

LIVOO
Feel good moments
Notice d'utilisation

Machine à pain



Référence : DOP205
Version : 1.4
Langue : Français



Notice d'utilisation

Vous venez d'acquérir un produit de la marque LIVOO et nous vous en remercions. Nous apportons un soin particulier au design, à l'ergonomie et à la simplicité d'usage de nos produits. Nous espérons que ce produit vous donnera entière satisfaction.

Cette notice d'utilisation est également disponible sur notre site www.livoo.fr

CONSIGNES DE SECURITE

S'IL VOUS PLAÎT, PRENEZ LE TEMPS DE BIEN LIRE LA NOTICE D'UTILISATION PARTICULIEREMENT AVANT LA PREMIERE UTILISATION.


Une mauvaise utilisation de l'appareil peut l'endommager ou blesser l'utilisateur. Assurez-vous que vous utilisez l'appareil dans le but pour lequel il est conçu ; nous refusons toutes responsabilités quant aux dégâts (aux dommages et intérêts) dus à une utilisation incorrecte ou une mauvaise manipulation.

1. Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
2. N'utilisez pas l'appareil avec un cordon endommagé, s'il est défilant ou s'il a été endommagé de quelque façon que ce soit.
3. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
(*)
4. Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail, et évitez qu'il n'entre en contact avec des surfaces chaudes (plaques de cuisson, etc.).

Notice d'utilisation

5. Ne plongez jamais votre appareil, le câble d'alimentation ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide pour quelque raison que ce soit. Ne le mettez jamais au lave-vaisselle.
6. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé près d'enfants ou de personnes invalides.
7. Gardez l'appareil à l'écart des sources de chaleur comme le gaz ou un four chaud.
8. Ne l'utilisez pas à l'extérieur (usage intérieur uniquement).
9. Pour éviter toutes blessures, cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes qui ne connaissent pas ces instructions.
10. Gardez l'appareil et son câble hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
11. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
12. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
13. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.

Notice d'utilisation

14. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système séparé de commande à distance.
15. En ce qui concerne les détails sur la façon de nettoyer les surfaces qui sont au contact des denrées alimentaires ou de l'huile, référez-vous au paragraphe "nettoyage" ci-après de la notice.
16. En ce qui concerne les instructions des quantités maximales de farine et de poudre à lever qui peuvent être utilisées, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.
17. Maintenir l'appareil toujours propre car il entre en contact avec de la nourriture.
18. L'appareil peut devenir chaud pendant son utilisation. 
19. Cet appareil est destiné à être dans des applications domestiques et analogues, telles que:
 - Des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels
 - des fermes
 - Les clients dans les hôtels, les motels et tout autre type d'environnement résidentiel
 - Des environnements du type chambres d'hôtes

(*) **Personne compétente qualifiée** : technicien du service après-vente du constructeur ou de l'importateur ou toute personne qualifiée, habilitée et compétente pour effectuer ce type de réparation.

LIVOO

Feel good moments

Notice d'utilisation

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Voltage : 220-240V~50-60Hz

Puissance : 850W

INSTRUCTIONS SPECIFIQUES

Attention :

Attention, SURFACE CHAUDE !

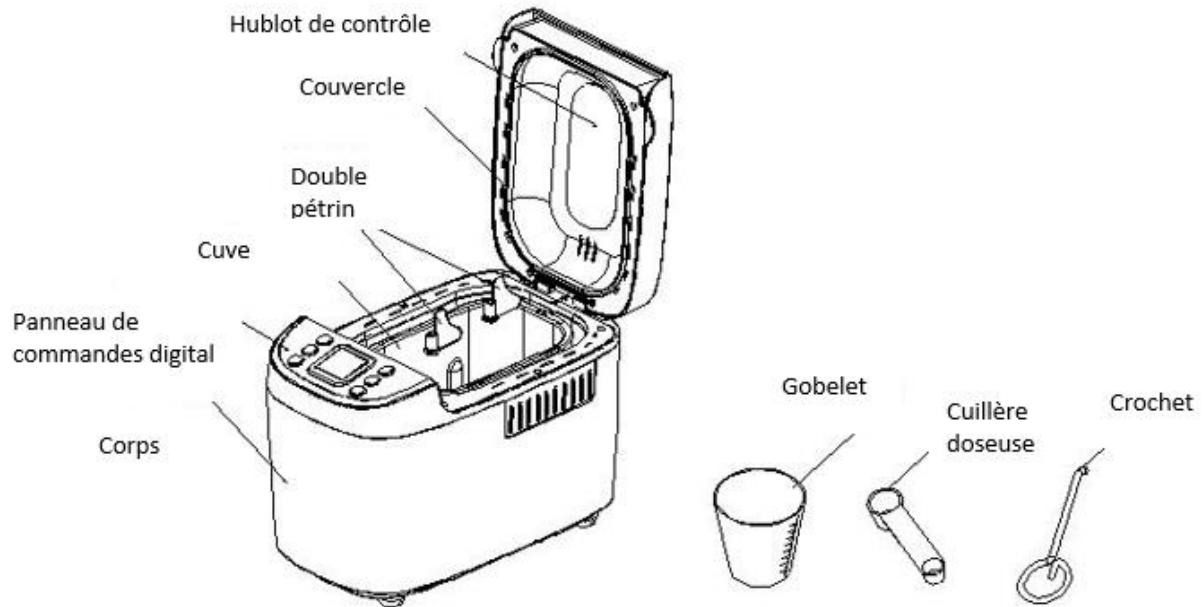
- **NE PAS NETTOYER OU TOUCHER** ce produit quand il est encore chaud. En fin de programme, utilisez toujours des maniques pour retirer la cuve chaude de l'appareil. L'appareil devient très chaud durant son utilisation.
- Ne recouvrez pas l'appareil car de la chaleur et de la vapeur peuvent s'échapper pendant l'utilisation.
- Pour éviter tout déversement à l'intérieur de l'appareil, retirez toujours la cuve de la machine à pain avant d'ajouter les ingrédients. Les projections d'ingrédient sur l'élément chauffant peuvent brûler et causer un dégagement de fumée.
- Ne dépassez pas les quantités indiquées dans les recettes.
- Ne tapez pas violemment sur le fond ou les côtés de la cuve pour retirer le pain, car vous risquez d'endommager la cuve.

LIVOO

Feel good moments

Notice d'utilisation

DESCRIPTION



PANNEAU DE CONTROLE

- | | | | |
|-------------|---------------|-------------------|------------------|
| 1 Blanc | 5 Brioche | 9 Pétrissage seul | 13 Confiture |
| 2 Tradition | 6 Sans gluten | 10 Pâte à pizza | 14 Cuisson seule |
| 3 Complet | 7 Express | 11 Pâtes fraîches | 15 Fait maison |
| 4 Sucré | 8 Gâteau | 12 Yaourts | |





Notice d'utilisation

UTILISATION

MISE EN MARCHÉ

Branchez votre machine à pain, elle émet un bip sonore et l'affichage suivant "3:00" apparaît. Les 2 points entre le "3" et le "00" ne clignotent pas. Elle affiche "1" qui est le programme par défaut. Les flèches pointent sur "1350g" et "MEDIUM" qui sont les réglages par défaut.

TOUCHE MARCHÉ/PAUSE/STOP

Appuyez sur la touche **MARCHÉ/PAUSE/STOP** une fois pour débiter un programme. Le panneau digital s'éclaire, les 2 points clignotent et le programme commence. Une fois qu'un programme est mis en route, toutes les autres touches deviennent inactives.

Appuyez sur la touche **MARCHÉ/PAUSE/STOP** pendant ½ seconde pour mettre sur pause.

Appuyez sur la touche **MARCHÉ/PAUSE/STOP** pendant 3 secondes pour annuler un programme. La machine émet un bip sonore indiquant que le programme est annulé. Ce dispositif permet d'éviter qu'un programme soit interrompu par erreur.

Avant de retirer le pain, appuyez sur la touche **MARCHÉ/PAUSE/STOP** pour mettre fin au cycle de cuisson.

PROGRAMMES

Appuyez sur la touche **PROGRAMMES** pour sélectionner le programme désiré. A chaque nouvelle pression, vous passez au programme suivant (la machine émet un bip sonore court à chaque changement de programme).

Appuyez de manière continue sur la touche **PROGRAMMES** et les programmes défilent rapidement.

CROUTE

Appuyez sur la touche **CROUTE** pour choisir la cuisson souhaitée : **Clair** (pas trop cuit), **moyen, foncé** (très cuit), **express**.

TAILLE DU PAIN

Appuyez sur la touche **TAILLE DU PAIN** pour choisir le poids du pain désiré (**1125g, 1350g, 1600g**).

Cette fonction est disponible sur les programmes 1 à 7.

DEPART DIFFÉRE

Appuyez sur les touches "+" ou "-" pour programmer votre machine afin qu'elle se mette en route en mode différé. Le mode différé est réglable jusqu'à 15h (temps de cuisson inclus)

REMARQUE :

- ◆ Le mode différé doit être programmé après avoir sélectionné le **PROGRAMME**, la **CROUTE** et la **TAILLE DU PAIN**.
- ◆ N'utilisez pas le mode différé si la recette du pain choisi contient des ingrédients frais comme des œufs, du lait, de la crème ou du fromage.
- ◆ Pour sélectionner le temps différé souhaité, pensez à bien déduire le temps de cuisson qui est inclus.
- ◆ A la fin de la cuisson, la machine à pain passe en mode « Maintien au chaud » pendant 1 heure.
- ◆ Le réglage du mode différé se fait par paliers de 10 minutes et ne peut excéder 15 heures.



Notice d'utilisation

PANNE DE COURANT

En cas de panne de courant inférieure à 10 minutes, la machine à pain va reprendre son fonctionnement au moment du cycle où elle s'était arrêtée.

En cas de panne de courant supérieure à 10 minutes, la machine reviendra automatiquement à l'écran de démarrage.

Dans ce cas et si la pâte a commencé à lever, jetez les ingrédients et recommencez un nouveau cycle de cuisson. En revanche, si la pâte n'a pas levé, vous pouvez reprogrammer votre machine à l'identique et la remettre en route.

AFFICHAGE D'ERREUR

"H : HH"- Cet affichage indique la température de la cuve est trop élevée. Appuyez sur la touche **MARCHE/PAUSE/STOP** pour arrêter le programme, débranchez votre machine, ouvrez le couvercle et laissez la machine refroidir complètement pendant 10-20 minutes.

"E : E0"- Cet affichage indique que le capteur de température est déconnecté. Appuyez sur la touche **MARCHE/PAUSE/STOP** pour arrêter le programme, débranchez votre machine. Faites réparer le capteur de température par votre revendeur, son service après-vente ou une personne de qualification similaire.

MAINTIEN AU CHAUD

A la fin du programme de cuisson, la machine va émettre 10 bips sonores et passer en mode "Maintien au chaud" pendant 1 heure. Elle affichera **"0:00"**.

Pour annuler cette fonction, appuyez sur la touche **MARCHE/PAUSE/STOP** pendant 3 secondes.

Astuce : Pour éviter que le pain continue à brunir, retirez-le immédiatement de la machine à la fin du cycle de cuisson.

PROGRAMMES

Programme 1 : Blanc

Pour réaliser du pain à mie blanche à partir de farine de blé classique.

Programme 2 : Tradition

Pour réaliser du pain dont la mie sera moelleuse et l'extérieur croustillant.

Programme 3 : Complet

Pour réaliser du pain complet. Le temps de levée est long pour permettre à la farine de bien s'imbibber d'eau et de bien lever. La fonction "différé" est déconseillée. Vous obtiendrez un pain à la croûte épaisse et croustillante.

Programme 4 : Sucré

Pour réaliser des pains sucrés à base de jus de fruits, de noix de coco râpée, de raisins secs, de fruits secs, de chocolat ou de sucre. Le temps de levée étant plus long, la mie sera légère et aérée.

Programme 5 : Brioche

Pour réaliser des brioches de toutes sortes



Notice d'utilisation

Programme 6 : Sans gluten

Pour réaliser des pains sans gluten. Les farines sans gluten mettent plus de temps à absorber les liquides et ont des temps de levée différents.

Programme 7 : Express

Le pétrissage, la levée et la cuisson sont plus courts que pour un pain blanc, la mie sera donc plus dense. Ce type de pain se prépare avec de la levure chimique ou du bicarbonate de soude alimentaire qui sont activés par l'humidité et la chaleur.

Pour un résultat optimum, placez les ingrédients liquides en premier, puis ajoutez les ingrédients secs. Durant la première phase de pétrissage, il se peut que des grumeaux se forment dans les coins de votre cuve. Dans ce cas, il peut être nécessaire de gratter avec précaution les coins de votre cuve avec une spatule en silicone.

Programme 8 : Gâteau

Pour réaliser vos gâteaux préférés à base de levure chimique.

Programme 9 : Pétrissage seul

Pour réaliser un pétrissage parfait de vos pâtes (pas de cuisson).

Programme 10 : Pâte à pizza

Pour réaliser de la pâte à pizza (pas de cuisson).

Programme 11 : Pâtes fraîches

Pour réaliser de délicieuses pâtes fraîches (pas de cuisson).

Programme 12 : Yaourts

Pour réaliser vos yaourts maison.

Programme 13 : Confitures

Pour réaliser vos confitures maison. Veillez à bien respecter les quantités maximales indiquées afin que le mélange ne déborde pas. Si cela devait arriver, arrêtez la machine immédiatement et retirez la cuve avec précaution. Laissez la cuve et la machine refroidir complètement avant de procéder à un nettoyage soigneux.

Programme 14 : Cuisson seule

Pour compléter le temps de cuisson d'un pain pas assez cuit lors d'un programme précédent. Dans ce programme, il n'y a ni pétrissage, ni temps de levée.

Programme 15 : Fait maison

Appuyez sur la touche FAIT MAISON pour choisir ce programme dans lequel tout est paramétrable du temps de pétrissage au temps de levée, au temps de cuisson, et à la durée du maintien au chaud.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Lavez et séchez soigneusement votre cuve ainsi que les pétrins.

Note : N'utilisez pas d'ustensiles en métal dans la cuve car ils pourraient endommager le revêtement antiadhésif.

Notice d'utilisation

ATTENTION! Risque de chute. Votre machine à pain peut bouger durant un cycle de cuisson. Veillez à toujours la positionner au centre d'une surface plane, loin du bord.

1. Vérifiez que vous disposez de tous les accessoires et qu'ils sont en bon état.
2. Nettoyez tous les accessoires en vous référant au paragraphe "**NETTOYAGE ET ENTRETIEN**".
3. Branchez votre machine à pain et laissez-la fonctionner à vide pendant environ 10 minutes. Puis, laissez-la refroidir et lavez de nouveau toutes les pièces. L'appareil peut émettre une légère fumée et/ou une odeur particulière que vous l'allumez pour la première fois. Ceci est parfaitement normal et ne durera pas au-delà de la deuxième utilisation. Veillez donc à ce que la machine fonctionne dans une pièce suffisamment ventilée.
4. Séchez toutes les pièces et assemblez-les de nouveau. Votre machine est désormais prête à fonctionner.

INSTRUCTIONS

- En tenant la cuve par son anse, tournez-la dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et retirez-la de la machine à pain.
- Placez les pétrins sur les axes en métal situés dans la cuve.
- Ajoutez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre indiqué par la recette.
En premier, ajoutez les liquides (à température ambiante), puis les ingrédients secs (sucre, sel, farine), et enfin, la levure (qui ne doit pas entrer en contact avec le liquide).
- Pesez soigneusement les ingrédients et ajoutez-les dans l'ordre EXACT de la recette.

NOTE : Placez la levure dans un petit trou que vous aurez préalablement formé dans votre farine. Prenez bien soin que la levure n'entre pas en contact avec le sel ou le liquide.

ASTUCE : Pesez à l'avance tous vos ingrédients, y compris les compléments (noisettes, raisins) avant de commencer à les mettre dans la cuve.

- Placez la cuve dans la machine à pain et assurez-vous qu'elle soit bien verrouillée en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Fermez le couvercle.

NOTE : La cuve doit être positionnée correctement pour que la pâte soit correctement mixée et pétrie.

- Branchez la machine à pain. Elle émet un bip sonore et l'écran digital affiche le programme 1 par défaut.
- Appuyez sur la touche **PROGRAMMES** jusqu'à ce que le programme souhaité s'affiche.
- Appuyez sur la touche **TAILLE DU PAIN** pour déplacer la flèche de sélection sur 1125g, 1350g ou 1600g.
- Appuyez sur la touche **CROUTE** pour déplacer la flèche sur la cuisson souhaitée : Clair, moyen, foncé.
- Si vous le souhaitez, programmez la machine en **DEPART DIFFERE**. Réglez l'heure du départ différé en appuyant sur les touches + ou –

NOTE : N'utilisez pas le mode **DEPART DIFFERE** si votre recette contient des ingrédients frais tels que des œufs, des produits laitiers. Cette étape doit être ignorée si vous voulez que votre machine démarre immédiatement.

- Appuyez sur la touche **MARCHE/PAUSE/STOP** une fois pour commencer le programme sélectionné. La machine à pain va émettre un bip sonore une fois et afficher la durée du programme. Les 2 points ne clignotent plus et l'écran est allumé. Les pétrins commencent à tourner pour mélanger vos ingrédients. Si le mode **DEPART DIFFERE** a été programmé, les pétrins ne commenceront à tourner qu'à l'heure programmée.
- Pour signaler que les compléments (fruits, noisettes, raisins) doivent être ajoutés, la machine va émettre 10 bips sonores. Ouvrez alors la machine pour ajouter les compléments.
- Une fois le cycle de cuisson terminé, la machine va de nouveau émettre 10 bips sonores et se mettre

Notice d'utilisation

en mode MAINTIEN AU CHAUD pendant 1 heure. Vous pouvez appuyer sur la touche **MARCHE/PAUSE/STOP** pendant 3 secondes pour annuler le mode MAINTIEN AU CHAUD. Dans ce cas, débranchez votre machine et ouvrez le couvercle en utilisant des gants de cuisine.

- Laissez le pain refroidir avant de le retirer de la cuve. Utilisez des gants de cuisine, tournez délicatement la cuve dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et retirez-la de la machine en la tenant par son anse.

ATTENTION : La cuve et le pain deviennent très chauds à l'issue du cycle de cuisson ! Veillez à toujours les manipuler avec précaution.

- Veillez à utiliser des maniques, retournez la cuve vers le bas (en maintenant l'anse sur le côté) et secouez-la doucement au-dessus d'une grille jusqu'à ce que le pain tombe. Au besoin, utilisez une spatule en silicone pour décoller délicatement les bords du pain de la cuve.
- Laissez le pain refroidir environ 20 minutes avant de le couper (de préférence avec un couteau électrique ou à pain).
- Si les pétrins restent coincés à l'intérieur du pain, utilisez le crochet fourni pour les retirer. Attention, l'intérieur du pain et les pétrins sont très chauds, ne touchez pas les pétrins à mains nues.
- Débranchez votre appareil en cas de non-utilisation prolongée.

NOTE : Conservez votre pain dans un sac plastique fermé à température ambiante pendant 2 à 3 jours. Si vous voulez le conserver plus longtemps (jusqu'à 10 jours), placez-le au réfrigérateur.

ASTUCES :

- Une des étapes les plus importantes pour réaliser un bon pain est la mesure rigoureuse des ingrédients. Mesurez soigneusement chaque ingrédient et ajoutez-le dans votre cuve dans l'ordre indiqué dans la recette. Il est donc vivement recommandé d'utiliser le gobelet doseur et la cuillère doseuse fournis.
- Toujours ajouter les ingrédients dans l'ordre indiqué dans la recette. EN PREMIER, ajoutez les ingrédients liquides, ENSUITE les ingrédients secs, EN DERNIER la levure.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez votre machine et veillez à ce qu'elle soit complètement refroidie avant de procéder à son nettoyage.

1. Pour nettoyer les pétrins : Si ceux-ci sont collés à l'intérieur de la cuve, laissez-les tremper dans un peu d'eau savonneuse pendant environ 1 heure afin qu'ils se décollent plus facilement. Une fois décollés, nettoyez-les à l'eau savonneuse puis séchez-les soigneusement. Vous pouvez également les placer (ainsi que la cuve) au lave-vaisselle.

2. Pour nettoyer la cuve : Retirez-la de la machine en la tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, et en la tenant par l'anse. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon doux humide. N'utilisez aucun produit abrasif afin de ne pas endommager le revêtement antiadhésif. Séchez soigneusement.

Note : La couleur de l'extérieur de la cuve peut changer après un cycle de cuisson. C'est parfaitement normal et n'altère en rien sa qualité et sa longévité.

3. Pour nettoyer l'extérieur et le couvercle : Attendez le refroidissement complet de l'appareil. Utilisez un chiffon humide pour nettoyer le couvercle, l'extérieur de l'appareil, et le hublot. N'utilisez aucun produit abrasif. **N'immergez en aucun cas votre machine à pain dans l'eau.**

Notice d'utilisation

4. Avant de ranger votre machine à pain, assurez-vous qu'elle est complètement refroidie, propre, sèche et que le couvercle est fermé.

Pour des pains réussis, nous vous conseillons d'utiliser votre machine à pain dans un environnement tempéré (entre 15 °C to 34°C).

DEPANNAGE

NO.	PROBLEME	CAUSE	SOLUTION
1	Fumée ou odeur de brûlé	Des ingrédients ont malencontreusement été renversés à l'extérieur de la cuve et sont entrés en contact avec l'élément chauffant.	<ul style="list-style-type: none"> - Arrêtez le programme. - Laissez la machine refroidir complètement. - Nettoyez l'élément chauffant et les restes d'ingrédient brûlé avec du papier absorbant
2	La machine tourne dans le vide et le moteur chauffe	<ul style="list-style-type: none"> - La cuve n'est pas positionnée correctement. - Les ingrédients dépassent les quantités maximales autorisées. 	<ul style="list-style-type: none"> - Placez la cuve en respectant scrupuleusement le mode d'emploi et en veillant à ce que les pétrins soient bien insérés dans les axes. - Respectez les quantités maximales autorisées.
3	L'écran affiche "HHH" quand on appuie sur la touche MARCHE/PAUSE /STOP	La température intérieure est trop élevée.	<ul style="list-style-type: none"> - Débranchez la machine à pain, ouvrez le couvercle et retirez la cuve. - Laissez la machine refroidir entre 15 et 30 minutes avant de la programmer de nouveau.
4	Le hublot est humide et couvert de condensation	Cela peut arriver pendant les phases de pétrissage et de levée	<ul style="list-style-type: none"> - La condensation disparaît naturellement pendant la phase de cuisson. - Nettoyez soigneusement le hublot entre chaque utilisation.
5	Les pétrins sont collés dans le pain	Quand vous cuisez un pain à croute épaisse avec une finition FONCEE.	<ul style="list-style-type: none"> - Utilisez Le crochet fourni pour retirer les pétrins en toute sécurité. <p>Attention, utilisez des maniques et ne touchez pas les pétrins à mains nues.</p>

Notice d'utilisation

6	La pâte ne se mélange pas correctement : la farine et les autres ingrédients se collent sur les bords de la cuve	<ul style="list-style-type: none"> - La cuve et les pétrins ne sont pas installés correctement. - Les quantités maximales autorisées sont dépassées. - Vous cuisez un pain à base de farine sans gluten qui produit une pâte très collante. 	<ul style="list-style-type: none"> - Assurez-vous que la cuve est positionnée correctement et que les pétrins sont correctement insérés dans les axes. - Vérifiez que les ingrédients ne dépassent pas les quantités maximales autorisées et ont bien été ajoutés dans l'ordre de la recette.
7	Le pain lève trop et soulève le couvercle	<ul style="list-style-type: none"> - La quantité de levure n'a pas été respectée. - Les pétrins n'ont pas été insérés. - Le sel a été oublié. 	<ul style="list-style-type: none"> - Mesurez les ingrédients avec précaution et veillez à ne pas oublier le sel et le sucre. - Diminuez légèrement la quantité de levure à ajouter (d'1/4 de cuillère à café soit 1.2 ml). - Vérifiez que les pétrins sont bien insérés.
8	Le pain ne lève pas	<ul style="list-style-type: none"> - Les quantités d'ingrédients n'ont pas été respectées. - La levure est inactive. - Le couvercle a été soulevé trop de fois durant le programme. 	<ul style="list-style-type: none"> - Mesurez les ingrédients avec précaution - Vérifiez la date de péremption de votre levure. - Ajouter les liquides à température ambiante.
9	Un cratère énorme s'est formé à la surface du pain, une fois cuit	<ul style="list-style-type: none"> - Le pain a monté trop vite. - La quantité de levure ou d'eau était trop importante. - Le bon programme n'a pas été choisi. 	<ul style="list-style-type: none"> - N'ouvrez pas le couvercle pendant la cuisson. - Choisissez le mode de cuisson "Foncé".
10	La couleur du pain est trop claire	Le couvercle a été ouvert pendant la cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> - N'ouvrez pas le couvercle pendant la cuisson. - Choisissez le mode de cuisson "Foncé".
11	La couleur du pain est trop foncée	Il y a trop de sucre dans la recette.	<ul style="list-style-type: none"> - Diminuez légèrement la quantité de sucre. - Choisissez le mode cuisson "Clair".
12	La miche de pain est de travers	<ul style="list-style-type: none"> - Il y a trop d'eau ou de levure dans la recette. - Les pétrins ont poussé la pâte sur un côté avant la phase de levée et de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> - Mesurez les ingrédients avec précaution. - Réduisez légèrement les quantités d'eau et de levure. - Ceci peut arriver, plus particulièrement avec des recettes à base de farine complète.

Notice d'utilisation

13	Les miches de pain ont des formes différentes	Cela dépend du programme sélectionné.	La farine complète ou la farine multicéréales produisent des pains plus denses et plus petits que la farine de blé blanc.
14	Le pain est creux à l'intérieur.	<ul style="list-style-type: none"> - La pâte est trop humide - Il y a eu trop de levure et aucun sel ajouté. - L'eau était trop chaude. 	<ul style="list-style-type: none"> - Mesurez les ingrédients avec précaution - Réduisez légèrement les quantités de levure ou d'eau et vérifiez que vous avez bien ajouté du sel. - Utilisez des ingrédients à température ambiante.
15	Le pain est mal cuit et collant	<ul style="list-style-type: none"> - Il y a eu trop de liquide ajouté dans la recette - Le programme approprié à la recette n'a pas été choisi. 	<ul style="list-style-type: none"> - Réduisez légèrement la quantité d'eau ajoutée. - Vérifiez que le bon programme a bien été sélectionné.
16	Le pain s'écrase quand on le coupe	Le pain est trop chaud.	Laissez-le refroidir complètement sur une grille avant de le couper.
17	Le pain est lourd et compact	<ul style="list-style-type: none"> - La quantité de farine ajoutée est trop importante - Pas assez d'eau ajoutée. 	Augmentez la quantité d'eau ou réduisez la quantité de farine.
18	La base de la cuve a noirci ou est tâchée	Elle a été nettoyée au lave-vaisselle	C'est normal et n'affecte en rien la qualité et la longévité de votre cuve.

RECETTES

Programmes	Ingrédients	Taille du pain			
1 Pain blanc		1125 g	1350 g	1600 g	
	Temps	2h55	3h00	3h05	
	[1]	Eau	430 ml	520 ml	610 ml
	[2]	Sel	2 cuillères à café	3 cuillères à café	3 cuillères à café
	[3]	Sucre	4 cuillères mesure (grande)	5 cuillères mesure (grande)	6 cuillères mesure (grande)
	[4]	Huile	3 cuillères mesure (grande)	4 cuillères mesure (grande)	4 cuillères mesure (grande)
	[5]	Farine de blé	5 gobelets / 700 g	6 gobelets / 840 g	7 gobelets / 980 g
	[6]	Lait en poudre	4 cuillères mesure (grande)	5 cuillères mesure (grande)	6 cuillères mesure (grande)
[7]	Levure boulangère	¾ cuillère à café	1 cuillère à café	1 ¼ cuillère à café	

Notice d'utilisation

Programmes	Ingrédients	Taille du pain		
2 Pain tradition		1125 g	1350 g	1600 g
	Temps	3h10	3h15	3h20
	[1] Eau	430 ml	520 ml	610 ml
	[2] Sel	2 cuillères à café	3 cuillères à café	3 cuillères à café
	[3] Sucre	3 cuillères mesure (grande)	4 cuillères mesure (grande)	5 cuillères mesure (grande)
	[4] Huile	3 cuillères mesure (grande)	4 cuillères mesure (grande)	4 cuillères mesure (grande)
	[5] Farine de blé	5 gobelets / 700 g	6 gobelets / 840 g	7 gobelets / 980 g
[6] Levure boulangère	¾ cuillère à café	1 cuillère à café	1 ¼ cuillère à café	
Programmes	Ingrédients	Taille du pain		
3 Pain complet		1125 g	1350 g	1600 g
	Temps	3h25	3h30	3h35
	[1] Eau	430 ml	520 ml	610 ml
	[2] Sel	2 cuillères à café	3 cuillères à café	3 cuillères à café
	[3] Sucre	3 cuillères mesure (grande)	4 cuillères mesure (grande)	5 cuillères mesure (grande)
	[4] Huile	3 cuillères mesure (grande)	4 cuillères mesure (grande)	4 cuillères mesure (grande)
	[5] Farine de blé	2 ½ gobelets / 350 g	3 gobelets / 420 g	3 ½ gobelets / 490 g
	[6] Farine complète	2 ½ gobelets / 350 g	3 gobelets / 420 g	3 ½ gobelets / 490 g
	[7] Levure boulangère	1 ½ cuillère à café	1 ¾ cuillère à café	2 cuillères à café
[8] Lait en poudre	4 cuillères mesure (grande)	4 cuillères mesure (grande)	5 cuillères mesure (grande)	
Programmes	Ingrédients	Taille du pain		
4 Pain de mie		1125 g	1350 g	1600 g
	Temps	2h50	2h55	3h00
	[1] Eau	420 ml	510 ml	600 ml
	[2] Sel	1 cuillère à café	1 ½ cuillère à café	2 cuillères à café
	[3] Sucre	½ gobelet / 110 g	¾ gobelet / 160 g	1 gobelet / 220 g
	[4] Huile	3 cuillères mesure (grande)	4 cuillères mesure (grande)	5 cuillères mesure (grande)
	[5] Lait en poudre	4 cuillères mesure (grande)	4 cuillères mesure (grande)	5 cuillères mesure (grande)
	[6] Farine de blé	5 gobelets / 700 g	6 gobelets / 840 g	7 gobelets / 980 g
[7] Levure boulangère	¾ cuillère à café	1 cuillère à café	1 ¼ cuillère à café	
Programmes	Ingrédients	Taille du pain		
5 Brioche		1125 g	1350 g	1600 g
	Temps	2h55	3h00	3h05
	[1] Lait	100 ml	120 ml	140 ml
[2] Sel	2 cuillères à café	2 ½ cuillères à café	3 cuillères à café	

Notice d'utilisation

	[3]	Sucre	½ gobelet / 110 g	¾ gobelet / 160 g	1 gobelet / 220 g
	[4]	Œufs	5	6	7
	[5]	Beurre	210 g	250 g	300 g
	[6]	Farine de blé	4 ½ gobelets / 630 g	5 ½ gobelets / 770 g	6 ½ gobelets / 910 g
	[7]	Levure boulangère	3 cuillères à café	4 cuillères à café	4 ½ cuillères à café
Programmes		Ingrédients	Taille du pain		
			1125 g	1350 g	1600 g
		Temps	3h30	3h35	3h40
6 Pain sans gluten	[1]	Eau	430 ml	520 ml	610 ml
	[2]	Sel	2 cuillères à café	3 cuillères à café	3 cuillères à café
	[3]	Sucre	3 cuillères mesure (grande)	4 cuillères mesure (grande)	5 cuillères mesure (grande)
	[4]	Huile	3 cuillères mesure (grande)	4 cuillères mesure (grande)	4 cuillères mesure (grande)
	[5]	Farine sans gluten	2 ½ gobelets / 350 g	3 gobelets / 420 g	3 ½ gobelets / 490 g
	[6]	Farine de maïs	2 ½ gobelets / 350 g	3 gobelets / 420 g	3 ½ gobelets / 490 g
	[7]	Levure boulangère	¾ cuillère à café	1 cuillère à café	1 ¼ cuillère à café
	Programmes		Ingrédients	Taille du pain	
			1125 g	1350 g	1600 g
		Temps	1h25	1h30	1h35
7 Pain express	[1]	Eau	430 ml	520 ml	610 ml
	[2]	Sel	2 cuillères à café	2 ½ cuillères à café	3 cuillères à café
	[3]	Sucre	4 cuillères mesure (grande)	5 cuillères mesure (grande)	6 cuillères mesure (grande)
	[4]	Huile	4 cuillères mesure (grande)	5 cuillères mesure (grande)	5 cuillères mesure (grande)
	[5]	Farine de blé	5 gobelets / 700 g	6 gobelets / 840 g	7 gobelets / 980 g
	[6]	Levure boulangère	2 cuillères à café	2 ½ cuillères à café	2 ½ cuillères à café
	Programmes		Ingrédients	Quantités	
		Temps	1h35		
8 Gâteau au chocolat	[1]	Beurre	190 g (fondu)		
	[2]	Chocolat pâtissier	300 g (fondu)		
	[3]	Œufs	6 (battus)		
	[4]	Sucre	¾ gobelet / 165 g		
	[5]	Sucre vanillé	22 g		
	[6]	Farine	1 ½ gobelet / 210 g		
	[7]	Levure chimique	22 g		
Programmes		Ingrédients	Quantités		
		Temps	15 mn		
	[1]	Eau	330 ml		

Notice d'utilisation

9 Pétrissage seul	[2]	Sel	1 cuillère à café
	[3]	Huile	3 cuillères mesure (grande)
	[4]	Farine de blé	4 gobelets / 560 g
Programmes	Ingrédients		Quantités
10 Pâte à pizza	Temps		1h50
	[1]	Eau	610 ml
	[2]	Sel	3 cuillères à café
	[3]	Huile	5 cuillères mesure (grande)
	[4]	Farine de blé	7 gobelets / 890 g
	[5]	Levure boulangère	2 cuillères à café
Programmes	Ingrédients		Quantités
11 Pâtes fraîches	Temps		10 mn
	[1]	Eau	620 ml
	[2]	Sel	1 cuillère à café
	[3]	Huile	3 cuillères mesure (grande)
	[4]	Farine de blé	8 gobelets / 1120 g
Programmes	Ingrédients		Quantités
12 Yaourts	Temps		8h00
	[1]	Lait	1800 ml
	[2]	Ferment lactique	180 ml
Programmes	Ingrédients		Quantités
13 Confitures	Temps		1h20
	[1]	Fruits coupés	580 g
	[2]	Sucre gélifiant	1¾ gobelet / 380 g
	[3]	Jus de citron	½
Programmes	Ingrédients		Quantités
14 Cuisson seule	Temps		1h00
	Ajustez la température en appuyant sur la touche CROUTE : 100°C (CLAIR) - 150°C (MOYEN) - 200°C (FONCE) Réglage par défaut : 150 °C		
Programmes			
15 Fait maison	Appuyez sur cette touche pour sélectionner le programme FAIT MAISON qui permet de personnaliser la réalisation de votre pain de A à Z.		

LIVOO

Feel good moments

Notice d'utilisation



Mise au rebut correcte de l'appareil (Équipement électrique et électronique)

(Applicable dans l'Union européenne et dans les autres pays d'Europe qui ont adopté des systèmes de collecte séparés)

La directive Européenne 2012/19/EU sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets ménagers.

Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de la collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur appareil.

CE



Pour en savoir plus :

www.quefairedemesdechets.fr

LIVOO

BP 61071

67452 Mundolsheim - FRANCE

- Photo non contractuelle
- Soucieux de la qualité de ses produits le constructeur se réserve le droit d'effectuer des modifications sans préavis