

**NOTICE D'UTILISATION  
&  
LIVRET DE RECETTES**

**BIFINETT BM 6600**

Veillez lire attentivement la notice d'utilisation avant la première utilisation de l'appareil. Elle contient toute une série de consignes importantes et utiles.

Cet appareil répond aux directives 73/23/CE, 89/109/CE et 89/336/CE et, par conséquent, aux prescriptions de la CE.

**SÉCURITÉ**

N'utilisez l'appareil que pour le but décrit et uniquement à la maison. Il ne convient pas à une utilisation commerciale.

Ne branchez l'appareil qu'à une prise de courant alternative d'une tension correspondant à la plaque de type.

Ne laissez pas pendre le câble par dessus le bord d'une table ou des arêtes coupantes. Ne rien poser dans ou sur l'appareil.

En cas de dommages, il est interdit d'utiliser et de réparer l'appareil par ses propres moyens. Pour le remplissage des ingrédients, retirez toujours le moule de l'appareil.

Ne touchez en aucun cas les pales de pétrissage pendant que l'appareil fonctionne. Risque de blessure  
Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans surveillance !

Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, débranchez la prise de courant. Ne débranchez jamais la prise en tirant le câble, prenez plutôt la prise.

Si le revêtement anti-adhérent de la pale de pétrissage ou du moule a été endommagé suite à une utilisation incorrecte, ces pièces ne pourront plus être utilisées. Vous obtiendrez des pièces de rechange à bon prix auprès du service après-vente.

N'essayez jamais d'ouvrir l'appareil ou, par exemple, d'accéder à l'intérieur avec des objets métalliques. Ne posez jamais l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité de sources chaudes. Il ne devra pas être posé sous des armoires suspendues, à proximité de rideaux ou trop près de parois. **RISQUE D'INCENDIE !**

Lorsque le câble d'alimentation de l'appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par un service clientèle autorisé pour éviter tous risques.

La surface de l'appareil peut devenir brûlante. Pour cette raison, saisissez-le avec précaution. Utilisez toujours des poignées ou des gants de cuisine, même pour saisir le moule ou le pain.

Ne recouvrez jamais les fentes d'aération.

En cas de formation inhabituelle de fumée, vapeurs ou d'odeurs, débranchez immédiatement la prise électrique. De la pâte peut s'infiltrer et tomber sur les éléments chauffants. Le pain peut s'enflammer ! **RISQUE D'INCENDIE !**

Ne manipulez par le moule ou les pales de pétrissage avec des objets pointus ou coupants.

Les appareils électriques ne sont pas des jouets. Pour cette raison, utilisez et maintenez toujours l'appareil hors de portée des enfants.

Si l'appareil n'est pas utilisé conformément aux prescriptions ou de manière erronée, nous ne prenons aucune garantie pour les dommages en résultant.

Conservez la notice d'utilisation et l'emballage d'origine de l'appareil. La notice d'utilisation est à donner avec l'appareil en cas de transfert à une autre personne. Vous utiliserez l'emballage d'origine pour pouvoir envoyer l'appareil à l'adresse indiquée ci-dessous en cas de réclamation ou de défaut.

## **Avant la première utilisation**

Avant la première utilisation, effectuez une opération de cuisson d'environ 5 minutes (sans ingrédient) avec le couvercle fermé. Il est tout à fait normal - et ce n'est pas un défaut - si l'appareil développe une légère odeur et une légère fumée lors de la première chauffe

## **Préparation**

Posez l'appareil sur une surface fixe et plane. Ouvrir le couvercle. Prenez le moule par la poignée et tirez-le par le haut. Placez-le sur une surface plane. Vérifiez si les pales de pétrissage se trouvent sur les axes.

## **Ingrédients : Conseil pour les quantités**

Petite cuiller de mesure > cuiller à thé arasée grande cuiller de mesure > cuiller à soupe arasée  
(La petite et la grande cuiller font partie de la livraison)  
Les grammes (g) et les millilitres (ml) peuvent être lus sur le récipient de mesure fourni.

## **Ingrédients liquides**

Les ingrédients liquides sont d'abord versés dans le moule. Par exemple, du lait, de l'eau, de l'huile, des œufs, du beurre fondu ou de la margarine.

Les appareils électriques ne sont pas des jouets. Pour cette raison, utilisez et maintenez toujours l'appareil hors de portée des enfants.

## **Ingrédients secs**

Les ingrédients secs sont d'abord mélangés entre eux. Par exemple de la farine, du sel, du sucre. Ensuite, versez dans le moule le mélange des ingrédients secs et liquides.

## **Levure**

N'utilisez que de la levure sèche. Ne l'ajoutez jamais aux ingrédients liquides, mais toujours aux ingrédients secs - dans une petite fontaine faite au centre des ingrédients secs. (La force de fermentation de la levure pourrait décroître, surtout dans le cas d'une opération de cuisson retardée avec la minuterie.)

Maintenant, placez le moule dans l'appareil et appuyez-le vers le bas jusqu'à ce qu'il s'encliquette. Rabattez la poignée. Fermez le couvercle et branchez l'appareil au secteur.

Sur l'écran apparaît "3:25". (> Réglage pour le programme 1 PAIN NORMAL, 1.250 g, croûte moyenne). Il s'agit d'un réglage standard que vous pouvez modifier comme décrit ci-après.

## PROGRAMMES

### 1. PAIN NORMAL

Pour du pain mélangé, fait principalement à partir de farine clair (farine de blé et/ou de seigle).

### 2. PAIN BLANC

Pour le pain fait à partir de farine blanche fortement moulue (la plupart du temps, type 405). Différence par rapport au PAIN NORMAL: croûte croustillante et couleur plus claire.

### 3. PAIN COMPLET

Pour le pain contenant une grande quantité de farine de blé complet et de seigle, d'avoine, de son ou aussi, de différentes "graines" comme des graines de tournesol, de sésame, de lin etc. Différence par rapport au PAIN NORMAL ou PAIN BLANC : plus petit et plus lourd.

### 4. PAIN SUCRÉ

Pour du pain contenant du jus de fruit, du sucre, des flocons de noix de coco, des raisins secs, des fruits secs ou du chocolat.

### 5. CUISSON RAPIDE

Cuisson accélérée à utiliser uniquement pour les recettes avec des ingrédients de base pour le pain (eau, lait, oeuf, éventuellement du beurre ou de la margarine, de la farine, du sel, du sucre, de la levure), c'est-à-dire, pas pour les pains avec des ingrédients spéciaux.

Pour le thème "CUISSON RAPIDE", reportez-vous aussi au chapitre "Les étapes en détail", partie 2.

### 6. PÂTE AU LEVAIN

Préparation de la pâte au levain (pas de cuisson)

### 7. PÂTES ALIMENTAIRES

Préparation des pâtes alimentaires (nouilles etc.) (pas de cuisson)

### 8 BABEURRE

pour le pain contenant du lait sec ou du babeurre (à base de levure). Conseil : pour ce programme, on ne peut modifier ni le poids ni le degré de brunissage. Réglage fin: 1000 g, moyen.

### 9. CONFITURE

Préparation de confitures faites maison

### 10. CUISSON UNIQUEMENT

- a) pour la cuisson de pâtes qui ne doit ni être pétrie, ni monter
- b) b) pour' une deuxième cuisson en cas de longue coupure d'électricité. Le programme n'a pas pu être achevé et, par conséquent, le pain n'est pas entièrement cuit.

## LES ÉTAPES EN DÉTAIL

### 1. Sélection du programme

Appuyez sur la touche PROGRAMME jusqu'à ce que le numéro du programme désiré apparaisse sur l'écran.

### 2. Sélection du degré de brunissage

Avec la touche CROÛTE, on peut définir le degré de brunissage : clair - moyen - foncé.

Le degré de brunissage sélectionné est indiqué sur l'écran par un trait au-dessus de chaque réglage CLAIR, MOYEN ou FONCÉ.

**Attention** Avec cette touche, vous pouvez régler un programme de cuisson rapide pour les programmes 1 PAIN NORMAL, 2 PAIN BLANC et 3 PAIN COMPLET Ce qui permet de réduire le temps de cuisson d'environ 1 heure pour ces programmes.

### 3. Sélection du poids

Avec la touche TAILLE DU PAIN, vous rentrez le poids du pain. Vous avez le choix entre environ 750 g, environ 1000 g et environ 1250 g de pâte. (Du fait de la perte de liquide pendant la cuisson, le poids des ingrédients est souvent supérieur au pain cuit)

Le poids sélectionné est indiqué sur l'écran par un trait en dessous de chaque réglage (750 g - 1000 g - 1250 g).

### 4. Démarrage

Vous démarrez le programme réglé en appuyant sur la touche MARCHE.

### 5. Pendant l'opération de cuisson

Sur l'écran, il est possible à tout moment de vérifier quelle étape du programme de cuisson est effectuée par l'appareil. Elle est indiquée sur l'écran par une petite flèche à droite des mots PRÉCUISSON - PÉTRISSAGE - REPOS - CUISSON etc.

Remarques importantes :

- N'ouvrez le couvercle que lorsque vous devez ajouter des ingrédients. Si vous ouvrez trop souvent le couvercle, le pain peut retomber.

- Pour les programmes 1 (pain normal), 3 (pain complet), 4 (pain sucré) et 8 (babeurre), après environ 20 minutes, une sonnerie retentit (plusieurs „bips"). À ce moment, vous pouvez ajouter les ingrédients spéciaux > par exemple, les noisettes, les raisins secs, les graines de sésame, le cumin, les fruits secs etc.

### 6. Fin du programme de cuisson

Lorsque le programme sélectionné est écoulé, l'appareil commute automatiquement sur la fonction MAINTIEN AU CHAUD pendant 60 minutes. Ce qui permet d'éviter que l'intérieur du pain soit „gluant". Pendant ce temps, le double point clignote sur l'écran.

En appuyant sur la touche ARRÊT, vous pouvez interrompre prématurément le maintien au chaud. Appuyez jusqu'à ce que vous entendiez une tonalité (bip).

Lorsque la cuisson est terminée, débranchez toujours la prise électrique.

## 7. Enlever le pain du moule

Utilisez des poignées ou des gants de cuisine. Ne saisissez jamais l'appareil, le moule ou le pain à mains nues !

Ouvrez le couvercle. Retirez le moule de l'appareil en le prenant par les poignées. Basculez le moule et secouez-le avec précaution pour que le pain sorte.

Il est préférable de laisser refroidir le pain sur une grille à gâteaux.

En règle générale, le pain se détache facilement - grâce au revêtement anti-adhérent du moule. Cependant, si le pain restait collé, détachez-le du moule en utilisant une spatule en plastique que vous passez sur les bords.

N'utilisez en aucun cas un couteau ou un objet métallique. Vous égratigneriez le revêtement.

**Attention** - Après la sortie du pain, vérifiez immédiatement **si les pales de pétrissage ne sont pas restées dans le pain**. Elles cuisent avec le pain, la plupart du temps, elles restent dans le pain lors du démoulage.

N'oubliez pas de les enlever avant de couper des tranches de pain. Vous risqueriez de les endommager. Pour enlever les pales de pétrissage, n'utilisez aucun objet métallique. Essayez, par exemple, avec une cuiller en bois pas trop épaisse.

**Astuce** . Si le pain est encore chaud, l'extraction des pales de pétrissage est plus simple. Cependant, le trou formé sera plus grand qu'avec le pain refroidi.

**Attention** : Laissez refroidir l'appareil pendant environ 112 heures, couvercle ouvert avant de cuire un autre pain.

## Cuisson retardée avec la minuterie

Avec la touche TIMER, vous pouvez programmer l'appareil de telle manière qu'il cuise le pain ou achève sa cuisson à un certain temps (p. ex. le soir, ou prêt pour le petit-déjeuner).

**Attention** : Si vous utilisez des ingrédients facilement putrescibles, il ne faut pas activer la fonction Timer (les aliments facilement putrescibles sont, par exemple, le lait, les oeufs, les produits laitiers ainsi que la crème amère ou le babeurre etc.).

## ÉTAPES

Mettre les ingrédients dans le moule comme décrit.

- Régler le programme, le degré de brunissage et le poids comme décrit ci-dessus. > sur l'écran apparaît le temps de préparation.
- Avec les touches TIMER, régler l'heure à laquelle le pain doit être terminé. Le temps de cuisson proprement dit de chaque programme est calculé dans ce temps. Par exemple : il est 22h. Le pain doit être terminé le lendemain matin à 8h. Vous rentrez alors 10 heures (= différence entre l'heure actuelle et l'heure à laquelle le pain doit être terminé). Pour le programme 2, qui a besoin de 2 heures 35 minutes, l'appareil se mettrait en marche à 4.25 .
- Ensuite, appuyez sur la touche MARCHE. Le doublé point clignote sur l'écran et le compte à rebours commence.

**Attention** : Même pendant le fonctionnement avec la minuterie, ne laissez jamais l'appareil sans surveillance !

### **Que faire en cas de panne de courant ?**

L'appareil peut surmonter des pannes de courant pouvant aller jusqu'à 6 minutes. Dans ce cas, le programme continue normalement jusqu'à ce que le courant revienne.

En cas de pannes de courant durant plus de 6 minutes, dans de nombreux cas, on peut continuer la cuisson avec le programme N° 10 CUISSON UNIQUEMENT. Veuillez lire le passage CUISSON UNIQUEMENT.

**ATTENTION :** Selon la recette et la sensibilité des ingrédients utilisées il se peut qu'il ne soit pas possible de terminer la cuisson après une panne de courant. (Par exemple, le pain pourrait retomber après une longue interruption de l'arrivée de chaleur.)

### **Messages d'erreur sur l'écran**

En cas de manipulation erronée ou de fonction erronée, l'écran affiche un message d'erreur sur l'écran :

**EEE:** L'appareil a un défaut. Ne plus l'utiliser. Envoyer à un service après-vente.

**HHH :** L'appareil a un défaut. Ne plus l'utiliser. Envoyer à un service après-vente.

**E 01 :** La température dans l'appareil est trop élevée. Veuillez l'arrêter et laisser refroidir au moins pendant au moins 1/2 heure avant de faire une nouvelle cuisson.

**E 00 :** La température est trop faible dans l'appareil. Placez l'appareil dans une pièce à température ambiante normale (environ 21 °). Attendez au moins 1 heure, avant de commencer une nouvelle cuisson.

### **CUISSON UNIQUEMENT (Programme 10)**

Avec ce programme, on ne peut cuire que des pâtes sans les pétrir ou bien les laisser monter (R ex. les pâtes que vous avez pétries vous-même auparavant ou - Cf. ci-dessus - dont la préparation a été interrompue par une panne de courant.) 10 Avec la touche PROGRAMME, réglez le PROGRAMME 10 CUISSON UNIQUEMENT 0 Avec les touches TIMER, rentrez le temps de cuisson désiré. 0 Avec la touche MARCHE, démarrez l'opération.

### **ASTUCES TRÈS UTILES**

1. Veillez à ce que tous les ingrédients aient tous à peu près la même température. De préférence, la température ambiante, ou tiède.
2. Avec l'appareil, vous pouvez aussi utiliser des „mix" pour faire du pain. Vérifiez cependant le poids total de tous les ingrédients et assurez-vous qu'il ne dépasse pas les 1250 g. La pâte pourrait déborder et retomber sur les éléments de chauffe.
3. Veillez aussi, pendant la cuisson selon vos propres recettes, à contrôler le poids total des ingrédients pour que a) l'appareil soit correctement programmé b) que la pâte ne déborde pas (Cf ci-dessus).
4. Plus vous utilisez de sucre, plus la croûte sera foncée.
5. Tenez compte du fait que vous modifiez le résultat de la cuisson lorsque vous modifiez chaque ingrédient. Si, par exemple, vous utilisez des fruits secs au lieu de noisettes, vous augmentez la teneur en liquide de la pâte. Ce qui veut dire que vous devez utiliser moins d'eau.
6. Lorsque vous n'êtes pas satisfait du résultat de cuisson, ne modifiez la recette que légèrement. Essayez ensuite encore une fois.
7. N'utilisez en aucun cas trop de levure ou de poudre à lever. La pâte pourrait déborder. De plus, le pain pourrait toucher le couvercle lorsqu'il monte trop.
8. Mettez toujours les ingrédients liquides en premier dans le moule. Ensuite, les ingrédients secs mélangés entre eux.
9. Pour les recettes suivantes à 1250 g, n'augmentez en aucun cas les quantités, sinon la pâte déborderait et pourrait couler sur les éléments de chauffe

## IDÉES DE RECETTES

### PAIN SIMPLE

#### Programme: 1 - PAIN NORMAL

Poids: 750 g et 1000 g

Fonctionnement avec minuterie possible

Ingrédients	Unités de mesure	Quantité	Quantité
	750 g 1000 g		
Eau tiède	MI	350	450
Farine de seigle, Type 997	9	500	680
Sucre	grande cuiller de mesure	1	1
Sel	petite cuiller de mesure	1 1/2	2
Levure 9	7	11	

### PAIN BLANC

#### Programme: 2 - PAIN BLANC

Poids : 1250 g

Fonctionnement avec minuterie : impossible du fait que la recette comporte des ingrédients facilement putrescibles (lait).

Ingrédients	Unités de mesure	Quantité
Lait tiède	MI	400
Beurre, mou	9	50
Sucre	petite cuiller de mesure	1 1/2
Sel	petite cuiller de mesure	4
Farine blanche, Type 405	9	790
Levure 9		

### PAIN AUX HERBES

#### Programme: 2 - PAIN BLANC

Poids: 1000 g

Fonctionnement avec minuterie possible

Ingrédients	Unités de mesure	Quantité
Eau tiède	MI	400
Levain naturel	9	100
Farine de seigle, Type 1150	9	400
Sucre	petite cuiller de mesure	1
Sel	grande cuiller de mesure	1
Poivre noir, moulu	petite cuiller de mesure	1
Herbes mélangées, congelées	9	25
Levure 9	7	

## **PAIN AUX TROIS CÉRÉALES**

### **Programme : 3 - PAIN COMPLET**

Poids: 1000 g

Fonctionnement avec minuterie : impossible du fait que la recette comporte des ingrédients facilement putrescibles (lait, lait caillé, oeuf).

Ingrédients	Unités de mesure	Quantité
Lait tiède	MI	250
Lait caillé	grande cuiller de mesure	11/2
oeuf	unité	1
Beurre ou margarine	9	50
Farine de blé, Type 1050	9	500
Sels aux herbes	petite cuiller de mesure	1
Levure	9	7
<u>Ajouter lorsque l'appareil sonne (bip)</u>		
Graines de sésame	9	25
Graines de blés	9	50
Graines de tournesol	9	25

Astuce : Au lieu des graines de blé, vous pouvez aussi utiliser des graines de courge ou de sésame.

## **PAIN À L'OIGNON**

### **Programme : 2 - PAIN BLANC**

Poids : 1250 g

Fonctionnement avec minuterie possible

Ingrédients	Unités de mesure	Quantité
Eau tiède	MI	400
Huile de tournesol	grande cuiller de mesure	3
Sucre	petite cuiller de mesure	11/2
Sel aux herbes	petite cuiller -de mesure	4
Farine de blé, Type 1050	9	790
Oignons grillés	9	100
Levure	9	il

## **PAIN RUSTIQUE AU JAMBON**

### **Programme: 3 - PAIN COMPLET**

Poids : 1000 g

Fonctionnement avec minuterie : possible

Ingrédients	Unités de mesure	Quantité
Eau tiède	MI	270
Levain naturel	9	100
Farine de seigle, Type 1150	9	250
Farine de blé, Type 1050	9	250
Sucre	petite cuiller de mesure	1
Sel	petite cuiller de mesure	1
Levure	9	7
À ajouter lorsque l'appareil sonne (bip) :		
Lard, en dés	9	130

### **PAIN AUX RAISINS SECS avec de la cannelle**

**Programme: 4 - PAIN SUCRÉ Poids: 1250 g**

Fonctionnement avec minuterie : impossible du fait que la recette comporte des ingrédients facilement putrescibles (lait).

Ingrédients	Unités de mesure	Quantité
Lait tiède	MI	400
Beurre fondu	9	50
Sucre	petite cuiller de mesure	11/2
Sel	petite cuiller de mesure	4
Farine de blé, Type 405	9	790
Cannelle	petite cuiller de mesure	4
Levure	9	11

À ajouter lorsque l'appareil sonne (bip) :

Raisins secs 9 110

Astuce : Saisissez les raisins et pulvérissez-les de farine avant de les jeter dans la pâte. Ainsi, ils ne tomberont pas tous au fond du moule.

### **PAIN AUX AMANDES avec des abricots**

**Programme: 4 - PAIN SUCRÉ Poids : 1250 g**

Fonctionnement avec minuterie : impossible du fait que la recette comporte des ingrédients facilement putrescibles (lait, oeufs).

Ingrédients	Unités de mesure	Quantité
Lait tiède	MI	250
Beurre fondu	9	75
Oeuf	unité	1
Sucre	9	100
Sel	petite cuiller de mesure	1/2
Farine de blé, Type 405	9	720
Levain	9	

À ajouter lorsque l'appareil sonne (bip)

Abricots secs coupés

en petits morceaux 9 60

Amandes, pilées 9 60

### **PROGRAMMES POUR LA CONFITURE, LE BEURRE, LA PÂTE**

Ces programmes vous permettent de préparer vos propres recettes. Mettez chaque ingrédient dans le moule, fermez le couvercle et démarrez le programme souhaité :

6 : PÂTE AU LEVAIN,

7 : PÂTES ALIMENTAIRES,

8 : PAIN AU BABEURRE,

9 : CONFITURE

## NETTOYAGE

Avant le nettoyage, débranchez toujours la prise de courant et laissez refroidir l'appareil

Lavez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide, bien essuyé, ensuite, frottez-le pour le sécher. N'utilisez aucun produit de nettoyage agressif ou abrasif.

Pour le nettoyage de l'intérieur de l'appareil, du moule, des pales de pétrissage et de l'élément de chauffe, n'utilisez aucune éponge rugueuse, aucun objet métallique et aucun produit de nettoyage agressif ou abrasif. Utilisez une éponge douce ou un chiffon doux. Lavez à sec. Laissez le couvercle ouvert et laissez sécher à fond l'intérieur.

Veillez à ce qu'il n'y ait jamais d'eau qui entre dans l'appareil.

Ne plongez jamais le moule dans l'eau et ne lavez jamais le moule et les pales de pétrissage dans une machine à laver la vaisselle.

**Attention** : Le revêtement anti-adhérent du moule et des pales de pétrissage ne doit en aucun cas être endommagé par des objets durs ou abrasifs.

Si les pales de pétrissage restaient dans le moule (et non dans le pain), retirez-les toujours d'abord des axes lorsque le moule est déjà sorti de l'appareil. Attention . immédiatement après la cuisson, les pales sont encore très chaudes. Ne les saisissez pas à mains nues !

Si les pales de pétrissage restent bloquées sur les axes, remplissez le moule d'eau chaude et laissez reposer pendant environ 1/2 heure. Ensuite, vous pourrez retirer facilement les pales de pétrissage.

Nettoyez les pales de pétrissage avec une lessive ou laissez-les tremper. Veillez à bien enlever les restes de pâte dans le trou du bas .

Séchez le moule et les pales de pétrissage avec un chiffon doux.