

## Mode d'emploi DOMO B3970



### Avant la 1<sup>o</sup> utilisation :

- Dans l'emballage, vous trouverez la machine à pain, le moule, le crochet pétrisseur, le gobelet, la mesurette, le livre de recettes et le mode d'emploi.
- Nettoyez la machine à pain, le moule et le crochet pétrisseur à l'aide d'un chiffon humide. Le moule et le crochet sont pourvus d'une couche antiadhésive, vous devez donc toujours les nettoyer avec un chiffon humide et jamais avec une brosse à vaisselle, une éponge ou des produits d'entretien.
- Lorsque vous branchez l'appareil pour la 1<sup>o</sup> fois, vous entendez un bip sonore et l'écran affichera « 3 :00 ». Les points doubles entre « 3 » et « 00 » se mettent à clignoter. Votre machine est donc prête pour utilisation et s'installe automatiquement sur le programme 1 (normal). Lors de la 1<sup>o</sup> utilisation l'appareil peut dégager une certaine fumée, c'est parfaitement normal et ne présente aucun danger. Cette fumée disparaîtra automatiquement.
- La qualité du pain que vous obtiendrez dépend d'un grand nombre de facteurs. Veillez à ce que tous les ingrédients utilisés soient à température ambiante et que vous respectiez toujours les quantités des ingrédients de la recette.

### Les ingrédients :

La qualité, la fraîcheur et le dosage précis des ingrédients constituent les principaux facteurs de réussite pour la cuisson du pain.

#### **La farine :**

C'est l'ingrédient de base de chaque pain. Vu que le poids de la farine diffère d'une variété à l'autre, il est capital de la peser au moyen d'une balance.

Faites attention au type de farine que vous achetez, il faut que l'emballage mentionne que la farine convient pour faire du pain.

#### **Le gluten :**

Par nature, il y a du gluten dans la farine, ce qui permet au pain de mieux lever

**La levure :**

La levure est un micro-organisme qui pousse dans divers produits alimentaires végétaux. La levure a la propriété de transformer les sucres en alcool et en gaz carbonique, ce qui fait qu'elle se multiplie très vite.

Voilà donc le produit idéal pour faire lever la pâte, la rendre plus légère et plus facile à digérer. Nous conseillons d'utiliser de la levure sèche dans la machine à pain Domo. La levure sèche (en grains) est plus facile à travailler et se conserve plus longtemps que la levure fraîche et donne un résultat plus constant à la cuisson.

**Le sel :**

Il ne donne pas seulement du goût au pain, il règle également l'activité de la levure, il rend la pâte ferme et compacte et évite que le pain ne lève trop vite.

**Le beurre/l'huile :**

Ils donnent une meilleure saveur au pain et le rendent plus souple. Le beurre doit être à température ambiante avant d'être ajouté aux autres ingrédients.

**Le sucre :**

Source nutritive de la levure, il constitue un élément important pour le levage de la pâte.

Vous pouvez utiliser du sucre blanc, du sucre roux, de la mélasse ou du miel. Le sucre ajoute une certaine douceur au goût du pain, il augmente la valeur nutritive et permet de conserver le pain plus longtemps.

Ne pas utiliser du sucre brut ou en morceaux, car ce type de sucre pourrait endommager le revêtement antiadhésif du moule à pain.

**L'eau :**

Quand on mélange la farine à l'eau, il y a formation de gluten et l'air est emprisonné, ce qui permet au pain de lever. A température ambiante, utiliser de l'eau tiède pour faire le pain.

L'eau froide n'activera pas la levure et l'eau chaude l'activera de trop.

**Le lait :**

Il fait dorer la croûte du pain, il améliore sa saveur, il augmente la valeur nutritive et donne à la mie une belle couleur crémeuse. Si vous utilisez du lait frais, diminuez alors la quantité d'eau afin d'équilibrer la teneur en humidité.

Ne pas utiliser de lait frais si vous programmez la cuisson avec minuterie à retardement. Le lait est périssable.

**Autres ingrédients :**

Certaines recettes exigent des épices, des noix, des raisins secs, d'autres fruits ou légumes.

Utiliser toujours des ingrédients frais.

Si vous utilisez des noix, des graines de tournesol, des fruits secs ou autres produits pareils, veillez à ce qu'ils ne soient pas ni trop gros, ni trop pointus en raison des dommages qu'ils peuvent provoquer au revêtement antiadhésif.

## **L'écran :**

### **La touche « menu »**

Cette touche sert à sélectionner le mode de cuisson qui convient. Chaque fois que vous appuyez sur ce bouton, vous entendrez un bip sonore et le numéro du programme est modifié. Le programme est affiché sur l'écran. Cette machine vous permet de sélectionner 12 programmes

### **La touche « color »**

Cette fonction vous permet de déterminer le degré de cuisson de la croûte de votre pain : léger, moyen ou foncé. Si vous essayez une recette pour la 1<sup>o</sup> fois, il est conseillé d'utiliser la couleur moyenne.

### **La touche « Loaf size »**

Vous utilisez cette touche pour programmer le poids désiré entre 750 ou 1000 grammes. Information utile : la quantité totale des ingrédients énumérés dans la recette constituent le poids du pain que vous allez faire

### **La touche « START-STOP »**

sert à démarrer et arrêter le programme de cuisson. Si vous vous êtes trompé en sélectionnant le programme, vous pouvez le modifier en appuyant sur la touche « stop » pendant quelques secondes, ensuite vous reprogrammer le mode de cuisson qui convient.

Start : afin de mettre le programme en marche, appuyez sur cette touche jusqu'à l'émission d'un signal sonore. Les points double du temps indiqué sur l'écran clignotent, la machine est en route.

Stop : Afin de terminer un programme. Appuyez sur la touche quelques secondes jusqu'à l'émission du bip

## **Marche/Arrêt :**

Comment contrôler si la machine a été mise en marche et que le programme s'exécute ?  
Si les double points clignotent, le programme fonctionne. Si ces points s'allument constamment cela signifie que le programme s'est arrêté

## **Touches minuterie à retardement « time+ ou time- »**

Appuyer sur ces touches pour régler le temps de la minuterie. Chaque fois que vous appuyez sur la touche avec la flèche vers le haut, vous avancez le réglage de 10 minutes, et la flèche vers le bas, vous diminuez de 10 minutes.

## **PROGRAMMES :**

### **Programme 1 :**

Normal (basic), le plus souvent utilisé pour faire du pain blanc

### **Programme 2 :**

Français (french), le temps de pétrissage et de levage est plus long que celui du programme 1

### **Programme 3 :**

Pain complet (whole wheat) ce programme convient à la préparation des pains plus lourds tels que le pain complet et le pain aux graines multiples. En général, ces pains seront plus petits qu'un pain blanc à cause du poids plus élevé de la farine

### **Programme 4 :**

Rapide (quick) : c'est le programme pour réaliser un pain blanc dans un laps de temps limité. Par conséquent, le pain sera plus petit que celui fait avec le programme normal

### **Programme 5 :**

Sucré (sweet) pour faire par exemple du pain aux raisins

### **Programme 6 :**

Super rapide (ultra fast 1), ce programme permet de faire un pain blanc de 750 grs en moins d'une heure

### **Programme 7 :**

Super rapide 2 (ultra fast 2), ce programme permet de faire un pain blanc de 1000 grs en moins d'une heure

### **Programme 8 :**

Pâte (dough) : cuisson et levage de pâte seulement

### **Programme 9 :**

Confiture (jam) : pour la préparation de confitures maison. Veillez à bien retirer les pépins ou noyaux des ingrédients avant de le mettre dans le moule. Les pépins pointus peuvent endommager le revêtement antiadhésif

Comment faire ?

Mettre tous les ingrédients dans le moule et sélectionner le programme « jam ». Appuyer sur la touche « start » et la machine se met à préchauffer les ingrédients. Ensuite elle mélangera et laissera refroidir la confiture. Vous pourrez verser la confiture dans des petits pots, les laisser refroidir, fermer les pots et mettre au frais

**Programme 10 :**

Cake : pour des pains préparés à l'aide de levure chimique. Les pains cuits avec ce programme seront plus petits et compacts. Vous ne pouvez pas utiliser la minuterie à retardement avec ce programme parce que la levure travaille directement

Pour réussir un cake, mettre les ingrédients dans le moule. Programmer la machine et appuyer sur « start », remuez d'abord les ingrédients à l'aide d'une cuillère en bois pour faciliter le pétrissage

**Programme 11 :**

Sandwich : pour faire un pain blanc très léger. Vous ne pouvez sélectionner la couleur de la croûte, cela se fait automatiquement.

**Programme 12 :**

Cuisson : pour les pâtes toutes prêtes ou que vous avez fait d'avance. A l'aide des touches de la minuterie, vous pouvez installer le temps du début de votre programme. La minuterie à retardement est programmable jusque 13 heures. Le temps de cuisson est toujours de 60 minutes

**Mode d'emploi :**

Le livre de recettes ci-joint est une directive générale, il est possible que vous devez modifier un peu les recettes afin d'obtenir le résultat désiré dans votre four à pain.

**1° étape :**

Enlever le moule de la machine en tournant celui-ci d'un quart de tour à gauche et le retirer de la machine par la poignée et vers le haut

**2° étape :**

Placer le crocher pétrisseur sur l'axe du milieu du moule. Il doit être placé de manière correcte et minutieuse de manière à ce que tous les ingrédients soient convenablement mélangés et pétris

**3° étape :**

Mettre les ingrédients dans le moule de la manière suivante :

- la moitié de la farine nécessaire
- eau/lait
- beurre/huile
- éventuellement les œufs
- le reste de la farine
- sucre sur un côté
- sel de l'autre côté
- levure dans un petit trou au milieu

Attention : veiller à ce que la levure n'entre pas en contact avec l'eau, sinon la pâte risque de ne pas lever convenablement. L'eau risquerait d'activer la levure avant que les ingrédients ne soient mélangés ou pétris

**4° étape :**

Retirer tous les ingrédients sur la surface externe du moule

Mettre le moule dans la machine et tourner d'un quart de tour vers la droite pour que le moule se trouve bien fixé

**5° étape :**

Refermer le couvercle

**6° étape :**

Brancher la fiche dans la prise de courant

**7° étape :**

Régler le programme désiré à l'aide de la touche menu

**8° étape :**

Sélectionner la couleur de la croûte avec la touche « crust »

**9° étape :**

Régler éventuellement la minuterie à retardement

**10° étape :**

Appuyer sur la touche « start ». Les points double se mettent à clignoter indiquant que la machine s'est mise en marche. Ci-après les temps de cuisson selon les programmes :

Programme	750 grammes	1000 grammes
1, normal	2,53	3,00
2, français	3,40	3,50
3, complet	3,32	3,40
4, rapide	1,40*	1,40*
5, sucré	2,50	2,55
6, super rapide 1	0,58	---
7, super rapide 2	---	0,58
8, pâte	1,30*	1,30*
9, confiture	1,20*	1,20*
10, cake	2,50*	2,50*
11, sandwich	2,55	3,00
12, cuisson	1,00*	1,00*

(\*) si vous choisissez un de ces programmes, vous ne pouvez pas choisir le poids. Le temps s'affiche sur l'écran en minutes et en secondes. Ex : programme 1, normal, 750 grs, dure 2 heures et 53 minutes.

### **11° étape :**

Quand le pain est prêt, vous entendrez quelques bip sonores.

Appuyez sur la touche d'arrêt et maintenez-la enfoncée quelques secondes, la machine émet à nouveau un signal sonore afin de confirmer que le programme est terminé.

Ouvrir le couvercle

Retirer le moule à l'aide de gants de cuisine. Laisser refroidir le pain dans le moule pendant 10 à 15 minutes

Retourner le moule pour faire sortir le pain en le secouant doucement.

Vous entendez un bip sonore lors du pétrissage des programmes suivants : norma, français, complet, sucré et sandwich. Ce bip indique que vous pouvez ajouter des ingrédients supplémentaires tels que les raisins, les noix, ... Vous soulevez le couvercle, vous ajoutez les ingrédients, vous refermez et attendez que le processus de pétrissage continue.

Attention : laisser tremper les raisins et les noix et essuyez-les avec un essuie-tout

Ne placez jamais le pain et le moule à pain chaud sur la surface externe de l'appareil, ni sur une nappe ou une toile cirée en plastique.

Si le pain ne se défait pas immédiatement, faites tourner l'axe avec précaution sur le dessous du moule à pain jusqu'au moment où le pain se détache

Il est recommandé de laisser refroidir le pain 15 à 20 minutes avant de le couper

EXTRA : si vous n'êtes pas là à l'heure de fin du programme, la machine continue à chauffer pendant 60 minutes. Ce temps n'est pas compris dans la durée des programmes.

### **Utilisation de la minuterie à retardement :**

Si vous voulez utiliser la minuterie à retardement, réglez-là avant d'appuyer sur la touche « start »

Important : ne pas utiliser la fonction retardement lorsque vous utilisez des ingrédients périssables : œufs, lait, ...

Suivez d'abord les 8 premières étapes ci-dessus. Après avoir sélectionné le programme « menu » et la couleur « crust », appuyez sur les touches avec les flèches pour augmenter ou diminuer le temps indiqué sur l'affichage. Ex : il est 9 Heures du matin et vous désirez du pain frais pour 17 heures :

- placez tous les ingrédients dans le moule, placez le moule, fermez le couvercle. Appuyez sur la touche avec la flèche dirigée vers le haut jusqu'à ce que « 8 :00 » apparaisse sur l'écran. Huit heures s'écouleront à partir du moment où vous avez appuyé sur la touche « start » et le moment où le pain devra être prêt ( 17 heures)
- Appuyez sur la touche de mise en marche. Les points doubles sur l'affichage se mettront à clignoter et la minuterie commencera le décompte jusqu'au moment où la machine devra commencer le pétrissage. La machine fera alors son programme complet

### **Nettoyage de la machine :**

Avant de commencer le nettoyage, assurez-vous que la machine à pain soit débranchée et entièrement refroidie.

#### **Extérieur :**

Nettoyez l'extérieur et le hublot à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge. Enlever le moule avant le nettoyage. Si nécessaire, vous pouvez laver l'extérieur avec un liquide vaisselle doux.

#### **Intérieur :**

Nettoyez prudemment l'intérieur avec un chiffon légèrement humide. Faites attention à la résistance chauffante lors du nettoyage.

#### **Le moule à pain :**

Vous pouvez le nettoyer à l'eau chaude en faisant attention de ne pas endommager le revêtement antiadhésif.

N'utilisez jamais des brosses à vaisselle ou produits d'entretien. Le moule peut être lavé au lave-vaisselle.

### **Quelques conseils pour la cuisson d'un pain délicieux :**

Pesez toujours avec la plus grande précision les ingrédients dont vous avez besoin et veillez à ce que ceux-ci soient à température ambiante.

Ajoutez les ingrédients dans l'ordre qui convient et veillez à ce qu'ils soient frais

Ajoutez la levure en tant que dernier ingrédient, et la mettre dans un petit trou au milieu de la farine.

Veillez à ce que la levure n'entre pas en contact avec le sel, le sucre et l'eau ou lait.

5 à 10 minutes après la mise en marche de la machine à pain, vérifiez que la boule de pâte convient. Elle doit avoir l'apparence d'une boule ronde, lisse et élastique.

Ouvrez le couvercle, et touchez brièvement le dessus de la boule de pâte de vos doigts.

Veillez à ce que le crochet de pétrissage ne s'arrête pas.

Si la pâte colle à vos doigts, cela indique que la boule de pâte est bonne.

Si la pâte colle au moule, elle est probablement trop humide

Si la pâte ne colle pas à vos doigts, la boule est trop sèche.

Le sel freine le fonctionnement de la levure et le sucre favorise ce fonctionnement. Si vous ne pouvez utiliser un de ces ingrédients à cause d'un régime alimentaire, vous devez également abandonner l'autre. Vous aurez du pain sans sucre et sans sel.

Si vous voulez tout de suite faire un autre pain, vous devez en tous cas laisser refroidir la machine à pain 10 à 20 minutes avant de la réutiliser



Les diverses sortes de pain ont une structure et une grandeur différentes parce que les ingrédients utilisés diffèrent. Certains pains peuvent être plus compacts et plus petits que d'autres. Ceci est normal.

Il est possible que pour certaines recettes vous devez modifier les proportions, c'est-à-dire les quantités de farine, levure ou eau. Ne modifiez jamais toutes ces proportions ensemble, cela s'avèrera inutile. Les modifications peuvent avoir trait sur la qualité ou la densité de la farine, les écarts de température ou la fraîcheur des ingrédients.

Le pain que vous faites ne contient aucun agent conservateur et a donc une durée de conservation limitée.

Si vous laissez votre pain suffisamment refroidir et vous l'emballez ensuite hermétiquement, vous pouvez le conserver quelques jours.

Vous pouvez également congeler le pain.

### **Des problèmes qui peuvent se poser :**

#### **Le pain s'est affaissé !**

Si le pain semble s'être affaissé de tous les côtés, cela signifie que le mélange était trop humide. Réduire un peu la quantité d'eau.

Si vous utilisez des fruits et légumes en conserves, égouttez-les, les essuyer et les sécher avant de les utiliser car ils contiennent beaucoup d'humidité, ou vous essayez une farine plus légère. Parfois aussi, les affaissements sont dus au fait que la pâte a tellement levée qu'elle n'est pas capable de tenir ce levage. Tentez alors de réduire de 1 à 2 grammes la quantité de levure.

#### **Le pain n'est pas assez cuit au centre.**

Si l'intérieur du pain n'est pas assez cuit, cela peut-être du au type de farine utilisée. Ce phénomène se produit généralement avec les farines plus lourdes, telle que la farine de sigle ou la farine intégrale.

Essayez d'utiliser une opération de pétrissage en plus lorsque vous utilisez ces types de farines. Lorsque la machine à pain aura terminé le premier pétrissage, vous arrêtez la machine, puis vous la remettez en marche, le processus entier de boulanger recommencera depuis le début. Il y aura de ce fait, une plus grande quantité d'air incorporée dans la pâte. Vous pouvez aussi mettre le bouton « crust » sur foncé, le processus de cuisson sera plus long et la température de cuisson un peu plus élevée.

#### **Le pain a versé**

Si votre pain a levé au-delà de la hauteur normale prévue, vous avez utilisé trop de levure. Vérifiez le type de levure utilisée ainsi que le grammage.

Trop de sucre risque de rendre la levure trop active, réduisez le sucre et faites attention aux ingrédients comme les fruits secs ou le miel qui en contiennent beaucoup.

Essayez de réduire la quantité d'eau de 10 à 20 ml, la levure deviendra donc moins active.

L'usage d'une farine moulue très fine peut faire parfois lever trop votre pain. Ces fines farines n'ont pas besoin d'autant de levure qu'une farine moulue plus grossièrement.

#### **Le pain est trop sec**

Essayez de réduire un peu la quantité de farine utilisée ou de rajouter une cuillère à soupe de liquide jusqu'à ce que vous trouviez la combinaison idéale.

### **Le pain est trop plat**

Si vous utilisez une farine moulue au moulin ou de la farine intégrale, vous risquez d'obtenir un pain plus plat. Mais si votre pain ne lève pas du tout, il est nécessaire de vérifier la levure. N'avez-vous pas oublié de mettre de la levure ?

Si le pain n'a levé que légèrement, il se peut que votre levure soit trop vieille

La levure n'agit pas non plus si vous utilisez de l'eau trop froide ou trop chaude

Vérifiez également la dose de sel utilisé

Assurez-vous que vous n'avez pas utilisé une trop grande quantité de sel.

### **Questions fréquemment posées :**

Pourquoi la hauteur du pain est si souvent différente ?

La forme et la hauteur dépendent de la température ambiante et de la qualité et quantité des ingrédients.

Pourquoi le pain n'a-t-il pas levé ?

Oubli d'ajoute de levure ou de mettre le crochet de pétrissage, donc pain plat

La levure est peut-être trop vieille

Comment fonctionne la minuterie à retardement ?

La minuterie ne peut être réglée en dessous de 3 heures ni au-dessus de 13 heures

La minuterie exige un minimum de 58 minutes pour achever toutes les opérations nécessaires

Pourquoi ne peut-on pas ajouter des ingrédients supplémentaires aux ingrédients de base ?

Pour conserver au pain sa forme et lui permettre de lever convenablement que les ingrédients ajoutés ultérieurement soient secs.

De plus, le pétrissage de la pâte avec ces ingrédients risque de les écraser et de mélanger d'une manière inacceptable. Ils ont également tendance à s'agglutiner et ne pas être uniformément répartis. Vous ne pouvez donc ajouter ces ingrédients qu'après le premier signal bip-bip.

Pourquoi employer du lait frais au lieu du lait en poudre ?

C'est possible, mais il faudra aussi déduire la même quantité d'eau de la recette

Ex si la recette mentionne 210 ml d'eau vous pouvez remplacer par 210 ml de lait ou 105 ml d'eau et 105 ml de lait.

Il est important d'utiliser la quantité totale de liquide recommandée.

### **Avant de réclamer la réparation de l'appareil :**

#### **Votre pain échoue à tous les coups :**

Nous vous conseillons d'effectuer une seule fois un pain avec un mélange de pain prête à l'emploi. Avec ces mélanges, vous ne devez ajouter que de l'eau et du beurre

Si le résultat est bon, la machine fonctionne bien.

Si le résultat est négatif, consultez le service clients ou technique

**L'appareil ne fonctionne pas**

Est-il branché ?

La température de la machine est trop élevée

**De la fumée s'échappe par les trous d'aération**

Des ingrédients se sont peut-être répandus sur l'élément de chauffage

**Le pain s'est affaissé, le centre est humide**

Le pain a été laissé trop longtemps dans le moule après la cuisson

Vous avez utilisé trop de levure ou trop d'eau

**Le dessus du pain a éclaté et semble brunâtre**

Trop de farine de levure ou de sucre

**Le dessus du pain est encore saupoudré de farine**

Pas assez d'eau

**Le pain est trop petit**

Pas assez de farine, levure, eau ou sucre

Vous avez utilisé une farine intégrale ou contenant de la levure chimique

Vous avez utilisé une mauvaise levure

Vous avez utilisé de la farine ou de la levure éventées

**Cuisson insuffisante**

Vous avez appuyé sur la touche d'arrêt après la mise en marche

Le couvercle a été ouvert pendant le fonctionnement

**Le pain est trop dur**

Trop de sucre

Vous avez sélectionné « foncé » pour la couleur de la croûte

**Le pain est mal formé**

Pas assez de farine

Pas assez d'eau.