixtes et blancs essentiellement composés de farine de blé ou de seigle. Le pain est d'une consistance compacte. Vous réglez le degré de doré du pain avec la touche Degrés de doré.

### Programme de cuisson 2 : Souple

Pour des pains légers composés de farine bien fine. En règle générale, le pain est souple et présente une croûte croustillante. Ce programme n'est pas adapté pour des recettes de cuisson incorporant du beurre, de la margarine ou du lait.

### Programme de cuisson 3 : Pain complet

Pour des pains avec des types de farines complètes qui nécessitent une durée de pétrissage et de fermentation plus importante (par exemple farine complète de blé, farine de seigle). Le pain est plus compact et plus lourd.

### Programme de cuisson 4 : Sucré

Pour des pains avec des ingrédients composés de jus de fruits, de flocons de noix de coco, de raisins, de fruits secs, de chocolat ou de sucre supplémentaire. En raison d'une phase de fermentation plus longue, le pain est plus léger et plus aéré.

### Programme de cuisson 5 : Super rapide

La procédure de cuisson ne dure plus environ que la moitié du temps. Pour ce programme cependant, seules des recettes ne contenant pas d'ingrédients lourds ou des types de farines complètes sont appropriées.

Notez bien qu'avec ce programme, le pain peut devenir moins moelleux et pas si savoureux qu'avec un autre programme.

### Programme de cuisson 6 : Pâte (pétrir)

Pour la fabrication de pâtes levées pour les petits pains, les pâtes à pizza ou les brioches. Pour ces programmes, la procédure de cuisson n'est pas applicable.

### Programme 7 : Pâte à pâtes

Pour la fabrication de pâte à pâtes. Pour ces programmes, la procédure de cuisson n'est pas applicable.

### Programme de cuisson 8 : Lait caillé

Pour les pains fabriqués à partir de lait caillé ou de yaourt.

### Programme 9 : Confiture

Pour la fabrication de confitures.

### Programme 10 : Cuire

Pour la cuisson de pains qui sont trop clairs ou pas complètement cuits. Pour ce programme, toutes les procédures de pétrissage et de repos ne sont pas applicables. Après la fin de la procédure de cuisson, le pain est maintenu au chaud pendant une heure maximum. Cette procédure empêche que le pain devienne trop humide.

Pour mettre fin à cette fonction, éteignez l'appareil ou coupez-le du secteur.

#### Remarque

Vous avez simultanément la possibilité

- de faire cuire deux types de pain différents avec le même programme,
- deux pains de même type ou
- uniquement un pain (dans ce cas, laissez la deuxième forme de cuisson dans l'appareil sans le couteau de pétrissage).

Pour les programmes 1, 3 et 4, un signal acoustique retentit pendant le déroulement du programme.

Immédiatement après le signal, rajoutez vos ingrédients comme les fruits ou les noix.

Les ingrédients ne vont pas être réduits en morceau par le couteau de pétrissage. Si vous avez réglé la minuterie, vous pouvez verser tous les ingrédients dans la forme de cuisson également au début du programme. Dans ce cas, nous vous recommandons cependant de réduire quelque peu en morceaux les fruits et les noix.

## 9 Réglage de la minuterie

La fonction de minuterie vous permet de faire cuire du pain pendant que vous êtes occupé à faire autre chose.

Avec les touches fléchées ▲ et ▼ vous réglez le moment de fin souhaité de la procédure de cuisson.

Sélectionnez un programme. L'affichage vous indique la durée de cuisson nécessaire.

Avec la touche fléchée ▲ vous décalez la fin de la durée de cuisson par étapes respectives de 10 minutes à un moment ultérieur.

En maintenant la touche fléchée enfoncée, vous accélérez cette procédure. L'affichage vous indique la durée totale du temps de cuisson et le délai.

Lors d'un dépassement d'un éventuel décalage de temps, vous pouvez corriger le temps avec la touche fléchée ▼. Confirmez le réglage de la minuterie avec la touche Marche/Arrêt.

Lorsque le double point clignote sur l'affichage, le temps programmé commence à s'écouler.

Lorsque la procédure de cuisson est terminée, un signal acoustique retentit et l'affichage indique 0:00.

#### Exemple :

Il est 9:30 h et vous souhaitez avoir du pain frais dans 8 heures et 30 minutes, donc à 18:00 h.

Sélectionnez tout d'abord le programme et appuyez ensuite sur la touche Minuterie jusqu'à ce que 8:30 h apparaisse sur l'affichage, étant donné que le temps jusqu'à la fabrication est de 8 heures et 30 minutes. Pour certains programmes, la fonction de minuterie n'est pas à disposition. (voir remarque chapitre 11)

#### Remarque

N'utilisez pas la fonction de minuterie si vous travaillez des denrées alimentaires rapidement périssables comme les oeufs, le lait, la crème ou le fromage.

## 10 Avant la cuisson

Afin que votre procédure de cuisson soit réussie, veuillez respecter les facteurs suivants :

### Ingrédients

- Retirez la forme de cuisson de la cuve avant de la remplir avec des ingrédients. Si des ingrédients pénètrent dans l'espace de cuisson, un incendie peut se déclencher suite au réchauffement des serpentins de chauffage.
- Mettez toujours les ingrédients de votre recette dans l'ordre indiqué dans la forme de cuisson.
- Il est recommandé de laisser tous les ingrédients à température ambiante afin d'obtenir une procédure de fermentation optimale de la levure.
- Veuillez au bon dosage des ingrédients. De légères divergences par rapport aux quantités indiquées dans la recette peuvent déjà influencer le résultat de cuisson. N'utilisez en aucun cas des quantités plus importantes que celles indiquées. Une quantité de pâte trop importante peut déborder de la forme de cuisson et provoquer un incendie au niveau des serpentins de chauffage.

## 11 Cuisson du pain

### Préparation

Respectez les consignes de sécurité indiquées au chapitre 4 de ce mode d'emploi. Installez l'appareil de cuisson pour le pain sur une surface plane et ferme.

- Retirez la forme de cuisson de l'appareil par le haut.

- Enfilez le couteau de pétrissage sur l'arbre d'entraînement dans la forme de cuisson. Veillez à ce qu'il soit fermement positionné.
- Mettez les ingrédients de votre recette dans l'ordre indiqué dans la forme de cuisson. Mettez tout d'abord les liquides, ensuite la farine, le sucre et le sel, puis la levure en dernier.

### Remarque

Veillez à ce que la levure n'entre pas en contact avec le sel ou des liquides.

- Remettez la forme de cuisson en place. Veillez à ce qu'elle s'enclenche correctement.
- Fermez le couvercle.
- Raccordez la fiche secteur et allumez l'appareil de cuisson pour le pain avec le commutateur principal (au dos de l'appareil). Un signal acoustique retentit et le numéro de programme ainsi que la durée pour le programme Normal 1 apparaît sur l'affichage.
- Sélectionnez votre programme avec la touche de choix de programme. Chaque entrée est confirmée par un signal acoustique.
- Sélectionnez le degré de doré de votre pain. La marque indiquée sur l'affichage vous indique le réglage choisi : Clair, Moyen ou Bien bronzé. Vous pouvez ici aussi choisir la fonction "Vite" pour réduire la procédure de cuisson.

### Remarque

Cette fonction ne peut pas être utilisée pour les programmes 4-10.

- Réglez maintenant, si vous le souhaitez, le moment de fin de votre programme par l'intermédiaire de la fonction de minuterie. Vous pouvez entrer un décalage de temps de 14 heures et 55 minutes maximum.

### Remarque

Pour les programmes 5, 6, 7, 9 et 10, cette fonction ne peut pas être utilisée.

- Si vous utilisez la grande forme de cuisson, (disponible comme accessoire), sélectionnez le poids de votre pain avec la touche "Mode un pain". Si vous utilisez les petites formes de cuisson, laissez le réglage du poids sur 1 250 g (réglage par défaut), indépendamment de la quantité de pains que vous cuisez (un ou deux pain(s)).

### Remarque

Pour les programmes 5, 6, 7, 8, 9 et 10, cette fonction ne peut pas être utilisée.

### Démarrer le programme

Démarrez maintenant le programme avec la touche Marche/Arrêt. Le programme exécute automatiquement les différentes étapes de travail. Vous pouvez observer le déroulement du programme par l'intermédiaire de la fenêtre de contrôle de votre appareil de cuisson pour le pain. De l'humidité peut occasionnellement se former sur la fenêtre de contrôle pendant la procédure de cuisson. Pendant la phase de pétrissage, le couvercle peut être ouvert.

### Remarque

N'ouvrez pas le couvercle pendant la phase de cuisson. Le pain peut s'affaisser.

**Conseil :** *Après une phase de pétrissage de 5 minutes, contrôlez la consistance de la pâte. Elle devrait se présenter comme une masse souple et collante. Si la pâte est trop sèche, ajoutez un peu de liquide. Si la pâte est trop sèche, ajoutez de la farine (si nécessaire une ou plusieurs fois, respectivement 1/2 - 1 cuillère à café).*

### Terminer le programme

Lorsque le programme est terminé, l'appareil passe automatiquement sur un mode de maintien au chaud qui dure 60 minutes maximum. Pendant ce temps, de l'air chaud circule dans l'appareil. La fonction de maintien au chaud peut être interrompue par anticipation en maintenant la touche Marche/Arrêt enfoncée jusqu'à ce qu'un signal acoustique retentisse.

### Avertissement

Avant d'ouvrir le couvercle de l'appareil, éteignez l'appareil avec le commutateur principal et débranchez la fiche secteur de la prise.

Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, il devrait toujours être coupé du secteur.

### Sortir le pain

Pour sortir le pain des formes de cuisson, utilisez des maniques ou des gants de protection. Maintenez la forme de cuisson penchée au-dessus d'une grille et secouez-la légèrement jusqu'à ce que le pain se décolle de la forme de cuisson. Si le pain ne se décolle pas du couteau de pétrissage, essayez de retirer le couteau avec une spatule de bois ou un objet à bout rond.

N'utilisez aucun objet métallique qui pourrait conduire à des rayures du revêtement antiadhésif.  
Dès que vous avez retiré le pain de la forme de cuisson, rincez cette dernière à l'eau chaude. Vous empêchez ainsi un encroûtement sur les couteaux de pétrissage au niveau de l'arbre d'entraînement.

**Conseil :** *Si vous retirez les couteaux de pétrissage avant la dernière fermentation du pain, le pain ne sera pas cassé lorsque vous le sortirez de la forme de cuisson.*

- *A cet effet, ouvrez le couvercle de l'appareil et retirez la forme de cuisson. Avec des mains enfarinées, vous pouvez retirer la pâte et enlever les couteaux de pétrissage.*
- *Reposez la pâte dans la forme de cuisson et fermez le couvercle.*

Laissez refroidir le pain pendant 15 à 30 minutes avant de le manger.

Avant de couper le pain, assurez-vous que plus aucun couteau de pétrissage ne se trouve dans la pâte.

#### Avertissement

N'essayez pas de mettre l'appareil en marche avant qu'il ait refroidi ou qu'il soit chaud.

Si l'affichage de l'appareil de cuisson pour le pain indique "E 01", votre appareil n'a pas encore suffisamment refroidi. Si la température est trop faible, l'affichage indique "E 00". Attendez avec la mise en service jusqu'à ce que les affichages soient éteints.

**Conseil :** *En particulier lors de l'utilisation de la fonction de minuterie, veuillez à ne pas mélanger la levure avec des ingrédients humides. La fermentation de la pâte peut être entravée.*

## 12 Nettoyage et entretien

### Avertissement

Avant tout nettoyage, débranchez la fiche secteur de la prise et laissez tout d'abord l'appareil refroidir entièrement.

Protégez l'appareil des éclaboussures et de l'humidité, ce qui pourrait sinon provoquer un choc électrique.

Respectez également les consignes de sécurité indiquées au chapitre 4.

### Attention

Les éléments de l'appareil et les accessoires ne sont pas adaptés au lavage en lave-vaisselle !

### Cuve, couvercle, espace de cuisson :

Retirez tous les résidus de l'espace de cuisson avec un chiffon humide ou une éponge légèrement humidifiée. Essayez également la cuve et le couvercle uniquement avec un chiffon ou une éponge humide. Séchez bien l'intérieur.

### Formes de cuisson et couteaux de pétrissage :

Les surfaces des formes de cuisson et des couteaux de pétrissage sont pourvues d'un revêtement antiadhésif. Lors du nettoyage, n'utilisez pas de produits nettoyants agressifs, de récurants ou d'objets qui pourraient provoquer des rayures sur les surfaces.

De par l'humidité et la vapeur, l'apparence des surfaces peut se modifier au cours du temps. Cela n'entrave en aucun cas la capacité de fonctionnement ou une diminution de la qualité.

Avant le nettoyage, retirez les formes de cuisson et le couteau de pétrissage de l'espace de cuisson. Essayez la surface extérieure des formes de cuisson avec un chiffon humide.

### Attention

Ne plongez jamais les formes de cuisson dans l'eau ou d'autres liquides.

Nettoyez l'intérieur des formes de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse. Si les couteaux de pétrissage sont recouverts d'une croûte, remplissez les formes de cuisson avec de l'eau chaude et laissez tremper pendant environ 30 minutes. Si le support de l'insert est bouché dans le couteau de pétrissage, vous pouvez nettoyer ce dernier avec précaution avec un petit morceau de bois.

Pour le nettoyage de l'appareil de cuisson pour le pain, n'utilisez aucun produit de nettoyage chimique ou diluant.

## 13 Ce qu'il faut savoir sur les ingrédients

### FARINE

La plupart des farines courantes, comme la farine de blé ou de seigle (type 405-1150) sont ici appropriées. Vous pouvez également utiliser des mélanges de pâte à pain tout prêts. Pour l'ajout de petites parts (10-20%) de graines ou de grosses céréales, les programmes 1 et 2 sont appropriés. Lorsque la part de farine complète est plus importante (70-95%) utilisez le programme 3.

### LEVURE

De par le processus de fermentation, la levure fragmente le sucre et les glucides, les transforme en dioxyde de carbone et contribue ainsi à faire gonfler la pâte à pain.

La levure est disponible sous différentes formes : comme levure sèche, levure fraîche ou levure à fermentation rapide. Pour l'utilisation de l'appareil de cuisson pour le pain, nous recommandons l'utilisation de la levure sèche, étant donné que les meilleurs résultats sont ici atteints.

Lors de l'utilisation de levure fraîche à la place de levure sèche, les indications figurant sur l'emballage sont ici décisives.

En règle générale, 1 sachet de levure sèche correspond à 25 g de levure fraîche.

Conservez toujours la levure au réfrigérateur, étant donné que la chaleur l'avarie. Contrôlez si la date limite de consommation n'est pas dépassée. Lorsque l'emballage a été ouvert, le reste de levure non utilisé doit être soigneusement emballé et conservé au réfrigérateur.

### Remarque :

Dans la création des recettes de ce mode d'emploi, l'utilisation de la levure sèche a été prise comme base.

**SUCRE**

Le sucre a une influence importante sur le degré de doré et le goût du pain. Pour les recettes de ce mode d'emploi, nous partons du principe que du sucre cristallisé est utilisé. N'utilisez pas de sucre glace, sauf si cela est explicitement spécifié. De l'aspartam n'est pas approprié en remplacement du sucre.

**SEL**

Le sel joue un rôle important pour le goût et le degré de doré du pain. Le sel empêche également la fermentation de la levure. Pour cette raison, ne dépassez pas les quantités de sel indiquées dans les recettes. Pour des raisons diététiques, le sel peut être totalement supprimé. Dans ce cas, le pain peut gonfler plus qu'à l'habitude.

**LIQUIDES**

Pour la fabrication du pain, des liquides comme le lait, l'eau ou de la poudre de lait diluée dans de l'eau peuvent être utilisées. Le lait accroît le goût du pain et ramollit la croûte, tandis que de l'eau pure a pour effet de rendre la croûte du pain plus croustillante. Dans certaines recettes, l'utilisation de jus de fruits est spécifiée afin d'attribuer une note particulière au goût du pain.

**OEUFS**

Les oeufs enrichissent le pain et lui confèrent une structure plus tendre. Pour la cuisson selon les recettes de ce mode d'emploi, utilisez des oeufs de catégorie supérieure.

**GRAISSES GRAISSE DE CUISSON, BEURRE, HUILE**

Les graisses de cuisson, le beurre et l'huile ramollissent un pain fabriqué avec de la levure. Le pain à la française doit sa croûte unique en son genre et sa structure à ses ingrédients à faible taux de graisse. Le pain qui est cependant fabriqué avec de la graisse, reste cependant frais plus longtemps. Si vous utilisez du beurre juste sorti du réfrigérateur, coupez ce dernier en petits morceaux afin d'optimiser l'amalgame avec la pâte pendant la phase de pétrissage.

**MESURAGE DES INGRÉDIENTS**

Avec notre appareil de cuisson pour le pain, nous vous livrons les ustensiles gradués suivants, qui doivent vous faciliter la mesure des ingrédients :

1 verre gradué avec indication des quantités

1 grande cuillère graduée, correspond à une cuillère à soupe (CS)

1 petite cuillère graduée, correspond à une cuillère à café (CC)

Posez le verre gradué sur une surface plane. Veillez également à ce que les quantités correspondent exactement aux lignes de mesure. Lors de la mesure des ingrédients secs, veillez à ce que le verre gradué soit sec. Toutes les indications de quantité pour les CS et les CC se rapportent à une cuillère rase.

**14 Conseils de cuisson****Faire cuire du pain dans différentes régions climatiques**

Dans des régions à plus grande altitude, la faible pression de l'air conduit à une fermentation plus rapide de la levure. Pour cette raison, la quantité de levure ici nécessaire est moins importante. Dans des régions sèches, la farine est plus sèche et exige donc une quantité de liquide plus importante. Dans des régions humides, la farine est plus humide et absorbe donc moins de liquide. Vous avez ici besoin d'un peu plus de farine.

**Mélange pour pâte tout prêt**

Pour cet appareil de cuisson pour le pain, vous pouvez également utiliser des mélanges pour pâtes tout prêts. Pour cela, tenez compte des indications du fabricant. Dans le tableau, vous allez trouver des exemples de calcul de quelques mélanges de pâtes à pain. Pour la petite forme de cuisson, utilisez 2/3 de la quantité qui est nécessaire pour un pain de 750 g.

Types de pains :	mélange pour pâte pour un pain de 750 g	mélange pour pâte pour un pain de 500 g (petite forme de cuisson)
Pain blanc :	mélange pour pâte de 500 g 300 ml d'eau	mélange pour pâte de 330 g 200 ml d'eau
Pain complet	mélange pour pâte de 500 g 320 ml d'eau	mélange pour pâte de 330 g 213 ml d'eau
Pain paysan	mélange pour pâte de 500 g 340 ml d'eau	mélange pour pâte de 330 g 226 ml d'eau

**Remarque:** Une grande forme de cuisson est disponible comme accessoire pour des pains jusqu'à 1 250 g. Utilisez à cet effet la carte de commande ci-jointe.

**Couper et conserver le pain**

Vous obtenez les meilleurs résultats si vous déposez le pain fraîchement cuit sur une grille avant de le couper et le laisser refroidir 15 à 30 minutes. Pour couper le pain, utilisez une machine à couper le pain ou un couteau à pain. Le pain entamé peut être conservé à température ambiante pendant trois jours maximum, dans des sachets fraîcheur ou dans des sachets en plastique. Pour une durée de conservation plus longue, (jusqu'à 1 mois) il est recommandé de congeler le pain.

Etant donné que le pain fabriqué à la maison ne contient pas d'agents conservateurs, il s'avère plus rapidement que du pain fabriqué industriellement.

## 15 Tableau de déroulement de programme

### Déroulement dans le temps des phases du programme

#### Programme

#### Programme 1 Normal

Taille	750 g (mode un pain )					1000 g (mode un pain )				1250 g (mode un pain )			
	Clair	Moyen	Bien bronzé	Vite		Clair	Moyen	Bien bronzé	Vite	Clair	Moyen	Bien bronzé	Rapide
Degrés de doré													
Durée totale (h)	3:13	3:13	3:13	2:12		3:18	3:18	3:18	2:17	3:25	3:25	3:25	2:24
Préchauffer	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-
Pétrir 1 (min)	5	5	5	5		5	5	5	5	5	5	5	5
Repos (min)	5	5	5	5		5	5	5	5	5	5	5	5
Pétrir 2 (min)	20	20	20	20		20	20	20	20	20	20	20	20
Fermenter 1 (min)	39	39	39	15		39	39	39	15	39	39	39	15
Couper la pâte (s)	10	10	10	10		10	10	10	10	10	10	10	10
Fermenter 2 (min)	env. 25	env. 25	env. 25	env. 8		env. 25	env. 25	env. 25	env. 8	env. 25	env. 25	env. 25	env. 8
Former la pâte (s)	15	15	15	10		15	15	15	10	15	15	15	10
Fermenter 3 (min)	env. 49	env. 49	env. 49	env. 29		env. 49	env. 49	env. 49	env. 29	env. 49	env. 49	env. 49	env. 29
Cuire (min)	48	48	48	48		53	53	53	53	60	60	60	53
Garder au chaud (min)	60	60	60	60		60	60	60	60	60	60	60	60
Programmer la durée (h)	14:53	14:53	14:53	14:57		14:58	14:58	14:58	14:57	14:55	14:55	14:55	14:57
Durée supplémentaire (h)	2:51	2:51	2:51	1:50		2:56	2:56	2:56	1:55	3:03	3:03	3:03	2:02

Numéro de programme	2		3		4	5		6	7	8	9
Nom du programme	Souple		Pain complet		Sucré	Super rapide		Pétrir	Pâte à pâtes	Pain au lait caillé	Confiture
Taille (g) :	1000		1000		1000	1250		-	-	1000	-
Degrés de doré	Moyen	Vite	Moyen	Vite	-	-		-	-	-	-
Durée totale (h)	3:32	2:32	3:45	2:30	3:22	1:20		1:30	0:14	3:55	1:05
Préchauffer	-	-	30	5	-	-		-	-	30	-
Pétrir 1 (min)	5	5	5	5	5	20		5	3	5	-
Repos (min)	5	5	5	5	5	-		5	-	10	-
Pétrir 2 (min)	20	20	15	15	20	-		20	11	20	-
Fermenter 1 (min)	39	15	49	24	39	12		60	-	39	-
Pétrir 3 (s)	10	10	10	10	10	-		-	-	10	1
Fermenter 2 (min)	env. 30	env. 15	env. 25	env. 10	env. 25	-		-	-	env. 25	-
Former la pâte (s)	10	10	10	10	5	-		-	-	10	-
Pétrir 3 (min)	env. 59	env. 38	env. 44	env. 34	env. 51	-		-	-	env. 44	10
Cuire (min)	52	52	50	50	55	48		-	-	60	50
Garder au chaud (min)	60	60	60	60	60	60		-	-	60	60
Programmer la durée (h)	14:52	14:52	14:55	14:50	14:52	-		-	-	14:55	-
Durée supplémentaire (h)	-	-	3:23	2:08	3:00	-		-	-	3:33	-

Notez bien : Avec le réglage "Taille 750 g", la durée totale est réduite de 2 minutes.

Notez bien : Avec le réglage "Taille 1 250 g", la durée totale est augmentée de 3 minutes.

## 16 Questions fréquemment posées / élimination de panne

### QUESTION

Que faire lorsque les couteaux de pétrissage restent coincés dans le pain ?

### RÉPONSE

Retirez les couteaux de pétrissage avec une spatule de bois. N'utilisez pas d'objets pointus qui pourraient endommager le revêtement des couteaux de pétrissage.

Pourquoi de la farine reste-t-elle quelquefois collée sur mon pain sur le côté de la croûte ?

Votre pâte pourrait être trop sèche. Veillez pour la prochaine fois à la mesure correcte des ingrédients. Rajoutez 1/2 à 1 CS de liquide.

Pourquoi la pâte n'est-elle pas pétrie bien que le moteur tourne ?

Contrôlez si les couteaux de pétrissage et la forme de cuisson sont correctement positionnés.

Combien de temps dure la cuisson du pain ?

Veillez consulter les durées exactes dans le tableau du déroulement du programme au chapitre 16.

Pourquoi la fonction de minuterie ne peut-elle pas être utilisée lors de la cuisson avec du lait frais ?

Des produits frais comme le lait ou les oeufs s'avarièrent s'ils restent trop longtemps dans l'appareil. Pour cette raison, la minuterie ne doit ici pas être utilisée.

Que se passe-t-il lors d'une coupure de courant pendant un programme ?

Dans le cas d'une panne de courant de 10 minutes maximum, l'appareil de cuisson pour le pain va poursuivre le programme exécuté en dernier.

Pourquoi les ingrédients doivent-ils être ajoutés dans un certain ordre ?

La pâte est ainsi préparée de manière optimale. Lors de l'utilisation de la fonction de minuterie, l'appareil empêche que la levure soit mélangée avec le liquide avant que la pâte soit malaxée.

Quelle taille de pain est-ce que je peux cuire ?

Vous pouvez simultanément cuire 2 pains de 500 g respectif ou vous pouvez cuire un pain de 1 250 g avec la grande forme de cuisson (peut être commandée).

Que faire si le couteau de pétrissage reste coincé dans la forme de cuisson après la cuisson ?

Remplissez la forme de cuisson avec de l'eau chaude et tournez le couteau de pétrissage pour décoller les croûtes formées en dessous.

Combien de watts a l'appareil ?

L'appareil a une performance de 855 watts (voir plaque signalétique)

Est-ce que les formes de cuisson peuvent être lavées en lave-vaisselle ?

Non. Veuillez rincer les formes de cuisson et les couteaux de pétrissage à la main. Ne plongez pas les formes de cuisson dans l'eau.

Que se passe-t-il si le pain cuit reste dans l'appareil de cuisson ?

Grâce à la fonction "Garder au chaud", le pain est maintenu au chaud pendant env. 1 heure, tout en étant protégé de l'humidité. Si le pain devait rester plus de 1 heure dans l'appareil de cuisson pour le pain, il risque d'être mouillé.

Pourquoi la pâte est-elle pétrie seulement partiellement ?

Contrôlez si les couteaux de pétrissage et les formes de cuisson sont correctement insérés. Contrôlez également la consistance de la pâte et ajoutez une ou plusieurs fois 1/2 à 1 CS de liquide ou de farine après le pétrissage.  
*Dans le cas de mélanges pour pâtes tout prêts : La quantité du mélange pour pâte tout prêt et des ingrédients n'a pas été adaptée à la capacité de la petite forme de cuisson (500 g). Réduisez les quantités des ingrédients comme décrit au chapitre 14.*

Pourquoi le pain n'a-t-il pas gonflé ?

La levure utilisée était trop vieille ou aucune levure n'a été ajoutée.

Quand les noix et les fruits secs sont-ils ajoutés à la pâte ?

Un signal acoustique retentit lorsque vous devez ajouter les ingrédients. Si vous pouvez ajouter déjà ces ingrédients à la pâte dès le début, les noix ou les fruits peuvent être réduits en morceaux par la procédure de pétrissage.

Le pain cuit est trop humide.

Contrôlez la consistance de la pâte 5 min. après le début de la procédure de pétrissage et ajoutez éventuellement 1/2 à 1 CS de liquide ou de farine..

Des bulles d'air se présentent sur la surface du pain.

Vous avez éventuellement utilisé trop de levure.

L'appareil réduit en morceaux les raisins rajoutés.

Pour éviter la réduction en morceaux des ingrédients comme des fruits ou des noix, ajoutez ces derniers uniquement après le retentissement du signal acoustique. Contrôlez la consistance de la pâte. Des raisins ne seront pas intégrés dans une pâte trop sèche.

Le pain gonfle et s'affaisse.  
Est-ce que d'autres recettes peuvent être utilisées ?

Le pain gonfle peut-être trop rapidement. Pour éviter cela, réduisez la quantité d'eau et / ou augmentez la quantité de sel et / ou réduisez la quantité de levure.

Vous pouvez utiliser d'autres recettes, tenez cependant compte des indications de quantité. Familiarisez-vous avec l'appareil et les recettes jointes avant d'essayer vos propres recettes. Ne dépassez jamais la quantité de 350 g de farine. Lors de l'adaptation de vos recettes, orientez-vous aux indications de quantités des recettes ci-jointes.

Pourquoi les différents pains varient-ils en taille et en poids ?

De la farine de blé complet et de la farine de seigle sont plus lourdes que de la farine courante, pour cette raison, les pains fabriqués avec ces farines gonflent moins pendant la procédure de cuisson. Des graines et des noix engendrent également une consistance plus épaisse et réduisent la taille.

## 17 Caractéristiques techniques

Appareil de cuisson pour le pain Modèle  
bifinett KH 2231

Alimentation en courant 230V-50Hz

Puissance absorbée 855 watts

Dimensions 29,5 x 23,5 x 39,5 cm

Poids 6 300 g

## 18 Garantie & Service après-vente

Les conditions de garantie et les coordonnées du service après-vente sont indiquées sur le feuillet d'accompagnement.

## 19 Mise au rebut

Ne jetez en aucun cas l'appareil de cuisson pour le pain dans les ordures ménagères.

Renseignez-vous auprès de votre administration communale ou de la ville sur les possibilités d'une mise au rebut conforme à l'environnement.

## 20 recettes pour respectivement un pain de 500 g

### Programme 1 Normal

#### Pain au froment de 500 g

200 ml d'eau  
7 g de sucre  
5 g de sel  
50 g de graines de tournesol  
12 g de beurre  
170 g de farine de blé type 550  
85 g de farine de blé type 1050  
85 g de farine de blé type 1150  
4 g de levure sèche

#### Pain blanc Normal

180 ml d'eau  
4 CC d'huile  
4 CC de sucre  
1 CC de sel  
315 g de farine de blé type 405  
1,5 CC de levure sèche

#### Pain aux oignons

180 ml d'eau  
4 CC d'huile  
2 CS de soupe à l'oignon instantanée  
1 CC de sucre  
1 CC de sel  
315 g de farine de blé type 405  
1,5 CC de levure sèche

#### Pain de seigle

180 ml d'eau  
4 CC d'huile  
2 de CC de graines de cumin  
4 CC de sucre roux  
1 CC de sel  
210 g de farine de blé type 405  
94 g de farine de seigle noir type 1150  
1,5 CC de levure sèche

### Programme 2 Souple

#### Pain blanc

210 ml d'eau  
1,5 CS d'huile  
1,5 CC de sel  
1 CS de sucre  
350 g de farine de blé type 405  
0,25 CC de levure sèche

#### Pain blanc fin

210 ml de lait tiède  
30 g de beurre mou  
1,5 CC de sel  
0,5 CC de sucre  
340 g de farine de blé type 405  
1,5 CC de levure sèche

### Programme 3 Pain complet

#### Pain complet

260 g de lait  
7 g de sel  
9 g de sucre  
20 g de beurre  
340 g de farine de blé type 1050  
2 g de levure sèche

#### Pain complet

350 ml d'eau  
4 CS d'huile  
1-2 CC de sel  
400 g de blé finement concassé  
100 g de farine de blé type 1050  
2 CC de levure sèche

### Pain aux raisins

120 ml d'eau  
1 oeuf  
4 CS d'huile  
4 CS de sucre  
1 CC de sel  
315 g de farine de blé type 405  
40 g de raisins  
1,5 CC de levure sèche

### Pain de blé complet

180 ml d'eau  
2 CS d'huile  
2 CS de sucre roux  
1 CC de sel  
281 g de farine de blé complet  
1,5 CC de levure sèche

### Pain aux flocons d'avoine

180 ml d'eau  
2 CS d'huile  
2 CS de sucre roux  
0,5 CC de sel  
105 g de farine de blé type 405  
188 g de farine de blé complet  
85 g de flocons d'avoine  
2,25 CC de levure sèche

### Pain noir de Westphalie

180 ml d'eau  
1 CS d'huile  
2 CS de sucre roux  
1 CC de sel  
30 g de farine de seigle noir type 1150  
105 g de farine de blé complet  
190 g de farine de blé type 405  
1 CC de poudre de cacao non sucré  
1 CC de café instantané  
1,5 CC de levure sèche

### Programme 4 Sucré

#### Pain à la cannelle, aux noix et aux raisins

180 ml d'eau  
4 CC d'huile  
0,5 CC de cannelle  
2 CC de sucre roux  
1 CC de sel  
315 g de farine de blé type 405  
60 g de raisins  
45 g de noix réduites en morceaux  
1,5 CC de levure sèche

#### Pain holiday

60 ml d'eau  
120 ml de lait  
1 CS d'huile  
1,5 CC de sel  
3 CS de sucre  
315 g de farine de blé type 405  
40 g de noix réduites en morceaux  
55 g de fruits confits  
1,5 CC de levure sèche

#### Pain sucré

210 ml de lait  
1,5 CS d'huile  
1,5 CC de sel  
3 CS de sucre  
350 g de farine de blé type 405  
0,25 CC de levure sèche

#### Pain aux raisins

120 g de lait tiède  
30 g de beurre fondu  
1 oeuf  
50 g de sucre  
1 pincée de sel  
300 g de farine de blé type 405  
1,5 CC de levure sèche  
50 g de raisins

## Programme 5 Super rapide

### Pain blanc express

180 ml d'eau  
4 CS d'huile  
4 CS de sucre  
1 CC de sel  
315 g de farine de blé type 405  
2 CC de levure sèche

### Pain blanc

200 ml d'eau  
4 g de sel  
3 g de sucre  
100 g de semoule de blé dur  
230 g de farine type 550  
1,2 g de levure sèche

### Pain rapide

225 ml d'eau  
1 CC de sel  
1 CS de sucre  
350 g de farine (type 204)  
1,5 CC de levure

## Programme 6 Pâte

### Pâte à pizza (pour 2 pizzas)

150 ml d'eau  
2 CC d'huile  
0,75 CC de sel  
0,5 CC de sucre  
300 g de farine de blé type 405  
1,25 CC de levure sèche

### Pâte à petits pains

160 ml de lait  
1 CS d'huile  
1 CC de sel  
1 CS de sucre  
280 g de farine de blé type 405  
0,5 CC de levure sèche

## Programme 7 Pâte à pâtes

Pâte à pâtes  
180 ml d'eau  
1 CS d'huile  
1 CC de sel  
280 g de farine de blé type 405

## Programme 8 Lait caillé

### Pain au lait caillé

225 ml de petit-lait  
1,5 CS de margarine ou de beurre  
1 CC de sel  
2 CS de sucre  
400 g de farine de blé type 405  
0,75 CC de levure sèche

### Pain au lait caillé

160 ml de petit-lait  
1 CC de sel  
1 CS de sucre  
280 g de farine de blé  
0,5 CC de levure sèche

### Pain au lait caillé

220 ml de petit-lait  
30 g de fromage blanc maigre  
1 CS d'huile de tournesol (10 g)  
40 g de graines de blé (à mettre à tremper dans l'eau un jour auparavant)  
1,5 CC de sel (15g)  
0,5 CC de sucre  
80 g de gruaux de blé complet  
30 g flocons d'avoine grossiers  
200 g de farine de blé type 405  
1,5 CC de levure sèche

## Programme 9 Confiture

Mettre les fruits et le sucre à confiture avec un rapport de 2:1 dans la forme de cuisson

Quantités maximum :  
500 g de fruits en morceaux  
250 g de sucre à confiture

Les fruits particulièrement bien appropriés sont les fraises, les framboises, les baies, les abricots, les oranges, les cerises, etc.

**Conseil** : une cuillère à café de jus de citron donne aux confitures un arôme particulier.

Remplissez la confiture encore chaude et liquide dans des pots à confiture. Fermez-les et retournez-les (posez-les sur le couvercle) - de cette manière votre confiture est fermée sous vide.

### Remarque :

La confiture ne se solidifie que lorsqu'elle est refroidie.



Kompernaß Handelsgesellschaft mbH · Burgstraße 21 · D-44867 Bochum  
06/2004-KH2231