

# taurus

## MY BREAD

Panificadora doméstica

Bread maker

Machine à pain

Brotbackautomat

Macchina del pane

Panificadora doméstica

Huishoudelijke broodmachine

Automat do pieczenia chleba

do domowego użytku

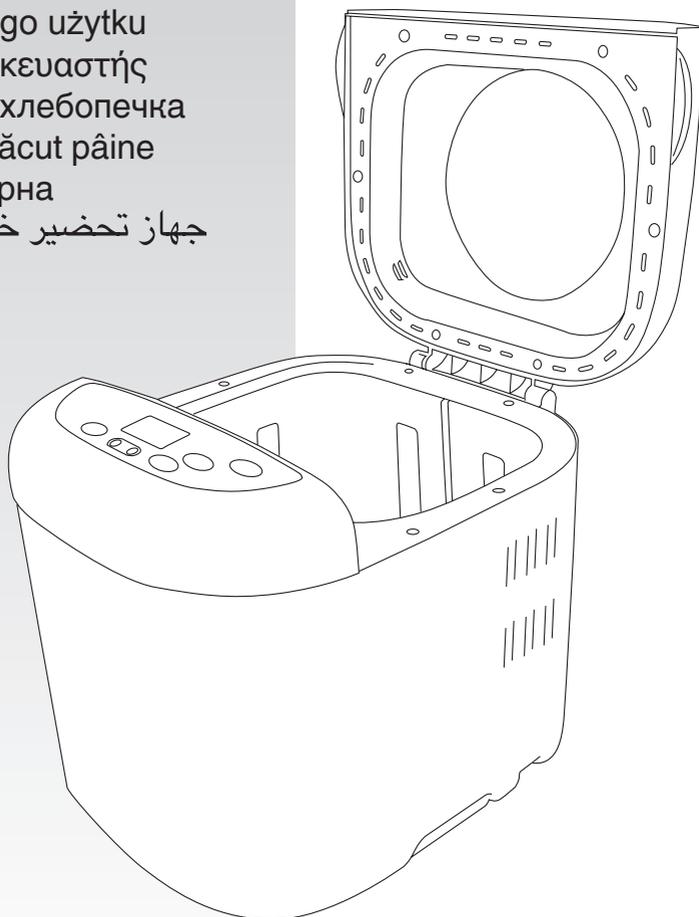
Αρτοποιησκειαστής

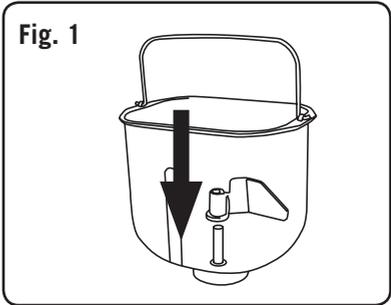
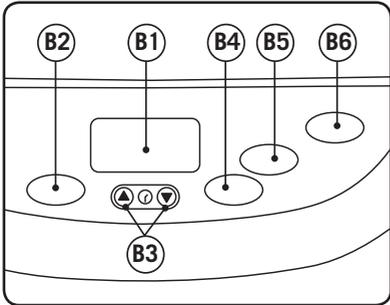
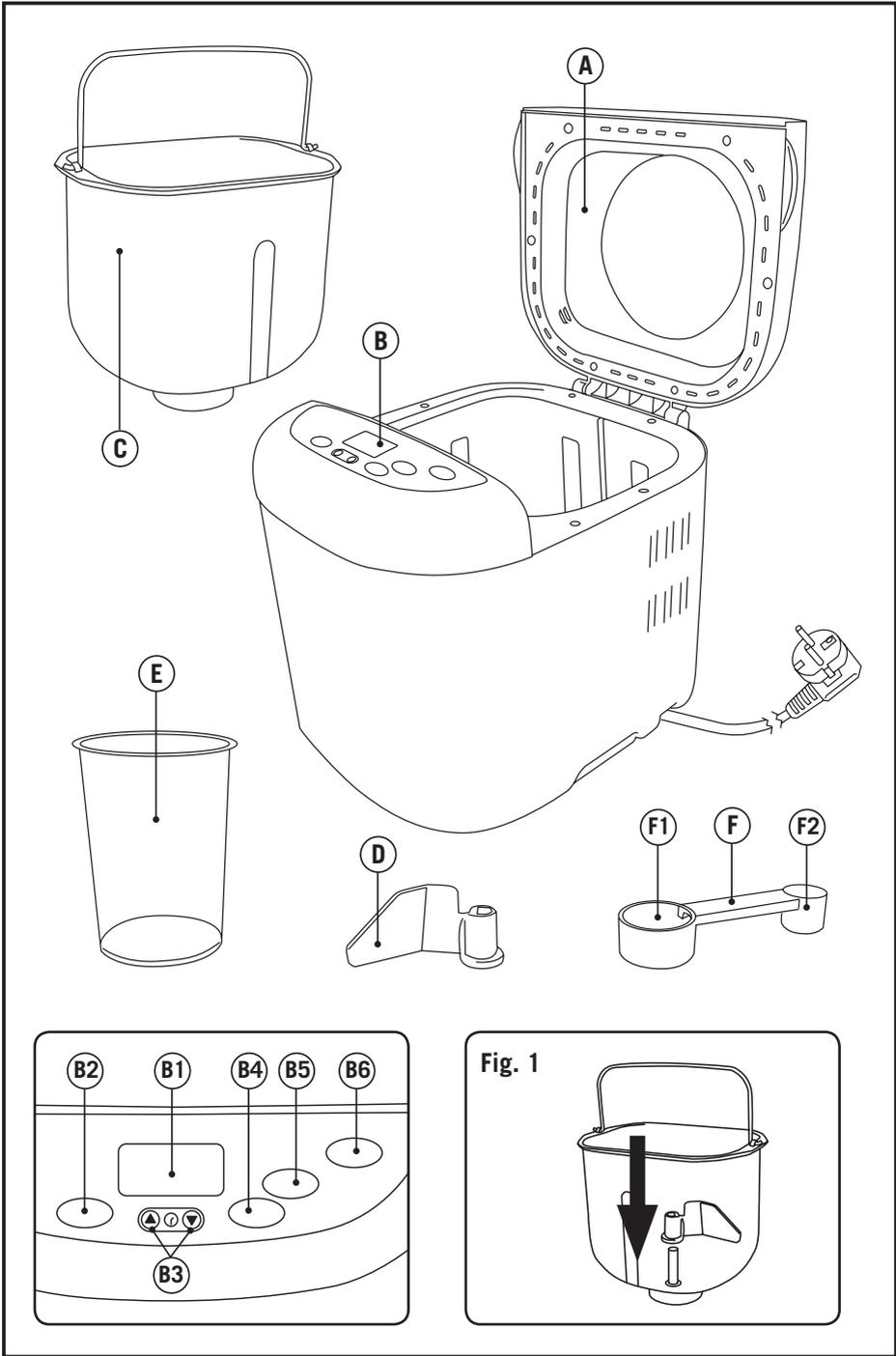
Домашняя хлебопечка

Maşină de făcut pâine

Хлебопекарна

جهاز تحضير خبز منزلي





## Français

### Machine à pain

My Bread

#### Cher Client,

Nous vous remercions d'avoir choisi d'acheter un appareil ménager de marque TAURUS.

Sa technologie, son design et sa fonctionnalité, s'ajoutant au fait qu'elle répond amplement aux normes de qualité les plus strictes, vous permettront d'en tirer une longue et durable satisfaction.

#### Description

A Couvercle

B Tableau de commande

B1 Écran de visualisation

B2 Sélecteur de programme

B3 Sélecteur de temps

B4 Sélecteur du degré de grillage

B5 Sélecteur de poids

B6 Interrupteur marche/arrêt

C Bol intérieur extractible

D Hélices mélangeuses

E Tasse de mesure

F Cuillère doseuse

F1 Cuillère à soupe

F2 Petite cuillère à thé

Dans le cas où votre modèle ne disposerait pas des accessoires décrits antérieurement, ceux-ci peuvent s'acquérir séparément auprès des services d'assistance technique.

- Lire attentivement cette notice d'instructions avant de mettre l'appareil en marche, et la conserver pour la consulter ultérieurement.
- Avant la première utilisation, laver les parties en contact avec les aliments comme indiqué à la section nettoyage.

#### Conseils et mesures de sécurité

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes non familiarisées avec son fonctionnement, des personnes handica-

pées ou des enfants âgés de plus de 8 ans, et ce, sous la surveillance d'une personne responsable ou après avoir reçu la formation nécessaire sur le fonctionnement sûr de l'appareil et en comprenant les dangers qu'il comporte.

- Les enfants ne devront pas réaliser le nettoyage ou la maintenance de l'appareil à moins qu'ils soient sous la supervision d'un adulte.
- Laisser l'appareil hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Cet appareil n'est pas un jouet.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Quand l'appareil est mis en marche, la température des surfaces accessibles peut être élevée.
- Ne pas utiliser l'appareil associé à un programmateur, à une minuterie ou autre dispositif connectant automatiquement l'appareil.
- Si une des enveloppes protectrices de l'appareil se rompt, débrancher immédiatement l'appareil du secteur pour éviter tout choc électrique.
- Si la prise du secteur est abîmée, elle doit être remplacée, l'emmener à un Service

## d'Assistance Technique agréé.

### - Ne pas tenter de procéder aux réparations ou de démonter l'appareil; cela implique des risques.

- Avant de raccorder l'appareil au secteur, s'assurer que le voltage indiqué sur la plaque signalétique correspond à celui du secteur.
- Raccorder l'appareil à une prise pourvue d'une fiche de terre et supportant au moins 10 ampères.
- La prise de courant de l'appareil doit coïncider avec la base de la prise de courant. Ne jamais modifier la prise de courant. Ne pas utiliser d'adaptateur de prise de courant.
- Ne jamais utiliser le câble électrique pour lever, transporter ou débrancher l'appareil.
- Les câbles endommagés ou emmêlés augmentent le risque de choc électrique.
- Il est recommandable, comme protection additionnelle de l'installation électrique qui nourrit l'appareil, de disposer d'un dispositif de courant différentiel avec une sensibilité maximale de 30mA.
- En cas de doute, consultez un installateur agréé.
- Ne pas toucher la prise de raccordement avec les mains mouillées.
- Ne pas utiliser l'appareil si son câble électrique ou sa prise est endommagé.
- Si une des enveloppes protectrices de l'appareil se rompt, débrancher immédiatement l'appareil du secteur pour éviter tout choc électrique.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé, s'il y a des signes visibles de dommages ou en cas de fuite.
- Cet appareil n'est pas adéquat pour un usage à l'extérieur.
- Veiller à maintenir votre espace de travail propre et bien éclairé. Les espaces encombrés et sombres sont propices aux accidents.
- Utiliser l'appareil dans une zone bien ventilée.
- Tenir l'appareil hors de portée des enfants et des curieux.
- L'appareil doit être utilisé et placé sur une surface plane et stable.
- AVERTISSEMENT : Afin d'éviter une surchauffe, ne pas couvrir l'appareil.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, ne pas bou-

cher totale ou partiellement l'entrée et la sortie d'air de l'appareil, par des meubles, rideaux, vêtements, etc.

- AVERTISSEMENT : Maintenir l'appareil au sec.
- AVERTISSEMENT : Ne pas utiliser l'appareil près de l'eau.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les mains ou les pieds humides, ni les pieds nus.
- Éviter de toucher les parties chauffantes de l'appareil, vous pourriez gravement vous brûler.

### Utilisation et précautions:

- Avant chaque utilisation, dérouler complètement le câble d'alimentation de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil si les accessoires qui lui sont assemblés présentent des défauts. Les remplacer immédiatement.
- Ne pas utiliser l'appareil si son dispositif de mise en marche/arrêt ne fonctionne pas.
- Ne pas faire bouger l'appareil en cours de fonctionnement
- Pour conserver le traitement anti-adhésif en bon état, ne pas y utiliser d'ustensiles métalliques ou pointus.
- Utiliser les quantités de farine et de levure indiquées pour chaque programme sur le Tableau 2.
- Débrancher l'appareil du secteur tant qu'il reste hors d'usage et avant de procéder à toute opération de nettoyage.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et non professionnel ou industriel.
- Laisser l'appareil hors de portée des enfants et/ou des personnes handicapées.
- Ne pas garder l'appareil s'il est encore chaud.
- Garder et ranger l'appareil en lieu sec, sans poussière et loin des rayons solaires.
- Vérifier que les grilles de ventilation de l'appareil ne sont pas obstruées par de la poussière, de la saleté ou tout objet.
- Vérifier que les parties mobiles ne sont pas désalignées ou entravées, qu'il n'y a pas de pièces cassées ou d'autres conditions qui pourraient affecter le bon fonctionnement de l'appareil.
- Vérifier que le couvercle est parfaitement fermé avant de mettre en marche l'appareil.

### Service:

- S'assurer que le service de maintenance de l'appareil est réalisé par le personnel spécialisé, et que dans le cas où vous auriez besoin de pièces de rechange, celles-ci soient originales.

- Toute utilisation inappropriée ou non conforme aux instructions d'utilisation annule la garantie et la responsabilité du fabricant.

## Mode d'emploi

### Remarques avant utilisation:

- Il est possible que les premières fois, le pain n'est pas l'apparence souhaitée, mais avec la pratique, vous prendrez le truc en un clin d'œil.
- Assurez-vous que vous avez retiré tout le matériel d'emballage du produit.
- Avant la première utilisation, laver le panier et la cuve à l'eau et au détergent, bien rincer afin d'éliminer les restes de détergent et ensuite, sécher.

### Usage:

- Retirer le bol (C) en tirant de la poignée dans le sens antihoraire.
- Accoupler l'hélice mélangeuse dans sa position (Fig. 1)
- Ajouter les ingrédients (Tableau 2)
- Placer le bol dans sa position jusqu'à l'accoupler correctement, en déplaçant le manche dans le sens horaire.
- Baisser le couvercle.
- Dérouler complètement le câble avant de la brancher.
- Brancher l'appareil au réseau électrique.
- Après le signal sonore, l'écran de visualisation affichera le programme 1.
- Appuyer sur le sélecteur de programme (B2) pour choisir le programme souhaité (Tableau 2).
- Appuyer sur le sélecteur du degré de grillage (B4) pour choisir le niveau de gril souhaité (peu grillé, moyen, très grillé). 3)
- Appuyer sur le sélecteur de poids (B5) pour choisir le poids du pain (600 g, 900 g)
- Allumer l'appareil en maintenant appuyé pendant 1 seconde l'interrupteur de marche/arrêt (B6). On écouterait un signal sonore court et les deux points du viseur du temps commenceront à clignoter lorsque le programme démarrera. Pour interrompre un programme, il suffira de maintenir appuyé le bouton de marche/arrêt pendant 2 secondes jusqu'à entendre un signal sonore qui confirmera que le programme a été désactivé.
- Le temps de cuisson restant apparaîtra sur l'écran d'affichage.
- Une fois le temps de cuisson terminé, débrancher l'appareil du réseau électrique.

- Retirer le bol en tirant le manche dans le sens antihoraire, à l'aide d'un torchon car il sera chaud.
- Retirer le pain du bol à l'aide d'une spatule en bois ou d'un autre ustensile similaire résistant à la chaleur. Pour ce faire, éviter d'utiliser des ustensiles pouvant abîmer son revêtement antiadhésif.
- Le laisser refroidir pendant 15 minutes avant de le trancher.
- Débrancher l'appareil du réseau électrique pour l'éteindre.

### Fonction minuterie:

- En utilisant les boutons de réglage, vous pourrez programmer le début de cuisson jusqu'à 13 heures plus tard.
- Utiliser les boutons de réglage pour augmenter le temps progressivement de 10 minutes en 10 minutes. Vous pouvez également l'utiliser, si nécessaire, pour diminuer le temps. Une fois que vous aurez configuré le temps de retard voulu, assurez-vous d'appuyer sur le bouton de marche/arrêt pour confirmer le programme sélectionné avec le temps choisi. Les deux points de l'indicateur de temps clignoteront et le pain sera prêt une fois le temps programmé écoulé.
- Le temps qui s'affichera sur l'écran après s'être allumé automatiquement, correspond au temps de cuisson restant. C'est pourquoi, vous devrez vous assurer d'avoir configuré correctement en combien temps le pain sera prêt.
- Il est possible de le retarder maximum 13 heures.
- Lorsque vous travaillerez avec la fonction de minuterie/retard, évitez d'utiliser des ingrédients rapidement périssables, tels que les œufs, lait frais, etc.
- Lorsque vous avez fini de vous servir de l'appareil:
- Débrancher l'appareil du secteur.
- Nettoyer l'appareil.

### Accessoires:

#### Accessoire tasse de mesure (E):

- Cet accessoire s'utilise pour mesurer les quantités.

#### Accessoire cuillère doseuse (F):

- Cet accessoire s'utilise pour mesurer les quantités. Une des faces s'utilise pour des mesures de cuillère à soupe. L'autre, correspond aux mesures de petites cuillères à thé.

## Conseils pratiques:

Respecter toujours les quantités exactes.

Utiliser des ingrédients frais à température ambiante.

Ajouter les ingrédients dans l'ordre correct selon la recette. Utiliser toujours les ingrédients liquides d'abord, ensuite les ingrédients secs puis pour finir la levure.

Ne pas utiliser de levure chimique.

## Nettoyage

- Débrancher l'appareil du secteur et attendre son complet refroidissement avant de la nettoyer.

- À l'exception de l'ensemble électrique et de la connexion au réseau, toutes les autres pièces peuvent se laver au détergent et à l'eau ou dans le lave-vaisselle.

- Nettoyer l'appareil électrique et son cordon d'alimentation avec un chiffon humide et bien les sécher ensuite.

**NE JAMAIS IMMERGER L'APPAREIL NI LE CORDON DANS L'EAU NI AUCUN AUTRE LIQUIDE.**

- Nettoyer le dispositif électrique avec un chiffon humide et le laisser sécher.

- Ne pas utiliser de solvants ni de produits à pH acide ou basique tels que l'eau de javel, ni de

produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.

- Ne pas laisser pénétrer de l'eau ni aucun autre liquide par les ouvertures de ventilation afin d'éviter d'endommager les parties intérieures de l'appareil.

- Durant le processus de nettoyage, faire attention en particulier aux lames, celles-ci sont très coupantes.

- Il est recommandé de nettoyer l'appareil régulièrement et de retirer tous les restes d'aliments.

- Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface peut se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et le rendre dangereux.

- Aucune des pièces de l'appareil n'est appropriée pour le lavage au lave-vaisselle.

- Sécher toutes les pièces avant de remonter et garder l'appareil.

## Anomalies et réparation

- En cas de panne, remettre l'appareil à un service d'assistance technique autorisé. Ne pas tenter de procéder aux réparations ou de démonter l'appareil; cela implique des risques.

Si vous détectez toute anomalie, veuillez consulter le tableau suivant:

Anomalies	Causes	Solutions
L'appareil ne pétrit pas	Le bol ou les hélices mélangeuses ne sont pas bien placés	Assurez-vous que le bol et les hélices soient accouplés correctement
Il y a de la farine sur le pain	Trop de farine et pas assez d'eau	Réessayer en réduisant la quantité de farine à une cuillère à soupe ou ajouter 1/4 de petite cuillère à café, ou plus, d'eau
Le pain est trop grillé	Trop de sucre	Réessayer en réduisant la quantité de sucre à une cuillère à soupe et en baissant le niveau de grillage
Le pain n'est pas suffisamment grillé	Le couvercle se soulève	Vérifier que le couvercle est bien fermé lorsque le pain est en train de cuire ou sélectionner un autre niveau de grillage.
Le pain a trop levé	Trop de levure ou d'humidité	Vérifier la recette et réaliser les réglages nécessaires
Le pain n'a pas suffisamment levé	Trop de farine ou levure insuffisante	Vérifier la recette et réaliser les réglages nécessaires
Le pain s'effondre à la cuisson	Trop de liquide	Réduire la quantité de liquide à 1 ou 2 cuillères à soupe
Le pain est petit, lourd, épais ou humide	Trop sec	Ajouter du liquide pendant le premier cycle
La machine à pain ne cuit pas le pain	Le programme de PÉTRISSAGE est sélectionné	Sélectionner le programme adapté à la recette choisie.
Si l'écran affiche « H: HH » après avoir appuyé sur START	La température intérieure est trop élevée.	Appuyer sur STOP : ouvrez le couvercle et attendre que la machine se refroidisse pendant 10-20 minutes
Si l'écran affiche « E: EE » après avoir appuyé sur START	Le capteur de température est déconnecté.	Le capteur doit être révisé par un agent de service autorisé.

Pour les produits de l'Union Européenne et (ou) conformément à la réglementation en vigueur de votre pays d'origine:

### Écologie et recyclage du produit

- Les matériaux dont l'emballage de cet appareil est constitué intègrent un programme de collecte, de classification et de recyclage. Si vous souhaitez vous en défaire, veuillez utiliser les conteneurs publics appropriés pour chaque type de matériel.
- Le produit ne contient pas de concentrations de substances considérées comme étant nocives pour l'environnement.



Ce symbole signifie que si vous souhaitez vous défaire du produit, une fois que celui-ci n'est plus utilisable, remettez-le, suivant la méthode appropriée, à un gestionnaire de déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

Cet appareil est conforme à la directive 2006/95/EC de basse tension ainsi qu'à la directive 2004/108/EC de compatibilité électromagnétique.

## Tableau 2

PROG. 1: PAIN DE BASE	⌚ 02:53	⌚ 03:00
	QUANTITÉ	
INGRÉDIENTS	600 g	900 g
Eau	1+1/8	1+1/2
Lait écrémé en poudre	2 + 1/2	4
Huile	2 + 1/2	4
Sucre	2 + 1/4	3
Sel	1+1/4	2
Farine	3	4
Levure	1+1/4	1+1/4

PROG. 2: PAIN FRANÇAIS	⌚ 03:40	⌚ 03:50
	QUANTITÉ	
INGRÉDIENTS	600 g	900 g
Eau	1	1+1/4
Lait écrémé en poudre	2	2 + 1/2
Huile	1	1+1/2
Sucre	1	1+1/4
Sel	1	1+1/4
Farine	3	4
Levure	1	1+1/4

PROG. 3: PAIN COMPLET	⌚ 03:32	⌚ 03:40
	QUANTITÉ	
INGRÉDIENTS	600 g	900 g
Eau	1+1/8	1+5/8
Lait écrémé en poudre	1+1/2	3
Huile	2	3
Sucre	2+1/2	3+1/2
Sel	1+1/4	1+1/2
Farine	3	4
Levure	1+1/4	1+1/2

PROG. 4: PAIN RAPIDE	⌚ 01:40
INGRÉDIENTS	Groupe 1
Beurre (fondu)	2
Lait	1
Purée de banane	1
Œuf	1
Noix (en morceaux)	1/2
Citron	1

Mélanger les groupes 1 et 2 dans des bols séparés. Ajouter le mélange à la poêle. Sélectionner le programme.

PROG. 5: PAIN SUCRÉ	⌚ 02:50	⌚ 02:55
	QUANTITÉ	
INGRÉDIENTS	600 g	900 g
Eau	1+1/8	1+1/3
Lait écrémé en poudre	2+1/2	3
Huile	2+1/2	3
Sucre	1/4	1/3
Sel	1+1/4	1+1/2
Farine	3	4
Noix de muscade	3/4	1
Levure	1+1/4	1+1/2
Mélange de fruits secs*	1/2	2/3

\*Ajoutez les fruits secs lorsque vous entendrez le signal sonore

PROG. 6: CUISSON AU FOUR RAPIDE 1	⌚ 00:58
	QUANTITÉ
INGRÉDIENTS	600 g
Eau	270 ml
Lait écrémé en poudre	2
Huile	4
Sucre	4
Sel	1
Farine	3
Levure	3

PROG. 7: CUISSON AU FOUR RAPIDE 2		⌚ 00:58
INGRÉDIENTS		900 g
Eau		360 ml
Lait écrémé en poudre		3
Huile		5
Sucre		5
Sel		1+1/2
Farine		4
Levure		3+1/2

PROG. 8: PÂTE		⌚ 01:30
INGRÉDIENTS		Pâte à pizza
Eau		1
Beurre (fondu)		1
Sucre		2
Sel		1
Farine		2+3/4
Levure		1

PROG. 9: CONFITURES		⌚ 01:20
INGRÉDIENTS		Confiture d'orange
Jus d'orange		3 oranges moyennes
Zeste d'orange		2
Sucre		1
Eau		1
Pectine		2

\* Adapter la durée de cuisson en fonction de la texture de la confiture souhaitée et de la taille des oranges. Retirer la planche à l'aide d'une pince, avant d'introduire la confiture dans les bocaux préchauffés.  
Ne pas soulever le couvercle pendant le mélange. Cette recette servira à remplir environ 1 pichet de taille moyenne (400g)

PROG. 10: GÂTEAU		⌚ 02:50
INGRÉDIENTS		Groupe 1
Beurre (fondu)		3/4
Essence de vanille		1/4
Œuf (battu)		3 œufs moyens
Jus de citron		2

INGRÉDIENTS		Groupe 2
Farine		1+5/8
Levure en poudre		2
Sucre		1
Cannelle en poudre		1/4

Mélanger les groupes 1 et 2 dans des bols séparés.  
Ajouter le mélange à la poêle. Sélectionner le programme

PROG. 11: PAIN SANDWICH		⌚ 02:55	⌚ 03:00
INGRÉDIENTS		600g	900g
Eau		260ml	1+1/3
Beurre (fondu)		1+1/2	2
Sel		1/2	1
Huile		1+1/2	2
Sucre		3	3+1/2
Farine de pain blanc		3	4
Levure		3/4	1

PROG. 12: CUISSON DE LA PÂTE. PÉTRIR AU PRÉALABLE		⌚ 01:00
INGRÉDIENTS		---
Œufs		3
Beurre (fondu)		1/2
Sucre		1+1/2
Sel		1
Farine		2  + 2
Jus de citron		1
Levure		2/5

1 = 1 CUP