

**LIVOO**  
Feel good moments  
Notice d'utilisation

# Machine à pain



Référence : DOP218  
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](http://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.).
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.

## Notice d'utilisation

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.
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.

## Notice d'utilisation

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.

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

220-240V~50Hz 550W

Moteur : 50W

Puissance de chauffe : 500W

## INSTRUCTIONS SPECIFIQUES

**Attention :**

**Attention, SURFACE CHAUDE !**

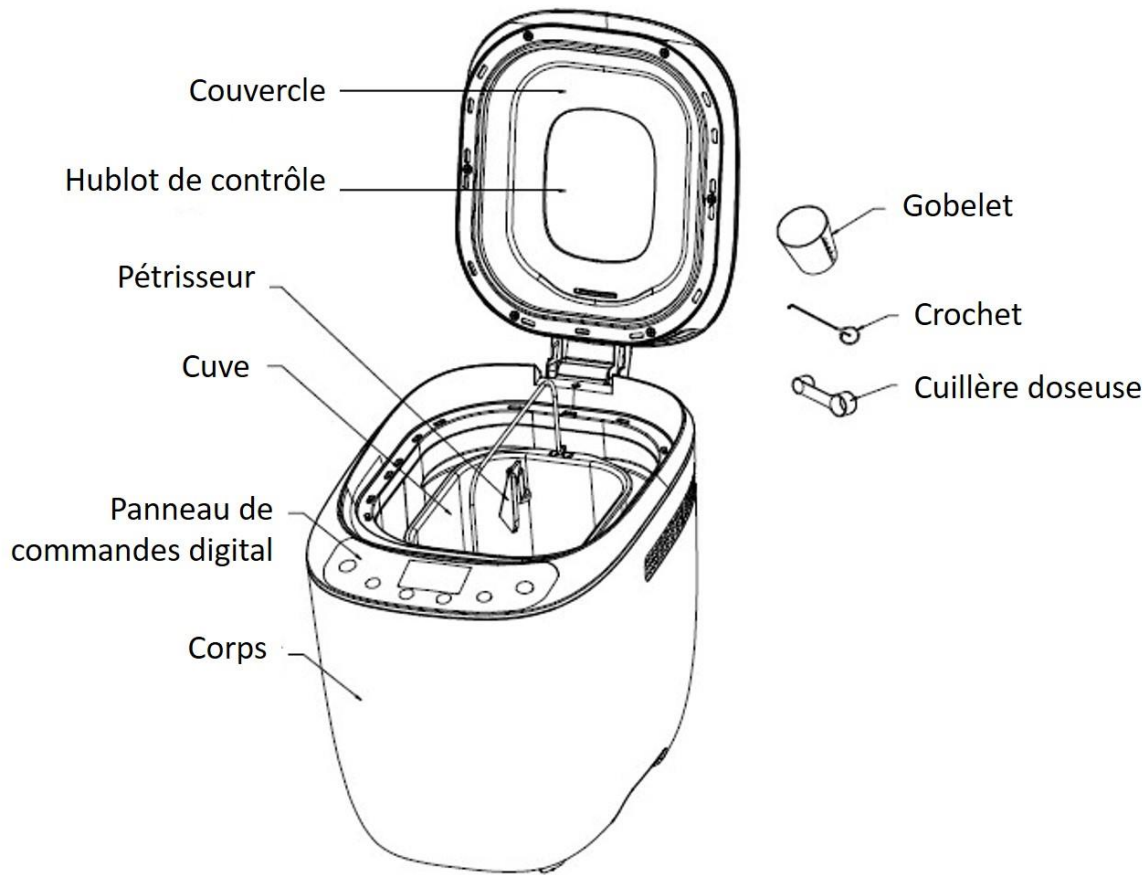
- **NE PAS NETTOYER OU TOUCHER** ce produit quand il est encore chaud. En fin de programme, utilisez toujours des maniques pour retirer la cuve chaude de l'appareil. L'appareil devient très chaud durant son utilisation.
- Ne recouvrez pas l'appareil car de la chaleur et de la vapeur peuvent s'échapper 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

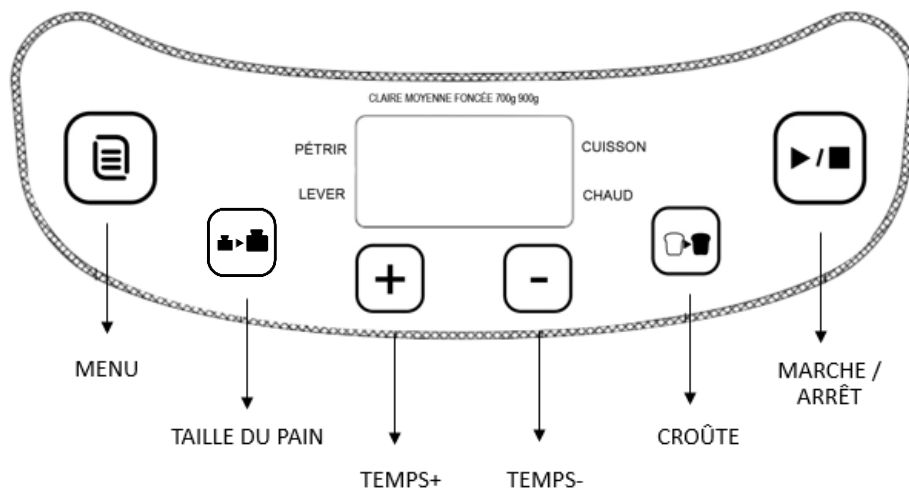
Feel good moments

## Notice d'utilisation

### DESCRIPTION

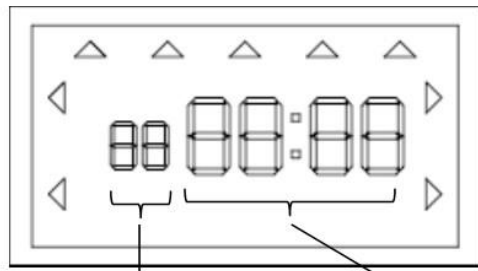


### PANNEAU DE CONTROLE :



## Notice d'utilisation

### ECRAN LCD :



#### Affichage du programme

1. Pain basique
2. Pain français
3. Pain complet
4. Rapide
5. Sucré
6. Cuisson rapide I
7. Cuisson rapide II
8. Pâte
9. Sans gluten
10. Gâteau
11. Sandwich
12. Cuisson

#### Affichage de l'heure et de l'avertissement

## UTILISATION

### MISE EN MARCHÉ

Branchez votre machine à pain, elle émet un long bip sonore et l'affichage suivant "3:00" apparaît. Les 2 points entre le "3" et le "0" ne clignotent pas. La flèche indique 900g et MOYENNE. C'est le réglage par défaut.



#### TOUCHE MARCHÉ / ARRÊT

Appuyez sur la touche **MARCHÉ / ARRÊT** une fois pour débuter un programme. Le panneau digital s'éclaire, un bip sonore court retentit, les 2 points de l'affichage de l'heure clignotent, le programme démarre. Dès qu'un programme démarre, toutes les commandes sont désactivées, sauf le bouton **MARCHÉ / ARRÊT**.

Afin d'arrêter un programme, appuyez sur le bouton **MARCHÉ / ARRÊT** pendant 3 secondes jusqu'à ce qu'un bip sonore retentisse et confirme l'arrêt du programme. Les 3 secondes sont nécessaires afin de garantir de ne pas arrêter un programme en cours par inadvertance.

## Notice d'utilisation



### MENU

Appuyez sur la touche **MENU** pour sélectionner le programme désiré. A chaque nouvelle pression, vous entendez un bip sonore court et passez au programme suivant. Vous pouvez sélectionner le programme désiré.

Programmes :

1. Pain basique : pétrir, lever et cuire du pain normal. Vous pouvez également ajouter des ingrédients pour ajouter de la saveur.
2. Pain français: pétrissage, levage et cuisson avec un temps de levage plus long. Le pain cuit dans avec ce programme aura généralement une croûte plus croustillante et une texture légère.
3. Pain complet : pétrissage, levage et cuisson du pain de blé entier. Ce réglage a un temps de préchauffage plus long pour permettre au grain d'absorber l'eau et de se dilater. Il n'est pas conseillé d'utiliser la fonction de retardement car cela peut donner de mauvais résultats.
4. Rapide : pétrissage, levage et cuisson du pain avec du bicarbonate de soude ou de la levure chimique. Le pain cuit avec ce mode est généralement plus petit et avec une texture dense.
5. Sucré : pétrissage, levage et cuisson du pain sucré. Pour la cuisson d'un pain croustillant et sucré.
6. Cuisson rapide I : pétrir, lever et cuire un pain de 700 gr en un minimum de temps. Habituellement, le pain est plus petit et plus grossier que celui réalisé avec le programme Rapide.
7. Cuisson rapide II : comme ci-dessus, mais applicable au pain de 900 gr.
8. Pâte : pétrissage et levée, mais sans cuisson. Retirer la pâte et la façonner pour faire des petits pains, de la pizza, du pain cuit à la vapeur, etc.
9. Sans gluten : pétrissage, levage et cuisson du pain sans gluten. Ce réglage a un temps de préchauffage plus long pour permettre au grain d'absorber l'eau et de se dilater. Il n'est pas conseillé d'utiliser la fonction de retardement car cela peut donner de mauvais résultats.
10. Gâteau : pétrissage, levage et cuisson. Levage avec du bicarbonate de soude ou de la levure chimique.
11. Sandwich : pétrissage, levage et cuisson du sandwich. Pour la cuisson de pain à texture légère avec Cuisson : seulement une croûte plus fine.
12. Cuisson : seulement la cuisson, pas de pétrissage ni de levée. Permet également d'augmenter le temps de cuisson sur certains paramètres.



### CROÛTE

Appuyez sur la touche **CROÛTE** pour choisir la cuisson souhaitée : **Claire, moyenne, foncée**.



### TAILLE DU PAIN

Appuyez sur la touche **TAILLE DU PAIN** pour choisir le poids du pain désiré (**700gr** ou **900gr**). A noter que le temps de fonctionnement global peut varier en fonction de la taille du pain.



**TEMPS+ ou TEMPS- (DEPART DIFFERE)**



## Notice d'utilisation

Appuyez sur les touches "+" ou "-" pour programmer un départ différé de votre machine. Le départ différé doit inclure le temps de cuisson. A la fin du départ différé, le pain peut rester au chaud.

- ✓ Sélectionnez le programme, la couleur de la croûte du pain et la taille du pain.
- ✓ Appuyez sur " **TEMPS+** " ou " **TEMPS-** " pour augmenter ou diminuer le temps. Chaque appui ajoute ou enlève 10 minutes. Le délai maximum est de 13 heures (temps de cuisson + départ différé = 13 heures).
- ✓ Exemple : Il est 19h30 et vous souhaitez que votre pain soit prêt à 06h00 le lendemain matin, soit 10 heures et 30 minutes plus tard. Alors, vous devez ;
  - Sélectionner votre programme, la couleur et la taille du pain souhaitée.
  - Appuyer sur la touche **TEMPS+** pour ajouter le temps jusqu'à ce que 10 : 30 s'affiche à l'écran
  - Appuyer sur le bouton MARCHE/ARRET pour activer le programme du départ différé. Vous verrez le point clignoter et l'écran affichera le compte à rebours, c'est-à-dire, le temps restant
  - Vous obtiendrez du pain frais à 06h00 du matin. Si vous ne sortez pas le pain de suite, l'appareil se met automatiquement en mode « Garder au chaud » pendant 1 heure.

### 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, des fruits, des légumes, oignons, de la crème ou du fromage.
- ◆ Pour sélectionner le temps différé souhaité, pensez à bien compter le temps de cuisson.
- ◆ A la fin de la cuisson, la machine à pain passe en mode « Maintien au chaud » pendant 1 heure.
- ◆ Si vous souhaitez arrêter le mode « maintien au chaud », appuyez sur la touche marche/arrêt.
- ◆ Le réglage du mode différé se fait par paliers de 10 minutes et ne peut excéder 13 heures.

### MAINTIEN AU CHAUD

A la fin du programme de cuisson, la machine passe en mode "Maintien au chaud" pendant 1 heure. Pour ne pas lancer ce programme, appuyez sur la touche marche/arrêt.

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

### COUPURE 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, Le programme ne sera pas sauvegardé et la machine reviendra automatiquement à l'écran de démarrage. Le programme devra être relancé.

Mais si la pâte n'est pas plus loin que la phase de pétrissage lorsque l'alimentation électrique est coupée, vous pouvez appuyer directement sur la touche "START/STOP" pour continuer le programme depuis le début.

## Notice d'utilisation

### ENVIRONNEMENT

La machine peut fonctionner correctement dans une large gamme de températures, mais il pourrait y avoir une différence de taille de pain entre une pièce très chaude et une pièce très froide. Nous suggérons que la température ambiante soit comprise entre 15 ° C et 34 ° C.

### MESSAGES D'ERREUR

- ✓ Si le dispositif affiche « H HH » après qu'un programme ait été sélectionné (cf. image 1) la température à l'intérieur est trop haute. Le programme doit s'arrêter. Ouvrez le couvercle et laissez la machine refroidir entre 10 à 20 minutes.
- ✓ Si le dispositif affiche « Err » après avoir appuyé sur la touche marche/arrêt (cf. image 2), le capteur de température est déconnecté veuillez faire vérifier soigneusement le capteur par un expert autorisé.
- ✓ Si l'écran affiche "L LL" (cf. image3) après avoir appuyé sur la touche marche/arrêt (sauf programme CUISSON), cela signifie que la température intérieure de la machine est trop basse, 5 bips sonores retentissent. Pour les arrêter, il faut appuyer sur la touche marche/arrêt puis ouvrir le couvercle et laisser la machine reposer pendant 10 à 20 minutes. Elle va revenir à la température ambiante. Si vous souhaitez accélérer le processus, vous pouvez sélectionner le programme CUISSON pour faire augmenter rapidement la température à l'intérieur de la cuve.

Note : La température de la machine à pain est inférieure à la température ambiante si l'on place la machine à pain dans un endroit plus frais (comme une salle climatisée, un entrepôt frigorifique) puis qu'on la ramène à température ambiante normale et qu'on lance une cuisson immédiatement.

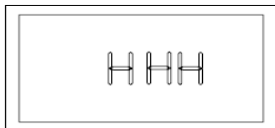


Image 1



Image 2

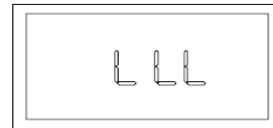


Image 3

### AVANT LA PREMIERE UTILISATION

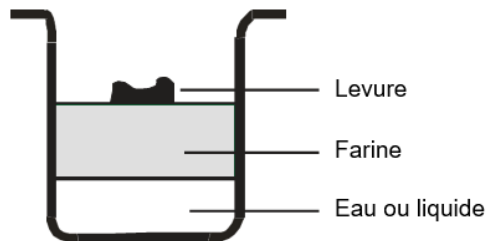
- ✓ Vérifier que tous les accessoires soient au complet et ne soient pas endommagés.
- ✓ Lavez et séchez soigneusement votre cuve ainsi que le pétrin (cf. nettoyage et entretien).
- ✓ N'utilisez pas d'ustensiles en métal dans la cuve car ils pourraient endommager le revêtement antiadhésif.
- ✓ Lancer le programme Cuisson à vide pendant 10 minutes, laissez refroidir et nettoyez l'appareil et les ustensiles à nouveau
- ✓ Séchez toutes les parties soigneusement et assemblez toutes les parties. L'appareil est prêt à être utilisé.

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

## Notice d'utilisation

### FAIRE SON PAIN

1. Placez le plateau en position, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche dans la bonne position. Fixez la lame de pétrissage sur les arbres d'entraînement. Tournez le pétrin dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Il est recommandé de remplir les trous avec de la margarine résistante à la chaleur avant de placer le pétrin, cela évite que la pâte ne colle sous le pétrin et le pétrin pourra être retiré du pain facilement.
2. Placez les ingrédients dans le moule à pain. Respectez l'ordre indiqué dans la recette. En général, il faut d'abord mettre l'eau ou la substance liquide, puis ajouter le sucre, le sel et la farine, toujours en ajoutant de la levure ou de la poudre à lever en dernier lieu. Dans le cas d'une pâte lourde à forte teneur en seigle ou en farine complète, nous conseillons d'inverser l'ordre des ingrédients, c'est-à-dire d'ajouter d'abord la levure sèche et la farine, puis le liquide pour obtenir un meilleur résultat de pétrissage (la levure qui ne doit pas entrer en contact avec le liquide). **Note** : les quantités maximales de farine et de levure qui peuvent être utilisées se réfèrent à la recette.



3. Avec le doigt, faites une petite entaille sur un côté de la farine. Ajoutez la levure. Veillez à ce qu'il n'entre pas en contact avec les ingrédients liquides ou le sel.
4. Fermez doucement le couvercle et branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale.
5. Appuyez sur la touche Menu jusqu'à ce que le programme souhaité soit sélectionné.
6. Appuyez sur le bouton Croûte pour sélectionner la couleur de la croûte souhaitée.
7. Appuyez sur la touche Taille du pain pour sélectionner la taille désirée (700gr ou 900gr).
8. Réglez le délai en appuyant sur le bouton Temps+ ou Temps-. Cette étape peut être sautée si vous souhaitez que la machine à pain commence à fonctionner immédiatement.
9. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour lancer le programme.
10. Pour le programme basique, pain tradition, pain complet, sucré, sans gluten et sandwich, un long bip sonore sera entendu pendant l'opération. Il vous invite à ajouter des ingrédients. Ouvrez le couvercle et ajoutez-les. Il est possible que de la vapeur s'échappe par les fentes d'aération du couvercle pendant la cuisson. Ceci est normal.
11. Une fois le processus est terminé, vous entendrez 10 bips sonores. Vous pouvez appuyer sur la touche Marche/Arrêt pendant environ 3 à 5 secondes pour arrêter le processus et retirer le pain. Ouvrez le couvercle et, tout en utilisant des gants de cuisine, saisissez fermement la poignée du moule à pain. Tournez le moule dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et tirez doucement le moule vers le haut et hors de la machine.
12. Utilisez une spatule antiadhésive pour détacher délicatement les côtés du pain du moule.  
**Attention** : le moule à pain et le pain peuvent être très chauds ! Manipulez toujours avec précaution et utilisez des gants de cuisine.
13. Retournez le moule à pain sur une surface de cuisson propre et secouez doucement jusqu'à ce que le pain tombe sur la grille.

## Notice d'utilisation

14. Retirez soigneusement le pain du moule et laissez-le refroidir pendant environ 20 minutes avant de le couper en tranches.
15. Si vous n'êtes pas dans la pièce ou si vous n'avez pas appuyé sur la touche Marche/Arrêt à la fin de l'opération, le pain sera automatiquement maintenu au chaud pendant une heure. Au-delà de cette heure, l'appareil s'arrêtera.
16. Lorsque vous n'utilisez pas ou ne faites pas fonctionner l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur.  
**Note** : Avant de couper le pain, utilisez le crochet fourni pour retirer la lame de pétrissage cachée au fond du pain. Le pain est chaud, n'utilisez jamais la main pour retirer la lame de pétrissage.

### 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 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.

### PROGRAMMES SPECIAUX

#### 1. Programme Rapide

Les pains rapides sont fabriqués avec de la levure chimique et du bicarbonate de soude qui sont activés par l'humidité et la chaleur. Pour obtenir des pains rapides parfaits, il est conseillé de placer tous les liquides au fond du moule à pain, les ingrédients secs au-dessus. Lors du mélange initial des pâtes à pain rapide, les ingrédients secs peuvent s'accumuler dans les coins du moule, il peut être nécessaire d'aider la machine à mélanger pour éviter les grumeaux de farine. Si c'est le cas, utilisez une spatule en caoutchouc.

#### 2. Programmes Ultra Rapides (I et II)

La machine à pain peut cuire le pain en 1 heure avec un programme ultra rapide. Ces 2 réglages permettent de cuire le pain dans 58 minutes. Le pain est un peu plus dense dans sa texture.

Ultra rapide I est pour la cuisson du pain de 700gr alors que Ultra Rapide II est pour 900gr. Veuillez noter que l'ingrédient de l'eau doit être de l'eau chaude entre 48 à 50 °C, vous devez utiliser un thermomètre de cuisson pour mesurer la température. La température de l'eau est très importante pour la performance de la cuisson. Si la température de l'eau est trop basse, le pain n'atteindra pas la taille attendue ; si la température de l'eau est trop élevée, la levure sera tuée avant de lever, ce qui affectera aussi largement la performance de la cuisson.

## Notice d'utilisation

### NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

1. La cuve à pain : Frottez l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide. N'utilisez pas d'agents tranchants ou abrasifs afin de protéger le revêtement antiadhésif. Le moule doit être complètement sec avant l'installation.
2. Lame de pétrissage : si la barre de pétrissage est difficile à retirer de l'axe, remplissez alors le récipient d'eau chaude et laissez-le tremper pendant environ 30 minutes, puis retirez facilement le pétrin pour le nettoyer. Essuyez également la lame avec un chiffon humide en coton. Veuillez noter que le moule à pain et la lame de pétrissage sont tous deux des éléments qui peuvent être lavés au lave-vaisselle.
3. Couvercle et fenêtre : nettoyez le couvercle à l'intérieur et à l'extérieur avec un chiffon légèrement humide.
4. Corps : essuyez doucement la surface extérieure du boîtier avec un chiffon humide. N'utilisez pas de nettoyant abrasif pour nettoyer, car cela dégraderait le haut degré de polissage de la surface. Ne plongez jamais le boîtier dans l'eau pour le nettoyer.
5. Avant de ranger la machine à pain, assurez-vous qu'elle soit complètement refroidi, qu'elle soit propre et sèche, et mettez la cuillère et la lame de pétrissage dans le tiroir puis fermez le couvercle.

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

#### LES INGREDIENTS POUR FAIRE DU PAIN

1. Farine à pain :

La farine à pain a une teneur élevée en gluten (elle peut donc être également appelée farine à haute teneur en gluten, qui contient beaucoup de protéines), elle a une bonne élasticité et peut empêcher la taille du pain de s'enfoncer après le lever. Comme sa teneur en gluten est plus élevée que celle de la farine ordinaire, elle peut être utilisée pour faire du pain de grande taille et avec une meilleure fibre interne. La farine à pain est l'ingrédient le plus important de la fabrication du pain.

2. La farine ordinaire :

La farine ordinaire est obtenue en mélangeant du blé tendre et du blé dur bien choisis et elle est utilisée pour la fabrication de pain ou de gâteaux express.

3. La farine de blé complet :

La farine de blé complet est obtenue par la mouture de blé complet, elle contient de la peau de blé et du gluten ; la farine de blé complet est plus lourde et plus nutritive que la farine ordinaire. Le pain fabriqué à partir de farine de blé complet est généralement de petite taille. C'est pourquoi de nombreuses recettes combinent généralement la farine de blé complet et la farine de pain pour obtenir les meilleurs résultats.

4. La farine de blé noir :

## Notice d'utilisation

La farine de blé noir, également appelée "farine brute", est une sorte de farine à haute teneur en fibres qui est similaire à la farine de blé complet. Pour obtenir la grande taille après la levée, elle doit être utilisée en combinaison avec une forte proportion de farine à pain.

### 5. Poudre à gâteau :

La poudre à gâteau est obtenue en broyant du blé tendre ou du blé à faible teneur en protéines, spécialement utilisé pour la fabrication de gâteaux. En fait, les performances de la levure ou la capacité d'absorption des différentes farines diffèrent largement en fonction des zones de culture, des raisons de croissance, du processus de mouture et de la durée de conservation. Vous pouvez choisir une farine de marque différente pour la tester, la goûter et la comparer sur le marché local, et sélectionner celle qui pourrait donner le meilleur résultat selon vos propres expériences et goûts.

### 6. Farine de maïs et farine d'avoine

La farine de maïs et la farine d'avoine sont fabriquées à partir de la mouture du maïs et de la farine d'avoine respectivement, elles sont toutes deux les ingrédients additifs de la fabrication du pain brut, qui sont utilisés pour renforcer la saveur et la texture.

### 7. Sucre

Le sucre est un ingrédient très important pour donner un goût sucré et la couleur du pain. Alors qu'il aide à lever le pain comme aliment, le sucre blanc est largement utilisé. Le sucre brun, le sucre en poudre ou le sucre de coton peuvent être appelés par des exigences particulières.

### 8. Levure

La levure passe par un processus de levurage pâteux, puis produit du dioxyde de carbone, ce qui fait que le pain se dilate et que la fibre interne devient molle. Cependant, la levure à reproduction rapide a besoin d'hydrates de carbone dans le sucre et la farine comme aliment.

- 1 c. à café de levure sèche active = 3/4 c. à café de levure instantanée
- 1,5 c. à café de levure sèche active = 1 c. à café de levure instantanée
- 2 c. à thé de levure sèche active = 1,5 c. à café de levure instantanée

La levure doit être conservée au réfrigérateur car elle sera tuée à haute température. Avant de l'utiliser, vérifiez la date et la durée de conservation de votre levure. Remettez la levure au réfrigérateur dès que possible après chaque utilisation. En général, l'échec de la levée du pain est causé par la levure morte.

Les méthodes décrites ci-dessous permettent de vérifier si votre levure est fraîche et active ou non :

- Verser 1/2 tasse d'eau chaude (45-50 °C) dans une tasse à mesurer
- Mettre 1 cuillère à café de sucre blanc dans la tasse et remuer, puis saupoudrer 2 cuillères à café de levure sur l'eau
- Place la tasse à mesurer dans un endroit chaud pendant environ 10min. Ne pas remuer l'eau.
- La mousse sera jusqu'à 1 tasse. Sinon, la levure est morte ou inactive.

## Notice d'utilisation

### 9. Sel

Le sel est nécessaire pour améliorer la saveur du pain et la couleur de la croûte. Mais le sel peut aussi empêcher la levure de lever. Ne jamais utiliser trop de sel dans une recette. Si vous ne voulez pas utiliser de sel, omettez le sel. Et le pain serait plus gros s'il n'y avait pas de sel.

### 10. Oeufs

Les œufs peuvent améliorer la texture du pain, rendre le pain plus nourrissant et de plus grande taille, ajouter une saveur spéciale d'œuf au pain. lorsqu'il est utilisé, il doit être pelé et mélangé uniformément.

### 11. Graisse, beurre et huile végétale

La graisse peut ramollir le pain et retarder la durée de conservation. Le beurre devrait être fondu ou haché en petites particules avant l'utilisation, de façon à être mélangé uniformément lorsque vous le sortez du réfrigérateur.

### 12. Poudre à cuire

La levure chimique est principalement utilisée pour lever le pain et le gâteau Ultra-rapide. Comme il n'a pas besoin de temps de montée et de produire du gaz qui va former des bulles ou ramollir la texture du pain en utilisant le principe chimique.

### 13. Soda

Le même principe que ci-dessus. Il peut également être utilisé en combinaison avec de la levure chimique.

### 14. Eau et autres liquides

L'eau est un ingrédient essentiel pour la fabrication du pain. En général, la température de l'eau entre 20°C et 25°C est la plus appropriée. Mais la température de l'eau devrait se situer entre 45 et 50°C pour atteindre une vitesse ascendante pour la fabrication du pain ultra-rapide. L'eau peut être remplacée par du lait frais ou de l'eau mélangée à de la poudre de lait 2 %, ce qui peut rehausser la saveur du pain et améliorer la couleur de la croûte. Certaines recettes peuvent faire appel à du jus pour rehausser la saveur du pain, par exemple : jus de pomme, jus d'orange, jus de citron, etc.

## REMARQUES

L'une des étapes importantes pour faire du bon pain est d'utiliser la bonne quantité d'ingrédients. Il est fortement conseillé d'utiliser une tasse à mesurer, une cuillère à mesurer pour obtenir une quantité exacte, sinon le pain sera largement influencé.

### 1. Pesage d'ingrédients liquides

- L'eau, le lait frais ou la solution de lait en poudre doivent être mesurés à l'aide de tasses à mesurer.
- Observer le niveau de la tasse à mesurer avec les yeux à l'horizontale.
- Lorsque vous mesurez l'huile de cuisson ou d'autres ingrédients, nettoyez soigneusement la tasse à mesurer sans aucun autre ingrédient.

## Notice d'utilisation

### 2. Mesurer la poudre sèche

- La poudre sèche doit être conservée dans des conditions naturelles et libres, niveler doucement l'embouchure de la tasse à l'aide d'une lame pour assurer une mesure précise.

### 3. Séquence des ingrédients

La séquence de placement des ingrédients doit être observée, généralement parlant, la séquence est la suivante : ingrédients liquides, œufs, sel et lait en poudre, etc. Lors de la mise en place des ingrédients, la farine ne peut pas être complètement mouillée par le liquide. La levure ne peut être placée que sur la farine sèche. Exclusivement, la levure ne peut pas toucher le sel. Après que la farine ait été malaxée pendant un certain temps et un bip vous rappelle de mettre des ingrédients de fruits dans le mélange. Si les ingrédients de fruits sont ajoutés trop tôt, la saveur sera diminuée après un long moment de mélange. Lorsque vous utilisez la fonction de retardement pendant une longue période, n'ajoutez jamais les ingrédients périssables tels que les œufs ou les fruits.

## PROGRAMMES ET RECETTES

Programme	Description	Ingrédients	Ordre des ingrédients	Durée du cycle (env.)
1. Pain basique	Pétrir, lever et cuire du pain classique. Il correspond à un programme général pour du pain blanc. La plupart des recettes utilisent ce programme. Ce programme vous permet de préparer des pains de 700g ou de 900g.	<p>Pour 700g de pain : 230ml d'eau, 2 c. à soupe d'huile, 1 c. à café de sel, 2 c. à soupe de sucre, 420g de farine 1 c. à café de levure boulangère</p> <p>Pour 900g de pain : 310ml d'eau, 3 c. à soupe d'huile, 1,5 c. à café de sel, 3 c. à soupe de sucre, 560g de farine 1,5 c. à café de levure boulangère</p>	Eau Huile Sucre Farine Sel Levure boulangère	<p>Pour 700g : 3h03</p> <p>Pour 900g : 3h10</p>
2. Pain Français	Pétrir, lever et cuire, avec un temps de fermentation plus long, la croûte cuite au four est cassante. Ce programme vous permet de préparer des pains de 700g ou de 900g.	<p>Pour 700g de pain : 230ml d'eau, 2 c. à soupe d'huile, 1 c. à café de sel, 2 c. à soupe de sucre, 420g de farine 1 c. à café de levure boulangère</p> <p>Pour 900g de pain : 310ml d'eau, 3 c. à soupe d'huile, 1,5 c. à café de sel, 3 c. à soupe de sucre, 560g de farine 1,5 c. à café de levure boulangère</p>	Eau Huile Sucre Farine Sel Levure boulangère	<p>Pour 700g : 3h50</p> <p>Pour 900g : 4h00</p>



## Notice d'utilisation

<p>3. Pain complet</p>	<p>Pétrir, lever et cuire avec de la farine complète. Ce programme a un temps de préchauffage plus long pour permettre que la farine s'imprègne d'eau et gonfle. Il est déconseillé d'utiliser la fonction de départ différé, car cela peut produire de mauvais résultats. Ce programme vous permet de préparer des pains de 700g ou de 900g.</p>	<p>Pour 700g de pain : 230ml d'eau, 2 c. à soupe d'huile, 1 c. à café de sel, 2 c.à soupe de sucre, 110g de farine de blé complet, 280g de farine blanche, 14g de poudre de lait 1 c. à café de levure boulangère</p> <p>Pour 900g de pain : 270ml d'eau, 3 c. à soupe d'huile, 1,5 c. à café desel, 3 c.à soupe de sucre, 220g de farine de blé complet, 280g de farine blanche, 21g de poudre de lait 1,5 c. à café de levure boulangère</p>	<p>Eau Huile Sucre Sel Farine de blé Lait en poudre Levure boulangère</p>	<p>Pour 700g : 3h42</p> <p>Pour 900g : 3h50</p>
<p>4. Rapide</p>	<p>Lever le pain avec du bicarbonate de soude ou de la levure chimique. Ce programme permet d'obtenir un pain cuit de petite taille avec une texture relativement dense. Ce programme vous permet de préparer des pains de 700g.</p>	<p>Pour 700g de pain: 230ml d'eau chaude (40-50°C), 2 c. à souped'huile, 1 c. à café de sel, 3 c.à soupe desucre, 420g de farine 2 c. à café de levure boulangère</p>	<p>Eau Huile Sucre Farine Sel Levure boulangère</p>	<p>1h50</p>
<p>5. Sucré (brioche)</p>	<p>Pétrir, lever et cuire du pain légèrement sucré. La croûte est cassante. Ce programme vous permet de préparer des pains de 700g ou de 900g.</p>	<p>Pour 700g de pain: 230ml d'eau, c. à souped'huile, 1 c. à café de sel, c.à soupe desucre, 420g de farine 2 c. à soupe de lait en poudre, 1 c. à café de levure boulangère</p> <p>Pour 900g de pain: 310ml d'eau, 3 c. à souped'huile, 1,5 c. à café desel, 4 c.à soupe desucre, 560g de farine 2 c. à soupe de lait en poudre, 1,5 c. à café de levure boulangère</p>	<p>Eau Huile Sucre Farine Sel Lait en poudre Levure boulangère</p>	<p>Pour 700g : 3h00</p> <p>Pour 900g : 3h05</p>

## Notice d'utilisation

<p>6. Cuisson Rapie I</p>	<p>Pétrir, lever et cuire 700g de pain. Ce menu est généralement plus cours que le programme rapide</p>	<p>Pour 700g de pain : 230ml d'eau chaude (40-50°C), 2 c. à soupe d'huile, 1 c. à soupe de sel, 3 c. à soupe de sucre, 420g de farine 2 à 3 c. à café de levure</p>	<p>Eau Huile Sucre Farine Sel Levure boulangère</p>	<p>1h08</p>
<p>7. Cuisson Rapide II</p>	<p>Pétrir, lever et cuire 900g de pain. Ce menu est généralement plus cours que le programme rapide</p>	<p>Pour 900g de pain : 310ml d'eau chaude (40-50°C), 3 c. à soupe d'huile, 1 c. à café de sel, 3 c. à soupe de sucre, 560g de farine 2 à 3 c. à café de levure boulangère</p>	<p>Eau Huile Sucre Farine Sel Levure boulangère</p>	<p>1h08</p>
<p>8. Pâte</p>	<p>Ce programme permet de faire toutes sortes de pâte levées</p>	<p>310ml d'eau, 2 c. à soupe d'huile, 1,5 c. à café de sel, 2 c. à soupe de sucre, 420g de farine, 1 c. à café de levure boulangère</p>	<p>Eau Huile Sucre Farine Sel Levure boulangère</p>	<p>1h30</p>
<p>9. Sans gluten</p>	<p>Lever et cuire du pain avec des farines de blé, riz, maïs, pois chichesetc...sans gluten. Ce programme est plus long pour permettre aux farines d'absorber l'eau et de gonfler. Il n'est pas recommandé d'utiliser la fonction départ différé car cela peut donner un mauvais résultat. Ce programme vous permet de préparer des pains de 700g ou de 900g.</p>	<p><b>Pour 700g de pain:</b> 300g d'eau, 3 c. à soupe d'huile, 1 c. à café de sel, 3 c.à soupe de sucre, 1 c. à café de vinaigre, 2 oeufs, 2 c.à café de miel, 420g Farine de maïs 1 c. à café de levure boulangère <b>Pour 900g de pain:</b> 460g d'eau, c. à soupe d'huile, 1 c. à café de sel, 4 c.à soupe de sucre, 1 c. à café de vinaigre, 2 oeufs, 2 c.à café de miel, 560g Farine de maïs 1,5 c. à café de levure boulangère</p>	<p>Eau Huile Sucre Sel Vinaigre Œuf Miel Farine de maïs, ... Levure boulangère</p>	<p>Pour: 700g : 3h25  Pour 900g : 3h30</p>

## Notice d'utilisation

10. Gâteau	Ce programme permet de faire toutes sortes de gâteaux,cakes etc.	2 c. à soupe d'huile, 8 c. à soupe de sucre, 6 œufs, 250g de farine, 1c à café d' arôme, 1,5 c. de jus de citron, 1 c. à café de levure	Huile Sucre Œuf Arôme (vanille, etc.) Jus de citron Levure boulangère	3h00
11. Sandwich	Pétrir, lever et cuire. Ce programme permet de faire des sandwichs au pain à la mie légère	Pour 700g de pain: 230ml d'eau, 18g de beurre, 1,5 c. à café de sel, 3 c.à soupe de sucre, 1,5 c. à soupe de lait, 420g de farine 1 c. à café de levure boulangère  Pour 900g de pain: 310ml d'eau, 24g de beurre, 2 c. à café de sel, 4 c.à soupe de sucre, 1 c. à café de vinaigre, 2 œufs, 2 c.à café de miel, 560g Farine de maïs 1,5 c. à café de levure boulangère	Eau Beurre Sucre Farine Lait en poudre Sel Levure boulangère	Pour 700g : 3h05  Pour 900g : 3h10
12. Cuisson	Pour caisson uniquement. Ce programme permet de cuire des confitures, des pâtes préparées, ou pour cuire d'avantage un pain à la fin d'un cycle.	Confiture : 350g de fruits de votre choix coupés en petits morceaux, 350g de sucre à confiture, 2 c. à soupe de jus de citron	/	1h00

## DEPANNAGE

N°	Problème	Cause	Solution
1	Fumée provenant du trou d'aération lors de la cuisson.	Certains ingrédients adhèrent à l'élément chauffant ou à proximité, pour la première utilisation, huile est restée à la surface de l'élément chauffant	Débrancher la machine à pain et aspirer l'élément chauffant, mais veiller à ne pas vous brûler, lors de la première utilisation, faire sécher et ouvrir le couvercle.
2	La croûte du fond du pain est trop épaisse.	Garder le pain au chaud et laisser le pain dans la cuve pendant une longue période afin que la croûte sèche.	Sortir rapidement le pain sans le garder au chaud.

## Notice d'utilisation

3	Il est très difficile de sortir le pain.	Le pétrisseur adhère fermement à l'arbre dans le moule à pain.	Après avoir sorti le pain, mettre de l'eau chaude dans le moule à pain et immerger le pétrin pendant 10 minutes, puis le sortir.
4	Mélanger les ingrédients de façon inégale	Le programme sélectionné est inapproprié	Sélectionner le programme approprié
		Après l'opération, ouvrez le couvercle plusieurs fois et le pain est sec, sans croûte brune.	Ne pas ouvrir le couvercle lors de la dernière montée.
		La résistance au pétrissage est trop élevée, le pétrin n'a pas pu tourner et remuer correctement	Vérifier le trou du pétrin, puis retirer le moule à pain et le faire fonctionner sans charge, si ce n'est pas normal, contacter le centre de service autorisé.
5	Affichage « HHH » après avoir appuyé sur la touche « <b>DEMARRER/ARRETER</b> »	La température dans la machine à pain est trop élevée pour faire du pain.	Appuyer sur le bouton « <b>DEMARRER/ARRETER</b> » et débrancher la machine à pain, puis retirer le moule à pain et ouvrir le couvercle jusqu'à ce que la machine à pain refroidisse.
6	Entendre les bruits du moteur, mais la pâte n'est pas remuée.	Le moule à pain est mal fixé ou la pâte est trop grande pour être remuée.	Vérifier si le moule à pain est bien fixé, si la pâte est préparée selon la recette et si les ingrédients sont pesés avec précision.
7	La taille du pain est si grande qu'il faut pousser le couvercle.	La levure est trop grande ou la farine est excessive ou l'eau est trop grande ou la température ambiante est trop élevée.	Cocher les facteurs ci-dessus, réduire correctement le montant selon les vraies raisons.
8	La taille du pain est trop petite ou le pain n'est pas monté.	Aucune levure ou la quantité de levure n'est pas suffisante, de plus, la levure peut avoir une mauvaise activité car la température de l'eau est trop élevée ou la levure est mélangée avec du sel, ou la température de l'environnement est plus basse.	Vérifier la quantité et la performance de la levure, augmenter la température de l'environnement correctement.

## Notice d'utilisation

9	La pâte est si grande qu'elle déborde du moule à pain.	La quantité de liquides est telle qu'elle rend la pâte molle et la levure est également excessive.	Réduire la quantité de liquides et améliorer la rigidité de la pâte.
10	Le pain s'effondre dans les parties centrales lors de la cuisson de la pâte.	La farine usagée n'est pas une poudre forte et ne peut pas faire lever la pâte.	Utiliser de la farine à pain ou de la poudre forte.
		Le taux de levure est trop rapide ou la température de levure est trop élevée.	La levure est utilisée température ambiante.
		L'excès d'eau rend la pâte trop mouillée et trop molle.	Selon la capacité d'absorption de l'eau, ajuster l'eau selon la recette.
11	Le poids du pain est très important et la composition est trop dense.	Trop de farine ou manque d'eau	Réduire la farine ou augmenter l'eau
		Trop de fruits ou trop de farine de blé entier.	Réduire la quantité d'ingrédients correspondants et augmenter la levure.
12	Les parties centrales sont creuses après la coupe du pain.	Excès d'eau ou de levure ou pas de sel.	Réduire correctement l'eau ou la levure et vérifier le sel.
		La température de l'eau est trop élevée	Vérifier la température de l'eau
13	La surface du pain est collée à la poudre sèche.	Il y a de forts ingrédients de glutinosité dans le pain comme le beurre et les bananes etc.	Ne pas ajouter d'ingrédients glutineux forts dans le pain.
		Mélange insuffisant en cas de manque d'eau.	Vérifier l'eau et la construction mécanique de la machine à pain.
14	La croûte est trop épaisse et la couleur de cuisson est trop foncée lorsque vous faites des gâteaux ou des aliments trop sucrés.	Différentes recettes ou ingrédients ont un grand effet sur la fabrication du pain, la couleur de cuisson deviendra très foncée à cause de beaucoup de sucre.	Si la couleur de cuisson est trop foncée pour la recette avec trop de sucre, appuyez sur « <b>DEMARRER/ARRETER</b> » pour interrompre le programme avant 5-10min du temps de finition prévu. Avant de retirer le pain, vous devriez garder le pain ou le gâteau dans le moule à pain pendant environ 20 minutes avec couvercle fermé.

# 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 Équipements Électriques et Électroniques (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.



Pour en savoir plus :

[www.quefairedemesdechets.fr](http://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

F