

OUTIROR

MACHINE A PAIN DOUBLE

Modèle : **BMD 1023-1**



AVERTISSEMENT ! Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique et de blessure des personnes, lors de l'utilisation, il est recommandé de toujours respecter les précautions de sécurité de base, y compris la précaution suivante :

Lire toutes ces instructions avant de mettre ce produit en fonctionnement et conserver ces instructions.

CONSIGNES DE SECURITE

- A. Conserver cette notice.
- B. Toujours respecter les mises en garde figurant dans cette notice.
- C. Respecter les instructions d'utilisation et de sécurité.
- D. Eau et humidité : cet appareil ne doit pas être utilisé dans un environnement humide ou à proximité de l'eau. Ne pas utiliser près d'une baignoire, d'un lavabo, d'un évier, d'une piscine ou dans un sous-sol humide par exemple.
- E. Projection ou vapeur de graisse : Ne pas exposer à une source de projection ou de vapeur grasse (comme dans une cuisine par exemple)
- F. Support : Toujours placer l'appareil sur un support stable. Si l'appareil est placé sur un support mobile (chariot, table roulante...), s'assurer de sa stabilité et le déplacer avec précaution, afin d'éviter que l'ensemble ne se renverse. Eviter les arrêts brusques. Ne pas rouler sur une surface irrégulière. Déplacer lentement et sans force excessive.
- G. Chaleur : Ne pas placer l'appareil à proximité d'une source de chaleur (radiateur, four, cheminée...)
- H. Source d'alimentation : respecter les instructions de branchement et les marquages figurant sur l'appareil.

- I. Protection du câble d'alimentation : S'assurer que les câbles sont placés de telle façon qu'ils ne risquent pas d'être piétinés ou écrasés. Ne pas placer d'objets sur ou contre les câbles. Ne pas tordre les câbles. Faire particulièrement attention aux points de jonction entre les câbles et la prise d'alimentation, et entre les câbles et l'appareil.
- J. Entretien : suivre les instructions de nettoyage en fin de ce manuel.
- K. En cas de période prolongée de non-utilisation, débrancher l'appareil.
- L. Ne pas tenter d'ouvrir l'appareil. Les pièces qu'il contient ne sont pas réparables par l'utilisateur. Toutes réparations doivent être effectuées par un technicien qualifié
- M. L'appareil doit être dépanner par un professionnel si :
 - Le câble d'alimentation ou la prise sont endommagés.
 - Des objets ou du liquide ont pénétré dans l'appareil.
 - L'appareil a été exposé à la pluie.
 - L'appareil ne fonctionne plus correctement.
 - L'appareil est tombé ou si le corps de l'appareil est endommagé.

Ceci afin d'éviter un danger.

TABLE DES MATIERES

1. PRECAUTIONS IMPORTANTES	3
2. INSTRUCTION DU PANNEAU DE COMMANDE.....	4
2.1 Disposition générale sur le panneau de commande et correspondance :	4
2.2 Instructions de l'affichage du panneau de commande	5
2.3 Fonctions des boutons.....	5
3. TABLEAU DES CYCLES	6
4. INSTRUCTIONS D'UTILISATION	6
5. INSTRUCTIONS POUR LES FONCTIONS SPECIALES	8
6. DEMONSTRATION	10
7. RECETTES STANDARD DE PAIN	11
8. ENTRETIEN	12
9. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	12

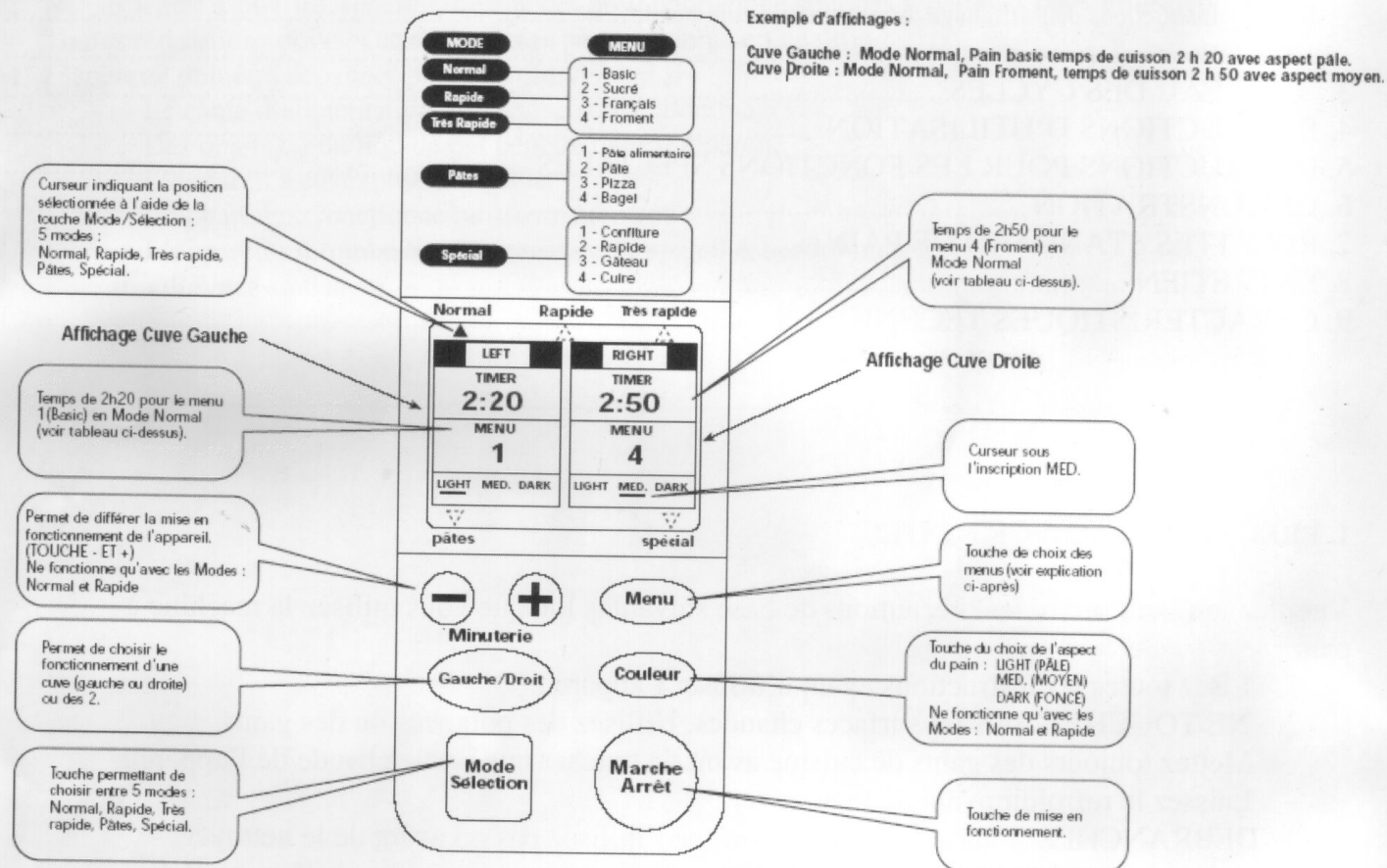
1. PRECAUTIONS IMPORTANTES

Veillez toujours suivre les précautions de base suivantes lorsque vous utilisez la machine à pain :

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. **NE TOUCHEZ PAS** les surfaces chaudes. Utilisez des poignées ou des gants.
Mettez toujours des gants de cuisine avant de toucher une partie chaude de l'appareil.
Laissez le refroidir avant de le nettoyer.
3. **DEBRANCHEZ** l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas ou avant de le nettoyer.
Laissez-le toujours refroidir avant d'ajouter ou de retirer toute pièce de l'appareil.
4. **N'EXPOSER** pas l'appareil ou le câble à l'eau ou tout autre liquide.
5. Ne laissez pas des enfants seuls près de l'appareil et ne laissez pas utiliser l'appareil sans surveillance.
6. **NE PLACEZ PAS** d'objet sur le câble. Débranchez la prise lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.
7. **N'UTILISEZ PAS** l'appareil si le câble ou la prise est endommagé(e) ou si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou a été endommagé. Contactez le Service Consommateurs si vous avez des doutes sur son fonctionnement.
8. **EVITEZ** de toucher les parties en mouvements de l'appareil.
9. **N'UTILISER AUCUNE** pièce supplémentaire sans l'accord du fabricant de l'appareil, au risque d'endommager l'appareil ou de vous blesser.
10. Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement. Ne l'utilisez pas en plein air ou dans tout autre endroit.
11. Eloignez le câble secteur de toute surface chaude et ne posez pas de masque à poussière ou de combustible sur l'appareil.
12. **NE METTEZ PAS** l'appareil dans un four ou près d'une flamme ou d'une plaque électrique.
13. Eloignez la machine à pain du mur ou de tout autre objet de 5 centimètres au moins.
14. Evitez de toucher les lames de la prise lorsque vous branchez ou débranchez l'appareil de la prise murale.

2. INSTRUCTION DU PANNEAU DE COMMANDE

2.1 Disposition générale sur le panneau de commande et correspondance :



NORMAL / FAST / EXPRESS →

1. basic
2. sweet
3. French
4. Wheat

PATES

1. Pasta
2. Dough
3. Pizza
4. Bagel

SPECIAL

1. Jam
2. Quick
3. Cake
4. Bake

NORMAL / RAPIDE / TRES RAPIDE

1. simple
2. sucré
3. Français
4. Froment

PATES

1. Pâtes alimentaires
2. Pâtes
3. Pizza
4. Bagel

SPECIAL

1. Confiture
2. Rapide
3. Gâteau
4. Cuire

LEFT
 RIGHT
 TIMER
 MENU
 LIGHT, MED, DARK
 Color
 Mode Select
 Start / Stop

GAUCHE
 DROITE
 MINUTERIE
 MENU
 PALE, MOYEN, FONCE
 Couleur
 Sélection de mode
 Démarrage / Arrêt

2.2 Instructions de l'affichage du panneau de commande

L'appareil BDM 1023-1 offre 5 modes de fonctionnement différents, qui sont :
 NORMAL, RAPIDE, PATES et SPECIAL.

- ▲ indique le mode activé
- « GAUCHE » et « DROITE » indiquent le statut des récipients de gauche et de droite.
- « MINUTERIE » affiche le cycle de temps du menu sélectionné.
- « MENU » indique le code du menu « 1, 2, 3, 4 ». Ces codes sous les modes différents représentent les menus suivants :

Mode : Normal, Rapide, Très rapide

« 1 » - Simple
 « 2 » - Sucré
 « 3 » - Français
 « 4 » - Froment

Mode : Pâtes

« 1 » - Pâtes alimentaires
 « 2 » - Pâte
 « 3 » - Pizza
 « 4 » - Bagel

Mode : Spécial

« 1 » - Confiture
 « 2 » - Rapide
 « 3 » - Gâteau
 « 4 » - Cuire

- Le signe « _ » sous « PALE, MOYEN, FONCE » indique la couleur de la croûte.

2.3 Fonctions des boutons

INTERRUPTEUR GENERALE (Situé sous la machine à pain).

Basculer cet interrupteur sur « I » pour mettre sous tension la machine à pain.

Basculer cet interrupteur sur « O » pour mettre hors tension la machine à pain.

GAUCHE / DROITE

Appuyer sur ce bouton pour sélectionner le récipient de droite ou de gauche. Si aucune sélection n'est faite, les deux récipients seront choisis.

SELECTION DE MODE

Sert à sélectionner le mode d'utilisation. Lorsque vous utilisez les deux récipients en même temps, vous devez sélectionner le même mode pour le récipient de droite et pour celui de gauche.

MINUTERIE « +- »

Sert à augmenter ou à baisser la minuterie, et à afficher la minuterie sur l'écran. Appuyez sur « + » pour augmenter la minuterie de 10 minutes.

COULEUR

Appuyer sur « COULEUR » pour sélectionner « PALE », « MOYEN » ou « FONCE ».

DEMARRAGE / ARRET

Utilisez ce bouton pour mettre en marche l'appareil ou pour l'arrêter.

3. TABLEAU DES CYCLES

PROCEDURE PROGRAMMES		TEMPO. (H)	TEMPS TOTAL (H)	PETRIR 1 (mn)	LEVER 1 (mn)	PETRIR 2 (mn)	LEVER 2 (mn)	PUNCH (s)	LEVER 3 (mn)	CUIRE (mn)	CHAUFFER (mn)	FRUIT & NOIX (H)
NORMAL	SIMPLE	12:00 H	2:20 H	5 mn	5 mn	20 mn	40 mn	30 s	22 mn	48 mn	60 mn	2:00 H
	SUCRE	12:00 H	2:30 H	5 mn	5 mn	20 mn	40 mn	30 s	25 mn	55 mn	60 mn	2:10 H
	Français	12:00 H	2:40 H	5 mn	5 mn	20 mn	40 mn	30 s	30 mn	60 mn	60 mn	2:20 H
RAPIDE	FROMENT	12:00 H	2:50 H	5 mn	5 mn	20 mn	40 mn	30 s	50 mn	50 mn	60 mn	2:30 H
	SIMPLE	12:00 H	1:20 H	15 mn	20 mn	-	-	-	-	45 mn	60 mn	1:00 H
	SUCRE	12:00 H	1:30 H	15 mn	25 mn	-	-	-	-	50 mn	60 mn	1:25 H
TRES RAPIDE	Français	12:00 H	1:40 H	15 mn	25 mn	-	-	-	-	60 mn	60 mn	1:35 H
	FROMENT	12:00 H	1:50 H	15 mn	35 mn	-	-	-	-	60 mn	60 mn	1:45 H
	SIMPLE	-	0:45 H	10 mn	8 mn	-	-	-	-	27 mn	60 mn	-
PATES	SUCRE	-	0:50 H	10 mn	10 mn	-	-	-	-	30 mn	60 mn	-
	Français	-	0:55 H	10 mn	10 mn	-	-	-	-	35 mn	60 mn	-
	FROMENT	-	0:58 H	10 mn	13 mn	-	-	-	-	35 mn	60 mn	-
PATES ALIMENTAIRES	PATES	-	0:14 H	14 mn	-	-	-	-	-	-	-	-
	PATES	-	1:30 H	14 mn	15 mn	11 mn	50 mn	5 s	-	-	-	1:22 H
	PIZZA	-	0:50 H	20 mn	30 mn	-	-	5 s	-	-	-	-
SPECIAL	BAGEL	-	1:50 H	20 mn	90 mn	-	-	5 s	-	-	-	1:45 H
	CONFITURE	-	1:05 H	15 mn	-	-	-	-	-	50 mn	-	-
	RAPIDE	-	1:43 H	3 mn	5 mn	5 mn	-	-	-	90 mn	60 mn	-
GATEAU	GATEAU	-	1:34 H	8 mn	-	-	-	-	-	86 mn	-	-
	CUIRE	-	1:00 H	-	-	-	-	-	-	60 mn	60 mn	-

4. INSTRUCTIONS D'UTILISATION**1. Le Pain :**

Selon les recettes, les étapes à suivre sont les suivantes :

- (1) Placez les bras malaxeur sur le récipient en l'alignant avec le plat de l'arbre moteur.
- (2) Verser les ingrédients tels que l'eau, la farine, les oeufs etc. dans le récipient et dans l'ordre indiquée par la recette. **Ajoutez toujours la levure en dernier** et versez-la au milieu des autres ingrédients.

- (3) Avec les deux mains, insérez le récipient en l'alignant avec le système d'entraînement situé au fond de l'appareil jusqu'à ce que vous entendiez un déclic, indiquant que le récipient est fermement enclenché. Fermez le couvercle.
- (4) Branchez l'appareil, les minuteries de « GAUCHE » et de « DROITE » indiquent « 2 :20 ». Pour le moment, l'appareil est automatiquement réglé pour une utilisation des deux récipients. Appuyez sur le bouton « GAUCHE / DROITE » pour choisir le récipient de gauche, de droite ou les deux récipients.
- (5) Appuyez sur « SELECTION DE MODE ». L'appareil dispose de 5 modes au choix. Il est réglé par défaut sur « NORMAL ».
- (6) Appuyer sur « MENU », et regarder bien l'affichage. Si vous avez choisi les deux récipients, il y a 10 combinaisons possibles pour le mode de fonctionnement «1,2,3 » tel qu'indiqué ci-dessous (« 1 », « 2 », « 3 », « 4 » sont les codes du menu)
 (G : «1 » D : « 1 ») (G : «1 » D : « 2 ») (G : «1 » D : « 3 ») (G : «1 » D : « 4 »)
 (G : «2 » D : « 2 ») (G : «2 » D : « 3 ») (G : «2 » D : « 4 »)
 (G : «3 » D : « 3 ») (G : «3 » D : « 4 »)
 (G : «4 » D : « 4 »)
 Si vous n'effectuez aucune sélection, l'appareil se règle par défaut sur G : «1 » D : « 1 ».
- (7) Après avoir choisi le menu, appuyer sur « COULEUR » pour choisir la couleur de la croûte, PALE, MOYEN ou FONCE. Si vous avez choisi les deux récipients, il y a 9 combinaisons possibles pour les récipients de gauche et de droite tel qu'indiqué ci-dessous (« _ » sous « PALE », « MOYEN », « FONCE »). Pas de sélection de couleur sous les modes 3, 4, 5.
 (G : « MOYEN » D : « MOYEN ») (G : « MOYEN » D : « FONCE »)
 (G : « MOYEN » D : « PALE ») (G : « FONCE » D : « MOYEN »)
 (G : « FONCE » D : « FONCE ») (G : « FONCE » D : « PALE »)
 (G : « PALE » D : « MOYEN ») (G : « PALE » D : « FONCE »)
 (G : « PALE » D : « MOYEN »)
 Si vous n'effectuez aucune sélection, l'appareil se règle par défaut sur (G : « MOYEN » D : « MOYEN »)
- (8) Si vous avez besoin de la minuterie, appuyer sur « MINUTERIE » pour la régler selon le délais désiré. La méthode de calcul est la suivante :
 Durée de fonctionnement = Heure de démarrage du menu + Durée
- (9) Appuyer sur le bouton « DEMARRAGE / ARRET » pendant 0.5 seconde pour mettre l'appareil en marche.
 * Lorsque vous voulez arrêter l'appareil pour changer les réglage, appuyez 1 seconde sur le bouton « DEMARRAGE / ARRET ». Autrement, une fois que l'appareil est en marche, ne touchez plus au panneau de commande.
- (10) Lorsque la minuterie atteint « 0 :00 », la cuisson est terminée. Vous entendrez 10 bips consécutifs puis l'appareil se mettra en mode « RECHAUFFER ». Au bout d'une heure, l'appareil émettra de nouveau bips pour vous avertir. Appuyer sur « DEMARRAGE / ARRET » pour réinitialiser l'appareil. Si vous voulez arrêter l'appareil pendant la cuisson, appuyer 1 seconde sur le bouton « DEMARRAGE / ARRET » vous entendrez alors un bip et l'appareil se réinitialisera.
- (11) Lorsque le pain a fini de cuire, prenez des gants de cuisine et tourner le récipient pour sortir le pain. **Retirez le bras malaxeur avant de manger le pain.** Avant de sortir le pain, appuyer 1 seconde sur le bouton « DEMARRAGE / ARRET » pour arrêter l'appareil.
- (12) Si vous faites du pain aux fruits et au noix, ajoutez les après avoir entendu les 12 bips.

Consulter le tableau des cycles pour savoir à quel moment vous pouvez les ajouter.
Ne touchez pas le panneau de commande lorsque vous ajoutez des fruits et des noix.

NOTA :
VOUS REMARQUEREZ QUE VOUS POUVEZ UTILISER UNE OU 2 CUVES, VOUS POUVEZ DE CE FAIT PRÉPARER UN PAIN SUCRÉ AVEC UN PAIN AU FROMENT.

CERTAINES FONCTIONS NE SONT PAS POSSIBLES :
FAIRE DU PAIN ET CUIRE DE LA CONFITURE ETC...
LE TABLEAU CI-CONTRE VOUS INDIQUE LES POSSIBILITÉS.

		CUVE DROIT		NORMAL		RAPIDE		TRÈS RAPIDE		PÂTES		SPÉCIAL	
CUVE GAUCHE		Simple	Sucré	Froment	Froment	Simple	Sucré	Froment	Froment	Pâte alimentaire	Pâte	Confiture	Spécial
NORMAL	1	X	X	X	X								
	2		X	X	X								
	3			X	X								
	4				X								
RAPIDE	1			X	X	X	X						
	2				X	X	X						
	3					X	X						
	4						X						
TRÈS RAPIDE	1					X	X	X	X				
	2						X	X	X				
	3							X	X				
	4								X				
PÂTES	1									X	X		
	2									X	X		
	3										X	X	
	4											X	X
SPÉCIAL	1											X	X
	2												X
	3												
	4												

NOTA :
Les combinaisons possibles entre la cuve Gauche et la cuve Droite sont repérées par la croix.
Exemple : Vous pouvez faire des pâtes alimentaires dans la cuve Gauche et des pâtes dans la cuve droite.
Vous pouvez faire du pain simple dans la cuve Gauche et du pain au froment dans la cuve Droite.
Par contre il est impossible de cuire du pain d'un cote et pétrir des pâtes ou faire de la confiture de l'autre.

2. La Pâte

Les étapes à suivre pour faire de la pâte sont les mêmes que celles du pain. Cependant, n'ajoutez ni sel, sucre, lait en poudre, etc..

Lorsque la pâte est faite, l'appareil émettra 10 bips pour vous prévenir.

3. La confiture

- Versez les ingrédients de la recette dans le récipient.
- Enclenchez fermement le récipient dans le compartiment à pétrissage.
- Sélectionner le menu « JAM » (CONFITURE).
- Appuyer sur « DEMARRAGE / ARRET » pour commencer la cuisson.
- Lorsque tout est fini, sortez la confiture et régalez-vous.

5. INSTRUCTIONS POUR LES FONCTIONS SPECIALES

1. Mémorisation en cas de panne secteur

En cas de panne de courant, la machine à pain dispose d'une fonction mémoire. Lorsque l'appareil est en marche et que vous débranchez la prise ou qu'une panne de courant survient (en cas de panne d'alimentation) et si cette interruption ne dure pas plus de 7 minutes, la machine à pain reprendra la cuisson normalement, mais la durée de cuisson aura changé.

Temps nécessaire = durée de la panne de courant + durée de cuisson préalablement réglée

Si la panne de courant dure plus de 15 minutes, la machine à pain ne pourra pas reprendre la cuisson normalement.

Si la machine à pain n'est pas remise en marche, elle retournera sur son réglage par défaut.

2. AVERTISSEMENT EN CAS DE D'ANOMALIES OU DE TRES HAUTE TEMPERATURE, FONCTION DE PROTECTION AUTOMATIQUE

La machine à pain garde les conditions de fonctionnement normal en mémoire et dispose d'une fonction de protection automatique en cas d'anomalies. Vous serez donc averti des anomalies et pourrez agir en conséquence.

(1) En cas d'anomalies

Si les conditions de fonctionnement ne sont pas adéquates pour le menu, par exemple si vous avez choisi de faire du pain ou de la pâte et que la température dans le compartiment de pétrissage est trop élevée ou trop basse, c'est-à-dire si la température est inférieure à -10°C ou supérieure à $+50^{\circ}\text{C}$, la machine à pain s'arrêtera automatiquement lorsque vous le mettrez en marche et l'écran LCD affichera « E00 » ou « E01 ». L'appareil émettra également des bips pour vous avertir.

Dans ce cas, sortez le récipient en prenant les dispositions nécessaires (gants de protections) et réinsérez-le lorsque la température est redevenue normale. Puis sélectionner le menu désiré, la durée de cuisson et mettez la machine en marche.

Si la machine ne fonctionne toujours pas, elle est peut être défectueuse. Contacter le vendeur de la machine ou amenez la chez un réparateur.

(2) En cas de claquage

La machine à pain détecte automatiquement des anomalies, telles qu'un circuit ouvert ou un court circuit au niveau de la sonde de température.

En cas de circuit ouvert de la sonde de température, lorsque vous branchez l'appareil, l'écran LCD affiche « EEE » et l'appareil émet plusieurs bips brefs pour vous en avertir.

En cas de court circuit de la sonde de température, lorsque vous branchez l'appareil, l'écran LCD affiche « HHH » et l'appareil émet plusieurs bips brefs pour vous en avertir. Contacter le vendeur de la machine ou amenez la chez un réparateur.

3. FONCTION BIPS DE RAPPEL

L'appareil émet de nombreux bips pour vous informer de l'état de cuisson. Veuillez lire les explications suivantes :

(1) Branchement de l'appareil, 1 bip.

(2) Pression du bouton « GAUCHE/DROITE », « SELECTION DE MODE », « MENU », « COULEUR » ou « MINUTERIE », 1 bip pour chaque pression. Si vous laissez votre doigt appuyé sur les boutons, vous entendrez des bips brefs de manière continue.

- (3) A chaque fois que vous appuyez sur le bouton « DEMARRAGE / ARRET », l'appareil émet un bip.
- (4) Lorsque vous faites du pain aux fruits et au noix, l'appareil émettra 12 bips lorsqu'il sera temps d'ajouter les fruits et les noix à la pâte.
- (5) Lorsque tout est terminé, l'appareil émettra 5 bips pour vous avertir. Lorsque la fonction Réchauffer se termine, l'appareil émettra 10 nouveaux bips.

6. DEMONSTRATION

Prenons par exemple le mode « NORMAL »

Récipient de gauche : SIMPLE

Récipient de droite : Français

Couleur : PALE

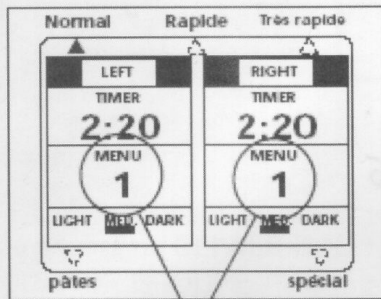
Couleur : MOYEN

1. Branchez l'appareil. L'appareil étant réglé par défaut pour une utilisation des deux récipients dans le mode NORMAL, il est nécessaire d'appuyer sur les boutons « GAUCHE/DROITE » et « SELECTION DE MODE ».
2. Appuyer sur « MENU » pour afficher le code du Menu. GAUCHE « 1 » (SIMPLE), DROITE « 2 » (FRANÇAIS).
3. Appuyer sur « COULEUR », pour faire apparaître le « _ » sous PALE pour GAUCHE, MOYEN pour DROITE.
4. Appuyer sur « DEMARRAGE/ARRET » pour mettre en marche le menu.
5. Avant d'appuyer sur « DEMARRAGE/ARRET », vous pouvez régler la minuterie en appuyant sur MINUTERIE « + » ou « - ».
6. Appuyer sur « DEMARRAGE/ARRET » pour exécuter le cycle programmé.
7. Lorsque tout est terminé, appuyer sur « DEMARRAGE/ARRET » pour réinitialiser l'appareil.

MACHINE À PAIN

ADDITIF

PRÉCAUTION D'EMPLOI LORSQUE VOUS N'UTILISEZ QU'UNE SEULE CUVE



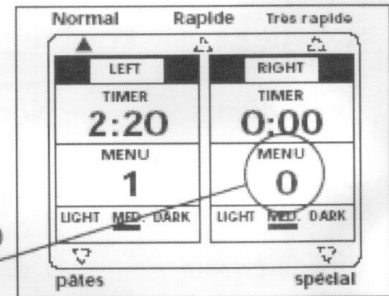
Chaque chiffre 1 indique le fonctionnement d'une cuve

Lorsque vous branchez l'appareil, vous obtenez cet affichage indiquant que la machine fonctionnera avec les 2 cuves.



Si vous n'utilisez l'appareil que pour un seul pain, ou **une seule cuisson**, vous devez impérativement **désactiver une cuve**.

Appuyez par pression successive sur cette touche pour faire apparaître le chiffre 0 à gauche ou à droite.



Dans cet exemple, la cuve de Gauche est activée (1), La cuve droite est désactivée (0).

La résistance de chauffage GAUCHE FONCTIONNERA et la résistance de chauffage DROITE NE FONCTIONNERA PAS.

ATTENTION

SI VOUS NE RESPECTEZ PAS CES CONSEILS CI-DESSUS :

CAS D'UTILISATION D'UNE CUVE ET RÉGLAGES FONCTIONNEMENT 2 CUVES, LE CÔTÉ NON POURVU DE PÂTE, PROVOQUERA UNE DÉTÉRIORATION DE L'APPAREIL ET PRINCIPALEMENT DU COUVERCLE.

REMARQUE : Il est à noter que même si une cuve est désactivée les 2 axes de pétrissage gauche et droit tournent. Ceci est conforme à la conception de l'appareil : un seul moteur pour les 2 axes de rotation.

7. RECETTES STANDARD DE PAIN

Utiliser une farine de type 45 ou 55.

Recette simple de pain :

Ingrédients :	Normal (1.0 livre)
Eau	½ Tasse + 3c. à soupe
Huile	1 c. à soupe
Sel	1 c. à soupe
Sucre	1 + ½ c. à soupe
Lait en poudre	1 c. à soupe
Farine à pain	2 Tasses
Levure sèche	1 + ½ c. à soupe

150 ml / 140

260g

1 tasse d'eau → 225g ⇒ 22!

1 tasse → 130g farine

$$TH = \frac{150}{260} = 0,58$$

Recette du pain complet :

Ingrédients :	Normal (1.0 livre)
Eau	¾ Tasse + 3c. à soupe
Huile	2 c. à soupe
Sel	1 c. à soupe

200 ml / 190

Sucre brun 4 c. à soupe
 Lait en poudre 2 c. à soupe
 Farine à pain 2 Tasses
 Levure sèche 1 c. à soupe

360g

TH = 0,77

pain complet

Recette du pain Français :

Ingrédients : Normal (1.0 livre)

Eau 2/3 Tasse + 1 c. à soupe
 Huile 1 c. à soupe
 Jus de citron 1 c. à soupe
 Sel 3/4 c. à soupe
 Sucre 1 c. à soupe
 Farine à pain 2 Tasses
 Levure sèche 1 + 1/2 c. à soupe

170g / 165

260g.

TH = 0,65

Recette du pain sucré :

Ingrédients : Normal (1.0 livre)

Eau 1/2 Tasse + 4 c. à soupe
 Huile 1 c. à soupe
 Sel 1/2 c. à soupe
 Sucre 1/4 c. de tasse
 Lait en poudre 1 c. à soupe
 Farine à pain 2 tasses
 Levure sèche 1 + 1/2 c. à soupe

= 140g

260g.

TH = 0,54

8. ENTRETIEN

Avant tout entretien, débrancher la prise d'alimentation.

- Ne pas utiliser de produits volatiles sur l'appareil (Nettoyant en aérosol, insecticides.....).
- Nettoyer l'appareil avec un chiffon propre et doux.
- Ne pas immerger les bacs amovibles lorsqu'ils sont encore chauds.
- Nettoyer les bacs amovibles avec une éponge et un produit non abrasif et non corrosif.
- Sécher complètement les bacs amovibles avant rangement ou réutilisation.

9. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Type : BMD 1023-1
 Tension d'alimentation : 220V ~ 50Hz
 Puissance : 1150W
 Classe d'isolation : I



: Utilisation à l'intérieur seulement.

**DECLARATION "CE"
DE CONFORMITE**

Je soussigné **OLIVIER ROOR**, représentant légal de
OUTIROR GROUPE
Parc d'activités Equatop Boulevard Alfred Nobel
BP 300
37542 SAINT CYR SUR LOIRE CEDEX
déclare que :

MACHINE A PAIN DOUBLE / 022336 02256

importée par la société OUTIROR a été conçue, fabriquée et commercialisée en conformité
avec les normes :

- EN 55014 - 1
- EN 55014 - 2
- EN 61000 - 3 - 2
- EN 61000 - 3 - 3

Suivant les recommandations des directives :

- * Basse tension : 1973/23 CEE modifiée et 1993/68 CEE
- * Compatibilité électromagnétique : 1989/336 CEE modifiée et 1993/68 CEE

A Saint Cyr sur Loire : 14 septembre 2004

Signataire,

