

LIVOO
Feel good moments
Gebruiksaanwijzing

Broodbakmachine



Referentie: DOP218
Versie: 1.4
Taal: Nederlands

Gebruiksaanwijzing

U hebt een product van het merk LIVOO gekocht en daarvoor bedanken wij u. We besteden veel zorg aan het ontwerp, de ergonomie en gebruiksvriendelijkheid van onze producten. We hopen dat dit product aan uw wensen zal voldoen.

Deze gebruiksaanwijzing is ook beschikbaar op onze website www.livoo.fr

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

LEES DEZE INSTRUCTIES ZORGVULDIG DOOR EN BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIGE REFERENTIE.

Een verkeerd gebruik van het apparaat kan deze beschadigen of letsel toebrengen aan de gebruiker. Zorg ervoor dat u het apparaat gebruikt voor het gebruik waarvoor het is ontworpen; we aanvaarden geen elke verantwoordelijkheid met betrekking tot de schade door verkeerd gebruik of slechte manipulatie.

1. Controleer vóór gebruik of de spanning van uw stopcontact overeenkomt met de nominale spanningswijze.
2. Gebruik het apparaat niet met een beschadigd netsnoer of na een storing of wanneer het op enigerlei wijze beschadigd is.
3. Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, haar servicemonteur of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen (*).
4. Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen of het hete oppervlak aanraken.
5. Dompel het apparaat, het netsnoer of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof, om welke reden dan ook. Plaats het nooit in de vaatwasser.
6. Nauw toezicht is noodzakelijk als uw apparaat wordt gebruikt in de buurt van kinderen of gehandicapte personen.
7. Plaats het apparaat niet op of nabij vlammen of op een

Gebruiksaanwijzing

verwarmde oven.

8. Niet buitenshuis gebruiken (alleen huishoudelijk gebruik).
9. Om het risico op persoonlijk letsel te vermijden, mag dit product niet worden bediend door kinderen of mensen die niet bekend zijn met deze instructies.
10. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
11. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat en de betrokken gevaren hebben begrepen.
12. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reinigings- en onderhoudswerkzaamheden mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
13. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het is ingeschakeld.
14. Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
15. Met betrekking tot de instructies voor het reinigen van oppervlakken die in contact komen met voedsel of olie, zie de onderstaande paragraaf "reinigen" in de gebruiksaanwijzing. Raadpleeg de onderstaande paragraaf van de gebruiksaanwijzing voor instructies over de maximale hoeveelheden meel en gist die mogen worden gebruikt.
16. Het is absoluut noodzakelijk om dit apparaat te allen tijde

Gebruiksaanwijzing

schoon te houden aangezien het in direct contact komt met voedsel.

17. Oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden.



18. Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik zoals:

- Personeelkeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen
- Boerderijen
- Door klanten in hotels, motels en andere type woonomgevingen
- bed en breakfast type omgevingen

(*) **Gekwalificeerde competente persoon:** technicus van de klantenservice van de bouwer (fabrikant) of de importeur of elke gekwalificeerde, geautoriseerde en competente persoon om dit type (zie hoofdstuk) reparatie uit te voeren.

SPECIFICATIES

Spanning: 220-240V~50Hz 550W

Motor: 50W

Verwarmer: 500W

SPECIALE MAATREGELEN

Waarschuwing:

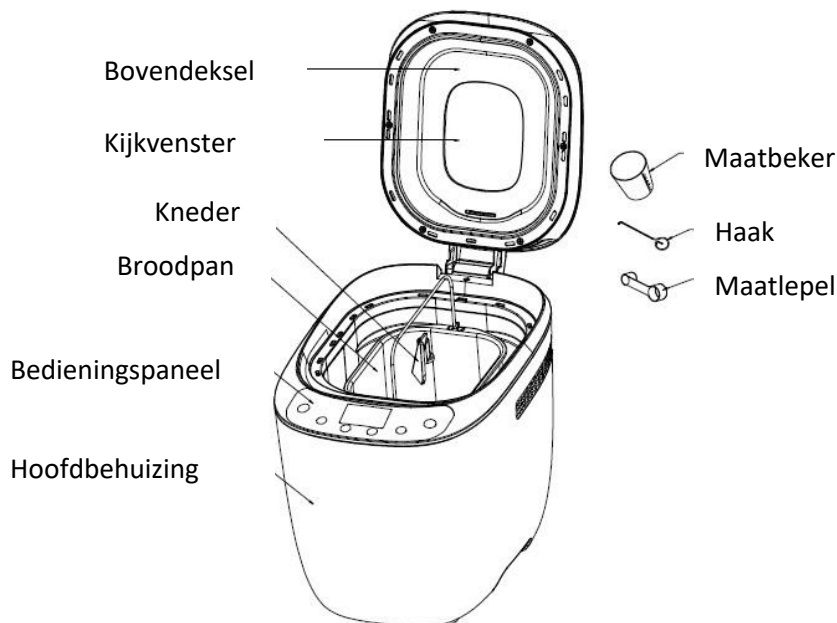
Let op, HEET OPPERVLAKE!

- Dit product **NIET AANRAKEN OF REINIGEN** als het nog heet is. Draag na het bakken van brood ovenwanten om te bedienen. Het apparaat wordt tijdens het gebruik erg heet.
- Dek de broodbakmachine nooit af, aangezien hitte en stoom moeten vrij kunnen ontsnappen.

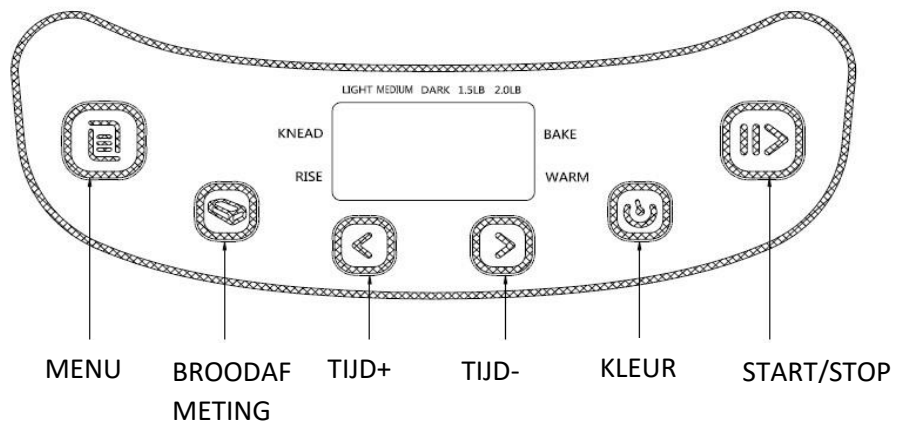
Gebruiksaanwijzing

- Om morsen in het apparaat te vermijden, verwijder altijd de broodpan vóór u de ingrediënten toevoegt. Morsen van ingrediënten op de kachel kunnen verbranden en rook veroorzaken.
- Overschrijd de in de recepten aangegeven hoeveelheden niet.
- Tik nooit krachtig met de bakvorm op de bovenkant of rand om de pan te verwijderen, omdat dit de pan zou kunnen beschadigen.

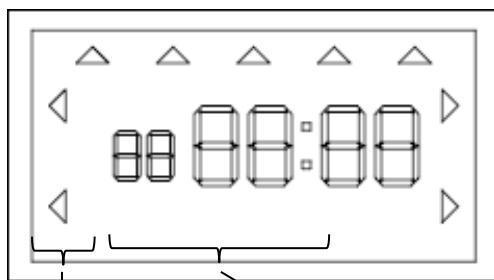
BESCHRIJVING



BEDIENINGSPANEEL:



Gebruiksaanwijzing



LCD-scherm:

Programmaweergave

1. Basis
2. Frans
3. Volkoren
4. Snel
5. Zoet
6. Ultra snel I
7. Ultra snel II
8. Deeg
9. Glutenvrij
10. Cake
11. Sandwich
12. Bakken

Weergave van de tijd en waarschuwingen

GEBRUIK

NA HET AANSLUITEN OP DE NETVOEDING

Zodra de stekker van de broodbakmachine in het stopcontact is gestoken, valt er een lange pieptoon te horen en na korte tijd verschijnt "3:00" in het display. Maar de twee punten tussen de "3" en "00" knipperen niet constant. De pijl duidt **900gr** en **MEDIUM** aan. Dit is de standaardinstelling.



START / STOP

Voor het starten en stoppen van het gekozen bakprogramma.

Om een programma te starten, drukt u eenmaal op de knop "**START/STOP**". U hoort een pieptoon en de twee puntjes in de tijdweergave beginnen te knipperen, het programma start. Elke andere knop wordt uitgeschakeld met uitzondering van de "**START / STOP**" knop nadat een programma is begonnen.

Om het programma te stoppen, houdt u de knop "**START / STOP**" 3 seconden ingedrukt, totdat een pieptoon bevestigt dat het programma is uitgeschakeld. Deze functie zal helpen om elke onbedoelde verstoring van de werking van het programma te voorkomen.

Gebruiksaanwijzing



MENU

Het wordt gebruikt om verschillende programma's in te stellen. Elke keer dat op de knop wordt gedrukt (samen met een korte pieptoon), wijzigt het programma. Selecteer het gewenste programma. De functies van 12 menu's van de Programma's worden hieronder weergegeven:

1. Basis: kneden, rijzen en bakken van normaal brood. U kunt ook ingrediënten toevoegen om het meer smaak te geven.
2. Frans: kneden, rijzen en bakken met een langere rijstijd. Het brood dat in dit menu wordt gebakken, heeft meestal een knapperige korst en een lichte textuur.
3. Volkoren: kneden, rijzen en bakken van volkorenbrood. Deze instelling heeft een langere voorverwarmtijd zodat het graan het water kan opnemen en uitzetten. Het wordt afgeraden om de vertragsfunctie te gebruiken, omdat dit tot slechte resultaten kan leiden.
4. Snel: kneden, rijzen en bakken van brood met natriumcarbonaat of bakpoeder. Brood dat op deze instelling wordt gebakken, is meestal kleiner met een dichte textuur.
5. Zoet: het kneden, rijzen en bakken van het zoetbrood. Voor het bakken van knapperig en zoet brood.
6. Ultra snel-I: kneden, rijzen en bakken van 1,5 kg brood in een korte tijd. Gewoonlijk is het gebakken brood kleiner en ruwer dan dat gemaakt met het snelprogramma.
7. Ultra snel-II: hetzelfde als hierboven, maar van toepassing op brood van 2 kg.
8. Deeg: kneden en rijzen, maar zonder bakken. Verwijder het deeg en vorm het voor broodjes, pizza, gestoomd brood, enz.
9. Glutenvrij: kneden, rijzen en bakken van glutenvrij brood. Deze instelling heeft een langere voorverwarmtijd zodat het graan het water kan opnemen en uitzetten. Het wordt afgeraden om de vertragsfunctie te gebruiken, omdat dit tot slechte resultaten kan leiden.
10. Cake: kneden, rijzen en bakken, rijzen met natriumcarbonaat of bakpoeder.
11. Sandwich: broodje kneden, rijzen en bakken. Voor het bakken van licht brood met een dunnere korst.
12. Bakken: alleen bakken, niet kneden en rijzen. Dit wordt ook gebruikt om de baktijd op geselecteerde instellingen te verlengen.



KLEUR

Met de knop kunt u een **LICHT**, **MEDIUM** of **DONKER** kleur voor de korst kiezen. Druk op deze knop om de gewenste kleur te selecteren.



AFMETING VAN HET BROOD

Druk op deze knop om de grootte van het brood te selecteren. Houd er a.u.b. rekening mee dat de totale gebruiksduur kan variëren afhankelijk van de verschillende broodformaten.



VERTRAGING (TIJD + of TIJD -)

Gebruiksaanwijzing

Indien u wilt dat het apparaat niet direct gaat draaien, kunt u deze knop gebruiken om de vertragingstijd in te stellen.

- ✓ U moet beslissen hoe lang de vertragingstijd is voordat uw brood gereed is, door te drukken op **"TIJD + "** of **"TIJD - "**. Let op dat de vertragingstijd de baktijd van het programma moet omvatten. Dat wil zeggen, aan het einde van de vertragingstijd is warm brood klaar.
- ✓ Eerst moet het programma en de bruiningsgraad worden gekozen, daarna drukt u op **"TIJD+"** of **"TIJD-"** om de vertragingstijd met stappen van 10 minuten te verlengen of te verkorten. De maximale vertraging is 13 uur.
- ✓ **Voorbeeld:** Nu is het 19.30 uur, indien u wilt dat uw brood de volgende ochtend om 6 uur klaar is, dus over 10 uur en 30 minuten.
 - Selecteer uw menu, kleur, grootte van het brood
 - Druk op **TIJD+** of **TIJD -** om de tijd toe te voegen tot 10:30 op het LCD-scherm verschijnt.
 - Druk op de knop **STOP/START** om het vertragingprogramma te activeren. U kunt de stippen zien knipperen en het LCD-scherm zal aftellen om de resterende tijd weer te geven.
 - U krijgt 's ochtends om 6.00 uur vers brood, en wilt u het brood er niet direct uit halen, dan begint de warmhoudtijd van 1 uur.

OPMERKINGEN:

- De vertragingmodus moet worden geprogrammeerd na het selecteren van **PROGRAM, CROWN** en **BREAD SIZE**.
- Gebruik de vertragingmodus niet als het geselecteerde broodrecept verse ingrediënten bevat zoals eieren, melk, fruit, groenten, groenten, uien, room of kaas.
- Om de gewenste uitgestelde tijd te selecteren, vergeet niet de baktijd zorgvuldig te tellen.
- Aan het einde van het bakken, schakelt de broodmachine gedurende 1 uur naar de modus "Warmhouden".
- Als u de modus "warmhouden" wenst te stoppen, drukt u op de Aan-/uitknop.
- De vertragingmodus is instelbaar in stappen van 10 minuten en kan worden ingesteld op maximaal 13 uur.

WARMHOUDEN

Brood kan na het bakken automatisch 60 minuten warm worden gehouden. Wanneer u het brood eruit wilt halen, schakelt u het programma uit met de knop **START/STOP**.

STROOM ONDERBREKING

Als de stroomtoevoer wordt onderbroken tijdens het bakken van brood, het bereidingsproces van het brood wordt binnen 10 minuten automatisch voortgezet, zelf als u op de knop **"START/STOP"** drukt. Indien de pauzetijd langer is dan 10 minuten, kan het geheugen niet worden opgeslagen en moet de broodbakmachine opnieuw worden gestart. Maar als het deeg niet verder is bewerkt dan de kneedfase wanneer de stroomtoevoer wordt onderbroken, kunt u direct op **"START/STOP"** drukken om het programma vanaf het begin voort te zetten.

Gebruiksaanwijzing

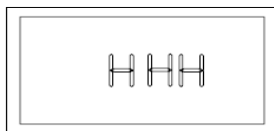
OMGEVING

De machine werkt mogelijk goed bij een breed temperatuurbereik, maar er kan een verschil in het formaat van het brood zijn tussen een zeer warme kamer en een zeer koude kamer. We raden aan dat de kamertemperatuur tussen 15°C en 34°C ligt.

WAARSCHUWINGSDISPLAYS

- ✓ Als het display "H HH" aanduidt nadat het programma is gestart, (zie onderstaande afbeelding 1) is de interne temperatuur nog te hoog. Dan moet het programma worden gestopt. Open het deksel en laat de machine 10 tot 20 minuten afkoelen.
- ✓ Als het display "Err" aanduidt nadat u op **START/STOP** heeft gedrukt, (zie onderstaande afbeelding 2) dan is de temperatuursensor losgekoppeld, laat vervolgens de sensor zorgvuldig nakijken door een geautoriseerde deskundige.
- ✓ Als het display "LLL" aanduidt na het drukken op de knop **Start/Stop** (behalve het programma BAKKEN), betekent dat de interne temperatuur te laag is (samen van 5 pieptonen), u kunt de pieptoon laten stoppen door op de knop **Start/Stop** te drukken, open het deksel en laat de machine 10 tot 20 minuten rusten om op kamertemperatuur te komen, of selecteer het programma BAKKEN en laat de temperatuur in de kamer snel stijgen "

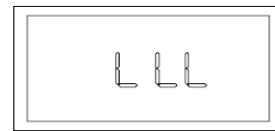
OPMERKING: De temperatuur in de broodbakmachine is lager dan kamertemperatuur wanneer de broodbakmachine op een koelere plaats wordt geplaatst (zoals een kamer met airconditioning, koude opslag) na een bepaalde tijd en breng het dan onmiddellijk naar normale kamertemperatuur om brood te maken.



Afbeelding 1



Afbeelding 2



Afbeelding 3

VÓÓR DE EERSTE INGEBRUIKNAME

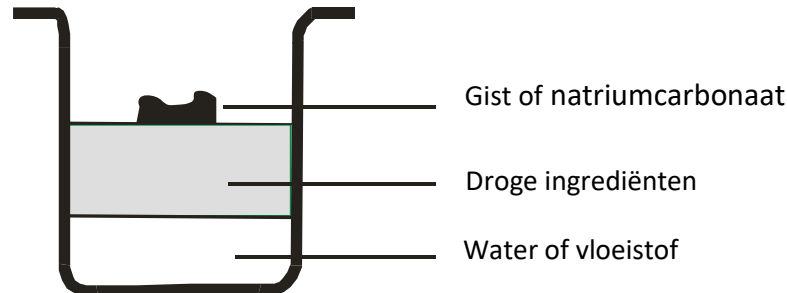
- ✓ Was en droog de broodpan en kneedhaak.
- ✓ Gebruik geen metalen keukengerei in de broodpan, omdat deze de anti-aanbaklaag kan beschadigen.
- ✓ Controleer op ontbrekende of beschadigde onderdelen.
- ✓ Reinig alle onderdelen volgens "REINIGEN EN ONDERHOUD".
- ✓ Zet de broodbakmachine in bakmodus en bak ongeveer 10 minuten zonder inhoud. Laat het vervolgens afkoelen en maak alle losse onderdelen weer schoon. Het apparaat kan een beetje rook en/of geur afgeven als u het voor de eerste keer inschakelt. Dit is normaal en verdwijnt na het eerste of tweede gebruik. Zorg voor voldoende ventilatie van het apparaat.
- ✓ Droog alle onderdelen goed af en monteer ze, het apparaat is klaar voor gebruik.

Gebruiksaanwijzing

VOORZICHTIG! Gevaar voor vallende voorwerpen. De broodbakmachine kan wiebelen en verschuiven tijdens de kneedcyclus. Positioneer het altijd in het midden van het aanrecht, weg van de rand.

INSTRUCTIES VOOR HET BAKKEN

1. Plaats de pan op zijn plaats en draai het vervolgens met de klok mee totdat het op zijn plaats klikt. Bevestig het kneedmes op de aandrijffassen. Draai de kneders met de klok mee totdat ze op hun plaats klikken. Het wordt aanbevolen om gaten te vullen met hittebestendige margarine vóór de kneders te plaatsen, dit voorkomt dat het deeg onder de kneders blijft kleven en de kneders kunnen eenvoudig uit het brooddeeg worden gehaald.
2. Plaats de ingrediënten in de broodpan. Houdt u aan de volgorde die in het recept wordt beschreven. Meestal moet het water of de vloeibare substantie als eerste worden toegevoegd, vervolgens suiker, zout en meel, voeg altijd gist of bakpoeder toe als laatste ingrediënt. Bij zwaar deeg met een hoog rogge of volkoren deeg, adviseren we om de volgorde van de ingrediënten om te draaien, d.w.z. voeg eerst de droge gist en bloem toe en tenslotte de vloeistof om een beter kneedresultaat te krijgen.



Opmerking: de maximale hoeveelheden bloem en gist die kunnen worden gebruikt, worden vermeld in het recept.

3. Maak met de vinger maakt u een klein kuiltje aan één kant van de bloem. Voeg gist toe aan het kuiltje. Zorg ervoor dat het niet in contact komt met de vloeibare ingrediënten of zout.
4. Sluit het deksel voorzichtig en steek het netsnoer in een stopcontact.
5. Druk op de knop Menu totdat het gewenste programma is geselecteerd.
6. Druk op de knop KLEUR om de gewenste korstkleur te selecteren.
7. Druk op de knop GROOTTE BROOD om de gewenste grootte te selecteren (700 gr of 900gr).
8. Stel de vertragingstijd in door op te drukken op de knop Tijd+ of Tijd-. Deze stap kan worden overgeslagen wanneer u wilt dat de broodbakmachine onmiddellijk begint te werken.
9. Druk op de knop START/STOP om te starten.
10. Voor het programma BASIS, FRANS, VOLKOREN, ZOET, GLUTENVRIJ, SANDWICH, kunt u een lange pieptoon horen tijdens het gebruik. Dit is om u te vragen ingrediënten toe te voegen. Open het deksel en vul wat ingrediënten toe. Het is mogelijk dat tijdens het bakken stoom ontsnapt via de ventilatieopeningen in het deksel. Dit is normaal.
11. Zodra het proces is voltooid, zullen er 10 pieptonen te horen zijn. U kunt gedurende 3-5 seconden op de knop START/STOP drukken om het proces te stoppen en het brood eruit te halen. Open het deksel en gebruik daarvoor ovenwanten, en pak het handvat van de broodpan stevig vast. Draai de pan tegen de klok in en trek de pan voorzichtig recht omhoog en uit het apparaat.

Gebruiksaanwijzing

12. Gebruik een anti-aanbakspatel om de zijkanten van het brood voorzichtig uit de pan los te maken. Voorzichtig: de broodpan en het brood kunnen erg heet zijn! Ga altijd voorzichtig te werk en gebruik ovenwanten.
13. Draai de broodpan ondersteboven op een schoon kookoppervlak en zachtjes schudden tot het brood op het rek valt.
14. Haal het brood voorzichtig uit de pan en laat het ongeveer 20 minuten afkoelen vóór u het in plakken snijdt.
15. Wanneer u de kamer verlaat of niet op de knop START/STOP hebt gedrukt aan het einde van de procedure, wordt het brood automatisch 1 uur warm gehouden en stop daarna met warmhouden.
16. Trek de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt of niet volledig draait.

TIPS:

- Één van de belangrijkste stappen bij het maken van goed brood is de nauwkeurige meting van de ingrediënten. Meet elk ingrediënt zorgvuldig af en voeg het toe aan uw kom in de volgorde die in het recept wordt beschreven. Het wordt daarom sterk aanbevolen om het bijgeleverde kopje en maatlepel te gebruiken.
- Voeg de ingrediënten altijd toe in de volgorde zoals aangegeven in het recept. Voeg EERST de vloeibare ingrediënten toe, VERVOLGENS de droge ingrediënten, als LAATSTE de gist.

Speciale inleiding

1. Voor Snelle broden bakken

Snelle broden bakken worden gemaakt met bakpoeder en bakpoeder dat wordt geactiveerd door vocht en warmte. Om perfecte snelle broden te bakken, wordt aangeraden om alle vloeistoffen op de bodem van de broodpan te plaatsen en de droge ingrediënten er bovenop. Tijdens de eerste keer mengen van snel broodbeslag en droge ingrediënten kunnen zich in de hoeken van de pan verzamelen, misschien is machinaal mengen nodig om meelklonten te voorkomen. Gebruik dan een rubberen spatel.

2. Over het Ultra-snelle programma

De broodbakmachine kan brood binnen 1 uur bakken met het ultrasnelle programma. Deze 2 instellingen kunnen brood in 58 minuten bakken, het brood is iets dichter van structuur. Ultra snelle I is voor het bakken van 2,0kg brood terwijl Ultra snelle II geschikt is voor 1,5 kg. Houdt er rekening mee dat ingrediënten zoals heet water niet boven de 48—50°C mogen komen, u moet een kookthermometer gebruiken om de temperatuur te meten. De watertemperatuur is erg belangrijk voor de bakprestaties. Indien de watertemperatuur te laag is, zal het brood niet rijzen tot de verwachte grootte; als de watertemperatuur te hoog is, zal het de gist doden alvorens het gaat rijzen, die ook grotendeels de bakprestaties zullen beïnvloeden.

REINIGEN EN ONDERHOUD

Trek de stekker van de machine uit het stopcontact en laat het afkoelen vóór u het schoonmaakt.

1. Broodpan: Wrijf van binnen en van buiten met een vochtige doek. Gebruik geen scherpe of schurende middelen om de anti-aanbaklaag tegen krassen te beschermen. De pan moet volledig worden gedroogd vóór u deze plaatst.

Gebruiksaanwijzing

2. Kneedmes: Als het kneedmes moeilijk van de as te verwijderen is, kunt u in dat geval de container met warm water vullen en dit ongeveer 30 minuten laten weken. De kneder kan dan eenvoudig worden verwijderd om te reinigen. Veeg het mes ook voorzichtig af met een vochtige katoenen doek. Houd er rekening mee dat zowel de broodpan als het kneedmes vaatwasbestendige componenten zijn.
3. Deksel en kijkvenster: maak het deksel van binnen en van buiten schoon met een licht vochtige doek.
4. Behuizing: Veeg de buitenkant van de behuizing voorzichtig af met een natte doek. Gebruik geen schuurmiddel om schoon te maken, omdat dit de hoogglans van het oppervlak zou kunnen aantasten. Dompel de behuizing nooit onder in water om deze te reinigen.
5. Vóór de broodbakmachine wordt opgeborgen, moet u er voor zorgen dat het volledig is afgekoeld, schoon en droog is, en leg de lepel en het kneedmes in de keukenlade, en het deksel sluiten.

INLEIDING VAN BROOD INGREDIËNTEN

1. Broodmeel:

Broodmeel heeft een hoog gehalte aan rijke gluten (dus het kan ook hoogglutenmeel worden genoemd dat veel eiwitten bevat), het heeft een goede elasticiteit en kan ervoor zorgen dat de grootte van het brood na het rijzen niet inzakt. Omdat het glutengehalte hoger is dan het gewone meel, kan het worden gebruikt voor het maken van groter brood en betere innerlijke vezels. Broodmeel is de belangrijkste ingrediënten voor het maken van brood.

2. Gewoon meel:

Gewoon meel wordt gemaakt door gedgekozen zachte en harde tarwe te mengen en is geschikt voor het maken van snel brood of gebak.

3. Volkorenmeel

Volkoren meel wordt gemaakt door volkoren te malen, het bevat tarweschil en gluten. Volkorenmeel is zwaarder en voedzamer dan gewone bloem. Het brood gemaakt met volkoren meel is meestal klein van formaat. Dus vele recepten combineren meestal volkorenmeel en broodmeel om de beste resultaten te bereiken.

4. Zwart tarwemeel

Zwart tarwemeel, ook wel "ruwe bloem" genoemd, is een soort vezelrijk meel die vergelijkbaar is met volkoren meel. Om het grote formaat na het rijzen te verkrijgen, moet het worden gebruikt in combinatie met een groot gehalte aan broodmeel.

5. Cakemeel

Cakemeel wordt gemaakt door zachte tarwe of eiwitarme tarwe te malen, die speciaal wordt gebruikt voor het maken van cakes. Verschillende soorten meel lijken op elkaar. In feite verschilt de gistprestatie of opneembaarheid van verschillende soorten meel grotendeels voor teeltgebieden, groeiredenen, maalproces en houdbaarheid. U kunt meel met een ander handelsmerk kiezen om op de lokale markt te

Gebruiksaanwijzing

testen, te proeven en te vergelijken, en kies het meel dat het beste resultaat kan opleveren volgens uw eigen ervaringen en smaak.

6. Maïsmeeel en havermoutmeel

Maïsmeeel en havermeel worden gemaakt door respectievelijk maïs en havermout te malen, ze zijn allebei de additieve ingrediënten voor het maken van ruw brood, die worden gebruikt om de smaak en textuur te verbeteren.

7. Suiker

Suiker is een zeer belangrijk ingrediënt om de zoete smaak en kleur van brood toe te voegen. Terwijl het helpt om brood van gist te voorzien, wordt witte suiker grotendeels gebruikt. Bruine suiker, poedersuiker of katoensuiker kan worden gebruikt bij speciale vereisten.

8. Gist

Gist zorgt voor het deegachtig gistproces en produceert vervolgens koolstofdioxide, waardoor brood uitzet en innerlijke vezels zacht worden. Echter, het gist heeft koolhydraten in suiker en bloem nodig als voeding.

- 1 theelepel actieve droge gist = 3/4 theelepel kant-en klare gist
- 5 theelepels actieve droge gist = 1 theelepel kant-en klare gist
- 2 theelepels actieve droge gist = 1,5 theelepel kant-en klare gist

Gist moet in de koelkast worden bewaard, omdat het bij hoge temperatuur wordt gedood, en controleer vóór gebruik de datum en houdbaarheid van uw gist. Bewaar het zo snel mogelijk na elk gebruik terug in de koelkast. Over het algemeen wordt het mislukken van het rijzen van brood veroorzaakt door de dode gist.

De hieronder beschreven manieren zullen controleren of uw gist vers en actief is of niet.

- (1) Giet 1/2 kopje warm water (45-50°C) in een maatbeker
- (2) Vul 1 theelepel witte suiker in het kopje en roer en strooi er 2 theelepels gist over het water.
- (3) Plaats de maatbeker ongeveer 10 minuten op een warme plaats. Het water niet roeren.
- (4) Het schuim is maximaal 1 kopje. Anders is de gist dood of inactief.

9. Zout

Zout is nodig om de smaak van brood en de korstkleur te verbeteren. Maar zout kan ook voorkomen dat gist rijst. Gebruik nooit te veel zout in een recept. Als u geen zout wilt gebruiken, hoeft u het niet toe te voegen. Het brood zal groter zijn zonder zout.

10. Eieren

Eieren kunnen de broodtextuur verbeteren, het brood voedzamer en groter van formaat maken, voeg een speciale eiersmaak toe aan brood, bij gebruik moet het ei worden afgepeld en gelijkmatig worden geroerd.

11. Vet, boter en plantaardige olie

Gebruiksaanwijzing

Vet kan brood zacht maken en de houdbaarheid verlengen. Boter moet voor gebruik worden gesmolten of fijngehakt tot kleine deeltjes, zodat het gelijkmatig wordt geroerd als u het uit de koelkast haalt.

12. Bakmeel

Bakmeel wordt voornamelijk gebruikt om het Ultra Snelle brood en cake te laten rijzen. Omdat het geen rijstijd nodig heeft en gas produceert dat bellen vormt of de textuur van brood verzacht door gebruik te maken van een chemisch principe.

13. Natriumcarbonaat

Hetzelfde principe als hierboven. Het kan ook gebruikt worden in combinatie met bakmeel.

14. Water en andere vloeistoffen

Water is een essentieel ingrediënt voor het maken van brood. Over het algemeen is een watertemperatuur tussen 20°C en 25°C de meest geschikte. Maar de watertemperatuur moet tussen 40°C en 45°C liggen om een stijgende snelheid te bereiken voor het maken van Ultra Snelle brood. Het water kan worden vervangen door verse melk of water gemengd met 2% melkpoeder, which may enhance bread flavor and improve crust color. Bij sommige recepten is sap nodig om de smaak van brood te verbeteren, bijvoorbeeld: appelsap, sinaasappelsap, citroensap enz.

OPMERKINGEN:

Één van de belangrijkste stappen voor het maken van goed brood is het gebruik van de juiste hoeveelheid ingrediënten. Het wordt sterk aanbevolen om maatbeker, maatlepel te gebruiken om een nauwkeurige hoeveelheid te verkrijgen, anders wordt het brood grotendeels beïnvloed.

1. Wegen van vloeibare ingrediënten:

- Water, verse melk of melkpoederoplossing moet worden afgemeten met maatbekers.
- Het niveau van de maatbeker met uw ogen horizontaal in de gaten houden.
- Wanneer u bakolie of andere ingrediënten afmeet, maak de maatbeker dan grondig schoon zonder andere ingrediënten.

2. Droge poeder afmeten :

- Droog poeder moet in natuurlijke en losse omstandigheden worden bewaard. Plaats de bekermond voorzichtig waterpas met het mes om een nauwkeurige meting te garanderen.

3. Volgorde van ingrediënten:

De volgorde van het vullen van ingrediënten moet in acht worden genomen, in het algemeen is de volgorde: vloeibare ingrediënten, eieren, zout en melkpoeder enz. Bij het vullen van ingrediënten, kan de bloem niet volledig nat worden door vloeistof. De gist kan alleen op de droge bloem worden gedaan. Alleen gist kan niet in aanraking komen met zout. Nadat het meel enige tijd is gekneet, herinnert een pieptoon u eraan om fruit ingrediënten in het mengsel te plaatsen. Als de fruitin grediënten te vroeg worden toegevoegd, zal de smaak na lang mengen afnemen. Wanneer u de vertragingsfunctie lange tijd gebruikt, voeg dan nooit de bederfelijke ingrediënten toe zoals eieren, fruit ingrediënt.

Gebruiksaanwijzing

PROGRAMMA'S EN RECEPTEN

Programma	Beschrijving	Ingrediënt	Volgorde van ingrediënten	Cyclustijd
1. Basis brood	Klassiek brood kneden, laten rijzen en bakken. Het komt overeen met een algemeen programma voor witbrood. De meeste recepten gebruiken dit programma. Met dit programma kunt u brood van 700g of 900g bereiden.	Voor 700g brood: 230ml water, 2 eetlepels olie, 1 theelepel zout, 2 tablespoons of sugar, 420g bloem 1 theelepel bakkergist Voor 900g brood: 310ml water, 3 eetlepels olie, 1,5 theelepels zout, 3 theelepels suiker, 560g bloem 1,5 theelepel bakkergist	Water Olie Suiker Bloem Zout bakkergist	Voor 700g : 3 uur 03 min Voor 900g : 3 uur 10 min
2. Frans brood	Kneden, rijzen en bakken, met een langere fermentatietijd, de gebakken korst is broos. Met dit programma kunt u brood van 700g of 900g bereiden.	Voor 700g brood: 230ml water, 2 eetlepels olie, 1 theelepel zout, 2 eetlepels suiker, 420g bloem 1 theelepel bakkergist Voor 900g brood: 310ml water, 3 eetlepels olie, 1,5 theelepels zout, 3 theelepels suiker, 560g bloem 1,5 theelepel bakkergist	Water Olie Suiker Bloem Zout bakkergist	Voor 700g : 3 uur 50 min Voor 900g : 4 uur
3. Volkorenbrood	Kneed, rijst en kook met volkorenmeel. Dit programma heeft een langere voorverwarmtijd om de bloem in water te laten weken en wordt niet aanbevolen om de functie vertraagde start te gebruiken, aangezien dit tot slechte resultaten kan leiden. Met dit programma kunt u brood van 700g of 900g bereiden.	Voor 700g brood: 230ml water, 2 eetlepels olie, 1 theelepel zout, 1 eetlepel suiker, 110g volkoren meel, 280g witte bloem, 14g melkpoeder 1 theelepel bakpoeder Voor 900g brood: 270ml water, 3 eetlepels olie, 1,5 theelepels zout, 3 eetlepels suiker, 220g volkoren meel, 280g of witte bloem, 21g melkpoeder 1,5 theelepel bakkergist	Water Olie Suiker Zout Tarwemeel Melkpoeder Bakkergist	Voor 700g: 3 uur 42 min Voor 900g: 3 uur 50 min

Gebruiksaanwijzing

4. Fast	Het brood stijgt met bakken met natriumcarbonaat of pakpoeder Dit programma bereid Gebakken brood van klein formaat met een relatieve Dichte structuur. Dit programma bereidt Broden van 700g.	Voor 700g brood: 230ml heet water (40-50°C), 2 eetlepels olie, 1 theelepel zout, 3 eetlepels suiker, 420g bloem 2 theelepels bakkersgist	Water Olie Suikerr Bloem zout bakkersgist	1 uur 50 min
5. Gezoet (Brioche)	Licht gezoet brood kneden, laten rijzen en bakken. De korst is broos. Met dit programma kunt u brood van 700g of 900g bereiden.	Voor 700g brood: 230ml water, 2 eetlepels olie, 1 theelepel zout, 3 eetlepels suiker, 420g bloem 2 eetlepels melkpoeder, 1 theelepel gist For 900g of bread: 310ml of water, 3 tablespoons of oil, 1.5 teaspoons of salt, 4 tablespoons of sugar, 560g of flour 2 tablespoons of milk powder, 1.5 teaspoons of yeast	Water Olie Suikermeel Melkpoeder Zout bakkersgist	Voor 700g : 3 uur Voor 900g : 3uur 5 min
6. Snel bakken	Kneden, laten rijzen en bak 700g brood. Dit menu is over het algemeen korter dan het snelle programma.	Voor 700g brood: 230ml heet water (40- 50°C), 2 eetlepels olie, 1 theelepel zout, 3 eetlepels suiker, 420g bloem 2 tot 3 theelepels gist	Water Olie Suiker Bloem Zout bakkersgist	1 uur 8 min
7 Snel bakken	Kneden, laten rijzen en bak 900g brood. Dit menu is over het algemeen korter dan het snelle programma.	Voor 900g brood: 310ml heet water (40- 50°C), 3 eetlepels olie, 1 theelepel zout, 3 eetlepels suiker ar, 560g bloem 2 tot 3 theelepels gist	Water Olie Suiker Bloem Zout bakkersgist	1 uur 8 min
8. Deeg	Met dit programma kun je allerlei soorten gezuurd deeg maken	310ml water, 2 eetlepels olie, 1,5 theelepels zout, 2 eetlepels suiker, 420g bloem 1 theelepel bakkersgist	Water Olie Suiker Bloem Zout bakkersgist	1 uur 30 min

Gebruiksaanwijzing

9. Glutenvrij	Brood rijzen en bakken met tarwebloem, rijst, maïs, erwten enz... glutenvrij. Dit programma is langer zodat het meel water kan opnemen en kan zwellen. Het wordt niet aanbevolen om de vertraagde startfunctie te gebruiken, omdat dit een slecht resultaat kan geven. Met dit programma kunt u brood van 700g of 900g bereiden.	Voor 700g brood: 300g water, 3 eetlepels olie, 1 theelepel zout, 3 eetlepels suiker, 1 theelepel azijn, 2 eieren, 2 theelepels honing, 420g maïsmeel 1 theelepel bakkersgist Voor 900g brood: 460g water, 4 eetlepels olie, 1 theelepel zout, 4 eetlepels suiker, 1 theelepel azijn, 2 eieren, 2 theelepels honing, 560g maïsmeel 1,5 theelepel bakkersgist	Water Olie Suiker Zout Azijn Eieren Honing Maïsmeel, ... Bakkersgist	Voor 700g: 3 uur 25 min Voor 900g: 3 uur 30 min
10. Cake	Dit programma maakt het mogelijk om allerlei soorten cakes te maken	2 eetlepels olie, 8 eetlepels suiker 6 eieren 250g bloem 1 theelepel smaakstof 1.5 eetlepels citroensap, 1 theelepel bakkersgist	Olie Suiker Eiersmaak (vanille, enz.) Citraensap Bakkersgist	3 uur
11. Sandwich	Wrijven, fermenteren, broodsandwiches bakken. Een lichte textuur voor het bakken van brood	Voor 700g brood: 230ml water, 18g boter, 1,5 theelepels zout, 3 eetlepels suiker, 1,5 eetlepels melk, 420g bloem 1 theelepel bakkersgist Voor 900g brood: 310ml water, 24g boter, 2 theelepels zout, 4 eetlepels suiker, 2 eetlepels melk, 560g bloem 1,5 theelepel bakkersgist	Water Boter Suikermeel Melkpoeder Zout bakkersgist	Voor 700g: 3 uur 5 min Voor 900g: 3 uur 10 min
12. Bakproces	Alleen bakproces. Met dit programma kunt u jams, bereid deeg of meer brood bakken aan het einde van een cyclus.	Jam: 350 g fruit naar keuze in kleine stukjes gesneden, 350 g jam suiker, 2 eetlepels citroensap	/	1 uur

Gebruiksaanwijzing

PROBLEEMOPLOSSING

NR.	PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
1	Rook uit ventilatie-opening tijdens het bakken.	Sommige ingrediënten hechten zich aan het verwarmingselement of bij het eerste gebruik, olieresten op het oppervlak van het verwarmingselement.	Trek de stekker van de broodbakmachine uit het stopcontact en stofzuig het verwarmingselement, maar pas op dat u zich tijdens het eerste gebruik niet verbrandt, droog het af en open het deksel.
2	De bodemkorst van het brood is te dik.	Houd het brood warm en laat het brood lang in de broodpan, de korst wordt dan droog.	Haal het brood er snel uit om het warm te houden.
3	Het is erg moeilijk om het brood eruit te halen.	Het deeg hecht zich stevig aan de as in de broodpan.	Na het verwijderen van het brood, giet heet water in het bakblik en de kneder onderdompelen gedurende 10 minuten, verwijder het dan en opbergen.
4	Meng de ingrediënten en het gerecht wordt ongelijkmatig bereid.	Het geselecteerde programmamen u is niet geschikt	Selecteer het juiste programmamenu
		Na het bakken, het deksel meerdere keren openen en het brood is droog, geen bruine korst.	Open het deksel niet tijdens de laatste keer rijzen van het deeg.
		Het deeg is te dik waardoor de mixer niet goed draait en niet goed kan roeren.	Controleer het gat in de mixer en verwijder de broodvorm en laten draaien zonder belasting, als dit niet goed gaat, neemt u contact op met het geautoriseerde servicecentrum.
5	"HHH" wordt weergegeven nadat u op "START/STOP" drukt	De temperatuur in de broodbakmachine is te hoog om brood te bakken.	Druk op "START / STOP" en trek de stekker van de broodbakmachine uit het stopcontact en verwijder de broodpan en open het deksel totdat de broodbakmachine is afgekoeld.
6	De geluiden van de motor zijn te horen, maar het deeg wordt niet geroerd.	De broodpan zit los of het deeg is te dik om te roeren.	Controleer of de broodpan is bevestigd, of het deeg is bereid volgens het recept en of de ingrediënten nauwkeurig zijn afgewogen.
7	Het formaat van het brood is zo groot dat het op het deksel drukt.	Te veel gis, meel of water of de omgevingstemperatuur is te hoog.	Controleer de bovenstaande factoren, verlaag de hoeveelheid op de juiste manier volgens het recept.

Gebruiksaanwijzing

8	De formaat van het brood is te klein of het brood gaat niet rijzen.	Geen gist of de hoeveelheid gist is onvoldoende, bovendien kan gist een slechte werking hebben omdat de watertemperatuur te hoog is of gist is gemengd met zout, of de temperatuur van de omgeving laag is.	Controleer de hoeveelheid en de prestaties van gist, verhoog de omgevingstemperatuur op de correcte manier.
9	Er is te veel deeg en het loopt over de broodpan.	De hoeveelheid vloeistof is zodanig dat het deeg zacht wordt en er is teveel gist gebruikt.	Verminder de hoeveelheid vloeistoffen en verbeter de stijfheid van het deeg.
10	Brood zakt in de centrale delen bij het bakken van deeg.	Het gebruikte meel is geen sterk broodmeel en kan geen deeg laten rijzen.	Gebruik broodmeel of sterk broodmeel.
		De gist stijgt te snel of de gisttemperatuur is te hoog.	Gist wordt bij kamertemperatuur gebruikt.
		Overtollig water maakt het deeg te nat en te zacht.	Afhankelijk van de capaciteit van de waterabsorptie, past de hoeveelheid water aan volgens het recept.
11	Het broodgewicht is te zwaar en te dicht.	Te veel bloem of watertekort	Minder bloem of meer water
		Te veel fruit of volkorenmeel.	Verminder de hoeveelheid overeenkomstige ingrediënten en meer gist toevoegen.
12	Het midden van het brood is hol na het snijden van het brood.	Overtollig water of gist of geen zout.	Verminder water of gist en controleer de hoeveelheid het zout.
		De watertemperatuur is te hoog	Controleer de watertemperatuur
13	Het broodoppervlak wordt aan het droge poeder gehecht.	Brood bevat sterke plakkerige ingrediënten, zoals boter en bananen enz.	Voeg geen sterke kleverige ingrediënten toe aan brood.
		Onvoldoende menging bij gebrek aan water.	Controleer water en het interne deel van de broodbakmachine.
14	De korst is te dik en de bakkleur is te donker bij het maken van cakes of suikerhoudend voedsel.	Verschillende recepten of ingrediënten hebben een groot effect op het maken van brood, de bakkleur wordt erg donker door veel suiker.	Wanneer de bakkleur te donker is voor het recept met teveel suiker, druk op de knop "START/STOP" om het programma te pauzeren vóór 5-10 minuten de verwachte eindtijd. Vóór u het brood verwijdert, moet u het brood of de cake ongeveer 20 minuten in de broodpan houden met het deksel gesloten.

Gebruiksaanwijzing



Correcte verwijdering van het apparaat

(Elektrische en elektronische apparatuur)

(Toepasbaar in de Europese Unie en de rest van Europa die landen met aparte inzamelingsystemen hebben aangenomen)



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

Oude apparaten moeten afzonderlijk worden ingezameld om de terugwinning en recycling van de materialen die ze bevatten te optimaliseren en de impact op de menselijke gezondheid en het milieu te verminderen. Het symbool van de doorgestreepte vuilnisbak is op alle producten gemarkeerd om de verplichtingen van gescheiden inzameling te herinneren. Consumenten moeten voor meer informatie contact opnemen met hun lokale overheid of verkoper met betrekking tot de correcte verwijdering van hun product.



Pour en savoir plus :

www.quefairedemesdechets.fr

LIVOO

BP 61071

67452 Mundolsheim - FRANKRIJK

- Niet-contractuele illustratie
- De fabrikant behoudt zich het recht voor om eigenschappen van het apparaat te wijzing om de kwaliteit te verbeteren, zonder voorafgaande kennisgeving.