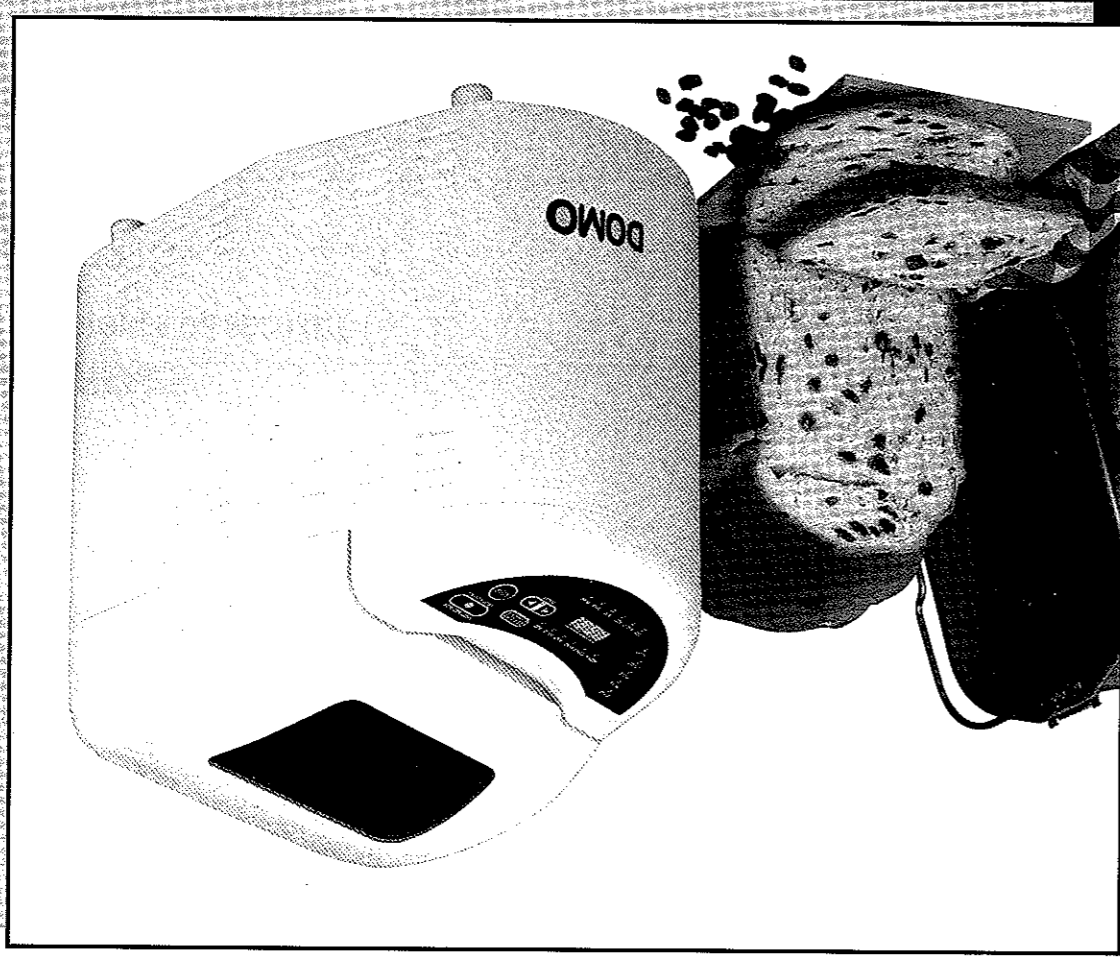


# DOMO

## 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 3600 AUTOMATISCHE BROODMACHINE MACHINE A PAIN AUTOMATIQUE

PRODUCT OF LINEA  
2000

BOUWELVEN 12A • 2280 GROBBENDONK

B.V.B.A.

2000

# LINEA

**INHOUD**

BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN ..... 3

VOOR U BEGINT ..... 4

INGREDIËNTEN ..... 4

ALLES OVER UW BROODMACHINE ..... 6

HET BAKKEN ZELF ..... 8

REINIGING ..... 10

TIPS EN SUGGESTIES ..... 10

PROBLEMEN OPLOSSEN ..... 11

RECEPTEN ..... 12

Stel uw Broodmachine niet in werking voor u de gebruiksaanwijzing nauwgezet gelezen heeft, met het oog op een maximale efficiëntie.

**BEWAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING EN HET RECEPTENBOEKJE ZORGVULDIG.****TABLE DES MATIERES** ..... 17

AVANT DE COMMENCER ..... 18

INGRÉDIENTS ..... 18

TOUT SUR VOTRE MACHINE À PAIN ..... 20

LA CUISSON DU PAIN ..... 23

NETTOYAGE ..... 25

CONSEILS ET SUGGESTIONS ..... 25

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES ..... 26

RECETTES ..... 27

**CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT LE MODE D'EMPLOI ET LES RECETTES.**

Pour une efficacité maximale, ne mettez pas votre machine à pain DOMO en marche avant d'avoir lu attentivement le mode d'emploi.

**GARANTIEBEWIJS****CARTE DE GARANTIE***Stempel van de detailhandel**Cachet du revendeur**Type nr. apparaat* .....*Désignation appareil* .....*Naam* .....*Nom* .....*Adres* .....*Adresse* .....*Aankoopdatum* .....*Date d'achat* .....

Dit apparaat heeft een garantietermijn van 1 jaar

vanaf de datum van aankoop.

Gedurende de garantieperiode zal de distributeur

volledige verantwoording op zich nemen voor

gebreken, welke aanwijsbaar berusten op mate-

riaal- of konstruktiefouten. Wanneer dergelijke

gebreken voorkomen, zal het apparaat, indien nodig

vervangen of gerepareerd worden. Het recht op

garantie vervalt wanneer de gebreken zijn ontstaan

door hardhandig gebruik, het niet in acht nemen van

de gebruiksaanwijzing of ingreep door derden. De

garantie is alleen van toepassing als de garantie is

gestempeld en ondertekend door de winkelier op het

moment van aankoop.

Nous accordons une garantie d'une an sur ce produit

à partir de la date d'achat.

Pendant la durée de la garantie, le distributeur

prendra à sa charge la réparation des vices de

fabrication ou de matières, en se réservant le droit

de décider si certaines pièces doivent être réparées

ou échangées, ou si l'appareil lui-même doit être

échangé.

Les dommages occasionnés par une utilisation

inadéquate (branchement continu, erreur de voltage,

prise inappropriée, choc, etc...) l'usure normale ne

portant préjudice ni au bon fonction-nement ni à la

valeur de l'appareil excluent tout prétention à la

garantie. La garantie devient caduque si des

réparations ont été effectuées par des personnes non

agrées.

La garantie ne sera valable que si la date d'achat

ainsi que le cachet et la signature du magasin

figurent sur la carte de garantie.

## PÂTE POUR CROUTE DE PIZZA

Mode : Pâte (Dough)

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

## BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

Gefeliciteerd met uw aankoop van de nieuwe DOMO Broodmachine voor een brood van 1100 gr. Uw broodmachine is de jongste spruit van onze steeds groter wordende familie broodmachines. U zult tot uw plezier merken dat uw broodmachine een uiterst aangenaam en eenvoudig te bedienen product is. Wij hebben geprobeerd de gebruiksaanwijzing zo eenvoudig mogelijk te maken en we hebben speciaal voor u een aantal recepten bijgevoegd. Zodra u vertrouwd bent met de werking van uw broodmachine, kan u naar hartelust experimenteren met varianten van onze recepten. Uw verbeelding is de enige grens!

## DE VOLGENDE FUNDAMENTELE VOORZORGSMAATREGELEN ZIJN VAN TOEPASSING OP HET GEBRUIK VAN ELEKTRISCHE TOESTELLEN:

1. Lees de volledige handleiding.
2. Oppervlakken die heet kunnen zijn mag u niet met de handen aanraken. Gebruik de daartoe bestemde handvaten en knoppen.
3. Het snoer, de stekkers, draagbare toestellen (of andere specifieke onderdelen) mogen niet in contact komen met water of andere vloeistoffen, dit om elektrische schokken te vermijden.
4. Blijft steeds uiterst waakzaam wanneer een toestel gebruikt wordt door of in de buurt van kinderen.
5. (a) Verplaatsbaar - Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het toestel niet in werking is, voordat u onderdelen op het toestel bevestigt of er afhaalt en voor u het reinigt. Laat het toestel altijd eerst afkoelen.
- (b) Vast toestel - Zorg ervoor dat het toestel uitgeschakeld is, alvorens u onderdelen bevestigt of verwijderd en voor u het toestel reinigt.
6. Verplaatsbaar - Nooit een toestel in werking stellen wanneer het snoer of de stekker beschadigd is, wanneer het toestel niet naar wens werkt, gevallen is, of op een of andere manier beschadigd is. Breng het toestel terug naar de dichtstbijzijnde officieel erkende dienst voor onderzoek, herstelling of voor elektrische of mechanische bijregeling.
7. Het gebruik van hulpstukken die niet aanbevolen worden door de fabrikant kunnen het toestel beschadigen.
8. Niet buitenshuis gebruiken.
9. Het snoer mag niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen en mag niet in aanraking komen met hete oppervlakken.
10. Plaats het toestel nooit op of nabij een hete gasbrander of elektrische brander, evenmin in een verwarmde oven.
11. Uiterste voorzichtigheid is geboden bij het verplaatsen van een toestel dat hete olie of andere hete vloeistoffen bevat.
12. Druk steeds op stop alvorens de stekker uit te trekken.
13. Gebruik het toestel enkel voor doeleinden waarvoor het bestemd is.
14. Raak nooit bewegende onderdelen aan.
15. Bewaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig.

**OPGELET:** Uw broodmachine zal tijdens het gebruik en meteen erna heet zijn. Wees dus uiterst voorzichtig en gebruik ovenwanten of pannelappen om de broodvorm te verwijderen. Als de kneedarm in het brood blijft zitten (nadat u het brood uit de broodvorm genomen heeft), verwijderd u deze best met een mes of een vork.

**OPGELET:** De eerste keren dat u uw toestel gebruikt, kan er zich een geur verspreiden. Deze is te wijten aan het inbakken van bepaalde geoliede onderdelen en is volstrekt normaal. Na korte tijd zal die geur dan ook verdwijnen.

**VOOR U BEGINT**

De kwaliteit van het brood dat u in uw nieuwe broodmachine bakt, hangt van heel wat factoren af. Het is belangrijk deze factoren te kennen om steeds weer perfect brood te krijgen.

**TEMPERATUUR**

Alle ingrediënten, ook de vloeistoffen, moeten op kamertemperatuur zijn. Tijdens het bakken moet het in uw keuken tussen 18°C (65°F) en 23°C (74°F) warm zijn.

**HOOGTE**

Als u hoger woont, verdampt het water vlugger en zal het brood sneller gisten (rijzen). In dat geval moet u het recept lichtjes aanpassen als volgt:

Water + 2 eetlepels  
 Bloem - 2 eetlepels  
 Suiker - 2 eetlepels  
 Gist - 1/2 theelepel

**BIJGEOEGDE MAATBEKER EN MAATSCHEPJE.**

Maatbeker: - Om hoeveelheid water af te meten  
 - Wanneer u bloem met deze maatbeker schep, weeg ze dan ook steeds af. Basisshoeveelheid bloem voor een brood van ±1100 gram is 770 gr.

Maatschepje: - 1 klein maatschepje = 1 theelepel  
 - 1 groot maatschepje = 1 eetlepel

**INGREDIËNTEN**

De belangrijkste factor voor het bakken van een geslaagd brood is de kwaliteit, de versheid en het correct afmeten van uw ingrediënten.

**BLOEM**

Bloem is het basisbestanddeel van brood. Gebruik steeds broodbloem. Omdat het soortelijk gewicht van bloem verschilt, is het aangewezen uw bloem steeds af te wegen in plaats van te werken met de maatbeker. In de recepten is de hoeveelheid bloem steeds vermeld.

De basisshoeveelheid bloem voor een brood van 1100 gram is 770 gram. Hou er steeds rekening mee dat sommige bloemsorten (bv. volkorenbloem) uw brood minder doen rijzen.

**GLUTEN**

Gluten is een bloemachtige substantie die het rijzen bevordert en het brood vorm geeft. U moet het samen met een bloem gebruiken die een laag proteïnegehalte heeft (bv. volkorenbloem of roggebloem).

**GIST**

Uw brood rijst dankzij de gist. Er zijn twee soorten gist:

- a) Droge korstgist: kan langer bewaard worden (na opening nog ongeveer 3 maanden).  
 b) Verse gist: bewaartijd: ongeveer 4 weken.

1 theelepel korstgist komt overeen met 8 gr. verse gist.

Controleer de vervaldatum. Bewaar de ongeopende gist in een gesloten doos in de koelkast, maar gebruik hem alleen op kamertemperatuur.

*PLAATS DE GIST IN EEN KLEINE "KRATER" IN HET MIDDEN VAN DE BLOEM, ZODAT ER GEEN CONTACT IS MET HET ZOUT, DE SUIKER OF HET WATER.*

Raadpleeg de recepten voor de juiste hoeveelheid gist.

**BOTER**

De boter geeft een betere smaak aan het brood en maakt het brood zacht. De boter moet op kamertemperatuur zijn voor u ze bij de andere ingrediënten voegt.

**PAIN 10 CEREALES**

Mode : Normal ou français (French)

Levure granuluse 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 granuluse 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 que vous entendez à la fin du deuxième pétrissage.

**PATE POUR PETITS PAINS**

Mode : pâte (Dough)

Levure granuluse 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.

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 dorés, enduisez les boules ensuite d'œuf battu. Puis, cuisez-les dans un four traditionnel pendant 20-25 minutes à 200 °C.

## RECETTES B-3600

## ORDRE INDIQUE POUR METTRE LES INGREDIENTS DANS LA CUVE

1. la levure (ne peu 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 granuluse	3 cuillères à thé
Farine blanche	770 gr
Beurre/huile	2 1/2 cuillères
Sucre	2 cuillères
Sel	1 1/2 cuillère à thé
Eau	450 ml

## PAIN GRIS

Mode : Normal

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

## PAIN COMPLET

Mode : Pain complet (Whole wheat)

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

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

## ZOUT

Het zout regelt de activiteit van de gist en voorkomt dat het brood te hard rijst.

STROOI HET ZOUT AAN DE BUITENKANT VAN HET MENGSEL, ZODAT HET NIET IN CONTACT KOMT MET DE

GIST.

## SUIKER

Suiker is de voedingsbron voor de gist en een essentieel bestanddeel voor het rijzingsproces. U kunt gewone witte suiker, bruine suiker, stroop of honing gebruiken. Het geeft een zekere zachtheid aan de smaak van het brood, verhoogt de voedingswaarde en helpt het brood langer te bewaren.

GEBRUIK GEEN KUNSTMATIGE ZOETSTOFFEN. STROOI DE SUIKER AAN DE BUITENZIJDE VAN HET MENGSEL.

OPMERKING: HET GEBRUIK VAN GROFFE KORRELSUIKER KAN DE ANTI-AANBAKLAAG VAN UW

BROODVORM BESCHADIGEN!

## WATER (VLOEISTOFFEN)

De hoeveelheid en de temperatuur van de vloeistoffen zijn zeer belangrijk. Gebruik steeds de juiste maten en zorg ervoor dat de vloeistoffen op kamertemperatuur zijn. Als u in uw recept eieren gebruikt moet de hoeveelheid vloeistof verminderd worden.

## MELK

Melk doet de broodkorst brúnen, verbetert de smaak van het brood, verhoogt de voedingswaarde en geeft een mooie romige kleur binnenin. Voor de recepten in dit boekje werd afgeroomde melkpoeder gebruikt (u kunt ook verse melk gebruiken).

## MELKPOEDER

3 eetlepels =

2 1/2 eetlepel

2 eetlepels

1 1/2 eetlepel

1 eetlepel

1/2 eetlepel

## VERSE MELK

5/8 beker

1/2 beker

3/8 beker

2 eetlepels

5 eetlepels

3 eetlepels

2 eetlepels

Wanneer u verse melk gebruikt, moet u de gebruikte hoeveelheid water verminderen met dezelfde hoeveelheid. Voeg de

verse melk bij het water alvorens toe te voegen.

GEBRUIK GEEN VERSE MELK BIJ DE METHODE "BAKKEN MET VERTRAGING".

Wanneer u geen lactose verdraagt of een allergie voor melk heeft, kan u ook fruitsap, groentesap, sojamelk of rijstmelk

gebruiken.

## ROZIJNEN

Voeg deze toe tijdens de tweede kneedcyclus, wanneer u het biepsignaal hoort.

## GROOTTE EN STRUCTUUR VAN HET BROOD

De verschillende soorten brood hebben een andere structuur en hoogte omdat de gebruikte ingrediënten verschillen.

Sommige broden zullen veel kleiner en vaster zijn dan andere. Dit is normaal. Denk dus niet dat uw brood mislukt is omdat

het niet zo hard gerezen is als andere broodsoorten.

De verhoudingen in gewicht van bloem, gist en water dienen eventueel aangepast te worden omdat:

a) Kwaliteit en soortelijk gewicht kunnen verschillen.

b) Temperatuurverschillen een invloed hebben.

c) De vochtigheidsgraad een rol speelt.

d) De versheid belangrijk is.

## ALLES OVER UW BROODMACHINE

Dankzij de hierna volgende informatie zult u vertrouwd raken met uw **DOMO** Broodmachine. Lees deze informatie grondig door alvorens uw eerste brood te bakken.

### SELECTIETOETS (SELECT)

Deze toets heeft een tweeledige functie:

1. met deze toets wordt de ingrediënten-checklist (proces-control) overlopen
2. met deze toets wordt de gewenste bakwijze bepaald.

1. Alvorens u de gewenste bakwijze kan instellen, moet u de ingrediënten-checklist overlopen. Elke druk op de selectietoets doet het controlelampje van het desbetreffende ingrediënt op groen springen in de volgende volgorde: kneedarm; water; bloem; andere ingrediënten; gist.
2. Pas nadat de volledige checklist op groen licht staat kan u de gewenste bakwijze instellen. Elke druk die u nu op de selectietoets doet, verandert de bakwijze in de volgende volgorde:

normaal; Franse wijze; ving; volkoren; alleen deeg; enkel bakken.

### STARTTOETS (START)

Om uw toestel op te starten moet u de starttoets ingedrukt houden tot u een biepsignaal hoort. Alvorens de **STARTTOETS** in te drukken, moet u de ingrediënten-checklist overlopen hebben en de bakwijze hebben ingesteld.

### KORSTCONTROLE (BAKING CONTROL)

Door deze toets kunt u de kleur van uw korst bepalen. Als u uw toestel instelt op een donkere korst zal uw brood kleiner zijn dan wanneer u het toestel instelt op een lichte korst. Wij raden u daarom aan uw broodmachine in te stellen op een lichte korst voor alle recepten met de **“VOLKOREN MANIER”**. Als u een korstkleur tussen licht en donker in wilt, hoeft u de korstcontroleknop niet in te drukken.

### STOPTOETS (STOP)

Om het apparaat buiten werking te stellen houdt u de stoptoets gedurende enkele seconden ingedrukt. Druk steeds op de stoptoets voordat u het brood uit de machine verwijdert. Doet u dit niet, dan blijft de verwarmmer van uw broodmachine doorwerken. Door op de stoptoets te drukken schakelt u de stroom volledig uit.

### DE TIJDSCHAKELAAR MET VERTRAGING (TIMER SET)

Met deze knoppen kunt u uw broodmachine op voorhand programmeren. U kunt de timer slechts gebruiken nadat u met de selectietoets de ingrediënten-checklist hebt overlopen en de gewenste bakwijze hebt ingesteld. Door > in te drukken gaat de tijdschakelaar iedere keer 10 minuten vooruit, als u op < drukt gaat de tijdschakelaar telkens 10 minuten achteruit. De tijd die u op de display ziet verschijnen, is de totale vereiste baktijd. De timer is programmeerbaar tot 13 uur. Voorbeeld: het is 20:30 uur, en u wilt om 7 uur 's morgens vers gebakken brood:

1. Doe alle ingrediënten in de broodvorm.
2. Plaats de broodvorm in de broodmachine. Zorg ervoor dat de vorm goed op zijn plaats zit.
3. Sluit het deksel.
4. Druk op de selectietoets om de ingrediënten-checklist te overlopen en de gewenste bakwijze in te stellen.
5. Stel de gewenste korstkleur in d.m.v. de korstcontrol- toets.
6. Druk op > tot er "10:30" verschijnt. Er zullen immers 10 uur en dertig minuten voorbijgegaan zijn vanaf het moment dat u op de starttoets gedrukt heeft tot wanneer u de gewenste tijd heeft bereikt (7 uur 's morgens).
7. Druk op de starttoets. Het dubbele punt zal knipperen en de timer zal de minuten beginnen aftellen tot het tijdstip bereikt is waarop de machine moet beginnen werken. Vervolgens zal de kneed-, rijf-, en bakcyclus doorlopen worden, zodat uw brood klaar is op het door u ingestelde tijdstip.

*GERBUIK DE TIMER NIET MET BEPERKT HOUDBARE INGREDIËNTEN (VERSE MELK, EIEREN, ENZ.)*

## 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 boulangier 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 machinefait 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 cuillères.
- 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 rugueuse 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!

**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 LEVÉ!**
  - Le pain complet ou le pain de seigle fermenté 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 fermenté 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 "CRATÈRE"!**

- 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 FERMENTÉ 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 IRRÉGULIER**

- 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

**WAARSCHUWINGSSIGNALEN**

Indien uw broodmachine "H:HH" aankondigt, is de interne temperatuur van uw apparaat te hoog. Druk op de stoploets, open het deksel en laat het toestel gedurende 10-20 minuten afkoelen.

Indien uw broodmachine "..." aankondigt, heeft u het apparaat niet juist aangesteld. Kijk alles na.

Uw **DOMO** Broodmachine heeft verschillende **METHODES** waaruit u kunt kiezen. Elke **METHODE** laat u toe een ander soort brood of deeg te maken.

**NORMAAL (NORMAL)**

Dit is de meest gebruikte manier, aangezien deze de beste resultaten geeft met alle mogelijke recepten.

**FRANSE WIJZE (FRENCH)**

De kneed-en gisttijd is bij deze manier langer dan bij de normale manier.

**VLUG(RAPID)**

Wij raden u aan deze manier enkel te gebruiken voor gewoon wit brood, of voor varianten van wit brood, aangezien deze manier fasen van het gisten overslaat. Zet de korskleur steeds op LICHT. De recepten moeten voor deze manier lichtjes aangepast worden. Verhoog de hoeveelheid water en gist.

*ONDANKS DEZE AANPASSINGEN ZAL UW BROOD KLEINER ZIJN DAN HET BROOD DAT U OP DE NORMALE*

*MANIER BAKT.*

**VOLKOREN (WHOLE WHEAT)**

Deze manier wordt gebruikt voor broden waarbij zwaardere bloemsorten gebruikt worden (bv. volkoren en rogge) die een langere kneed-en gisttijd vergen. Het brood dat u met deze bloemsorten bakt zal meestal kleiner zijn dan brood van witte bloem.

**ENKEL DEEG (DOUGH)**

Met deze manier kunt u deeg maken voor broodjes, pizza, enz. Er wordt niet gebakken. Een signaal duidt aan dat het deeg klaar is en uit de broodvorm verwijderd moet worden.

**ENKEL BAKKEN (BAKE)**

Deze manier wordt gebruikt bij vooraf klaargemaakt brooddeeg (deeg dat u zelf thuis op voorhand maakt of in de handel verkrijgbaar, kant en klaar brooddeeg). Plaats het deeg in uw broodvorm en laat het gisten (volg hierbij de instructies van de fabrikant). Nu bent u klaar om te bakken!

Opdat u de verschillende manieren duidelijker worden hebben we de tijden van de cycli in een schema samengebracht.

	Normaal	Frans	Vlug	Volkoren	Deeg	Bakken
Kneden	10 min.	18	18	10	20	-
Rusten	20	40	-	25	-	-
Kneden	15	22	-	25	-	-
Rusten	30	35	20	50	35	-
Rijzen	40	45	37	50	45	-
Bakken	65	70	65	70	-	70
Totaal	3:00	3:50	2:20	3:50	1:40	70
Afkoeling	60	60	60	60	60	60

Door het kort kneden (6 sec.) komt de kooldioxide vrij uit het deeg.

**HET BROODBAKKEN ZELF**

Het is volstrekt normaal dat uw broodmachine lichtjes trilt en geluid maakt bij het kneden. Dit is te wijten aan het krachtige aandrijfmechanisme, nodig voor een goede kneeding.

**1. VERWIJDER DE BROODVORM.**

Neem het handvat van de broodvorm stevig vast en hef de vorm uit de broodmachine met een lichte ruk.

**2. PLAATS DE KNEEDARM OP DE DRAAISPIJL.**

Zorg ervoor dat de kneedarm stevig op zijn plaats zit, dit kan slechts op één manier.

**3. DOE DE INGREDIENTEN IN DE BROODVORM.**

Voeg de ingrediënten steeds toe in de volgorde aangegeven in het recept: eerst de vaste ingrediënten, en als laatste het water. Strooi zout of suiker aan de buitenkant van het mengsel. Maak met uw vinger een kleine "krater" in de bloem en giet de gist erin of plaats de gist onder de bloem.

**4. PLAATS DE BROODVORM OPNIEUW IN HET TOESTEL.**

Verwijder alle restjes van vloeistoffen aan de buitenkant van de bakvorm. Plaats de vorm weer in de machine m.b.v. de metalen klemhaakjes die zich aan iedere kant bevinden. Druk de broodvorm stevig naar beneden, zo dat de klemhaakjes stevig tegen de metalen plaatjes aan weerskanten van de oven zitten.

**5. SLUIT HET DEKSEL.****6. STEEK DE STEKKER IN HET STOPCONTACT.**

Er zal "0:00" verschijnen.

**7. OVERLOPEN VAN DE INGREDIENTEN-CHECKLIST**

Nu het deksel gesloten is en het toestel aanstaat, gaat de ingrediënten-checklist u helpen controleren of u alle ingrediënten hebt toegevoegd. Dit doet u als volgt:  
Ga voor uzelf na of u de kneedarm wel hebt geplaatst. Als dat zo is, drukt u op de selectietoets en op de checklist zal het rode lampje van de kneedarm op groen verspringen. Doe dit zo verder voor alle ingrediënten en tot alle lichtjes van de checklist groen zijn.

**8. SELECTIE VAN DE BAKWIJZE.**

Nu kan u de gewenste bakwijze instellen. Druk op de selectietoets om de gewenste manier te regelen. Deze manier verschijnt op de verlichte plaat en de tijd wordt automatisch aangeduid op de display.

**9. STEL DE KORSTKLEUR IN.**

Druk op de knop voor een lichte of een donkere korstkleur. Wenst u een korstkleur tussen licht en donker in, dan hoeft u niet op de knop te drukken.

**9. STEL EVENTUEEL DE TIMER IN.**

Gebruik geen ingrediënten die slechts beperkt houdbaar zijn wanneer u de timer instelt.

**10. START DE MACHINE.**

Houd de starttoets ingedrukt tot u een biepsignaal hoort.

De klok zal de minuten afdellen tot uw brood klaar is. De klok toont bij de start, naargelang de gekozen manier, de volgende gegevens (dit geldt niet wanneer u de timer gebruikt).

Normaal	3:00
Frans	3:50
Vlug	2:20
Volkoren	3:50
Enkel Deeg	1:40
Enkel Bakken	0:70

**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. Couverture et fenêtre: Vous pouvez enlever le couvercle pour le nettoyer. Couvrez-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.
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 réussit pas mais avec les conseils suivants votre produit final sera toujours fantastique.

**RETTENEZ:** 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 grumelleuse, 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.



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 PRÊT.

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 REFFROIDIR 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 PIF 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.

Terwijl de machine de verschillende fasen doortoopt voor de geselecteerde manier, lichten de op het bedieningspaneel aangeduide processen een voor een op.

Tijdens de tweede kneeding zult u een biep signaal horen. Dan kunt u het deksel openen en langzaam de rozijnen toevoegen. N.B.: Tijdens het bakken kan er rook ontsnappen langs de openingen in het deksel. Dit is volkomen normaal.

## 11. UW BROOD IS KLAAR.

Wanneer de machine klaar is, zult u enkele biepjes horen. Druk gedurende enkele seconden op de stoptoets. Open dan het deksel en verwijder de broodvorm.

**OPGELET: DE BROODVORM ZAL HEET ZIJN; GEBRUIK OVENWANTEN OF PANNELAPPEN.**

Hou de broodvorm omgekeerd boven het aanrecht en schud het brood eruit. Plaats de hete broodvorm nooit op het aanrecht, het tafellaken of een plastic oppervlak. Als de kneedarms blijft steken onderaan het brood, verwijder hem dan met een mes of een vork. Doe dit nooit met uw handen, aangezien het brood erg warm is.

## 12. PLAATS HET BROOD OP EEN ROOSTER OM AF TE KOELEN.

**NIET SNJDEN TIJDENS DE EERSTE 15-20 MINUTEN.**

## 13. DRUK OP "STOP" OM UIT TE SCHAKELEN.

Trek de stekker uit het stopcontact.

## HET AFKOELEN

Als het brood klaar is zal het lichtje bij "WARMING" gaan branden. Als u wilt, mag u het brood in de broodvorm binnenin het toestel laten. De verwarmer zal gedurende 1 uur op een laag niveau verder werken en de temperatuur zal langzaam afnemen. Druk altijd op **STOP** als u de broodvorm verwijderd.

Brood dat na het bakken in uw broodmachine blijft liggen, kan vlug vochtig worden. U kunt het dus best zo vlug mogelijk verwijderen.

## BESCHERMING TEGEN ONDERBREKING

Uw broodmachine is uitgerust met het exclusief PIF-systeem (Program Interruption Protection). Als tijdens de werking de stekker per ongeluk wordt uitgetrokken, kunt u hem er binnen de tien minuten gewoon weer insteken en de machine treedt opnieuw in werking.

**REINIGING****TREK DE STEKKER VAN UW TOESTEL UIT EN LAAT HET AFKOELEN VOOR U HET REINIGT.**

1. Broodvorm: De broodvorm nooit in water onderdompelen. Zowel binnenin als aan de buitenkant reinigen met een vochtige doek. Gebruik nooit schurende reinigingsmiddelen, aangezien deze de binnenkant met anti-aanbaklaag kunnen beschadigen.

2. Kneedarrm: Reinigen met een vochtige doek. Indien de kneedarrm moeilijk te verwijderen is van de draaispil, giet dan een kopje heet water in de broodvorm en laat het enkele minuten losweken.

3. Deksel en kijkrampje: Het deksel halen voor makkelijker reiniging. Open het deksel ongeveer half. Wanneer u ziet dat de sluithaakjes in de scharnier van het deksel op één lijn staan met de slofjes in de scharnier, trek dan het deksel eruit naar de voorzijde van de machine toe.

Gebruik een beetje zeep om het kijkrampje te reinigen en wrijf het vervolgens schoon met een vochtige doek. Gebruik een NIET SCHUREND universeel schoonmaakmiddel of afwasmiddel om de binnenkant van het deksel te reinigen.

4. Binnenkant: U kunt de binnenkant, indien nodig, reinigen met een vochtige doek. Zorg er dan wel voor dat het toestel eerst afgekoeld is.

**TIPS EN SUGESTIES**

Uw **DOMO** Broodmachine werd ontworpen om de meest frequente vormen van het thuis broodbakken aan te pakken. Al onze recepten zijn uitgetest en geven volmaakt brood als resultaat. De hieronder opgesomde tips zullen ervoor zorgen dat u steeds een fraai eindproduct krijgt.

**ONTHOUD:** Een broodmachine is niet menselijk. Het toestel kan de hoeveelheden ingrediënten niet meten of evenmin nagaan of de gist vers is. Het denkt er niet aan de kneedarrm aan te brengen, ervoor te zorgen dat het toestel aangeschakeld is, het brood op tijd uit de broodvorm te halen, voor het doorwekt is van condensatiewater. Voor deze taken is de bakker nog steeds verantwoordelijk.

1. Plaats de gist onderaan de bloem, zodat deze niet in aanraking komt met het zout, de suiker en het water.

2. Zorg ervoor dat uw ingrediënten vers zijn - vooral de gist. Bewaar gist nooit langer dan 3 maanden, ongeacht de op de verpakking vermelde vervaldatum. Om de versheid van de gist na te gaan volstaat het 1 theelepelsuiker in een halve beker water op te lossen en aan dit mengsel 1 theelepels gist toe te voegen. Na een paar minuten moet het geheel beginnen te borrelen en te bruisen. Dan is de gist nog vers.

3. Controleer uw deeg tijdens het kneedproces. Na tien minuten moet het eruitzien als een gladde, elastische ronde bol. Voeg telkens 1 eetlepel water toe als het deeg te klontig is, voeg 1 eetlepel bloem toe als het te vloeibaar is.

Voor het bakken begint, moet uw brood een klein stukje onder de rand van de broodvorm komen. Bij de vlugge manier zal het brood echter kleiner zijn, het zal tijdens het bakken verder rijzen.

4. Uw brood neemt de vorm van de broodvorm aan.

5. Zorg ervoor dat u de ingrediënten toevoegt in de aangegeven volgorde (zie hoofdstuk recepten) en dat ze op kamertemperatuur zijn. Haal boter en gist tijdig uit de koelkast.

6. Soms kan uw brood te hard rijzen. Dit kan veroorzaakt worden door een te hoge kamertemperatuur of een te hoge temperatuur van de ingrediënten. Zorg er dus voor dat alle ingrediënten, vooral het water, op kamertemperatuur zijn.

7. Wanneer u een brood gebakken heeft, moet u de broodmachine 15-20 minuten laten afkoelen alvorens opnieuw te bakken. Reinig na het bakken ook steeds de bakvorm met koud water, voor u hem vult met nieuwe ingrediënten.

**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 adhérant 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 faite, 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. SÉLECTION DU MODE**

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

**9. RÉGLAGE DE LA COULEUR DE LA CROûTE.**

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. RÉGLEZ ÉVENTUELLEMENT 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

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

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

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

## PROBLEMEN OPLOSSEN

Als uw brood niet naar wens is, ga dan eerst de volgende punten na, voor u het toestel wegbrengt voor reparatie.

### 1. MIJN BROOD RIJST NIET!

- Volkorenbrood of roggebrood rijst niet zo hard als wit brood
- Controleer de vervaldatum van de gist
- Voeg de gist onder de bloem, en laat hem niet in contact komen met zout, suiker en water
- Het brood rijst beter als u gluten toevoegt
- Voeg iets meer water toe
- Zorg ervoor dat de kneedarm op zijn plaats zit
- U vergat fundamentele ingrediënten of gebruikte verkeerde hoeveelheden
- U voegde te veel zout toe
- De ingrediënten waren niet op kamertemperatuur

### 2. MIJN BROOD LIJKT OP EEN "KRATER"!

- Te veel vocht in het mengsel - gebruik minder water
- Voeg 1 theelepel meer zout toe of 2 eetlepels meer bloem
- Het brood werd te lang in de broodvorm gelaten na het bakken

### 3. MIJN BROOD RIJST TE HARD EN PAKT TEGEN HET DEKSEL!

- Verminder de gist
- Verminder alle ingrediënten lichtjes
- Verminder de hoeveelheid water
- Niet genoeg zout - voeg 1/2 theelepel toe

### 4. MIJN BROOD IS NIET VOLLEDIG DOORBAKKEN

- Te veel vocht - gebruik minder water
- Voor zwaardere bloemsorten: stop de machine na het eerste kneed- en rijpsproces en begin weer helemaal opnieuw.
- Een extra kneeding maakt het deeg luchtiger.

### 5. MIJN BROOD IS TE ZWAAR OF ONGELIJKMATIG

- Te weinig water - voeg 2 eetlepels toe
- De bloem is te droog - bewaar ze in een luchtdichte doos

### 6. MIJN BROOD HEEFT TE VEEL GATEN

- Te veel water - verminder met 2 eetlepels
- Te veel gist - verminder met 1/4 theelepel
- Te weinig zout - voeg 1/2 theelepel toe

## RECEPTEN

Lees voor u uw eerste brood bakt eerst het volgende:

## HET GEHEIM ACHTER HET SUCCES

Of u nu voor het eerst een brood bakt of een geroutineerd broodbakker bent, brood bakken met een machine blijft iets nieuws. Wij hebben voor u de belangrijkste informatie nog eens op een rijtje gezet:

- Alle ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn. De machine zal tijdens het mengen, het kneden en het rijzen het geheel tot de juiste temperatuur verwarmen. Breng niets warm of koud in de machine en start de cyclus onmiddellijk. Om vloeistoffen te meten gebruikt u best de maatbeker met maatandauidingen. Zet deze op een vlakke plaats op het aanrecht. Om er zeker van te zijn dat u de correcte hoeveelheid gebruikt, plaatst u de maatbeker best op ooghoogte.
- Voor kleine hoeveelheden kunt u het maatschepje gebruiken.
- Bloem voor brood is een "must" voor gistbroden. Gewone bloem kunt u gebruiken wanneer u het deeg met de hand maakt, maar als u het in de machine gebruikt, zal uw brood te klein zijn. Aangezien bloem voor brood gemaakt wordt van een harde winter- of lentetarwe, is het elastischer wanneer het gekneed wordt en krijgt u een vaster deeg.
- Weeg de bloem steeds af.
- Voeg steeds zout toe. Zo fermenteert de gist de suiker op een regelmatig tempo. Zonder zout werkt de gist te snel en wordt hij afgebroken. Het zout geeft ook een vastere structuur aan het deeg.

## MOGELIJKE VERVANGMIDDELEN

- Laat de melkpoeder weg of vervang de hoeveelheid water door melk.
- Bepaalde surrogaten kunnen gebruikt worden. Als de structuur ruw of onffen is, of als het brood invalt, is het vervangmiddel niet geschikt.
- Bruine suiker, ahornstroop, honing, stroop. Geen enkel suikersurrogaat kan gebruikt worden.
- Ze zijn immers gebaseerd op proteïnen, zodat de gist hen niet kan fermenteren. Ze geven het brood wel een zoetere smaak(ze maken het echter bitter als ze sacharine bevatten).
- Bakvet (in vaste vorm) of olie. Margarine maakt de korst immers harder.
- Vervang voor ieder ei de eiwitten en de eisuurrogaten door 1/2 beker vloeistof.

Eieren

Boter

Suiker

Zout

## 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 apparaît 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.

*MALGRE 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.

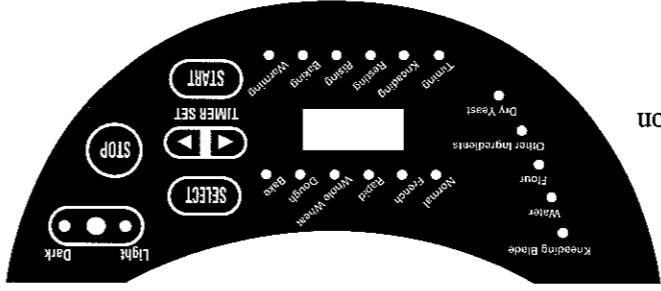
## CUISSON (BAKE)

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!

## 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 devez 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 vert; 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.

## RECETTES B-3600

aangewezen VOLGORDE VOOR HET VULLEN VAN DE BAKVORM

1. De gist (de gist mag nooit rechtstreeks in contact komen met het water of het zout)
2. Bloem
3. Suiker, zout, boter (olie), melkpoeder
4. De geklutste eieren (indien nodig)
5. Het water

## WIT BROOD

Methode : Normaal

Korrelgist	3 theelepels
Witte bloem	770 gr
boter/olie	2 1/2 eetlepel
Suiker	2 eetlepels
Zout	1 1/2 theelepels
Water	450 ml

## LICHTGRUIS BROOD

Methode : Normaal

Korrelgist	3 theelepels
Witte bloem	385 gr
Gemengde bloem	385 gr
boter/olie	2 1/2 eetlepel
Suiker	2 eetlepels
Zout	1 1/2 theelepels
Water	450 ml

## VOLKORENBROOD

Methode : Volkoren (Whole wheat)

Korrelgist	3,5 theelepels
Witte bloem	460 gr
Volkoren	310 gr
Melkpoeder	1 1/2 eetlepel
Suiker	3 eetlepels
Zout	2 theelepels
Boter	2 1/2 eetlepel
Water	450 ml

Hou er rekening mee dat volkorenbloem minder rijst.

## 10-GRANENBROOD

Methode : Normaal of Frans (French)

Korrelgist	3,5 theelepels
10-granen bloem	630 gr
Witte bloem	140 gr
Boter/olie	2 1/2 eetlepel
Suiker	3 eetlepels
Zout	1 1/2 theelepels
Water	450 ml

## ROZIJNENBROOD

Methode : Normaal

Korrelgist	2 1/2 theelepels
Witte bloem	770 gr
Boter/olie	3 eetlepels
Suiker	3 eetlepels
Zout	2 theelepels
Melkpoeder	2 eetlepels
Water	450 ml
Droge rozijnen	1 1/2 maatbeker

Naar eigen smaak kan u 1 theelepels Kaneel toevoegen.

Voeg de rozijnen toe bij het biepsignaal op het einde van de tweede kneedbeurt.

## DEEG VOOR BROODJES

Methode : enkel deeg (Dough)

Korrelgist	4 1/2 theelepels
Witte bloem	770 gr
eieren	2 geklutste eieren *
Suiker	3 eetlepels
Zout	3 theelepels
Water	400 ml *
Boter/Olie	2 1/2 eetlepel

\* De hoeveelheid vocht (water + geklutste eieren samen) moet ongeveer 450 ml bedragen. Voeg de ingrediënten in de vorm volgens de aangewezen volgorde.

Haal het deeg uit de machine bij het biepsignaal.

Verdeel het deeg in gelijke bolletjes en leg ze op een licht ingevette bakplaat. Laat ze gedurende een 40-tal minuten rijzen.

Besmeer nadien elk bolletje met geklopt ei.

Bak ze in een traditionele oven op 200° C gedurende 20 minuten.

## 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 PONDRE

3 cuillères de table=	5/8 mesure
2 1/2 cuillères de table	1/2 mesure
2 cuillères de table	3/8 mesure
1 1/2 cuillères de table	5 cuillères de table
1 cuillère de table	3 cuillères de table
1/2 cuillère de table	2 cuillères de table

## LAIT FRAIS

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.

**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'évaporerait plus vite et votre pain fermenterait plus rapidement. Dans ce cas, vous devez adapter votre recette comme suit.

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

- 1 grande cuiller = 1 cuillère 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 granuluse: peut être conservée plus longtemps (à peu près 3 mois après ouverture).

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

1 cuillère à thé de levure granuluse 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.

**PIZZADEEG**

Méthode : Enkel deeg (Dough)

Gist	4 theelepels	witte bloem	460 gr
Zout	1 theelepels	Suiker	1 eetlepel
Water	230 ml	Olijfolie	4,5 eetlepels

Voeg de ingrediënten in de vorm volgens de aangegeven volgorde.

Bij het biepsignaál neemt u het deeg uit de vorm. Verdeel hem in gelijke bolletjes en rol deze één voor één uit op een plank met bloem.

Garneer de bodem volgens uw eigen smaak en bak de pizza's nu gedurende 20 tot 25 minuten op 200°C in uw traditionele oven of in de DOMO-pizzamaestro.

**HOE KUNT U DE DOMO BROODMACHINE GEBRUIKEN ALS EEN RIJSTKOKER?**

Methode: Enkel Bakken.

Met uw DOMO Broodmachine kunt u elk soort rijst koken, behalve snelkookrijst.

De benodigde hoeveelheid water vindt u op de verpakking.

Plaats de ingrediënten in de broodvorm.

Zet uw machine op "Enkel Bakken" en druk op de starttoets.

De op de verpakkingen aangeduide kooktijd kan variëren, maar in de DOMO Broodmachine moeten alle rijstsoorten 50

minuten koken.

• Gebruik steeds keukengerel met plastic of rubber om de anti-aanbaklaag van uw broodvorm te beschermen.

**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 réjéon 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 expérimentement à coeur joie avec des variantes de nos recettes. La seule limite est votre imagination!

**VEILLETZ A PRENDRE LES PRECAUTIONS 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 mouvant.
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 partiellement normale. L'odeur disparaîtra rapidement.