

LIVOO
Feel good moments
Gebruiksaanwijzing

Broodbakmachine



Referentie: DOP205
Versie: 1.4
Taal: Nederlands



Gebruiksaanwijzing

U hebt een product van het merk LIVOO aangekocht en wij willen u daarvoor bedanken. Wij besteden veel aandacht aan het ontwerp, de ergonomie en de vereenvoudiging van het gebruik van onze producten. Wij hopen dat dit product u volledige voldoening zal geven.

Deze handleiding is te vinden op onze website www.livoo.fr

ALGEMENE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

NEEM DE TIJD OM DE GEBRUIKSINSTRUCTIES VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK ZORGVULDIG TE LEZEN VOORDAT U HET PRODUCT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT.

Een verkeerd gebruik van het apparaat kan het beschadigen of de gebruiker verwonden. Zorg ervoor dat u het apparaat gebruikt waarvoor het is ontworpen. Wij zijn niet verantwoordelijk voor schade die voortvloeit uit een onjuist gebruik of verkeerde behandeling.

1. Controleer voor gebruik of de voltage van het stopcontact overeenkomt met de nominale spanningswijze.
2. Gebruik het apparaat niet met een beschadigd snoer, na een storing of wanneer het anderszids beschadigd is.
3. Als de stroomkabel is beschadigd moet deze worden vervangen door de fabrikant of een onderhoudsmonteur of een gelijkwaardig gekwalificeerd individu om gevaren te voorkomen (*).
4. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen of een heet oppervlak raken.
5. Stel het apparaat, het snoer of de stekker niet bloot aan water, om welke reden dan ook. Plaats het niet in de

Gebruiksaanwijzing

afwasmachine.

6. Nauw toezicht is noodzakelijk als uw apparaat wordt gebruikt in de nabijheid van kinderen of mindervaliden.
7. Plaats geen apparaat op of nabij heet gas of een verwarmde oven.
8. Niet buitenshuis gebruiken (alleen voor gebruik binnenshuis)
9. Om ernstig letsel te voorkomen dient dit apparaat niet gebruikt te worden door kinderen of mensen die niet bekend zijn met deze instructies.
10. Houd het apparaat en de stekker uit het bereik van kinderen onder de 8 jaar.
11. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf de leeftijd van 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als ze het toezicht of instructie over het gebruik van het apparaat is overgebracht op een veilige manier.
12. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud moeten niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht.
13. Laat het apparaat niet onbeheerd achter als het aanstaat.
14. Het apparaat is niet bedoeld om gebruikt te worden met een externe timer of afstandsbedieningssysteem.
15. Wat betreft de instructies voor het gebruik van accessoires, gebruikstijden en snelheidsinstellingen, zie de onderstaande onderdelen REINIGEN.

Gebruiksaanwijzing

16. Wat de instructies van het maximale hoeveelheden meel en bakpoeder, die kunnen worden gebruikt, raadpleeg dan de paragraaf van de toelichting
17. Het is absoluut noodzakelijk om het apparaat goed schoon te houden als het in direct contact staat met voedsel.
18. Oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden. 
19. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en vergelijkbaar gebruik zoals:
 - Personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen
 - Boerderijen
 - Door gasten in hotels, motels en andere woonomgevingen
 - Omgevingen zoals bed and breakfasts

(*)Gekwalificeerd elektricien: after-sales dienst van de fabrikant of de invoerder, die erkend en bevoegd is om dergelijke herstellingen te doen zodat elk gevaar vermeden wordt. Gelieve het toestel bij problemen naar deze dienst terug te brengen.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Spanning : 220-240V ~50-60Hz

Vermogen : 850W

SPECIALE MAATREGELEN

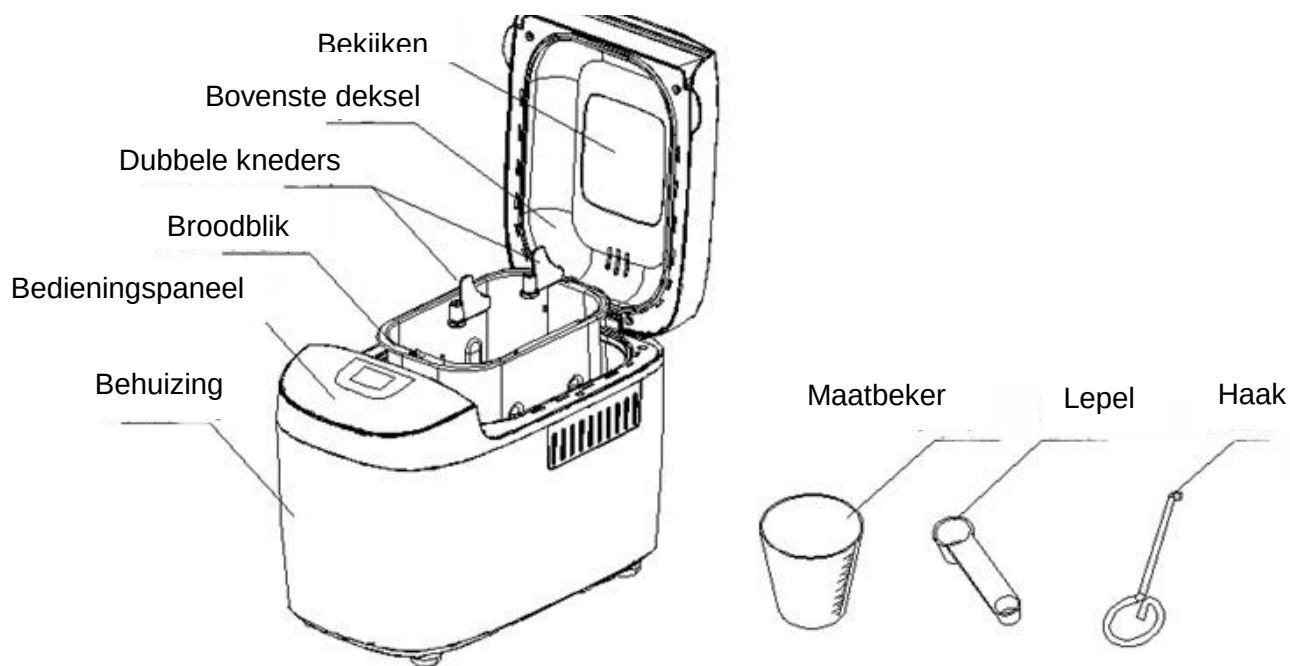
Waarschuwing:

Let op, HEET OPPERVLAK!

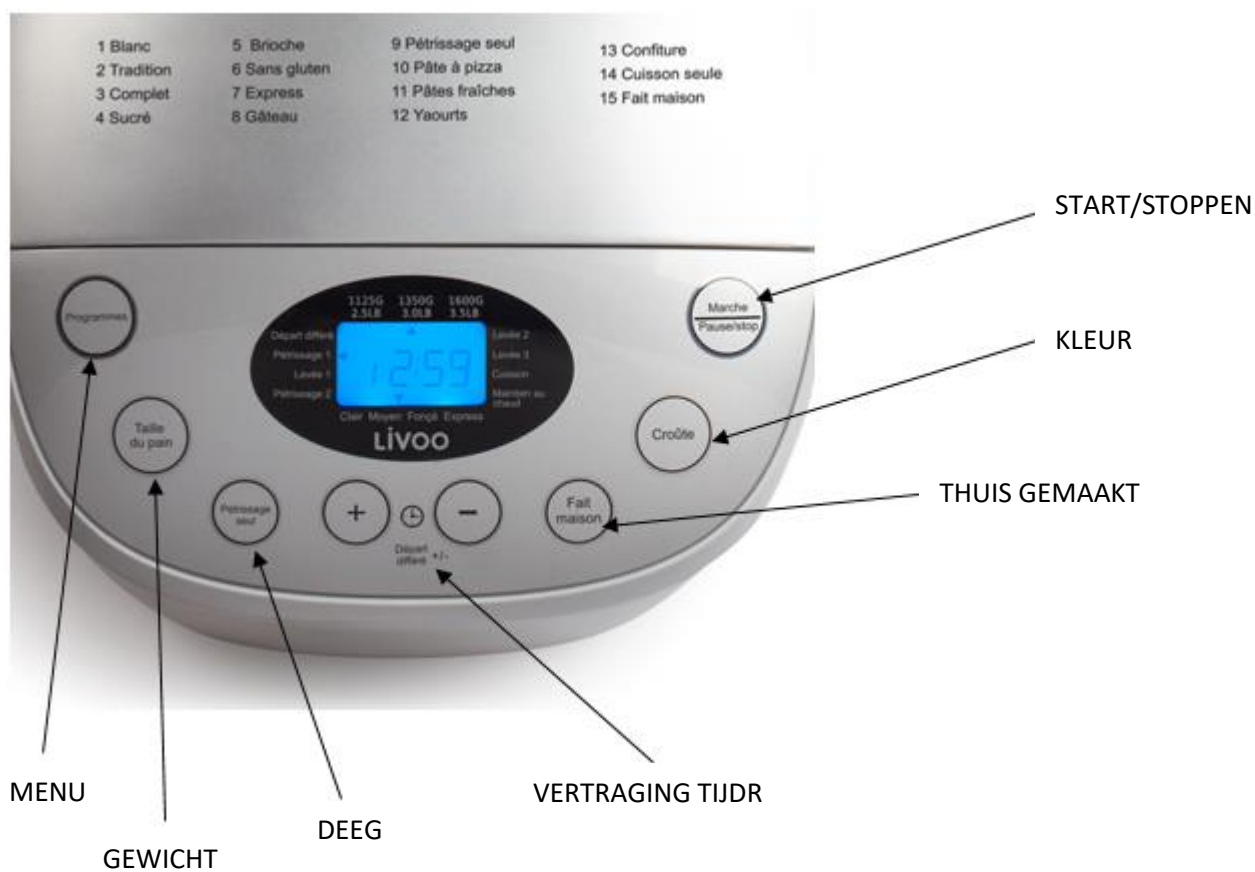
- Dit product **NIET REINIGEN OF AANRAKEN** als het heet is. Na het bakken van brood, ovenhandschoenen gebruiken voor het werkene. Dit apparaat kan zeer heet worden tijdens het gebruik daarvan.
- Nooit de broodbakmachine bedekken, aangezien warmte en stoom vrij moeten kunnen stromen.
- Teneinde morsen binnen in het apparaat te voorkomen, moet u altijd de broodblik verwijderen, alvorens de ingrediënten toe te voegen. Ingrediënten kunnen op het warmte-element spatten en gaan branden of rook veroorzaken.
- De aangegeven hoeveelheden in de recepten niet overschrijden.
- Nooit een harde klap bovenaan of aan de rand van de bakpan doen voor het verwijderen van de pan, aangezien dit de pan kan beschadigen.

Gebruiksaanwijzing

OMSCHRIJVING



BEDIENINGSPANEEL



Gebruiksaanwijzing

NA HET INSCHAKELEN

De stekker van de broodmaker in het stopcontact steken, er zal dan een pieptoon te horen zijn en “**3:00**” zal worden weergegeven. Maar de kolom tussen “3” en “00” zal niet constant knipperen. En “**1**” is het standaardprogramma. De pijlen wijzen op “**1350g**” en “**MEDIUM**” als de standaard instellingen.

START/STOP KNOP

Druk eenmaal op de **START/STOP** knop om het programma te starten. De aanduiding zal gaan branden en de kolom in de tijdsweergave zal beginnen te knipperen en vervolgens zal het programma starten. Alle andere knoppen zullen inactief zijn, behalve de **START/STOP** knop, nadat het programma is begonnen.

Druk voor 0.5 seconden op de **START/STOP** knop en overschakelen naar deo pauze status, indien het meer dan 3 minuten functioneert, zal het programma doorgaan met de verwerkingseenheid om de programma instelling af te ronden.

Druk gedurende 3 seconden op de **START/STOP** knop om het programme te annuleren, en vervolgens zult u een pieptoon horen, hetgeen betekent dat het programma is uitgeschakeld. Deze functie zal helpen met het voorkomen van een onopzettelijke verstoring voor de werking van het programma.

Teneinde het brood te verwijderen, drukt u op de **START/STOP** knop om de bakcyclus te beëindigen.

VOORGEPROGRAMMEERDE MENU

Druk op de **MENU** knop, voor het selecteren van de door uw gewenste programma's. Iedere keer dat het wordt ingedrukt (vergezeld van een korte pieptoon) zal het programma veranderen. Druk onderbroken op de knop en het bijbehorende programma nummer wordt weergegeven op het LCD-display.

KORSTKLEUR

Druk op de **COLOR (KLEUR)** knop om de gewenste instelling te selecteren: Licht, Medium, Donker en Snel.

GEWICHT

Druk op de **WEIGHT (GEWICHT)** knop om het gewenste brutogewicht te kiezen (1125g, 1350g, 1600g).

Deze knop is instelbaar in programma's: Menu 1-8.

VERTRAGING TIJDR

Gebruik de **DELAY TIJDR (VERTRAGING TIJDR)** functie om de broodbakmachine op een later tijdstip te laten werken. Druk op + of - knoppen om de cyclustijd te verhogen weergegeven op het LCD-display. Voeg 15 uur toe inclusief de vertragingstijd en broodbereiding programma.

OPMERKINGEN :

- ◆ De Vertragingstijd instellen na het selecteren van het **PROGRAMMA MENU**, **GEWICHT** en **KORSTKLEUR**.
- ◆ De Tijdrfunctie niet gebruiken met recepten die zuivelproducten of andere ingrediënten bevatten, zoals eieren, melk, room of kaas.
- ◆ Om de gewenste vertragingstijd te selecteren, houd er rekening mee dat de baktijd van het programma inbegrepen is.
- ◆ Nadat het bakprogramma is afgerond, zal de broodbakmachine overschakelen naar de Warmhouden instelling gedurende 1 uur.
- ◆ De Vertragingstijd kan worden ingesteld met stappen van 10 minuten en de maximale vertraging mag geen 15 uur overschrijden.

Gebruiksaanwijzing

STROOMONDERBREKINGEN

In het geval van een stroomonderbreking, zal het proces van brood bakken binnen 10 minuten automatisch verdergaan, zelf zonder de **START/STOP** knop in te drukken. Indien de stroomonderbreking langer duurt dan 15 minuten, zal het apparaat niet verder functioneren en zal het LCD-display terugschakelen in de standaard instelling. Indien het deeg begon te stijgen, moet u de ingrediënten in de broodblik weggooien en over nieuw beginnen. Indien het deeg niet was begonnen te stijgen, wanneer het netsnoer uit het stopcontact werd getrokken, kunt u op de **START/STOP** knop drukken, om het programma opnieuw te starten vanaf het begin.

WAARSCHUWINGSDISPLAY

"H : HH"-Deze waarschuwing betekent dat de temperatuur binnen in de broodblik te hoog is. Druk op de **START/STOP** knop om het programma te stoppen, trek de stekker uit het stopcontact, open de bovenste deksel, en laat de machine compleet afkoelen gedurende 10-20 minutes om opnieuw te starten.

"E : E0"- Deze waarschuwing betekent dat de temperatuursensor wordt verbroken. Druk op de **START/STOP** knop om het programme te stoppen, trek de stekker uit het stopcontact. Breng de sensor naar de dichtstbijzijnde geautoriseerde onderhoudsmonteur, voor reparatie of elektrische/mechanische afstelling.

WARMHOUDEN

Nadat het bakprogramma is afgerond, zal de broodbakmachine 10 keer een pieptoon laten horen en overschakelen naar de Warmhouden instelling gedurende 1 uur. Het zal "0:00" weergeven.

Om het Warmhouden proces te annuleren, drukt u gedurende 3 seconden op de **START/STOP** knop.

TIP: Het brood onmiddellijk verwijderen nadat het bakprogram is afgerond, zal voorkomen dat de korst donker wordt.

MENU'S

Programma 1: Basis

Voor witte en gemengde broden, dit bestaat hoofdzakelijk uit elementaire broodmeel.

Programma 2: Frans

Voor lichte broodjes gemaakt van meelbloem. Normaal gesproken is het brood luchtig en heeft een knapperige korst.

Programma 3: Volkoren

Voor het bakken van brood, dat aanzienlijke hoeveelheden volkoren bevat. Deze instelling heeft een langere voorverwarmtijd om het graan het water te laten opnemen en te stijgen. Het wordt niet aanbevolen om de vertragingfunctie te gebruiken, omdat dit tot slechte resultaten kan leiden. Volkorenbrood heeft meestal een knapperige dikke korst.

Programma 4: Zoet

Voor brood met additieven zoals vruchtensappen, geraspte kokosnoot, rozijnen, droge vruchten, chocolade of toegevoegd suiker. Door een langere fase van rijzen, zal het brood licht en luchtig zijn.

Programma 5: Bottermelk brood

Gebruiksaanwijzing

Programma 6: Glutenvrij

Voor brood gemaakt van glutenvrij meel en bakmixen. Glutenvrij meel vereisen een langere tijd voor de opname van vloeistoffen en hebben verschillende rijzen eigenschappen

Programma 7: Supersnel

Kneden, rijzen en baktijd is korter dan fundamenteel brood, maar langer dan Supersnel brood. Het weefsel binnen in het brood is compacter.

Snel rijzende broden zijn gemaakt met bakpoeder en bicarbonaat, dat geactiveerd wordt door vocht en warmte. Voor perfecte snel rijzende broden, wordt geadviseerd alle vloeistoffen in de bodem van het bakblik te plaatsen; droge ingrediënten bovenop, gedurende de eerste vermenging van snelle brood beslagen, kunnen droge ingrediënten zich verzamelen in de hoeken van de pan, het kan noodzakelijk zijn om de machine te helpen met mixen om meel klonten te voorkomen. Indien dit het geval is, gebruik dan een rubberen spatel.

Programma 8: Cake

Kneden, rijzen en bakken vindt plaats, maar rijzen met behulp van bicarbonaat of bakpoede.

Programma 9. Kneden

Roer het meel en de vloeistoffen grondig laten mengen.

Programma 10: Deeg

Dit programma bereidt de gistdeeg voor broodjes, pizzabodem om te bakken in een conventionele oven. Er is geen bakken in dit programma.

Programma 11: Pastadeeg

Er is geen bakken in dit programma.

Programma 12: Yogurt

Fermenteren om yoghurt te maken.

Programma 13: Jam

Gebruik deze instelling voor het maken van jam van vers fruit en marmelade van sinaasappelen. De hoeveelheid niet verhogen of het recept over de broodblik laten stromen in de ovenruimte. Mocht dit voorkomen, stopt u de machine onmiddellijk en voorzichtig de broodblik verwijderen. Laat het een beetje afkoelen en goed reinigen.

Programma 14: Bakken

Voor aanvullende bakken van brood is nodig omdat een belasting te licht is of niet doorbakken is. In dit programma, is er geen kneden en rusttijd.

Programma 15: Thuisgemaakt

Druk op de **HOMEMADE (THUISGEMAAKT)** knop om deze instelling en cyclus te gebruiken.

U kunt aanpassen hoeveel minute in elke fase moet worden gebruikt voor kneden, rijzen, bakken, warm houden...iedere stap. De tijdsomvang is geprogrammeerd in een tijdschema.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

De brood an en kneedstaaf wassen en drogen.

Gebruiksaanwijzing

Opmerking: Geen metalen voorwerpen in de broodblik gebruiken, aangezien deze de anti-aanbaklaag kunnen beschadigen.

LET OP! Gevaar van vallende voorwerpen. De broodbakmachine kunnen wiebelen en bewegen tijdens de kneepcyclus. Deze altijd positioneren in het midden van het aanrecht weg van de rand.

1. Controleer voor eventuele ontbrekende of beschadigde delen.
2. De delen reinigen overeenkomstig de **“REINIGEN EN ONDERHOUD”**.
3. De broodbakmachine instellen in de bakmodus en zonder inhoud gedurende 10 minuten laten bakken. Vervolgens laten afkoelen en nogmaals alle delen reinigen. Het apparaat kan een beetje rook uitstoten en/of geur wanneer het voor de eerste keer wordt gebruikt. Dit is normaal en zal na het eerste of tweede gebruik verdwijnen. Zorg ervoor dat het apparaat voldoende geventileerd is.
4. Alle delen goed laten drogen en vervolgens monteren, het apparaat is klaar voor gebruik.

INSTRUCTIES

- Het handvat van het broodblik gebruiken voor het omdraaien tegen de klok in en het vervolgens uit het apparaat te trekken.
- Duw de kneedstaaf op de aandrijfas binnen in het broodblik.
- Ingrediënten in het broodblik plaatsen in de volgorde zoals beschreven in het recept. Als eerst, de vloeistoffen toevoegen (kamertemperatuur), vervolgens droge ingrediënten toevoegen (suiker, zout, meel) en als laatste de gist (die gescheiden moet zijn van natte ingrediënten).
- Voorzichtig meten en de ingrediënten in het broodblik plaatsen, in de EXACTE volgorde zoals beschreven in het recept.

OPMERKING: Maak een kleine inkeping bovenop van het meel met de vinger, gist in de inkeping toevoegen. Zorg ervoor dat de gist niet in contact komt met zout of vloeistoffen.

TIP: Alle ingrediënten vooraf wegen, inclusief invoegtoepassing (noten, rozijnen), alvorens te beginnen.

- Plaats het broodblik op de braadplaat en zorg ervoor dat het stevig vergrendeld wordt door het met de klok mee te draaien. De deksel sluiten.

OPMERKING: Het broodblik met goed vergrendeld worden voor het mixen en kneden.

- De stekker van het apparaat in het stopcontact steken. U zult een pieptoon horen en het LCD-display zal standaard naar Programma 1 gaan.
- Druk op de **PROGRAM MENU** knop, totdat uw gewenste programma wordt weergegeven.
- Druk op de **WEIGHT (GEWICHT)** knop voor het bewegen van de pijl naar 1125g, 1350g, 1600g.
- Druk op de **CRUST (KORST)** knop, om de pijl naar de gewenste instelling te zetten: Licht, Medium, Donkere korst.
- Indien gewenst, de **DELAY TIJD (VERTRAGING TIJD)** knop instellen. Druk op + en – knopen voor het verhogen van de cyclustijd weergegeven op het LCD-display. (Vertragingsfunctie is niet beschikbaar in programma 9, 11, 13).

OPMERKING: Deze functie niet gebruiken wanneer u zuivelproducten, eieren, enz. Gebruikt. Deze stap kan worden overgeslagen, indien u wilt dat u broodbakmachine onmiddellijk begint te functioneren.

- Druk eenmaal op de **START/STOP** knop om het programma te starten. De broodbakmachine zal een pieptoon laten horen en **“3:00”** zal worden weergegeven. Maar de kolom tussen **“3”** en **“00”** zal niet constant knipperen en de aanduiding zal gaan branden. De kneedstaaf zal beginnen met het mengen van uw ingrediënten. Indien de Vertragingstijd geactiveerd is, zal de kneedstaaf niet de ingrediënten mengen, totdat het ingestelde programma zal beginnen.
- Voor toevoegingen (fruit, noten, rozijnen), zal de machine tien keer een pieptoon laten horen. Open de deksel en plaats de toevoegingen. (Deze functie is instelbaar in programma's: Menu1-7.) Deze

Gebruiksaanwijzing

timing is afhankelijk van het programma.

- Als het proces eenmaal is afgerond, zult u tien keer een pieptoon horen en zal het overschakelen naar Warmhouden voor 1 uur. U kunt de **START/STOP** knop gedurende 3 seconden indrukken, om het proces te stoppen en de Warmhouden instellen zal eindigen. Trek de stekker uit het stocontact en vervolgens op de deksel door ovenhandschoenen te gebruiken.
- Laat het broodblik goed afkoelen, avloren het brood uit te nemen. Gebruik ovenhandschoenen, voorzichtig het broodblik tegen de klok in draaien, voor het ontgrendelen en optillen van het handvat voor het verwijderen uit de machine.
- **LET OP:** Het broodblik en het brood kunnen erg heet worden! Altijd voorzichtig mee omgaan.
- Gebruik ovenhandschoenen, draai het broodblik ondersteboven (met het handvat van het broodblik naar beneden gevouwen) op een draden koelrek of schone kookplaat en voorzichtig schudden totdat het brood eruit valt. Gebruik een anti-plak spatel voor het voorzichtig losmaken van beiden zijden van het brood vanuit het broodblik.
- Avlorens het brood aan te snijden, laat het voor tenminste 20 minuten afkoelen. Het wordt aanbevolen het brood met een elektrische snijder of gekartelde snijder in sneetjes te snijden.
- **Indien de kneedstaaf in het brood achterblijft, deze voorzichtig loswrikken door een spatel of klein voorwerp te gebruiken. Het brood is erg heet, nooit de handen gebruiken om de kneedstaaf te verwijderen.**
- **Wanneer u het niet gebruikt of wanneer de bewerking is afgerond, moet u de stekker uit het stopcontact trekken.**

OPMERKING: Het overgebleven brood in een plastic zakje bewaren voor maximaal drie dagen op kamertemperatuur. Teneinde het brood voor een langere periode te bewaren, plaatst u het verzegelde plastic tas met in de koelkast voor maximaal 10 dagen.

TIPS:

- Één van de meest belangrijke stappen van brood maken, is de juiste afwegen van ingrediënten. Ieder ingrediënt voorzichtig afwegen en aan het broodblik toevoegen in de aangegeven volgorde als beschreven in het recept. Daarom is het sterk aanbevolen de maatbeker of maatlepel met de nauwkeurige hoeveelheid te gebruiken.
- Altijd de ingrediënten toevoegen in de volgorde zoals aangegeven in het recept. EERST de vloeibare ingrediënten toevoegen, en als TWEEDE droge ingrediënten, als LAATSTE de gist.

REINIGEN EN ONDERHOUD

De stekker uit het stopcontact trekken alvorens te reinigen. Laat de broodbakmachine compleet afkoelen alvorens te beginnen met reinigen.

1. Het reinigen van de kneedstaaf: Indien het moeilijk is de kneedstaaf uit het brood te verwijderen, moet u water op de bodem van het broodblik toevoegen en dit laten inwerken voor tenminste 1 uur. De staaf voorzichtig afvegen met een vochtig katoenen doek. Zowel het broodblik en de kneedstaaf zijn afwasmachine bestendige componenten.
2. Het broodblik reinigen: Verwijder het broodblik door het tegen de klok in te draaien, vervolgens optillen met het handvat. De binnen- en buitenkant van de pan met een vochtig doekje afvegen, gebruik geen scherpe of schurende afwasmiddelen, teneinde de anti-aanbaklaag te beschermen. Het broodblik moet compleet gedroogd zijn, alvorens deze te installeren.

Gebruiksaanwijzing

Opmerking: Het broodblik en de kneedstaaf zijn afwasmachine bestendig. De buitenkant van het broodblik en de basis kunnen verkleuren. Dit is normaal.

3. Reinigen van de behuizing en bovenste deksel: Na het gebruik, het apparaat laten afkoelen. Gebruik een vochtig doekje om de deksel, behuizing, ovenruimte, en de binnenkant van het kijkvenster te reinigen. Geen schuurmiddelen voor het reinigen gebruiken, aangezien dit de hoogglans van het oppervlak zal degraderen. Dompel de behuizing nooit in het water om het te reinigen.

4. Alvorens de broodbakmachine wordt verpakt voor het bewaren, controleer of het compleet is afgekoeld, schoon en droog is, en de deksel gesloten.

Voor de beste resultaten, raden wij aan de kamertemperatuur tussen 15 °C tot 34°C te laten.

PROBLEEMOPLOSSING

NR.	PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
1	Stank of brandende geur	*Meel of andere ingrediënten zijn in de ovenruimte gemorst.	*Stop de broodbakmachine en laat het compleet afkoelen. Het overtollige meel enz., uit de ovenruimte verwijderen met een papieren doekje.
2	Ingrediënten worden niet gemengd, kan horen dat de motor verbrandt.	*Het broodblik of kneedstaaf zijn waarschijnlijk niet goed geïnstalleerd. *Te veel ingrediënten.	*Zorg ervoor dat de kneedstaaf helemaal in de as is gedrukt. *De ingrediënten nauwkeurig wegen.
3	"HHH" wordt weergegeven wanneer START/STOP knop wordt ingedrukt.	*Binnentemperatuur van de broodbakmachine is te hoog.	*Laat het apparaat tussen de programma's afkoelen. Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact, open de deksel, en verwijder het broodblik. Laat het 15-30 minuten voor aanvang van nieuwe programma's afkoelen.
4	Venster is mistig of bedekt met condens.	*Kan optreden tijdens het mixen of rijzen programma's.	* Condensvorming verdwijnt meestal tijdens bakprogramma's. Het venster goed reinigen tijdens het gebruik.
5	De kneedstaaf komt met het brood naar buiten.	*Dikkere korst met donkere korst instelling.	*Het is niet gebruikelijk dat de kneedstaaf samen met het brood naar buiten komt. Zodra het brood afkoelt, de staaf met een spatel verwijderen.

Gebruiksaanwijzing

6	Deeg wordt niet grondig gemegd; meel en andere ingrediënten worden opgebouwd aan de zijkanten van het blik	*het broodblik of kneedstaaf zijn waarschijnlijk niet goed geïnstalleerd. *Te veel ingrediënten. * - Glutenvrij deeg is meestal erg vochtig. Het kan nodig zijn de zijden te schrapen met een rubberen spatel.	*Zorg ervoor dat het broodblik goed in het apparaat is gezet en de kneedstaaf stevig in zijn as geplaatst. *Zorg ervoor dat ingrediënten nauwkeurig zijn gewogen en in de juiste volgorde werden toegevoegd.
7	Brood gaat te hoog rijzen of de deksel is opgetild.	*Ingrediënten niet nauwkeurig gewogen (te veel gist, meel). *Kneedstaaf niet in het broodblik. *Vergeeten zout toe te voegen.	*Alle ingrediënten nauwkeurig wegen en zorg ervoor dat suiker en zout zijn toegevoegd. *Gist verminderen tot 1/4 theelepel (1.2ml). *Controleer de installatie van de kneedstaaf.
8	Brood gaat niet rijzen; brood te kort.	*Onnauwkeurig meten van ingrediënten of inactief gist. *Deksel opentrekken tijdens programma's.	*Alle ingrediënten nauwkeurig wegen *Controleer de houdbaarheidsdatum van gist en meel. *Vloeistoffen moeten op kamertemperatuur zijn.
9	Brood heeft een krater aan de bovenkant wanneer het gebakken is.	*Deeg te snel rijzen. *Teveel gist of water. *Onjuist programme gekozen voor het recept.	*De deksel niet opentrekken tijdens het bakken. *Selecteer een donkere korst optie.
10	Kleur van de korst is te licht	*Openen van de deksel tijdens het bakken.	*De deksel niet opentrekken tijdens het bakken. *Selecteer een donkere korst optie.
11	De kleur van de korst is te donker	*Teveel suiker in het recept.	*De hoeveelheid suiker verminderen. *Selecteer een lichter korst optie
12	Brood is scheef aan de bovenkant.	*Teveel gist of water. *De kneedstaaf drukte het deeg naar één kant alvorens rijzen en bakken.	*Alle ingrediënten nauwkeurig wegen. *Minder gist of water. *Sommige broden kunnen niet gelijkmatig gevormd zijn, met name met volkoren meel.
13	Broden hebben verschillende vormen.	*Verschilt per broodsoort.	*Volkoren of meergranen heeft een hogere dichtheid en kan korter zijn dan het traditionele wit brood.
14	Bottom is hol of vol gaten binnen in.	*Deeg te vochtig, teveel gist, geen zout. *Water te heet.	*Alle ingrediënten nauwkeurig wegen *Minder gist of water. Controleer zout afmeting *Gebruik water op kamertemperatuur.
15	Niet doorbakken of kleverige brooddeeg.	*Teveel vloeistoffen *Onjuist programma gekozen.	*Vloeistof verminderen en de ingrediënten goed wegen. *Controleer het gekozen programma voor het recept.

Gebruiksaanwijzing

16	Brood wordt omlaag geprakt tijdens het snijden.	*Brood is te heet.	*Laat het voor 15-30 minuten op een draadrek afkoelen, alvorens het in sneetjes te snijden.
17	Brood heeft een zware, dikke textuur.	*Teveel meel. *Te weinig water.	*Meer water of minder meel.
18	De basis van het broodblik is donker of gevlekt.	* Na het wassen in een vaatwasser.	*Dit is normaal en heeft geen invloed op het broodblik.

RECEPTEN

Menu's	Ingrediënten		Gewicht van het boord		
1 Basic Bread			1125 g	1350 g	1600 g
	Tijd		02:55	03:00	03:05
	[1]	Water	430 ml	520 ml	610 ml
	[2]	Zout	2 theelepels	3 theelepels	3 theelepels
	[3]	Suiker	4 schepjes	5 schepjes	6 schepjes
	[4]	Olie	3 schepjes	4 schepjes	4 schepjes
	[5]	Meel met veel gluten	5 kopjes / 700 g	6 kopjes / 840 g	7 kopjes / 980 g
	[6]	Melkpoeder	4 schepjes	5 schepjes	6 schepjes
	[7]	Instant gist	¾ theelepel	1 theelepel	1 ¼ theelepel
Menu's	Ingrediënten		Gewicht van het brood		
2 Stokbrood			1125 g	1350 g	1600 g
	Tijd		03:10	03:15	03:20
	[1]	Water	430 ml	520 ml	610 ml
	[2]	Zout	2 theelepels	3 theelepels	3 theelepels
	[3]	Suiker	3 schepjes	4 schepjes	5 schepjes
	[4]	Olie	3 schepjes	4 schepjes	4 schepjes
	[5]	Meel met veel gluten	5 kopjes / 700 g	6 kopjes / 840 g	7 kopjes / 980 g
	[6]	Instant gist	¾ theelepel	1 theelepel	1 ¼ theelepel
Menu's	Ingrediënten		Gewicht van het brood		
3 Volkoren brood			1125 g	1350 g	1600 g
	Tijd		03:25	03:30	03:35
	[1]	Water	430 ml	520 ml	610 ml
	[2]	Zout	2 theelepels	3 theelepels	3 theelepels
	[3]	Suiker	3 schepjes	4 schepjes	5 schepjes
	[4]	Olie	3 schepjes	4 schepjes	4 schepjes
	[5]	Meel met veel gluten	2 ½ kopjes / 350 g	3 kopjes / 420 g	3 ½ kopjes / 490 g
	[6]	Volkoren meel	2 ½ kopjes / 350 g	3 kopjes / 420 g	3 ½ kopjes / 490 g
	[7]	Instant gist	1 ½ theelepel	1 ¾ theelepel	2 theelepels
	[8]	Melkpoeder	4 schepjes	4 schepjes	5 schepjes

Gebruiksaanwijzing

Menu's	Ingrediënten		Gewicht van het brood		
4 Zoet brood			1125 g	1350 g	1600 g
	Tijd		02:50	02:55	03:00
	[1]	Water	420 ml	510 ml	600 ml
	[2]	Zout	1 theelepel	1 ½ theelepel	2 theelepels
	[3]	Suiker	½ kopje / 110 g	¾ kopje / 160 g	1 kopje / 220 g
	[4]	Olie	3 schepjes	4 schepjes	5 schepjes
	[5]	Melkpoeder	4 schepjes	4 schepjes	5 schepjes
	[6]	Meel met veel gluten	5 kopjes / 700 g	6 kopjes / 840 g	7 kopjes / 980 g
	[7]	Instant gist	¾ theelepel	1 theelepel	1 ¼ theelepel
Menu's	Ingrediënten		Gewicht van het brood		
5 Brioche			1125 g	1350 g	1600 g
	Tijd		02:55	03:00	03:05
	[1]	Melk	100 ml	120 ml	140 ml
	[2]	Zout	2 theelepels	2 ½ theelepels	3 theelepels
	[3]	Suiker	½ kopje / 110 g	¾ kopje / 160 g	1 kopje / 220 g
	[4]	Eggs	5	6	7
	[5]	Butter	210 g	250 g	300 g
	[6]	Meel met veel gluten	4 ½ kopjes / 630 g	5 ½ kopjes / 770 g	6 ½ kopjes / 910 g
	[7]	Instant gist	3 theelepels	4 theelepels	4 ½ theelepels
Menu's	Ingrediënten		Gewicht van het brood		
6 Glutenvrij brood			1125 g	1350 g	1600 g
	Tijd		03:30	03:35	03:40
	[1]	Water	430 ml	520 ml	610 ml
	[2]	Zout	2 theelepels	3 theelepels	3 theelepels
	[3]	Suiker	3 schepjes	4 schepjes	5 schepjes
	[4]	Olie	3 schepjes	4 schepjes	4 schepjes
	[5]	Gluten free flour	2 ½ kopjes / 350 g	3 kopjes / 420 g	3 ½ kopjes / 490 g
	[6]	Corn flour	2 ½ kopjes / 350 g	3 kopjes / 420 g	3 ½ kopjes / 490 g
	[7]	Instant gist	¾ theelepel	1 theelepel	1 ¼ theelepel
Menu's	Ingrediënten		Gewicht van het brood		
7 Snel rijzend brood			1125 g	1350 g	1600 g
	Tijd		01:25	01:30	01:35
	[1]	Water	430 ml	520 ml	610 ml
	[2]	Zout	2 theelepels	2 ½ theelepels	3 theelepels
	[3]	Suiker	4 schepjes	5 schepjes	6 schepjes
	[4]	Olie	4 schepjes	5 schepjes	5 schepjes
	[5]	Meel met veel gluten	5 kopjes / 700 g	6 kopjes / 840 g	7 kopjes / 980 g
	[6]	Instant gist	2 theelepels	2 ½ theelepels	2 ½ theelepels
Menu's	Ingrediënten		Hoeveelheden		
8 Chocoladetaart	Tijd		01:35		
	[1]	Butter	190 g (gesmolten)		

Gebruiksaanwijzing

	[2]	Chocolate	300 g (gesmolten)
	[3]	Eggs	6 (geklopt)
	[4]	Suiker	¾ kopje / 165 g
	[5]	Vanilla Suiker	22 g
	[6]	Meel met veel gluten	1 ½ kopje / 210 g
	[7]	bakmeel	22 g
Menu's	Ingrediënten		Hoeveelheden
9 Knead	Tijd		00:15
	[1]	Water	330 ml
	[2]	Zout	1 theelepel
	[3]	Olie	3 schepjes
	[4]	Meel met veel gluten	4 kopjes / 560 g
Menu's	Ingrediënten		Hoeveelheden
10 Dough	Tijd		01:50
	[1]	Water	610 ml
	[2]	Zout	3 theelepels
	[3]	Olie	5 schepjes
	[4]	Meel met veel gluten	7 kopjes / 890 g
	[5]	Instant gist	2 theelepels
Menu's	Ingrediënten		Hoeveelheden
11 Pasta	Tijd		00:10
	[1]	Water	620 ml
	[2]	Zout	1 theelepel
	[3]	Olie	3 schepjes
	[4]	Meel met veel gluten	8 kopjes / 1120 g
Menu's	Ingrediënten		Hoeveelheden
12 Yogurts	Tijd		08:00
	[1]	Melk	1800 ml
	[2]	Melkzuurbacteriën	180 ml
Menu's	Ingrediënten		Hoeveelheden
13 Jam	Tijd		01:20
	[1]	Fruit in stukken gesneden	580 g
	[2]	Jam Suiker	1¾ gobelet / 380 g
	[3]	Citroensap	½
Menu's	Ingrediënten		Hoeveelheden
14 Bakken	Tijd		01:00
	[1]	De baktemperatuur instellen door te drukken op de KLEUR knop : 100°C (LICHT) - 150°C (MEDIUM) - 200°C (DONKER) Standaardinstelling: 150 °C	
Menu's	Ingrediënten		Hoeveelheden
15 Thuis gemaakt	[1]	Op deze knop drukken voor openen HOME MADE (THUIS GEMAAKT) menu waarin de gebruiker voor elke process de tijd voor het kneden of bakken kan instellen.	

LIVOO
Feel good moments

Gebruiksaanwijzing



Juiste verwijdering van het apparaat (Elektrische en elektronische apparatuur)

(Van toepassing in de Europese Unie en de rest van Europa die over gescheiden afvalsystemen beschikken)

De Europese richtlijn 2012/19/EU stijltang betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA), vereist dat oude huishoudelijke elektrische apparaten niet met het normale huisvuil mogen worden weggegooid.

Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om de terugwinning en recycling van de gebruikte materialen te optimaliseren en de impact op de menselijke gezondheid en het milieu te verminderen. Het symbool van de doorgestreepte vuilnisbak is duidelijk op alle producten aangebracht om u te herinneren aan de verplichtingen van gescheiden inzameling.

Consumenten moeten contact opnemen met de lokale overheid of verdeler voor informatie over de juiste verwijdering van hun product.



Pour en savoir plus :
www.quefairedemesdechets.fr

LIVOO
BP 61071
67452 Mundolsheim - FRANCE

- Geen contractuele foto
- Zorgen over de kwaliteit van zijn producten de bouwer(fabrikant) behoudt het recht om wijzigingen aan te brengen zonder voorafgaande kennisgeving