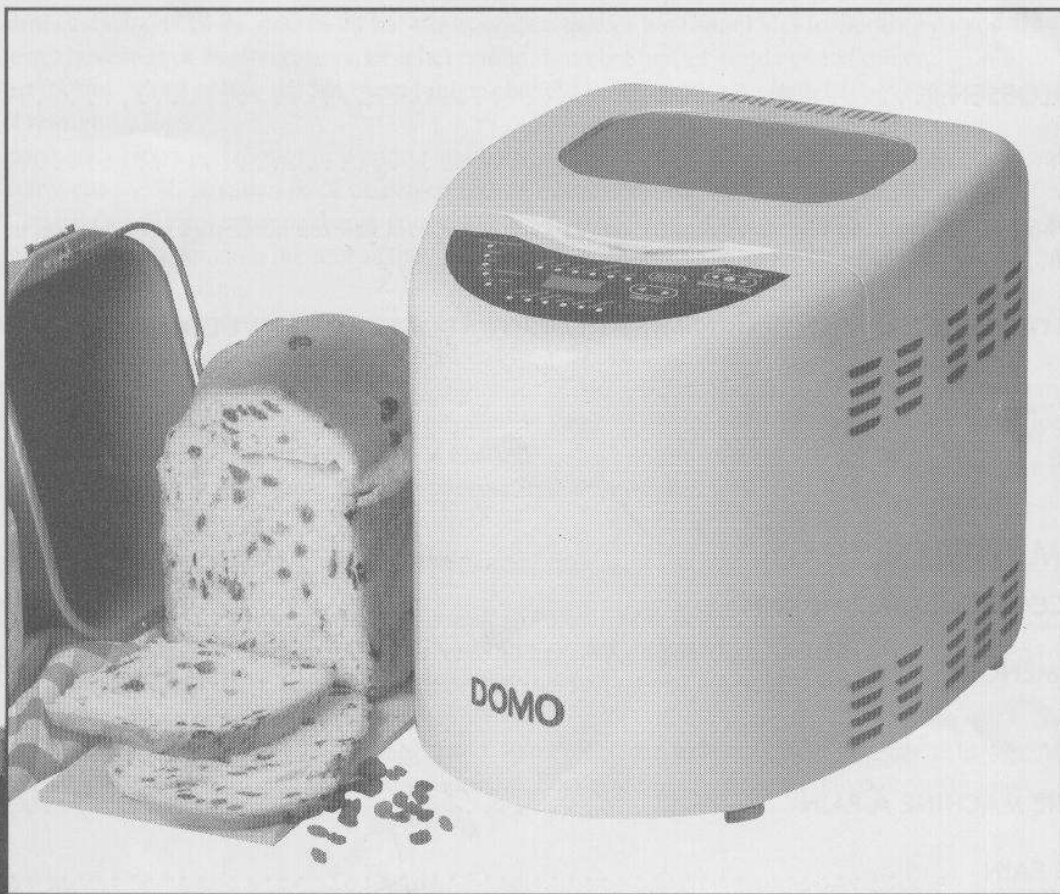


DOMO

GEBRUIKSAANWIJZING MODE D'EMPLOI

Lees zorgvuldig alle veiligheidsinstructies alvorens uw toestel in werking te stellen.
Lisez toutes les consignes de sécurité avant de mettre votre machine en marche.



B 3100
AUTOMATISCHE BROODMACHINE
MACHINE A PAIN AUTOMATIQUE

IMPORTANTES CONSIGNES DE SECURITE

Nous vous félicitons d'avoir acheté la nouvelle machine à pain DOMO pour un pain de 1100 gr. Votre machine à pain est le plus nouveau rejeon de notre famille toujours plus grande. Vous découvrirez que votre machine à pain est un produit agréable et simple. Nous avons essayé de composer un mode d'emploi très simple et nous avons ajouté quelques recettes testées spécialement pour vous. Dès que vous serez habitués à votre machine à pain, vous pourrez expérimenter à coeur joie avec des variantes de nos recettes. La seule limite est votre imagination!

VEILLEZ A PRENDRE LES PRECAUTIONS ELEMENTAIRES SUIVANTES LORSQUE VOUS UTILISEZ UN APPAREIL ELECTRIQUE:

1. Lisez le mode d'emploi.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons.
3. Ne plongez pas le cordon, les fiches ou le socle de l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide. Ceci afin d'éviter des décharges électriques.
4. Veillez à ce que l'appareil est utilisé hors de portée d'enfants.
5. (a) Appareil transportable (que vous déplacez de temps en temps : Débranchez l'appareil quand il n'est pas en marche avant de mettre ou d'enlever des pièces, même avant le nettoyage. Laissez toujours refroidir la machine avant d'agir.
(b) Appareil immobile (qui reste toujours sur la même place) : Débranchez l'appareil avant de mettre ou d'enlever des pièces ou avant le nettoyage.
6. Transportable - N'utilisez jamais un appareil dont le cordon ou la fiche sont endommagés, un appareil manifestant un fonctionnement défectueux, un appareil tombé ou endommagé. Vous devez rendre l'appareil au service après-vente le plus proche pour examination, réparation ou ajustement électrique ou mécanique.
7. Un danger peut être provoqué par l'usage de tout accessoire autre que ceux fournis par le fabricant.
8. N'utilisez pas cet appareil en plein air.
9. Le cordon ne peut pas pendre par-dessus le bord de votre comptoir ou table ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
10. Ne placez jamais l'appareil à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique, ou dans un four chauffé.
11. Soyez très prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12. Poussez toujours sur STOP avant de débrancher l'appareil.
13. N'utilisez pas l'appareil pour d'autres fins que celles qui ont été prévues.
14. Ne touchez pas les pièces mouvantes.
15. Conservez ce mode d'emploi soigneusement.

NOTE: Pendant l'usage et juste après votre machine à pain sera chaude. Par conséquent, vous devez être très prudent et utiliser des gants ou des maniques pour enlever le moule. Si la lame de pétrissage reste fixée dans votre pain (après avoir enlevé le pain du moule), vous pouvez enlever la lame à l'aide d'un couteau ou d'une fourchette.

NOTE: Au début il est possible que vous remarquiez une certaine odeur. Celle-ci est provoquée par les pièces huilées et parfaitement normale. L'odeur disparaîtra rapidement.

AVANT DE COMMENCER

La qualité du pain que vous cuisez dans votre nouvelle machine à pain dépend de plusieurs facteurs. Il est important de bien connaître ces facteurs afin de cuire chaque fois un pain parfait.

TEMPERATURE

Tous les ingrédients, les liquides inclus, doivent être sur température de chambre. Pendant la cuisson la température de votre cuisine doit être entre 18°C (65°F) et 23°C (74°F).

ALTITUDE

Si vous habitez plus haut, l'eau s'évaporera plus vite et votre pain fermentera plus rapidement. Dans ce cas, vous devez adapter votre recette comme suit.

Eau	+ 2 cuillerée de table
Farine	- 2 cuillerée de table
Sucre	- 2 cuillerée de table
Levure	- 1/4 cuillerée à thé

MESURE ET CUILLER DE DOSAGE (AJOUTÉS)

Mesure: - Pour mesurer la quantité d'eau

- Vous pouvez utiliser cette mesure pour prendre de la farine mais en tout cas, il faut toujours la peser.

La quantité de base de farine pour un pain de 1100 gr. = 770 gr.

Cuiller: - 1 petite cuiller = 1 cuillerée à thé

- 1 grande cuiller = 1 cuillerée de table

INGREDIENTS

Les facteurs les plus importants pour un pain réussi sont les suivants: la qualité, la fraîcheur de vos ingrédients et l'utilisation de mesures correctes.

FARINE

La farine constitue l'ingrédient de base du pain. Utilisez toujours de la farine pour pain. Comme les poids de plusieurs types de farine diffèrent, il est indiqué de peser chaque fois votre farine au lieu de se servir de la mesure. C'est pourquoi nos recettes indiquent toujours le poids de la farine à utiliser. La quantité de base de farine pour un pain de 1100 gr. = 770 gr. Tenez compte que les farines "complètes" donnent un levage diminué.

GLUTEN

Le gluten est une substance qui ressemble à la farine, utilisée pour activer la fermentation et pour donner de la structure au pain. Vous devez l'utiliser en combinaison avec une farine contenant peu de protéines (p.ex. de la farine pour pain complet ou de la farine de seigle).

LEVURE

Votre pain fermentera grâce à la levure. Il y a deux sortes de levure:

a) Levure granuleuse: peut être conservée plus longtemps (à peu près 3 mois après ouverture).

b) Levure fraîche: peut être conservée pour environ 4 semaines.

1 cuillerée à thé de levure granuleuse correspond à 8 gr. de levure fraîche.

Contrôlez la date d'expiration. Conservez la levure dans une boîte fermée dans le réfrigérateur, mais utilisez-la seulement sur température de chambre. Consultez les recettes pour connaître la bonne quantité de levure

BEURRE

Le beurre améliore le goût du pain et rend le pain mou. Avant d'ajouter le beurre aux autres ingrédients, assurez-vous qu'il est sur température de chambre.

SEL

Le sel règle l'activité de la levure et évite une fermentation trop rapide.

EPARPILLEZ LE SEL A L'EXTERIEUR DU MELANGE, DE SORTE QU'IL N'ENTRE PAS EN CONTACT AVEC LA LEVURE.

SUCRE

Le sucre est la source d'alimentation de la levure et une substance essentielle pour la fermentation. Vous pouvez utiliser du sucre blanc, du sucre brun, de la mélasse ou du miel.

Le sucre ajoute de la douceur au goût, augmente la valeur nutritive et améliore la conservation.

N'UTILISEZ PAS D'EDULCORANTS ARTIFICIELS. METTEZ LE SUCRE A L'EXTERIEUR DU MELANGE.

NOTE: L'USAGE DE SUCRE GRANULEUX PEUT ENDOMMAGER LA COUCHE ANTI-ADHESIVE DE VOTRE MOULE!

EAU (LIQUIDES)

La quantité et la température des liquides sont très importantes. Utilisez toujours les mesures correctes et assurez-vous que les liquides sont sur température de chambre. Si vous utilisez des oeufs dans votre recette, vous devez réduire la quantité du liquide.

LAIT

Le lait fait brunir la croûte du pain, améliore le goût, augmente la valeur nutritive et donne une couleur crémeuse à l'intérieur du pain. Pour les recettes dans ce livret nous avons utilisé du lait écrémé en poudre (mais vous pouvez aussi utiliser du lait frais).

LAIT ECREME EN POUDRE

3 cuillerées de table=
2 1/2 cuillerées de table
2 cuillerées de table
1 1/2 cuillerée de table
1 cuillerée de table
1/2 cuillerée de table

LAIT FRAIS

5/8 mesure
1/2 mesure
3/8 mesure
5 cuillerées de table
3 cuillerées de table
2 cuillerées de table

Quand vous utilisez du lait frais, vous devez réduire la quantité d'eau avec la même quantité. Ajoutez le lait frais à l'eau.
N'UTILISEZ PAS DE LAIT FRAIS SI VOUS UTILISEZ LA MINUTERIE A RETARDEMENT.

Si vous ne supportez pas de lactose ou si vous êtes allergique au lait, vous pouvez aussi utiliser du jus de fruit, du jus de légumes, du lait de soja ou du lait de riz.

RAISINS

Ajoutez les raisins pendant le second cycle de pétrissage, quand vous entendez le signal bip bip.

GRANDEUR ET STRUCTURE DU PAIN

La structure et l'hauteur de votre pain dépendent des différents ingrédients que vous utilisez .

Certains pains seront beaucoup plus petits et solides que d'autres. Ceci est tout à fait normal. Ne pensez donc pas que votre pain n'a pas réussi, parce qu'il n'a pas fermenté comme les autres types de pain.

Vous devez éventuellement adapter les relations entre le poids de la farine, de la levure et de l'eau parce que:

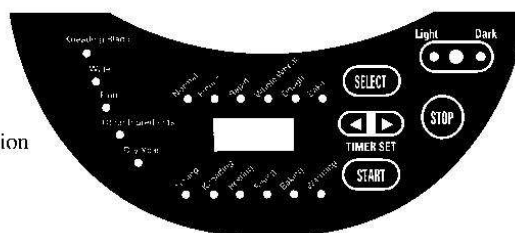
- a) La qualité et la densité peuvent différer.
- b) Les variations de température ont une influence.
- c) L'humidité relative joue un rôle.
- d) La fraîcheur est importante.

TOUT SUR VOTRE MACHINE A PAIN

Grâce à l'information suivante vous apprendrez à bien connaître votre machine à pain DOMO. Lisez attentivement cette information avant de cuire votre premier pain.

TOUT SUR VOTRE MACHINE A PAIN

Grâce à l'information suivante vous apprendrez à bien connaître votre machine à pain DOMO. Lisez attentivement cette information avant de cuire votre premier pain.



LA TOUCHE DE SELECTION (SELECT)

Cette touche a une double fonction;

1. En appuyant sur cette touche, vous contrôlez que vous avez bien ajouté tous les ingrédients
 2. En poussant sur cette touche, vous pouvez déterminer le MODE requis
1. Avant vous pouvez choisir le MODE requis, vous devrez contrôler que vous avez ajouté tous les ingrédients. Le checklist des ingrédients vous aidera. Chaque pousse sur la touche de sélection change la couleur de la lampe témoin de rouge en verte, ce qui concerne l'ingrédient. Ca se passe dans l'ordre suivant:
Lame de pétrissage; l'Eau; Farine; Autres ingrédients; La levure
 2. Après le checklist est complètement vert, vous pouvez déterminer le mode requis. Chaque pousse que vous faites maintenant sur la touche de sélection, changera le mode requis dans l'ordre suivant:
Normale; Pain Français; Rapide; Pain complet; Pâte; Cuisson

LA TOUCHE DE DEMARRAGE (START)

Afin de mettre votre machine en marche vous devez appuyer sur la touche de démarrage jusqu'à ce que vous ayez entendu un signal bip bip. Contrôlez les ingrédients avec le checklist et sélectionnez le mode requis avant d'appuyer sur la touche de démarrage.

CONTROLE DE LA CROUTE (BAKING CONTROL)

A l'aide de cette touche vous pouvez déterminer la couleur de votre pain. Si vous mettez votre machine sur une croûte foncée votre pain sera plus petit que si vous la mettez sur une croûte claire. Il est donc à conseiller de mettre votre machine sur une croûte claire pour toutes les recettes de "MODE PAIN COMPLET". Si vous voulez une couleur de croûte entre claire et foncée, vous ne devez pas appuyer sur le bouton.

LA TOUCHE D'ARRET (STOP)

Appuyez quelques secondes sur la touche d'arrêt pour mettre votre appareil hors circuit. Appuyez chaque fois sur la touche d'arrêt avant vous enlevez le pain de votre machine. Si vous ne le faites pas, le réchauffeur de votre machine à pain continuera à fonctionner. En appuyant sur la touche d'arrêt vous déclenchez complètement votre appareil.

LA MINUTERIE A RETARDEMENT (TIMER SET)

A l'aide de ces boutons vous pouvez programmer votre machine à l'avance. Après avoir appuyé sur la touche de sélection pour déterminer le mode requis, vous pouvez appuyer sur les commandes fléchées. En appuyant sur > la minuterie avance chaque fois 10 minutes, en appuyant sur < elle recule de 10 minutes.

L'indication du temps que vous voyez apparaître sur le panneau de commande est le temps de cuisson total. La minuterie est programmable pour 13 heures.

Exemple: il est 20.30 h et vous voulez du pain frais à 7 heures du matin:

1. Mettez tous les ingrédients dans le moule selon la recette.
2. Placez le moule dans la machine à pain. Assurez-vous que le moule soit solidement installé dans l'appareil.
3. Fermez le couvercle.
4. Appuyez sur la touche de sélection pour parcourir le checklist des ingrédients et pour déterminer le mode requis.
5. Appuyez sur la touche de contrôle afin de déterminer la couleur de la croûte.
6. Appuyez sur > jusqu'à ce que l'affichage indique "10:30". Dix heures et trente minutes devront s'écouler depuis le moment où vous avez appuyé sur la touche de démarrage, jusqu'à ce que soit atteinte l'heure requise (7 heures du matin).
7. Appuyez sur la touche de démarrage. Les deux points ":" apparaissant sur l'affichage clignoteront et l'affichage comptera à rebours jusqu'au moment où la machine devrait se mettre en marche. La machine parcourra le cycle de pétrissage, de levage et de cuisson, de sorte que votre pain soit prêt à 7 heures du matin.

N'UTILISEZ PAS LA MINUTERIE A RETARDEMENT AVEC DES INGREDIENTS QUI SE GATENT RAPIDEMENT (LAIT FRAIS, OEUFS, ETC.)

DES SIGNAUX D'AVERTISSEMENT

Si votre machine à pain affiche "H:HH", la température interne de votre machine est trop élevée. Appuyez sur la touche d'arrêt, ouvrez le couvercle et laissez refroidir la machine pendant 10-20 minutes.

Si l'affichage indique ":", vous n'avez pas branché correctement l'appareil. Contrôlez le tout.

Votre machine à pain DOMO a plusieurs MODES. Chaque MODE vous permet de préparer un pain ou une pâte différents.

NORMAL (NORMAL)

Ce mode est le plus couramment utilisé puisqu'il offre les meilleurs résultats avec n'importe quelle recette.

FRANCAIS (FRENCH)

Ce mode nécessite un pétrissage et un levage plus longs.

RAPIDE (rapid)

Il est à conseiller d'utiliser cette manière seulement pour le pain blanc, ou pour des variants du pain blanc, parce que ce mode saute des phases de levage. Mettez la couleur de croûte sur CLAIR. Pour ce mode vous devez légèrement adapter les recettes. Augmentez la quantité d'eau et de la levure.

MALGRÉ CES ADAPTATIONS VOTRE PAIN SERA PLUS PETIT QU'UN PAIN CUIT SUR LE MODE NORMAL.

PAIN COMPLET (WHOLE WHEAT)

Ce mode est utilisé pour des pains qui nécessitent des farines plus lourdes (p.ex. le pain complet ou le pain de seigle), ayant un temps de pétrissage et de levage plus long. Le pain cuit à l'aide de cette farine sera plus petit que le pain fait de farine blanche.

PATE (DOUGH)

Grâce à cette manière vous pouvez préparer la pâte des petits pains, croissants, de la pizza, etc. Sur ce mode la machine ne cuit pas. Un signal indique que la pâte est prête, vous devez l'enlever du moule.

CUISSON (BAKE)

Ce mode est destiné à la cuisson de pâtes préparées à l'avance (de la pâte que vous préparez vous-mêmes à la maison ou des pâtes préparées disponibles dans le commerce). Mettez la pâte dans votre moule et laissez-la fermenter (suivez les instructions du fabricant). Maintenant vous pouvez cuire votre pain!

LINEA 1 MACHINE A PAIN AUTOMATIQUE

Afin de mieux comprendre les différents modes nous avons mis les temps des cycles dans un schéma.

	Nor.	Fran.	Rap.	Complet	Pâte	Cuis.
Pétrissage	10 min.	18	18	10	20	-
Levage	20	40	-	25	-	-
Pétrissage	15	22	-	25	-	-
Levage	30	35	20	50	35	-
Levage final	40	45	37	50	45	-
Cuisson	65	70	65	70	-	70
Total	3:00	3:50	2:20	3:50	1:40	70
Refroid.	60	60	60	60	60	60

Le pétrissage court (6 sec.) fait que le dioxyde de carbone émane de la pâte.

LA CUISSON DU PAIN

Il est parfaitement normal que votre machine à pain tremble légèrement et que vous entendez un bruit lors du pétrissage. Cela est dû au fort mécanisme d'entraînement, nécessaire pour un bon pétrissage.

1. RETIREZ LE MOULE A PAIN.

Tenez la poignée du moule et enlevez-le de votre machine.

2. PLACEZ LA LAME DE PETRISSAGE SUR L'ARBRE COMMANDE.

La lame doit être solidement installée, il n'y a qu'une manière pour faire cela.

3. PLACEZ LES INGREDIENTS DANS LE MOULE A PAIN.

Ajoutez les ingrédients dans l'ordre indiqué dans la recette - d'abord les ingrédients non liquides, puis l'eau. Versez le sel ou le sucre à l'extérieur du mélange. Faites un petit "cratère" avec votre doigt et versez-y la levure.

4. PLACEZ LE MOULE A NOUVEAU DANS LA MACHINE.

Essuyez l'eau et tout autre ingrédient adhérent à la surface externe du moule à pain. Placez le moule dans le corps de la machine à pain à l'aide des crochets métalliques. Appuyez sur le moule, de sorte que les crochets soient placés solidement contre les plaques métalliques qui se trouvent des deux côtés du four.

5. REFERMEZ LE COUVERCLE.

6. BRANCHEZ LA FICHE DANS LA PRISE DE COURANT.

Le voyant "0:00" s'affichera.

7. PARCOURIR LE CHECKLIST DES INGREDIENTS

Après le couvercle est fermé et le fil électrique est branché, l'appareil va vous aider à contrôler que vous avez bien ajouté tous les ingrédients. Faites le comme suivante: pensez que vous avez placé la lame de pétrissage. Si vous l'avez faites, poussez la touche de sélection. Vous allez voir que sur le checklist des ingrédients la lampe chez "kneading blade" changera de rouge en verte. Faites le même pour le reste.

8. SELECTION DU MODE

Maintenant vous pouvez régler le mode requis. Le mode avancera chaque fois que vous appuyez sur le bouton de sélection.

9. REGLAGE DE LA COULEUR DE LA CROUTE.

Appuyez sur la commande de cuisson pour obtenir une croûte claire ou foncée. Vous ne devez pas appuyer sur le bouton si vous désirez une couleur de croûte entre claire et foncée.

10. REGLEZ EVENTUELLEMENT LA MINUTERIE A RETARDEMENT.

Dans ce cas l'usage des ingrédients de courte conservation est à déconseiller.

11. DEMARRAGE.

Appuyez sur le bouton de démarrage jusqu'à ce que vous entendiez un signal bip bip. L'affichage entamera le compte à rebours jusqu'à ce que votre pain soit prêt. Les données correctes affichées lors du démarrage, pour chaque mode, devraient se présenter comme suit (ceci n'est pas valable quand vous utilisez la minuterie à retardement).

normal	3:00
Français	3:50
Rapide	2:20
pain complet	3:50
pâte	1:40
Cuisson	0:70

LINEA : MACHINE A PAIN AUTOMATIQUE

Si vous utilisez le minuteur, le voyant de la minuterie s'allumera dès que vous appuyez sur le bouton de démarrage. Tandis que la machine à pain passe par toutes les étapes pour le mode sélectionné, les voyants s'allumeront à tour de rôle. Pendant le deuxième pétrissage vous entendrez un signal bip bip. Vous pouvez ouvrir le couvercle et ajouter lentement des raisins.

NOTE: Pendant la cuisson, de la fumée peut s'échapper à travers les ouvertures dans le couvercle. Cela est tout à fait normal.

12. VOTRE PAIN EST PRET.

Quand la cuisson est terminée vous entendez un second signal bip bip. Ouvrez le couvercle et retirez le moule à pain.

ATTENTION: LE MOULE SERA TRES CHAUD - UTILISEZ DES GANTS OU DES MANIQUES.

Renversez le moule sur le comptoir, en le secouant délicatement pour détacher le pain. Ne placez jamais le moule chaud sur le comptoir, sur une nappe ou sur une surface en plastique. Si la lame de pétrissage se détache en même temps que le pain lorsque ce dernier est retiré du moule, servez-vous d'un couteau ou d'une fourchette pour l'enlever. N'employez pas vos doigts, puisque le pain est très chaud.

13. LAISSEZ REFROIDIR LE PAIN SUR UNE GRILLE. ATTENDEZ 15-20 MINUTES AVANT DE COUPER LE PAIN.

14. APPUYEZ SUR "STOP" AFIN DE DEBRANCHER LA MACHINE.

Débranchez la fiche de la prise.

LA PERIODE DE CHAUFFER

Quand votre pain est prêt, la lampe à côté de "WARMING" s'allumera. Si vous voulez, vous pouvez laisser le pain dans le moule à l'intérieur de l'appareil. Le réchauffeur continuera à fonctionner pendant une heure et réduira graduellement la température interne. Appuyez toujours sur la touche d'arrêt avant de retirer le moule à pain.

Quand votre pain reste dans la machine après la cuisson, il peut être mouillé. Il est donc mieux de l'enlever le plus vite possible.

PROTECTION CONTRE L'INTERRUPTION

Votre machine à pain est équipée d'un système PIP exclusif (Program Interruption Protection). Si la fiche est débranchée accidentellement, vous pouvez la rebrancher dans les dix minutes et la machine se mettra à nouveau en marche.

NETTOYAGE

DEBRANCHEZ LA FICHE ET LAISSEZ REFROIDIR L'APPAREIL AVANT DE LE NETTOYER.

1. Le moule à pain: Ne pas immerger le moule dans l'eau. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur avec une étoffe mouillée. N'utilisez jamais des détergents agressifs, ils peuvent endommager la couche anti-adhésive à l'intérieur.
2. La lame de pétrissage: Nettoyez à l'aide d'une étoffe mouillée. S'il est difficile d'enlever la lame de pétrissage du treuil, vous versez une tasse d'eau chaude dans le moule. Laissez absorber pendant quelques minutes.
3. Couvercle et fenêtre: Vous pouvez enlever le couvercle pour le nettoyer. Ouvrez-le à demi. Quand les crochets de la charnière du couvercle s'alignent avec les serrures de la charnière, vous pouvez retirer le couvercle. Utilisez un peu de savon pour le nettoyage de la fenêtre; essuyez-la ensuite à l'aide d'une étoffe mouillée. Utilisez un détergent universel non abrasif pour nettoyer l'intérieur du couvercle.
4. L'intérieur: Vous pouvez nettoyer l'intérieur avec une étoffe mouillée. Laissez d'abord refroidir l'appareil.

CONSEILS ET SUGGESTIONS

Votre machine à pain DOMO est dessinée pour résoudre les problèmes les plus fréquents concernant la préparation de pain à la maison. Toutes nos recettes sont testées et donnent un pain parfait. Pourtant, il est possible que votre pain ne réussisse pas mais avec les conseils suivants votre produit final sera toujours fantastique.

RETENEZ: Une machine à pain n'est pas humaine. L'appareil ne peut pas mesurer la quantité des ingrédients ou vérifier si la levure est bien fraîche. Il ne pense pas à placer la lame de pétrissage, à brancher la machine, à retirer le pain du moule avant qu'il soit totalement mouillé par l'eau de condensation. Le boulanger lui-même est responsable de tout cela.

1. Mettez la levure au-dessous de la farine, de sorte qu'elle n'entre pas en contact avec le sel, le sucre et l'eau.
2. Utilisez seulement des ingrédients frais - cela est surtout important pour la levure. Afin de contrôler la fraîcheur de la levure, ne la conservez pas pour plus de 3 mois, quelle que soit la date d'expiration. Il suffit de dissoudre une cuillerée de sucre dans un verre d'eau rempli à demi et d'y ajouter une cuillerée à thé de levure. Si, après quelques minutes, le mélange commence à bouillonner et à pétiller, la levure est encore fraîche.
3. Contrôlez votre pâte pendant le pétrissage. Après dix minutes le tout doit former une boule lisse, ronde et élastique. Ajoutez chaque fois une cuillerée de table d'eau si la pâte est trop grumeluse, ajoutez une cuillerée de table de farine si la pâte est trop liquide. Avant le commencement de la cuisson, votre pain ne peut pas atteindre le bord du moule. Le pain cuit selon le mode rapide sera plus petit, il continuera de fermenter pendant la cuisson.
4. Le pain prendra la forme du moule à pain.
5. Ajoutez les ingrédients, qui sont sur température de chambre, dans l'ordre indiqué (voir recettes). Sortez votre beurre et levure à temps du réfrigérateur.
6. Parfois votre pain a trop fermenté. Cela peut être dû à une trop haute température de chambre ou une trop haute température des ingrédients. Tous les ingrédients, surtout l'eau, doivent donc être à température de chambre.
7. Laissez refroidir la machine pendant 15-20 minutes avant de cuire un autre pain. Nettoyez toujours le moule avec de l'eau froide avant de le remplir à nouveau.

RESOLUTION DE PROBLEMES

Si votre pain n'a pas réussi, contrôlez les points suivants, avant de faire réparer l'appareil.

1. MON PAIN N'A PAS LEVE!

- Le pain complet ou le pain de seigle fermente moins que le pain blanc
- Contrôlez la date d'expiration de la levure
- Ne laissez pas entrer la levure en contact direct avec le sel, le sucre et l'eau
- Le pain fermente mieux si vous ajoutez du gluten
- Ajoutez un peu plus d'eau
- La lame de pétrissage doit être solidement à sa place
- Vous avez oublié des ingrédients essentiels ou vous avez utilisé des mesures incorrectes
- Vous avez ajouté trop de sel
- Les ingrédients n'étaient pas sur température de chambre

2. MON PAIN RESSEMBLE A UN "CRATERE"!

- Trop de liquide dans le mélange - utilisez moins d'eau
- Ajoutez 1 cuillère à thé de sel ou 2 cuillères de table de farine
- Vous avez laissé le pain trop longtemps dans le moule après la cuisson

3. MON PAIN A TROP FERMENTE ET COLLE AU COUVERCLE!

- Diminuez la levure
- Diminuez légèrement tous les ingrédients
- Diminuez la quantité d'eau
- Pas assez de sel - ajoutez 1/2 cuillère à thé

4. MON PAIN N'EST PAS BIEN CUIT

- Trop de liquide - utilisez moins d'eau
- Pour des farines plus lourdes: arrêtez la machine après le premier pétrissage-levage et recommencez du début. Avec un pétrissage supplémentaire votre pâte sera plus légère.

5. MON PAIN EST TROP LOURD OU IRREGULIER

- Trop peu d'eau - ajoutez 2 cuillères de table
- La farine est trop sèche - conservez-la dans une boîte fermée hermétiquement

6. MON PAIN A TROP DE TROUS

- Trop d'eau - diminuez de 2 cuillères de table
- Trop de levure - diminuez de 1/4 cuillère de table
- Trop peu de sel - ajoutez 1/2 cuillère à thé

RECETTES

Lisez le texte suivant avant de cuire votre premier pain:

LE SECRET DU SUCCES

Si vous préparez pour la première fois un pain ou si vous êtes un boulanger chevronné, faire du pain avec une machine est une chose nouvelle. Afin de réussir immédiatement nous avons énuméré pour vous l'information la plus importante:

- Tous les ingrédients doivent être sur température de chambre. Le tout recevra la température juste quand la machine fait mélanger, pétrir et lever le pain. Ne mettez pas de choses chaudes ou froides dans la machine et faites démarrer le cycle immédiatement.
- Utilisez la mesure pour mesurer des liquides. Mettez-la sur le comptoir ou sur votre table. Placez-la à hauteur des yeux pour vous assurer de la quantité correcte. Pour de petites quantités vous pouvez utiliser les cuillers.
- De la farine pour pain est un "must" pour les pains de levure. Vous pouvez utiliser de la farine commune quand vous préparez la pâte manuellement, mais avec la machine votre pain sera trop petit. Puisque la farine pour pain est produite d'un blé dur d'hiver ou de printemps, elle est plus élastique durant le pétrissage et donne comme résultat une pâte plus solide.
- Pesez toujours la farine
- Ajoutez toujours du sel. Ainsi la levure fermente le sucre à un tempo régulier. Sans sel, la levure fermente trop rapidement et est décomposée. En plus, le sel donne une structure plus solide à la pâte.

DES SUCCEDANES POSSIBLES

Lait en poudre - Omettez le lait en poudre ou remplacez la quantité d'eau par le lait.

Sel - Vous pouvez utiliser certains succédanés. Si la structure est rigoureuse ou irrégulière, le succédané n'est pas approprié.

Sucre - Sucre brun, sirop d'érable, miel, mélasse. Aucun succédané du sucre peut être utilisé. En effet, ils se basent sur des protéines, de sorte que la levure ne les fermente pas. Ils ajoutent de la douceur au goût (par contre, ils rendent le pain amer s'ils contiennent de la saccharine).

Beurre - De la graisse ou de l'huile. La croûte est plus dure en utilisant de la margarine.

Oeufs - Remplacez pour chaque oeuf les blancs d'oeuf et les succédanés d'oeuf par 1/2 mesure de liquide.

Toutes les recettes dans ce livre ont été développées par des consommateurs expérimentés. Bien que les recettes aient été testées plusieurs fois, la quantité de liquide absorbée par la farine variera toujours. L'équilibre entre les ingrédients liquides et secs est toujours différent, surtout en ce qui concerne les pains de levure, parce que la humidité relative varie selon le climat et la saison. Peu à peu vous éprouverez comment se présente une bonne pâte. Vous n'avez besoin de 5 minutes pour ramasser les ingrédients et les mettre dans le moule à pain. Dans les 5 minutes suivantes vous pouvez contrôler comment la pâte commence à se former. Dans 5 minutes la pâte doit former une boule douce et visqueuse. Ajoutez de la farine si la pâte est trop mouillée - chaque fois une cuillerée de table, jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Ajoutez plus de liquide si la pâte est trop sèche - chaque fois une cuillerée de table, jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Il est à conseiller de commencer avec moins de liquide et d'en ajouter si nécessaire. Quand la pâte est trop mouillée, elle s'effondra pendant la cuisson; quand elle est trop sèche, elle ne fermentera pas assez.

En ce qui concerne les fours à pain DOMO, nous sommes vraiment très enthousiastes. L'appareil a tout pour cuire des pains délicieux à la maison. Il offre des possibilités illimitées. Il est même possible de cuire de la pâte gelée. Vous pouvez laisser décongeler et fermenter la pâte dans votre machine. En appuyant sur la pâte, vous pouvez contrôler si la pâte est prête pour la cuisson. Mettez la machine sur le mode cuisson et appuyez sur la touche de démarrage. Une interruption de courant ne pose pas de problèmes. Si la pâte a déjà fermenté, il vous suffit de sélectionner le cycle de cuisson et la cuisson peut continuer dans votre machine. Grâce à ce mode cuisson il est aussi possible de cuire des pâtes préparées ou du riz.

Nous avons livré les recettes, à vous le plaisir de les tester!

RECETTES B-3100

ORDRE INDIQUE POUR METTRE LES INGREDIENTS DANS LA CUVE

1. la levure (ne peut jamais entrer en contact direct avec l'eau, ni avec le sel)
2. la farine
3. le sucre /le sel / le beurre (l'huile)/du lait en poudre
4. les oeufs (éventuellement)
5. l'eau

PAIN BLANC

Mode : Normal

Levure granuleuse	3 cuillerées à thé
Farine blanche	770 gr
Beurre/huile	2 1/2 cuillères
Sucre	2 cuillères
Sel	1 1/2 cuillerée à thé
Eau	450 ml

PAIN GRIS

Mode : Normal

Levure granuleuse	3 cuillerées à thé
Farine blanche	385 gr
Farine mélangée	385 gr
Beurre/huile	2 1/2 cuillères
Sucre	2 cuillères
Sel	2 cuillerées à thé
Eau	450 ml

PAIN COMPLET

Mode : Pain complet (Whole wheat)

Levure granuleuse	3 1/2 cuillerées à thé
Farine blanche	460 gr
Farine pain complet	310 gr
Lait en poudre	1 1/2 cuillère
Sucre	3 cuillère
Sel	2 cuillerées à thé
Beurre/huile	2 1/2 cuillerées de table
Eau	450 ml

Remarque : l'utilisation de farine 'pain complet' donne un levage diminué.

PAIN 10 CEREALES

Mode : Normal ou français (French)

Levure granuleuse	3 1/2 cuillères à thé
Farine 10 céréales	630 gr
Farine blanche	140 gr
Beurre/huile	2 1/2 cuillères
Sucre	3 cuillères
Sel	1 1/2 cuillère à thé
Eau	450 ml

PAIN AUX RAISINS

mode : Normal

Levure granuleuse	2 1/2 cuillères à thé
Farine blanche	770 gr
Beurre/huile	3 cuillères
Sucre	3 cuillères
Sel	2 cuillères à thé
Lait en poudre	2 cuillères de table
Eau	450 ml
Raisins secs	1 1/2 mesure

Selon votre propre goût, vous pouvez ajouter une cuillère à thé de cannelle.

Ajoutez les raisins lors du signal bip bip que vous entendez à la fin du deuxième pétrissage.

PATE POUR PETITS PAINS

Mode : pâte (Dough)

Levure granuleuse	4 1/2 cuillères à thé
Farine blanche	770 gr
Beurre/huile	2 1/2 cuillères
Sucre	3 cuillères
Sel	3 cuillères à thé
Oeufs	2 oeufs battus*
Eau	400 ml*

* La quantité de liquide (eau + oeufs battus) doit correspondre à +/- 450 ml d'eau.

Mettez les ingrédients dans la cuve selon l'ordre indiqué.

Enlevez la pâte de la machine après le signal bip bip .

Divisez-la en petites boules que vous placez sur une plaque de four graissée . Couvrez-les et laissez-les fermenter pendant 40 minutes. Afin d'obtenir des pains bien dorées, enduisez les boules ensuite d'oeuf battu. Puis, cuisez-les dans un four traditionnel pendant 20-25 minutes à 200 °C.

PATE POUR CROUTE DE PIZZA

Mode : Pâte (Dough)

Levure granuleuse	4 cuillères à thé
Farine blanche	460 gr
Huile d'olive	4,5 cuillères de table
Sel	1 cuillère à thé
Sucre	1 cuillère de table
Eau	230 ml

Mettez les ingrédients dans la cuve selon l'ordre indiqué.

Enlevez la pâte de la machine après le signal bip bip.

Divisez-la en petites boules que vous aplatissez sur une planche saupoudrée de farine. Garnissez le fond selon votre propre goût et cuisez les pizzas dans un four traditionnel pendant 20 à 25 minutes à 200°C ou dans le DOMO-pizzamaestro.

COMMENT UTILISER LA MACHINE A PAIN DOMO POUR CUIRE DU RIZ?

Mode: Cuisson

A l'aide de votre machine à pain DOMO vous pouvez cuire toute sorte de riz, sauf le riz à cuisson rapide.

- La quantité d'eau nécessaire est indiquée sur l'emballage.
- Mettez les ingrédients dans le moule.
- Sélectionnez "Mode Cuisson" et appuyez sur la touche de démarrage.
- Les temps de cuisson indiqués sur les emballages peuvent varier, mais dans votre machine à pain **DOMO** le temps de cuisson est 50 minutes pour toutes sortes de riz.
- Utilisez toujours des ustensiles de cuisine en plastique ou caoutchouc, afin de protéger la couche anti-adhésive de votre moule.

PANNEAU DE COMMANDE

