

LIVOO

Feel good moments

Bedienungsanleitung

Brotbackmaschine



Referenz : DOP205
Version : 1.4
Sprache : Deutsch

WWW.LIVOO.FR

Bedienungsanleitung

Sie haben ein Produkt von LIVOO gekauft, wofür wir uns bedanken. Wir legen größte Sorgfalt in das Design, die Ergonomie und die Benutzerfreundlichkeit unserer Produkte. Wir hoffen, dass dieses Produkt Sie voll und ganz zufrieden stellt.

Diese Bedienungsanleitung ist für unsere Website ebenfalls verfügbar

www.livoo.fr

SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE SICH BITTE DIE GEBRAUCHSANLEITUNG VOR DER ERSTEN NUTZUNG DES GERÄTS SORGFÄLTIG DURCH.

Bei unsachgemäßem Gebrauch besteht Verletzungsgefahr für den Benutzer. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Gerät zu dem Zweck benutzen, zu dem es konzipiert wurde. Wir übernehmen keine Haftung für Schäden (für Schadensersatz) aufgrund unsachgemäßer Nutzung oder falscher Bedienung.

1. Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen Ihres Gerätes, dass die Stromspannung bei Ihnen zu Hause der entspricht, die auf dem Typenschild des Gerätes angegeben wird.
2. Benutzen Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel, falls es defekt ist oder falls es auf irgendeine Art beschädigt wurde.
3. Falls das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch Ihren Fachhändler, seinen Kundendienst oder eine Person mit ähnlicher Qualifizierung (*) ersetzt werden, um jegliches Risiko zu vermeiden.
4. Lassen Sie das Stromkabel nicht an einer Tischkante oder von einer Arbeitsfläche herunterhängen und verhindern Sie, dass es warme Flächen (Kochplatten, etc.) berührt.
5. Tauchen Sie niemals Ihr Gerät, das Stromkabel oder den Stecker in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein, aus

Bedienungsanleitung

welchem Grund auch immer. Spülen Sie es niemals in der Spülmaschine.

6. Lassen Sie das Gerät nie ohne Aufsicht, während es in der Nähe von Kindern oder invaliden Personen im Betrieb ist.
7. Halten Sie das Gerät von Wärmequellen wie Herdplatten oder Backofen fern.
8. Benutzen Sie es nicht im Freien (ausschließlich für Nutzung in Innenbereichen).
9. Um Verletzungen zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht von Kindern oder von Personen, die diese Anweisungen nicht kennen, benutzt werden.
10. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
11. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder sensorischen Fähigkeiten benutzt werden oder von Personen ohne Erfahrung und Kenntnisse, solange sie beaufsichtigt werden oder im sicheren Umgang mit dem Gerät geschult wurden und die verbundenen Gefahren verstehen.
12. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Kinder dürfen die Reinigung und Pflege nicht vornehmen, außer wenn sie älter als 8 Jahre sind und beaufsichtigt werden.
13. Lassen Sie das Gerät im Betrieb niemals ohne Aufsicht.
14. Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Schaltuhr oder einem separaten Fernsteuersystem zu funktionieren.

Bedienungsanleitung

15. Schauen Sie bitte für die Anweisungen zum Reinigen der Flächen, die im Kontakt mit den Lebensmitteln sind, im nachstehenden Abschnitt "Reinigung" des Handbuchs nach.
16. Bezüglich der Anweisungen die maximalen Mengen des Mehls und des zu hebenden Pulvers, wer benutzt sein kann, beziehen Sie sich auf den Absatz weiter unten des Vermerkes
17. Halten Sie das Gerät sauber, da es in Kontakt mit Lebensmitteln kommt.
18. Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.



19. Dieses Gerät ist ausschließlich vorgesehen für einen Gebrauch im Haushalt und für ähnliche Verwendungen wie zum Beispiel:
 - Personalküchen, in Geschäften, Büros und anderen
 - geschlossenen Arbeitsbereichen.
 - Kunden in Hotels, Motels und sonstigen Wohnumfeldern
 - Umgebungen wie Gästezimmer

(*) **Kompetenter, entsprechend qualifizierter Elektriker:** Kundendienstabteilung des Herstellers oder Importeur oder jegliche qualifizierte Person, die befugt über die erforderlichen Kenntnisse verfügt, um Reparaturarbeiten vorzunehmen und alle Gefahren zu vermeiden. Es sollte in jedem Falle ein Elektrogerätemechaniker zu Rat gezogen werden.

SPEZIFIKATIONEN

Spannung: 220 - 240 V ~ 50-60 Hz
Stromversorgung: 850W

SONDERMASSNAHMEN

Achtung:

Achtung, HEISSE FLÄCHE!

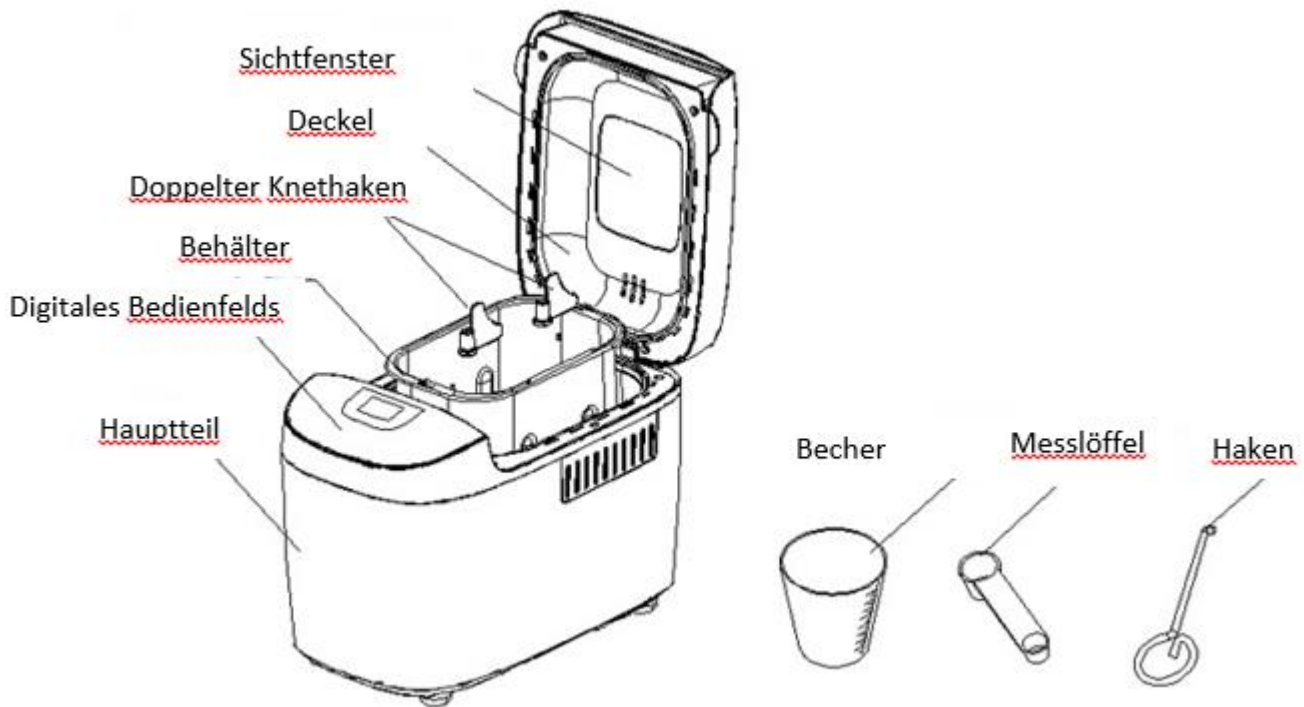
- Dieses Produkt **NICHT REINIGEN ODER BERÜHREN**, solange es noch warm ist. Benutzen Sie am Ende eines Programms immer Topflappen, um den warmen Behälter aus dem Gerät herauszunehmen. Während des Betriebs wird das Gerät sehr heiß.
- Decken Sie das Gerät nicht ab, denn im Betrieb können Hitze und Dämpfe austreten.
- Damit nichts im Inneren des Gerätes verschüttet wird, nehmen Sie den Behälter immer aus der Brotbackmaschine heraus, bevor Sie die Zutaten hinzufügen. Spritzer von Zutaten auf das Heizelement können verbrennen und Rauch verursachen.
- Halten Sie sich genau an die in den Rezepten angegebenen Mengen und überschreiten Sie sie nicht.
- Schlagen Sie nicht stark auf den Boden oder die Seiten des Behälters, um das Brot herauszuholen, denn Sie könnten den Behälter beschädigen.

LIVOO

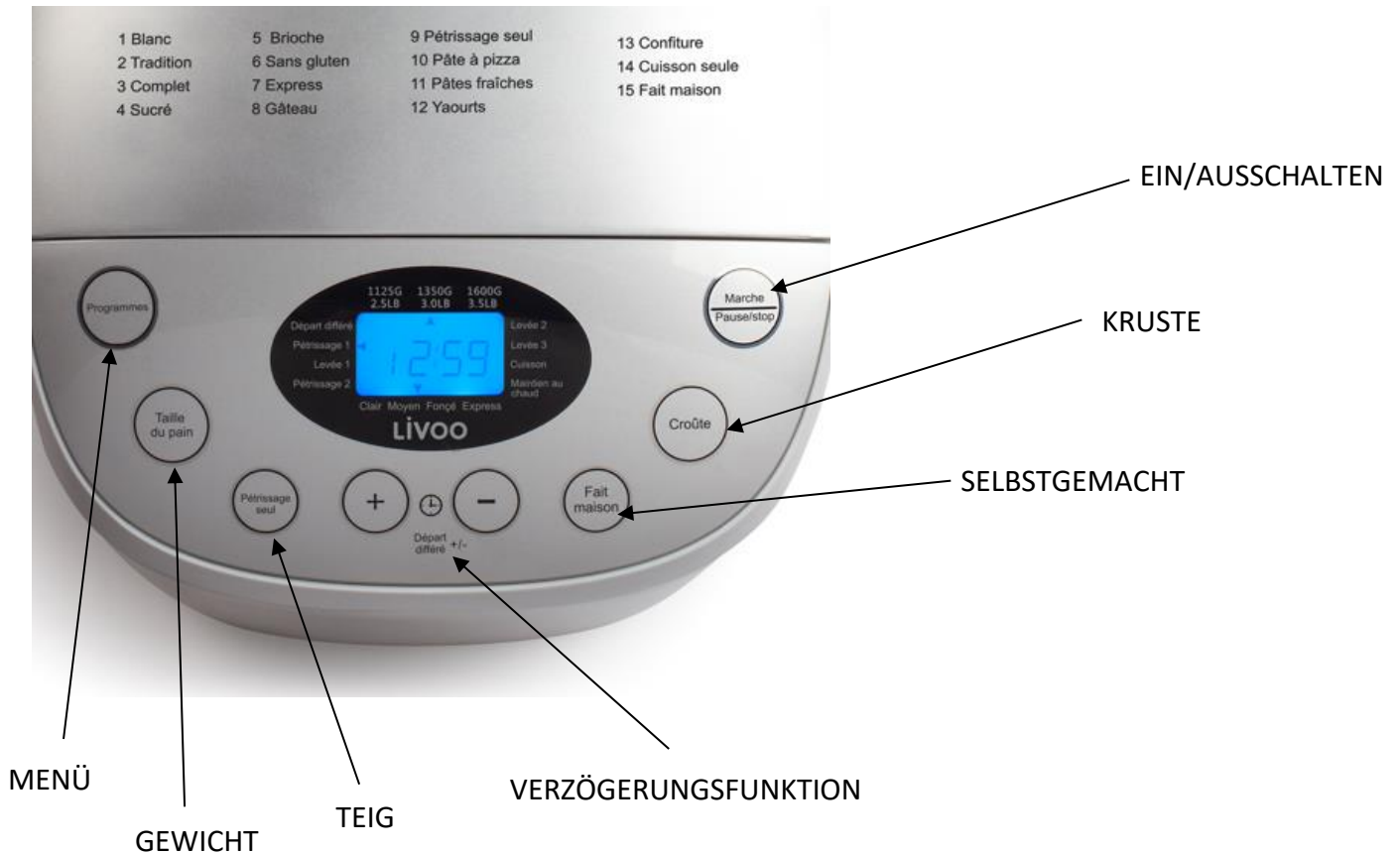
Feel good moments

Bedienungsanleitung

BESCHREIBUNG



BEDIENFELD



Bedienungsanleitung

ANWENDUNG

ANSCHALTEN

Schalten Sie Ihre Brotbackmaschine an, ein Piepton ertönt und folgende Anzeige **"3:00"** erscheint. Die beiden Punkte zwischen **"3"** und **"00"** blinken nicht. Sie zeigt **"1"** das Standardprogramm an. Die Pfeile zeigen auf **"1350g"** und **"MEDIUM"**, dies sind die Standradeinstellungen.

TASTE START/PAUSE/STOPP

Drücken Sie einmal auf die Taste **START/PAUSE/STOPP**, um ein Programm zu starten. Das digitale Bedienfeld erleuchtet, die beiden Punkte blinken und das Programm startet. Sobald ein Programm gestartet wurde, werden alle anderen Tasten inaktiv.

Drücken eine halbe Sekunde lang auf die Taste **START/PAUSE/STOPP**, um auf Pause zu stellen.

Drücken 3 Sekunden lang auf die Taste **START/PAUSE/STOPP**, um ein Programm abzubrechen. Ein Piepton ertönt, um anzugeben, dass das Programm abgebrochen wurde. Dank dieser Vorrichtung wird verhindert, dass ein Programm aus Versehen unterbrochen wird.

Drücken Sie auf die Taste **START/PAUSE/STOPP**, bevor Sie das Brot herausholen, um den Backzyklus zu beenden.

Programme

Drücken Sie auf die Taste **PROGRAMME**, um das gewünschte Programm auszuwählen. Mit jedem Drücken wechseln Sie zum nächsten Programm (bei jedem Programmwechsel ertönt ein kurzer Piepton).

Halten Sie die Taste **PROGRAMME** gedrückt, um schnell durch die Programme zu scrollen.

KRUSTE

Drücken Sie auf die Taste **KRUSTE**, um die gewünschte Backtemperatur auszuwählen: **Hell**(nicht sehr stark gebacken), **Mittel**, **Dunkel** (sehr stark gebacken), **Express**.

BROTGRÖSSE

Drücken Sie auf die Taste **BROTGRÖSSE**, um das gewünschte Gewicht des Brotes auszuwählen (**1125 g**, **1350 g**, **1600 g**).

Diese Funktion steht in den Programmen 1 bis 8 zur Verfügung.

STARTZEITVORWAHL

Drücken Sie auf die Tasten **"+"** oder **"-"**, um Ihre Maschine zu programmieren, damit sie zeitversetzt startet. Der zeitversetzte Modus kann bis auf 15 Std. eingestellt werden (inklusive Backzeit).

ANMERKUNG:

- ◆ Der zeitversetzte Modus muss programmiert werden, nachdem das **PROGRAMM**, die **KRUSTE** und die **BROTGRÖSSE** ausgewählt wurden.
- ◆ Benutzen Sie den zeitversetzten Modus nicht, wenn das ausgewählte Brot frische Zutaten wie Eier, Milch, Sahne oder Käse enthält.
- ◆ Um die gewünschte Zeitversetzung auszuwählen, vergessen Sie nicht, die Backzeit, die inbegriffen ist, abzuziehen.
- ◆ Am Ende der Backzeit wechselt die Brotbackmaschine 1 Stunde lang in den Modus "Warmhalten".
- ◆ Die Einstellung des zeitversetzten Modus erfolgt in Schritten von 10 Minuten und kann 15 Stunden nicht überschreiten.

Bedienungsanleitung

STROMAUSFALL

Im Falle eines Stromausfalls von weniger als 10 Minuten fährt die Brotbackmaschine dort fort, wo der Zyklus unterbrochen wurde.

Im Falle eines Stromausfalls von mehr als 10 Minuten kehrt die Maschine automatisch in den Startbildschirm zurück.

In diesem Fall und wenn der Teig anfängt hochzugehen, werfen Sie die Zutaten weg und beginnen Sie einen neuen Backzyklus. Falls der Teig allerdings noch nicht aufgegangen ist, können Sie Ihre Maschine wieder gleich programmieren und starten.

FEHLERANZEIGE

"H : HH" - Diese Anzeige signalisiert, dass die Temperatur des Behälters zu hoch ist. Drücken Sie auf die Taste **START/PAUSE/STOPP**, um das Programm anzuhalten, schalten Sie Ihre Maschine ab, öffnen Sie den Deckel und lassen Sie die Maschine 10-20 Minuten komplett abkühlen.

"E : E0" - Diese Anzeige signalisiert, dass der Temperatursensor nicht angeschlossen ist. Drücken Sie auf die Taste **START/PAUSE/STOPP**, um das Programm zu stoppen und schalten Sie Ihre Maschine ab. Lassen Sie den Temperatursensor durch Ihren Fachhändler, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person reparieren.

WARMHALTEN

Am Ende des Backprogramms ertönen 10 Pieptöne und die Maschine wechselt 1 Stunde lang in den "Warmhalten"-Modus. Sie zeigt **"0:00"** an.

Um diese Funktion zu löschen, drücken Sie 3 Sekunden lang auf die Taste **START/PAUSE/STOPP**.

***Tipp:** Um zu verhindern, dass das Brot braun wird, nehmen Sie es direkt nach dem Backzyklus aus der Maschine.*

Programme

Programm 1: Weiß[Blanc]

Um ein Weißbrot aus normalem Weizenmehl zuzubereiten.

Programm 2: Tradition[Tradition]

Um ein Brot zuzubereiten, das innen weich und außen knusprig ist.

Programm 3: Vollkorn[Compleat]

Um ein Vollkornbrot zuzubereiten. Die Gehzeit ist lang, damit das Mehl sich gut mit Wasser vollsaugen und aufgehen kann. Die "zeitversetzte" Funktion wird empfohlen. Sie erzielen ein Brot mit dicker und knuspriger Kruste.

Programm 4: Süß[Sucré]

Um ein süßes Brot mit Früchten, Kokosraspeln, Rosinen, Trockenobst, Schokolade oder Zucker zuzubereiten. Aufgrund der längeren Gehzeit ist das Brot innen leicht und luftig.

Programm 5: Brioche[Brioche]

Um Brioche in allen Varianten zuzubereiten.

Programm 6: Glutenfrei[Sans gluten]

Bedienungsanleitung

Um glutenfreies Brot zuzubereiten. Glutenfreies Mehl benötigt mehr Zeit, um Flüssigkeit zu absorbieren und hat aus diesem Grund eine andere Gehzeit.

Programm 7: Express[Express]

Das Kneten, die Gehzeit und das Backen sind kürzer als bei Weißbrot, das Innere ist somit dichter. Diese Art von Brot wird mit Backpulver oder Speisenatron zubereitet, die durch Feuchtigkeit und Wärme aktiviert werden.

Beginnen Sie für ein optimales Ergebnis mit den flüssigen Zutaten und fügen Sie dann die trockenen hinzu. In der ersten Knetphase bilden sich gegebenenfalls Klumpen in den Ecken Ihres Behälters. In diesem Fall müssen Sie gegebenenfalls vorsichtig die Ecken Ihres Behälters mit einem Silikonschaber freikratzen.

Programm 8 : Kuchen[Gâteau]

Um Ihre Lieblingskuchen mit Backpulver zuzubereiten.

Programm 9: Nur Kneten[Pétrissage seul]

Um Ihren Teig perfekt zu kneten (kein Backen).

Programm 10: Pizzateig[Pâte à pizza]

Für die Zubereitung von Pizzateig (ohne Backen).

Programm 11: Frische Teigwaren[Pâtes fraîches]

Für die Zubereitung köstlicher frischer Teigwaren (kein Backen).

Programm 12: Joghurts[Yaourts]

Für die Zubereitung selbstgemachter Joghurts.

Programm 13: Konfitüren[Confitures]

Für die Zubereitung selbstgemachter Konfitüren. Achten Sie darauf, die angegebenen Höchstmengen zu beachten, damit die Mischung nicht überläuft. Falls dies dennoch passiert, stoppen Sie sofort die Maschine und nehmen Sie den Behälter vorsichtig heraus. Lassen Sie den Behälter und die Maschine ganz abkühlen, bevor Sie alles gründlich reinigen.

Programm 14: Nur Backen[Cuisson seule]

Um die Backzeit eines Brotes, das bei einem vorherigen Programm nicht ausreichend gebacken wurde, zu ergänzen. Bei diesem Programm gibt es kein Kneten oder Aufgehen.

Programm 15: Selbstgemacht[Fait maison]

Drücken Sie auf die Taste SELBSTGEMACHT, um dieses Programm auszuwählen, in dem von Knetzeit über Gehzeit bis zur Backzeit und Warmhaltezeit alles eingestellt werden kann.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Spülen und trocknen Sie gründlich Ihren Behälter und die Kneithaken.

Anmerkung: Benutzen Sie keine Metallgegenstände in dem Behälter, da die Antihafbeschichtung beschädigt werden könnte.

ACHTUNG! Sturzgefahr. Ihre Brotbackmaschine kann sich im Backzyklus bewegen. Achten Sie darauf, sie immer in die Mitte einer ebenen Oberfläche zu stellen, weit weg vom Rand.

Bedienungsanleitung

1. Vergewissern Sie sich, dass Sie über alle Zubehörteile verfügen und diese in einem guten Zustand sind.
2. Reinigen Sie alle Zubehörteile gemäß den Anweisungen im Abschnitt **“REINIGUNG UND PFLEGE3**.
3. Schließen Sie Ihre Brotbackmaschine an und nehmen Sie sie im Leerlauf circa 10 Minuten in Betrieb. Lassen Sie sie dann abkühlen und reinigen Sie erneut alle Teile. Das Gerät gibt unter Umständen einen leichten Rauch und/oder spezifischen Geruch ab, wenn Sie es zum ersten Mal anschalten. Dies ist vollkommen normal und verschwindet automatisch nach der zweiten Benutzung. Achten Sie deswegen darauf, dass die Maschine in einem gut belüfteten Raum in Betrieb genommen wird.
4. Trocknen Sie alle Teile und setzen Sie sie wieder ein. Ihre Maschine ist jetzt betriebsbereit.

ANWEISUNGEN

- Halten Sie den Behälter an seinem Henkel, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn aus der Brotbackmaschine heraus.
- Platzieren Sie die Knethaken auf den Metallachsen im Behälter.
- Geben Sie die Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in den Behälter.
Fügen Sie als erstes die Flüssigkeiten (bei Raumtemperatur), dann die trockenen Zutaten (Zucker, Salz, Mehl) und schließlich die Hefe (die nicht in Kontakt mit der Flüssigkeit kommen darf) hinzu.
- Wiegen Sie sorgfältig die Zutaten ab und fügen Sie sie in der GENAUEN Reihenfolge des Rezepts hinzu.
ANMERKUNG: Machen Sie ein kleines Loch ins Mehl und legen Sie die Hefe hinein. Achten Sie darauf, dass die Hefe nicht in Kontakt mit dem Salz oder den Flüssigkeiten kommt.
TIPP: Wiegen Sie zunächst alle Zutaten ab, auch die Beigaben (Nüsse, Rosinen) bevor Sie damit beginnen, sie in den Behälter zu geben.
- Stellen Sie den Behälter in die Brotbackmaschine und vergewissern Sie sich, dass er eingerastet ist, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen. Schließen Sie den Deckel.
Anmerkung: Der Behälter muss richtig platziert sein, damit der Teig richtig vermischt und geknetet werden kann.
- Schalten Sie die Maschine an. Ein Piepton ertönt und der digitale Bildschirm zeigt standardmäßig das Programm 1 an.
- Drücken Sie auf die Taste **PROGRAMME**, bis das gewünschte Programm angezeigt wird.
- Drücken Sie auf die Taste **BROTGRÖSSE**, um den Auswahlpfeil auf 1125 g, 1350 g oder 1600 g zu platzieren.
- Drücken Sie auf die Taste **KRUSTE**, um den Pfeil auf die gewünschte Backzeit zu platzieren: Hell, Mittel, Dunkel.
- Programmieren Sie auf Wunsch die Maschine mit **STARTZEITVORWAHL**. Stellen Sie den zeitversetzten Start ein, indem Sie auf die Tasten + oder – drücken (die Verzögerungsfunktion ist in den Programmen 9, 11 und 13 nicht verfügbar).
ANMERKUNG: Benutzen Sie den Modus **STARTZEITVORWAHL** nicht, wenn Ihr Rezept frische Zutaten wie Eier, Milchprodukte enthält. Dieser Schritt wird übersprungen, wenn Sie möchten, dass Ihre Maschine sofort startet.
- Drücken Sie einmal auf die Taste **START/PAUSE/STOPP**, um das ausgewählte Programm zu starten. Ein Piepton ertönt einmal und die Brotbackmaschine zeigt die Dauer des Programms an. Die beiden Punkte blinken nicht mehr und der Bildschirm ist an. Die Knethaken beginnen zu rotieren, um die Zutaten zu vermengen. Falls der Modus **STARTZEITVORWAHL** programmiert wurde, beginnen die Knethaken erst zum programmierten Zeitpunkt zu rotieren.
- Um zu signalisieren, dass die Beigaben (Früchte, Nüsse, Rosinen) hinzugefügt werden müssen, ertönen 10 Pieptöne. Öffnen Sie die Maschine, um die Beigaben hinzuzufügen.
- Nach Beendigung des Backzyklusses ertönen erneut 10 Pieptöne und die Maschine wechselt 1 Stunde lang in den WARMHALTEN-Modus. Sie können 3 Sekunden lang auf die Taste

Bedienungsanleitung

START/PAUSE/STOPP drücken, um den WARMHALTEN-Modus abubrechen. Ziehen Sie in diesem Fall den Stecker der Maschine aus der Steckdose und öffnen Sie mit Topflappen den Deckel.

- Lassen Sie das Brot abkühlen, bevor Sie es aus dem Behälter nehmen. Benutzen Sie Topflappen, drehen Sie den Behälter vorsichtig gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn aus der Brotbackmaschine heraus, indem Sie ihn am Henkel festhalten.

ACHTUNG: Der Behälter und das Brot sind am Ende der Backzeit sehr heiß! Berühren Sie sie immer mit äußerster Vorsicht.

- Achten Sie darauf, Topflappen zu benutzen, drehen Sie den Behälter um (halten Sie den Henkel seitlich fest) und schütteln Sie ihn vorsichtig über einem Rost, bis dass das Brot herausfällt. Benutzen Sie bei Bedarf einen Silikonschaber, um die Ränder des Brotes vorsichtig vom Behälter zu lösen.
- Lassen Sie das Brot circa 20 Minuten abkühlen, bevor Sie es anschneiden (vorzugsweise mit einem elektrischen oder einem Brotmesser).
- Wenn die Knethaken im Brot kleben bleiben, benutzen Sie den mitgelieferten Haken, um sie herauszuholen. Achtung, das Innere des Brotes und die Knethaken sind sehr warm, berühren Sie die Knethaken nicht mit bloßen Händen.
- Ziehen Sie den Stecker des Gerätes aus der Steckdose heraus, wenn es längere Zeit nicht benutzt wird.

ANMERKUNG: Verwahren Sie Ihr Brot 2 bis 3 Tage lang in einem geschlossenen Plastikbeutel bei Raumtemperatur. Falls Sie es länger verwahren möchten (bis zu 10 Tagen), legen Sie es in den Kühlschrank.

TIPPS:

- Eine der wichtigsten Schritte beim Brotbacken, ist das rigorose Abmessen der Zutaten, damit das Brot gelingt. Messen Sie sorgfältig alle Zutaten und fügen Sie sie in der im Rezept angegebenen Reihenfolge hinzu. Es wird empfohlen, die mitgelieferten Messbecher und Messlöffel zu benutzen.
- Geben Sie die Zutaten immer in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Nehmen Sie als ERSTES die flüssigen Zutaten, DANN die trockenen und als LETZTES die Hefe

REINIGUNG UND PFLEGE

Ziehen Sie den Stecker der Maschine aus der Steckdose heraus und achten Sie darauf, dass sie vollkommen abkühlt, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

1. Um die Knethaken zu reinigen: Falls diese im Behälter festkleben, lassen Sie sie circa eine Stunde lang in etwas Seifenwasser einweichen, damit sie sich leichter ablösen. Nachdem Sie sie herausgelöst haben, reinigen Sie sie mit Seifenwasser und trocknen Sie sie gründlich. Sie können sie (und den Behälter) auch in der Spülmaschine reinigen.

2. Zum Reinigen des Behälters: Nehmen Sie ihn aus der Maschine, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen und ihn am Henkel festhalten. Reinigen Sie ihn von innen und außen mit einem feuchten Tuch. Benutzen Sie keine Scheuermittel, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen. Trocknen Sie ihn gründlich ab.

Anmerkung: Die Farbe der Außenseite des Behälters kann nach einem Backzyklus wechseln. Dies ist vollkommen normal und hat keinerlei Auswirkungen auf seine Qualität und Lebensdauer.

3. Um die Außenseite und den Behälter zu reinigen: Warten Sie, bis dass sich das Gerät vollkommen abkühlt hat. Benutzen Sie ein feuchtes Tuch, um den Deckel, die Außenseite des Geräts und das Sichtfenster zu

Bedienungsanleitung

reinigen. Benutzen Sie kein Scheuermittel. **Tauchen Sie Ihre Brotbackmaschine auf keinen Fall in Wasser ein.**

4. Bevor Sie Ihre Brotbackmaschine wegräumen, vergewissern Sie sich, dass sie vollkommen abgekühlt hat und dass der Deckel geschlossen ist.

Damit Ihr Brot gelingt, raten wir Ihnen, Ihre Brotbackmaschine in temperierten Räumen (zwischen 15 °C und 34°C) zu benutzen.

FEHLERBEHEBUNG

NR.	PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
1	Rauch oder Brandgeruch	Die Zutaten wurden aus Versehen neben den Behälter verschüttet und sind in Kontakt mit dem Heizelement gekommen.	- Halten Sie das Programm an. - Lassen Sie die Maschine komplett abkühlen. - Reinigen Sie das Heizelement und die verbleibenden verbrannten Zutaten mit Küchenpapier
2	Die Maschine läuft im Leerlauf und der Motor erhitzt sich.	- Der Behälter wurde nicht richtig platziert. - Die Zutaten überschreiten die zugelassene Höchstmenge.	- Platzieren Sie den Behälter genau nach den Anweisungen in der Gebrauchsanleitung und achten Sie darauf, dass die Knethaken in den Achsen eingefügt sind. - Respektieren Sie die zugelassenen Höchstmengen.
3	Der Bildschirm zeigt "HHH" an, wenn Sie auf die Taste START/PAUSE/STOPP drücken.	Die Innentemperatur ist zu hoch.	- Schalten Sie die Brotbackmaschine ab, öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie den Behälter. - Lassen Sie die Maschine 15 bis 30 Minuten abkühlen, bevor Sie sie erneut programmieren.
4	Das Sichtfenster ist feucht und mit Kondensation bedeckt.	Dies kann während der Knetphase und der Gehzeit vorkommen.	- Die Kondensation verschwindet von selbst wieder während der Backphase. - Reinigen Sie nach jeder Nutzung gründlich das Sichtfenster.
5	Die Knethaken kleben im Brot fest	Wenn Sie ein Brot mit dicker Kruste mit der Verarbeitung DUNKEL backen.	- Benutzen Sie den mitgelieferten Haken, um die Knethaken ganz sicher herauszunehmen. Achtung, benutzen Sie Topflappen und fassen Sie die Knethaken nicht mit bloßen Händen an.

Bedienungsanleitung

6	Der Teig wird nicht richtig vermischt: Das Mehl und die anderen Zutaten kleben am Rand des Behälters fest.	- Der Behälter und die Knethaken sind nicht richtig montiert. - Die zugelassenen Höchstmengen wurden überschritten. - Sie backen ein Brot aus glutenfreiem Mehl, das einen sehr klebrigen Teig erzeugt.	- Vergewissern Sie sich, dass der Behälter richtig platziert ist und dass die Knethaken richtig in die Achsen eingefügt wurden. - Vergewissern Sie sich, dass die zugelassenen Höchstmengen nicht überschritten und in der richtigen Reihenfolge des Rezepts hinzugefügt wurden.
7	Das Brot geht zu sehr auf und hebt den Deckel an.	- Die Hefemenge wurde nicht respektiert. - Die Knethaken wurden nicht eingesetzt. - Das Salz wurde vergessen.	- Messen Sie genau die Zutaten und achten Sie darauf, Salz und Zucker nicht zu vergessen. - Verringern Sie leicht die Menge der beizufügenden Hefe (um 1/4 Teelöffel, das heißt 1.2 ml). - Vergewissern Sie sich, dass die Knethaken richtig eingesetzt sind.
8	Das Brot geht nicht auf.	- Die Mengen der Zutaten wurden nicht eingehalten. - Die Hefe ist inaktiv. - Der Deckel wurde während des Programms zu oft angehoben.	- Messen Sie die Zutaten genau richtig ab. - Überprüfen Sie das Verfalldatum Ihrer Hefe. - Fügen Sie Flüssigkeiten mit Raumtemperatur hinzu.
9	Ein enormer Krater hat sich auf der Oberfläche des Brots nach dem Backen gebildet.	- Das Brot ist zu schnell aufgegangen. - Die Menge von Hefe oder Wasser war zu groß. - Sie haben nicht das richtige Programm ausgewählt.	- Öffnen Sie nicht den Deckel während des Backvorgangs. - Wählen Sie den Backmodus “Dunkel”.
10	Die Farbe des Brotes ist zu hell.	Der Deckel wurde während des Backvorgangs geöffnet.	- Öffnen Sie nicht den Deckel während des Backvorgangs. - Wählen Sie den Backmodus “Dunkel”.
11	Die Farbe des Brotes ist zu dunkel.	Das Rezept enthält zu viel Zucker.	- Verringern Sie etwas die Zuckermenge. - Wählen Sie den Backmodus “Hell”.
12	Das Innere des Brotes ist schief.	Das Rezept enthält zu viel Wasser oder Hefe. - Die Knethaken haben den Teig vor der Gehzeit und der Backphase zur Seite geschoben.	- Messen Sie die Zutaten genau richtig ab. - Verringern Sie etwas die Wasser- und Hefemenge. Dies kann passieren, insbesondere bei Rezepten mit Vollkornmehl.

Bedienungsanleitung

13	Die Krumen haben unterschiedliche Formen.	Dies hängt vom ausgewählten Programm ab.	Vollkorn- und Mehrkornmehl ergeben dichtere und kleinere Brote als weißes Weizenmehl.
14	Das Brot ist innen hohl.	- Der Teig ist zu feucht. - Es wurde zu viel Hefe und kein Salz hinzugegeben. - Das Wasser war zu warm.	- Messen Sie die Zutaten genau richtig ab. - Verringern Sie etwas die Hefe- oder Wassermenge und vergewissern Sie sich, dass Sie Salz hinzugefügt haben. - Benutzen Sie die Zutaten mit Raumtemperatur.
15	Das Brot ist nicht gut gebacken und klebt.	- Das Rezept enthält zu viel Flüssigkeit. - Sie haben nicht das richtige Programm für das Rezept ausgewählt.	- Verringern Sie etwas die Wassermenge. - Vergewissern Sie sich, dass Sie das richtige Programm ausgewählt haben.
16	Das Brot zerbröckelt, wenn man es schneidet.	Das Brot ist zu warm.	Lassen Sie es auf einem Rost vollkommen abkühlen, bevor Sie es anschneiden.
17	Das Brot ist schwer und kompakt.	- Das Rezept enthält zu viel Mehl. - Nicht genügend Wasser hinzugegeben.	Geben Sie mehr Wasser hinzu oder verringern Sie die Mehlmenge.
18	Der Boden des Behälters ist schwarz geworden und hat Flecken.	Er wurde in der Spülmaschine gespült.	Dies ist normal und hat keine Auswirkungen auf die Lebensdauer Ihres Behälters.

REZEPTE

Programme		Zutaten	Brotgröße		
1 Weißbrot			1125 g	1350 g	1600 g
		Zeit	2 Std. 55	3 Std.	3 Std. 05
	[1]	Wasser	430 ml	520 ml	610 ml
	[2]	Salz	2 Teelöffel	3 Teelöffel	3 Teelöffel
	[3]	Zucker	4 (große) Messlöffel	5 (große) Messlöffel	6 (große) Messlöffel
	[4]	Öl	3 (große) Messlöffel	4 (große) Messlöffel	4 (große) Messlöffel
	[5]	Weizenmehl	5 Becher / 700 g	6 Becher / 840 g	7 Becher / 980 g
	[6]	Milchpulver	4 (große) Messlöffel	5 (große) Messlöffel	6 (große) Messlöffel

Bedienungsanleitung

	[7]	Backhefe	3/4 Teelöffel	1 Teelöffel	1 1/4 Teelöffel
Programme	Zutaten		Brotgröße		
2 Traditionelles Brot			1125 g	1350 g	1600 g
		Zeit	3 Std. 10	3 Std. 15	3 Std. 20
	[1]	Wasser	430 ml	520 ml	610 ml
	[2]	Salz	2 Teelöffel	3 Teelöffel	3 Teelöffel
	[3]	Zucker	3 (große) Messlöffel	4 (große) Messlöffel	5 (große) Messlöffel
	[4]	Öl	3 (große) Messlöffel	4 (große) Messlöffel	4 (große) Messlöffel
	[5]	Weizenmehl	5 Becher / 700 g	6 Becher / 840 g	7 Becher / 980 g
	[6]	Backhefe	3/4 Teelöffel	1 Teelöffel	1 1/4 Teelöffel
Programme	Zutaten		Brotgröße		
3 Vollkornbrot			1125 g	1350 g	1600 g
		Zeit	3 Std. 25	3 Std. 30	3 Std. 35
	[1]	Wasser	430 ml	520 ml	610 ml
	[2]	Salz	2 Teelöffel	3 Teelöffel	3 Teelöffel
	[3]	Zucker	3 (große) Messlöffel	4 (große) Messlöffel	5 (große) Messlöffel
	[4]	Öl	3 (große) Messlöffel	4 (große) Messlöffel	4 (große) Messlöffel
	[5]	Weizenmehl	2 ½ Becher / 350 g	3 Becher / 420 g	3 ½ Becher / 490 g
	[6]	Vollkornmehl	2 ½ Becher / 350 g	3 Becher / 420 g	3 ½ Becher / 490 g
	[7]	Backhefe	1 1/2 Teelöffel	1 3/4 Teelöffel	2 Teelöffel
	[8]	Milchpulver	4 (große) Messlöffel	4 (große) Messlöffel	5 (große) Messlöffel
Programme	Zutaten		Brotgröße		
4 Toastbrot			1125 g	1350 g	1600 g
		Zeit	2 Std. 50	2 Std. 55	3 Std.
	[1]	Wasser	420 ml	510 ml	600 ml
	[2]	Salz	1 Teelöffel	1 1/2 Teelöffel	2 Teelöffel
	[3]	Zucker	½ Becher / 110 g	¾ Becher / 160 g	1 Becher / 220 g
	[4]	Öl	3 (große) Messlöffel	4 (große) Messlöffel	5 (große) Messlöffel
	[5]	Milchpulver	4 (große) Messlöffel	4 (große) Messlöffel	5 (große) Messlöffel
	[6]	Weizenmehl	5 Becher / 700 g	6 Becher / 840 g	7 Becher / 980 g
	[7]	Backhefe	3/4 Teelöffel	1 Teelöffel	1 1/4 Teelöffel
Programme	Zutaten		Brotgröße		
5 Brioche			1125 g	1350 g	1600 g
		Zeit	2 Std. 55	3 Std.	3 Std. 05
	[1]	Milch	100 ml	120 ml	140 ml
	[2]	Salz	2 Teelöffel	2 1/2 Teelöffel	3 Teelöffel
	[3]	Zucker	½ Becher / 110 g	¾ Becher / 160 g	1 Becher / 220 g
	[4]	Eier	5	6	7
	[5]	Butter	210 g	250 g	300 g
	[6]	Weizenmehl	4 ½ Becher / 630 g	5 ½ Becher / 770 g	6 ½ Becher / 910 g
	[7]	Backhefe	3 Teelöffel	4 Teelöffel	4 1/2 Teelöffel

Bedienungsanleitung

Programme	Zutaten		Brotgröße		
6 Glutenfreies Brot			1125 g	1350 g	1600 g
	Zeit		3 Std. 30	3 Std. 35	3 Std. 40
	[1]	Wasser	430 ml	520 ml	610 ml
	[2]	Salz	2 Teelöffel	3 Teelöffel	3 Teelöffel
	[3]	Zucker	3 (große) Messlöffel	4 (große) Messlöffel	5 (große) Messlöffel
	[4]	Öl	3 (große) Messlöffel	4 (große) Messlöffel	4 (große) Messlöffel
	[5]	Glutenfreies Mehl	2 ½ Becher / 350 g	3 Becher / 420 g	3 ½ Becher / 490 g
	[6]	Maismehl	2 ½ Becher / 350 g	3 Becher / 420 g	3 ½ Becher / 490 g
	[7]	Backhefe	3/4 Teelöffel	1 Teelöffel	1 1/4 Teelöffel
Programme	Zutaten		Brotgröße		
7 Express-Brot			1125 g	1350 g	1600 g
	Zeit		1 Std. 25	1 Std. 30	1 Std. 35
	[1]	Wasser	430 ml	520 ml	610 ml
	[2]	Salz	2 Teelöffel	2 1/2 Teelöffel	3 Teelöffel
	[3]	Zucker	4 (große) Messlöffel	5 (große) Messlöffel	6 (große) Messlöffel
	[4]	Öl	4 (große) Messlöffel	5 (große) Messlöffel	5 (große) Messlöffel
	[5]	Weizenmehl	5 Becher / 700 g	6 Becher / 840 g	7 Becher / 980 g
	[6]	Backhefe	2 Teelöffel	2 1/2 Teelöffel	2 1/2 Teelöffel
Programme	Zutaten		Mengen		
8 Schokoladenkuchen	Zeit		1 Std. 35		
	[1]	Butter	190 g (geschmolzen)		
	[2]	Blockschokolade	300 g (geschmolzen)		
	[3]	Eier	6 (geschlagen)		
	[4]	Zucker	¾ Becher / 165 g		
	[5]	Vanillezucker	22 g		
	[6]	Mehl	1 ½ Becher / 210 g		
	[7]	Backpulver	22 g		
Programme	Zutaten		Mengen		
9 Separates Kneten	Zeit		15 Min.		
	[1]	Wasser	330 ml		
	[2]	Salz	1 Teelöffel		
	[3]	Öl	3 (große) Messlöffel		
	[4]	Weizenmehl	4 Becher / 560 g		
Programme	Zutaten		Mengen		
10 Pizzateig	Zeit		1 Std. 50		
	[1]	Wasser	610 ml		
	[2]	Salz	3 Teelöffel		
	[3]	Öl	5 (große) Messlöffel		
	[4]	Weizenmehl	7 Becher / 890 g		
	[5]	Backhefe	2 Teelöffel		

Bedienungsanleitung

Programme	Zutaten		Mengen
11 Frische Teigwaren	Zeit		10 Min.
	[1]	Wasser	620 ml
	[2]	Salz	1 Teelöffel
	[3]	Öl	3 (große) Messlöffel
	[4]	Weizenmehl	8 Becher / 1120 g
Programme	Zutaten		Mengen
12 Joghurts	Zeit		8 Std.
	[1]	Milch	1800 ml
	[2]	Milchferment	180 ml
Programme	Zutaten		Mengen
13 Konfitüren	Zeit		1 Std. 20
	[1]	Kleingeschnittenes Obst	580 g
	[2]	Gelierzucker	1¼ Becher / 380 g
	[3]	Zitronensaft	½
Programme			
14 Nur Backen	Zeit		1 Std.
	Passen Sie die Temperatur an, indem Sie auf die Taste Kruste drücken: 100°C (HELL) - 150°C (MITTEL) - 200°C (DUNKEL) Standardeinstellung: 150 °C		
Programme			
15 Selbstgemacht	Drücken Sie auf diese Taste, um das Programm SELBSTGEMACHT auszuwählen, mit dem Sie die Herstellung Ihres Brotes von A bis Z persönlich gestalten können.		

Bedienungsanleitung



Korrekte Entsorgung des Geräts (Electrical and Electronic Equipment)

(Gültig in der Europäischen Union und dem Rest Europas, dass die Länder einem separaten Sammelsystem eingeführt haben)



Die europäische Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE), in Verbindung bleiben
Das alte elektrische Haushaltsgeräte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden.

Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhalteten Materialien zu optimieren und die Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt.

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf alle Produkte gekennzeichnet, die aus der getrennten Sammlung zu erinnern.
Die Verbraucher sollten ihre Kontaktdaten lokalen Behörden oder Ihren Händler für Informationen über die korrekte Entsorgung



Pour en savoir plus :

www.quefairedemesdechets.fr

LIVOO

BP 61071

67452 Mundolsheim - FRANCE

- Unverbindliche Abbildung
- Da der Hersteller um die Qualität seiner Produkte besorgt ist, behält er sich das Recht vor, Änderungen ohne vorherige Benachrichtigung vorzunehmen.