



Bedienungsanleitung
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso
Instructions for use
Instrucciones de uso

DE – Brotbackmaschine
FR – Machine à pain
IT – Macchina per il pane
EN – Bread maker
ES – Panificadora

■ Für feine Brote, Kuchen und Teige
Pour des pains, pâtisseries et pâtes fines
Per panini squisiti, dolci e pasta
For fine loaves, cakes and doughs
Para panes exquisitos, pasteles y masas

■ Für Brote bis 1000 Gramm
Pour des pains jusqu'à 1000 grammes
Per panini fino a 1000 grammi
For loaves up to 1000 grams
Para panes hasta 1.000 gramos

■ 19 vordefinierte Programme
19 programmes prééglés
19 programmi predefiniti
19 predefined programs
19 programas predefinidos

■ Integrierter Dispenser
Distributeur intégré
Dispenser integrato
Integrated dispenser
Dispensador incorporado

■ Auch geeignet für Marmelade und Joghurt
Aussi approprié pour marmelade et yaourt
Indicata anche per marmellate e yogurt
Also suitable for preserves and yoghurts
También es adecuada para mermelada y yogur

Art. 7725.75



Inhaltsverzeichnis | Sommaire | Indice | Table of contents | Índice de contenido

	Herzlich willkommen Bienvenue Benvenuti Welcome Bienvenidos	3
	Technische Daten Caractéristiques techniques Dati tecnici Technical data Datos técnicos	3
	Sicherheitshinweise Consignes de sécurité Direttive di sicurezza Safety instructions Indicaciones de seguridad	4
	Geräteübersicht Description de l'appareil Descrizione dell'apparecchio Appliance description Visión general del aparato	14
	Vor Erstgebrauch Avant la première utilisation Prima del primo impiego Before using the appliance for the first time Antes del primer uso	17
	Wichtige Hinweise Remarques importantes Indicazioni importanti Important advice Indicaciones importantes	18
	Einschaltverzögerung Minuterie à retardement Accensione ritardata Delay timer Retardo de activación	19
	Gebrauchen Utiliser Uso Use Uso	20
	Gebrauch mit Dispenser Utilisation avec distributeur Funzionamento con il dispenser Use with dispenser Uso con dispensador	22
	Reinigung Nettoyage Pulizia Cleaning Limpieza	23
	Optionales Zubehör Accessoires en option Accessori opzionali Optional accessories Accesorios opcionales	23
	Programme Programmes Programmi Programmes Programas	24
	Rezepte Recettes Ricette Recipes Recetas	30
	Backtipps Conseils de cuisson Suggestimenti per la cottura Baking tips Consejos de cocción	38
	Problem/Ursache Problème/Cause Problema/Causa Problem/Cause Problema/Causa	39
	Backergebnis nicht zufriedenstellend Résultat de cuisson n'est pas satisfaisa Risultati di cottura non soddisfacenti Baking results not satisfactory Resultados de cocción no satisfactorios	40
	Garantie-Hinweis Conseils concernant de garantie Dichiriazione de garanzia Guarantee Garantía - Nota	42



Herzlich willkommen | Bienvenue | Benvenuti | Welcome | Bienvenidos

Bitte lesen Sie alle in dieser Gebrauchsanweisung aufgeführten Informationen durch. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig auf und geben Sie diese an Nachbenutzer weiter. Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck gemäß dieser Anleitung verwendet werden. Beachten Sie die Sicherheitshinweise. Gerät am besten an FI-Schutzschalter (max. 30 mA) betreiben.

Veuillez lire toutes les informations contenues dans ce mode d'emploi. Conservez ce mode d'emploi pour vous y référer et joignez-le à l'appareil si une autre personne doit l'utiliser. Cet appareil ne peut être utilisé que pour l'usage décrit dans ce mode d'emploi. Veuillez vous conformer aux consignes de sécurité. Brancher de préférence l'appareil sur une prise sécurité FI (max. 30 mA).

Leggere tutte le informazioni contenute in queste istruzioni per l'uso. Conservare con cura il presente manuale e trasmetterlo ad utenti seguenti. L'apparecchio deve essere adoperato solamente allo scopo previsto in conformità a queste istruzioni. Osservare le direttive di sicurezza. Usare l'apparecchio con un interruttore di circuito FI (max. 30 mA).

Please read all the information provided in these instructions. Keep the instructions in a safe place and pass them on to further users. The appliance must only be used for the intended purpose according to these instructions. Observe the notes on safety regulations. Appliance is best operated using an RCD (max. 30 mA).

Lea atentamente toda la información contenida en estas instrucciones de uso. Guarde cuidadosamente las instrucciones de uso y entréguelas a eventuales usuarios futuros. El aparato debe utilizarse únicamente con el fin previsto de conformidad con las presentes instrucciones. Tenga en cuenta las indicaciones de seguridad. Se recomienda operar el aparato conectándolo a un interruptor diferencial (máx. 30 mA).



Technische Daten | Caractéristiques techniques | Dati tecnici | Technical data | Datos técnicos

710 W	1.2 cm	1 kg	ca. 6.5 kg	
Leistung Puissance Potenza Output Potencia	Kabellänge Longueur du cordon Lunghezza del cavo Cable length Longitud del cable	Fassungsvermögen Contenance Capacità Capacity Capacidad	Gewicht Poids Peso Weight Peso	Abmessung Dimensions Dimensioni Dimension Dimensiones
Gebrauchsbedingungen Conditions utilisation Condizioni uso Conditions of use Condiciones de uso	-10 – 40 °C Temperatur Température Temperatura Temperature Temperatura	Lagerbedingung Condition stockage Condizione stoccaggio Storage conditions Condiciones de almacenamiento	≤ 95 % Relative Luftfeuchtigkeit Humidité relative de l'air Umidità dell'aria relativa Relative humidity Humedad relativa del aire	-40 – 60 °C Temperatur Température Temperatura Temperature Temperatura



Sicherheitshinweise

DE



- Netzanschluss: Die Spannung muss den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes entsprechen.
- Stecker nie am Netzkabel/mit feuchten Händen ziehen. Netzstecker ziehen bei Störungen während Gebrauch, vor der Reinigung, Umplatzierung oder nach dem Gebrauch. Stecker muss jederzeit erreichbar bleiben.
- Gerät/Netzkabel/Verlängerungskabel auf Schädstellen überprüfen. Beschädigte Geräte (inkl. Netzkabel) nie in Betrieb nehmen – vom Hersteller, dessen Servicestelle oder qualifizierten Fachleuten reparieren/ersetzen lassen. Gerät nie selber öffnen – Verletzungsgefahr!
- Gerät nie am Netzkabel tragen/ziehen. Netzkabel nicht knicken, einklemmen oder über scharfe Kanten ziehen. Kurzschlussgefahr durch Kabelbruch!
- Unbenutzte/unbeaufsichtigte Geräte ausschalten und Netzstecker ziehen. Netzkabel nicht um das Gerät wickeln.
- Gerät nie in Wasser/andere Flüssigkeiten tauchen. Kurzschlussgefahr!



- Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung und Kenntnisse dürfen das Gerät nur gebrauchen, wenn sie von einer für ihre Sicherheit zuständigen Person beaufsichtigt werden oder ihnen der sichere Gebrauch des Gerätes gezeigt wurde und sie die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Gerät und Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fernhalten.
- Verpackungsmaterial (z.B. Folienbeutel) gehört nicht in Kinderhände.
- Gerät/Anschlussleitung nie auf heiße Flächen (Herdplatte) stellen/legen oder in die Nähe von offenem Feuer bringen. Gerät nicht starker Hitze (Heizquellen, -körper, Sonnenbestrahlung) aussetzen. Brennende Geräte nur mit Löschdecke löschen.
- Vom Hersteller nicht empfohlenes/verkauftes Zubehör aus Sicherheitsgründen nicht verwenden.
- Gerät ist für die Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für gewerbliche Nutzung. Gerät nicht im Freien betreiben.
- Gerät stehend auf trockener, ebener, stabiler und hitzebeständiger Unterlage betreiben. Gerät vor dem Verstauen abkühlen lassen.
- Unbeaufsichtigter Betrieb und/oder Betrieb mit Zeitverzögerung erfolgt auf eigene Gefahr.



Sicherheitshinweise

DE



- Nie in der Nähe von Wasser (Badewannen, Waschbecken etc.) benutzen. Nicht Regen/Feuchtigkeit aussetzen. Gerät nur mit trockenen Händen benutzen!
- Sollte das Gerät ins Wasser fallen, vor dem Herausnehmen Netzstecker ziehen. Das Gerät muss vor dem nächsten Einsatz von einer Fachkraft überprüft werden.



- Reparaturen am Gerät nur durch eine Fachkraft. Durch nicht fachgerechte Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.



- Wird das Gerät zweckentfremdet, falsch bedient oder nicht fachgerecht repariert, kann keine Haftung für auftretende Schäden übernommen werden. In diesem Fall entfällt der Garantieanspruch.
- Gerät nicht an Zeitschaltuhr oder fernbedienbarem Schalter betreiben/anschiessen.
- Keine Finger und Gegenstände in Geräteöffnungen stecken. Keine Metallfolien oder ähnliches ins Gerät legen.
- Lüftungsöffnungen nie abdecken – Überhitzungsgefahr! Gerät im Betrieb nicht mit Decken, Tüchern oder Gegenständen bedecken. Gefüllte Geräte nicht versetzen.
- Gerät wird im Betrieb sehr heiss – nicht anfassen, Verbrennungsgefahr!
- Für gute Luftzirkulation muss das Gerät allseitig mind. 10 cm (20 cm oben) Abstand zu Wänden haben. Nie über Tischkanten/-ecken hinaus stellen.
- Es dürfen keine Flüssigkeiten/Zutaten ins Geräteinnere gelangen. Backform zum Befüllen aus Gerät entnehmen.
- Gerät nie ohne eingesetzte Backform betreiben – Gefahr von Geräteschäden!
- Bewegliche Teile nicht anfassen – Verletzungsgefahr.

Entsorgung



- Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen. Netzstecker ziehen und Netzkabel durchtrennen.
- Elektro-Geräte im Verkaufsgeschäft oder bei einer Sammelstelle abgeben.
- Kein Hausmüll. Muss gemäss den lokalen Vorschriften entsorgt werden.



Directives de sécurité

FR



- Raccordement au réseau: la tension d'alimentation doit correspondre à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Ne pas tirer la fiche hors de la prise/avec des mains humides. Retirer la fiche électrique en cas de dysfonctionnements pendant l'utilisation, avant de nettoyer ou de déplacer l'appareil ou après son utilisation. La prise électrique doit être accessible à tout moment.
- Contrôler régulièrement si le cordon/l'appareil/la rallonge est défectueux. Ne jamais mettre en service les appareils endommagés (y compris cordons électriques) – les faire réparer/remplacer par le fabricant, son service après-vente ou par des spécialistes qualifiés. Ne jamais ouvrir l'appareil soi-même – danger de blessure!
- Ne portez, ni tirez jamais l'appareil par le cordon. Ne pliez pas le cordon, ne le tirez pas par-dessus des bords tranchants, ne le coincez pas. Risque de court circuit dû à une rupture du câble!
- Arrêter l'appareil et retirer la fiche lorsqu'il n'est pas utilisé/laissé sans surveillance. Ne pas enrouler le cordon autour de l'appareil.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau/d'autres liquides. Danger de court-circuit!



- Les enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes ayant des déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou qui ne possèdent pas l'expérience et la connaissance nécessaires, ne doivent utiliser l'appareil que s'ils sont supervisés ou que des instructions leur ont été fournies par une personne responsable de leur sécurité pour l'utilisation sûre de l'appareil et après avoir compris les dangers y associés. Les opérations de nettoyage et de maintenance ne doivent pas être effectuées par des enfants sans surveillance.
- Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Tenir l'appareil et le câble d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne pas laisser le matériel d'emballage (tel que les sachets en plastiques) entre les mains des enfants.
- Ne mettez jamais l'appareil/cable sur des surfaces chaudes, ni à proximité de vives flammes. Ne pas exposer l'appareil à une forte chaleur (sources de chaleur, radiateurs, rayonnement du soleil) pendant une période prolongée. Éteindre les appareils en feu uniquement avec une couverture d'extinction.
- Utilisez uniquement les accessoires recommandés par le fabricant.
- L'appareil est destiné à un usage ménager et non à une utilisation professionnelle. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Utiliser l'appareil debout sur une surface sèche, plane, stable et résistante à la chaleur. Laisser refroidir l'appareil avant de le ranger.
- L'utilisation sans surveillance et/ou l'utilisation avec la temporisation se fait au risque de l'utilisateur.



Directives de sécurité

FR



- Ne pas employer cet appareil à proximité d'eau (baignoires, lavabos, etc.). Ne pas l'exposer à la pluie/humidités. Utiliser l'appareil uniquement avec des mains sèches!
- Au cas où l'appareil serait tombé dans l'eau, ne le sortez qu'après avoir retiré la fiche. Avant de réutiliser l'appareil le faire contrôler par un magasin spécialisé autorisé.



- Les réparations d'appareils électriques doivent uniquement être effectuées par des spécialistes. Des réparations impropres peuvent causer des dangers considérables pour l'utilisateur.



- Au cas où l'appareil est désaffecté, manié ou réparé d'une manière incorrecte, nous déclinons la responsabilité de dommages éventuels. Dans ce cas, le droit de garantie s'annule.
- Ne pas opérer/brancher l'appareil sur une minuterie ou un interrupteur télécommandé.
- Ne pas mettre des doigts ou des objets dans les ouvertures de l'appareil. Ne pas mettre des feuilles métalliques etc. dans l'appareil.
- Ne jamais recouvrir les ouvertures d'aération: risque de surchauffe! Ne pas couvrir l'appareil en fonctionnement avec des couvertures, tissus ou objets. Ne pas déplacer les appareils remplis.
- L'appareil en fonctionnement est brûlant – Ne pas toucher, risque de brûlure.
- Afin que l'air puisse librement circuler, l'appareil doit être placé à au moins 10 cm (20 cm vers le haut) des murs, dans toutes les directions. Ne jamais placer l'appareil sur le rebord ou le coin d'une table.
- Les liquides/ingrédients ne doivent pas s'introduire à l'intérieur de l'appareil. Retirer le moule à cuisson de l'appareil pour le remplir.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans que le moule soit mis en place – risque de dommages de l'appareil!
- Ne pas toucher aux éléments mobiles de l'appareil, risque de blessure.

Elimination



- Mettre tout appareil usagé immédiatement hors service. Retirer le cordon électrique et le sectionner.
- Les appareils électriques usagés doivent être remis à un magasin ou à un service d'élimination.
- Ne pas jeter avec les ordures ménagères. Respecter les directives locales concernant la mise en décharge.



Direttive di sicurezza

IT



- Alimentazione elettrica: la tensione deve corrispondere alle indicazioni riportate sulla targhetta dell'apparecchio.
- Non staccare mai la spina tirando il cavo/con le mani bagnate. Staccare la spina in caso di guasto, prima di pulire, di spostare l'apparecchio o dopo l'uso. La spina deve rimanere sempre raggiungibile.
- Controllare regolarmente se il cavo/l'apparecchio/la prolunga sono difettosi. Non mettere in funzione apparecchi danneggiati (compreso il cavo) – far riparare/sostituire dal produttore, dal suo servizio assistenza o da tecnici qualificati. Non aprire da soli l'apparecchio – Pericolo di lesione!
- Non trasportare né tirare mai l'apparecchio per il cavo. Non tirare il cavo attraverso bordi taglienti. Non schiacciarlo. Non piegarlo. Pericolo di corto circuito a causa della rottura del cavo!
- Disinserire l'apparecchio ed estrarre la spina quando non è utilizzato. Non avvolgere il cavo intorno all'apparecchio.
- Non mettere mai l'apparecchio sotto l'acqua corrente, né immergerlo in acqua. Pericolo di corto circuito!



- L'utilizzo di questo apparecchio non è previsto da parte di bambini a partire dagli 8 anni e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenza inadeguate, se non dietro supervisione o istruzione iniziale sull'utilizzo dell'apparecchio da parte di chi è responsabile della loro sicurezza e illustrazione degli eventuali pericoli collegati. Gli interventi di pulizia e manutenzione non possono essere svolti da bambini senza sorveglianza.
- I bambini non possono giocare con l'apparecchio. Tenere l'apparecchio ed il cavo di rete lontano dalla portata dei bambini al di sotto di 8 anni.
- Materiale d'imballaggio (per esempio buste di plastica) devono stare lontano dai bambini.
- Mai mettere l'apparecchio/spina sopra superfici calde né vicino a fiamme aperte. Proteggere l'apparecchio da fonti di calore, per esempio corpi caldi o esposizione ai raggi solari. Spegnerli gli apparecchi incendiati solo con apposita coperta antifuoco.
- Utilizzare solo degli accessori supplementari che sono raccomandati dal produttore.
- L'apparecchio è stato costruito per l'uso domestico e non per l'uso professionale. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Far funzionare l'apparecchio su una superficie asciutta, piana, stabile e resistente al calore. Fare raffreddare l'apparecchio prima di riporlo.
- Il funzionamento con l'apparecchio incustodito e/o con la partenza ritardata può costituire un pericolo.



Direttive di sicurezza

IT



- Non utilizzare quest'apparecchio vicino ad acqua (vasche da bagno, lavandini, etc.) e non esporlo né alla pioggia né ad altra umidità. Utilizzare l'apparecchio solo con le mani asciutte!
- Se però è caduto una volta nell'acqua, non estrarlo dall'acqua prima di aver staccato la spina dalla presa di corrente. Poi non utilizzare più l'apparecchio, ma lasciarlo controllare da un negozio specializzato autorizzato.



- Le riparazioni degli apparecchi elettrici devono unicamente essere effettuate da specialisti. Le riparazioni improprie possono causare dei pericoli gravi per l'utente.



- Nel caso in cui l'apparecchio venga usato a scopi originalmente non previsti, usato o riparato in modo improprio, non è possibile assumere alcuna responsabilità per eventuali danni. In questo caso decade la rivendicazione di garanzia.
- Non azionare/collegare l'apparecchio al timer all'interruttore controllabile a distanza.
- Non inserire dita e oggetti nelle aperture dell'apparecchio. Non introdurre pellicole di metallo o simili nell'apparecchio.
- Non coprire mai le aperture di aerazione: pericolo di surriscaldamento! Non coprire l'apparecchio in funzione con tovaglie, panni od oggetti. Non spostare l'apparecchio pieno.
- Durante il funzionamento l'apparecchio diventa particolarmente caldo – Non toccare: pericolo di ustione.
- Per far circolare l'aria ogni lato dell'apparecchio deve mantenere una distanza minima di 10 cm (20 cm in alto) dalle pareti. Mai fare sporgere dai lati o gli angoli di tavoli.
- Gli liquidi/ingredienti non devono raggiungere l'interno dell'apparecchio. Togliere la forma di cottura dall'apparecchio per riempirla.
- Non far funzionare l'apparecchio senza la forma di cottura inserita – pericolo di danni all'apparecchio!
- Non toccare le parti in movimento, pericolo di lesione.

Smaltimento



- Rendete gli apparecchi inutili subito inutilizzabili. Togliete la spina e staccate il cavo portacorrente.
- Gli apparecchi elettrici devono essere ceduti in un negozio di vendita o presso un centro di raccolta.
- Non smaltire tra i rifiuti domestici. Deve essere smaltito secondo le norme locali.



Safety instructions

EN



- Mains connection: The voltage must comply with that shown on the appliance label.
- Never pull on the mains cable/with damp hands. Disconnect mains plug in case of faults during use, prior to cleaning, relocation, after use. The plug must be within reach at all times.
- Regularly check if the power cable/appliance/extension lead is defective. Never switch on damaged appliances (incl. mains lead) – have repairs carried out/obtain replacement from the manufacturer, the manufacturer's service point or from qualified experts. Never open the appliance yourself – risk of injury!
- Never carry or pull the appliance by the flex. Don't pull the flex over sharp edges. Don't wedge it. Don't bend it. A short circuit can occur if the cable breaks.
- Switch the appliance off and pull the plug out of the mains when it is not in use. Don't wind the flex around the appliance.
- Never immerse appliance in water/other fluids. Danger of short-circuiting!



- Children aged 8 years or over and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, lack of experience or knowledge may only use the appliance if they are supervised by a person who is responsible for their safety or if they have been shown how to use the appliance safely and they have understood the risks inherent in its use. Cleaning and maintenance tasks may not be carried out by children without supervision.
- Children should not be allowed to play with the appliance. Keep the appliance and its power cable out of reach of children aged under 8.
- Keep packaging (e.g. plastic bags) away from children.
- Never place the appliance/cable on hot surfaces or near open flames. Do not store/expose the appliance to intense heat (from radiators, prolonged sunshine). Only extinguish burning appliances using a fire blanket.
- Do not use attachments not recommended/sold by the manufacturer.
- The appliance is designed for household use and not for industrial operation. Do not operate the appliance outdoors.
- Use the appliance on a dry, even, stable and heat resistant surface. Allow appliance to cool before storing away.
- Unsupervised operation and/or operation using delay timer occurs at the user's risk.



Safety instructions

EN



- Do not use this appliance near the water (bath-tubs, washbasins, etc.) nor expose it to rain or other humidity. Ensure hands are dry when using appliance!
- Should however the appliance fall into water, only take it out after pulling the plug. Do not use the appliance anymore. It has to be checked by an authorized service department first.



- Only trained experts should repair electrical appliances. Unskilled repairs can cause considerable danger to the user.



- No warranty for any damage can be accepted if the appliance is used for improper purpose, wrongly operated or unprofessionally repaired. In such a case, any warranty claim is void.
- The appliance is not intended to be operated or connected to an external timer or separate remote control switch.
- Never place fingers or objects into appliance openings. Do not place metal foil or similar objects into appliance.
- Never cover the air vents – risk of overheating! Do not cover appliance with covers, cloths or objects while in operation. Do not move appliance once filled.
- The appliance will become very hot during use – Do not touch, otherwise you may burn yourself.
- To allow the air to circulate, the appliance must be placed at a distance of at least 10 cm (20 cm at the top) from the walls on all sides. Never position where appliance will jut out over worktop edge/corners.
- Do not allow liquids/ingredients to get into the interior of the appliance. Remove bread pan from appliance to fill.
- Never operate appliance without bread pan inserted – risk of damage to appliance!
- Do not touch moving parts, otherwise there is a risk of personal injury.

Disposal



- Make worn out appliances unusable. Pull out the mains plug and sever the cord.
- Electric appliances are to be returned to a shop of sale or handed over to an official dump.
- No household waste. Must be disposed of in accordance with local regulations.



Indicaciones de seguridad

ES



- Conexión a la red: La tensión se debe corresponder con las indicaciones de la etiqueta de tipo del aparato.
- No desenchufar nunca tirando del cable de alimentación o con las manos húmedas. Desenchufar en caso de averías durante el funcionamiento, antes de realizar tareas de limpieza o de cambiar el aparato de sitio, así como tras el uso. Se debe poder acceder al enchufe en todo momento.
- Comprobar que el aparato/el cable de alimentación/el cable de prolongación no presenten daños. Nunca poner en servicio los aparatos dañados (incl. cable de alimentación). Deberán ser reparados/sustituídos por el fabricante, su servicio técnico o un técnico cualificado. Nunca abrir uno mismo el aparato – ¡Peligro de sufrir lesiones!
- No llevar nunca el aparato agarrado por el cable de alimentación ni tirar del mismo. No doblar ni apretar el cable de alimentación, ni tenderlo sobre cantos afilados. ¡Peligro de cortocircuito debido a rotura del cable!
- Los aparatos sin utilizar/sin vigilar deberán apagarse y desenchufarse. No enrollar el cable de alimentación alrededor del aparato.
- Nunca sumergir el aparato en agua/otros líquidos. ¡Peligro de cortocircuito!



- Los niños mayores de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o psíquicas limitadas, con poca experiencia y conocimientos, solo pueden utilizar el aparato bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o si han recibido instrucciones acerca del uso seguro del aparato y han comprendido los peligros a ello asociados. Las tareas de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin supervisión.
- Los niños no deben jugar con el aparato. Mantener el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños de menos de 8 años.
- El material de embalaje (p. ej. las bolsas de plástico) debe mantenerse alejado de los niños.
- No colocar nunca el aparato/la conexión de alimentación sobre superficies calientes (placa eléctrica) ni cerca del fuego. No exponer el aparato a un calor fuerte (fuentes de calor, radiadores, radiación solar). Extinguir los aparatos incendiados únicamente con una manta contra incendios.
- Por motivos de seguridad, no utilizar los accesorios no recomendados/no vendidos por el fabricante.
- El aparato ha sido diseñado para su uso doméstico, no para su uso comercial. No operar el aparato en el exterior.
- Operar el aparato en posición vertical sobre una superficie seca, plana, estable y termorresistente. Dejar que el aparato se enfríe antes de guardarlo.
- Si opera el aparato sin supervisión o si lo opera con retardo de activación, será bajo su propio riesgo.



Indicaciones de seguridad

ES



- No utilizar nunca cerca del agua (bañeras, lavabos, etc.). No exponer a la lluvia/humedad. ¡Utilizar el aparato solo con las manos secas!
- Si el aparato se cayera al agua, deberá desenchufarse antes de extraerlo del agua. El aparato deberá ser revisado por un especialista antes de su siguiente uso.



- Las reparaciones del aparato deben ser realizadas únicamente por personal especializado. Las reparaciones no adecuadas pueden suponer peligros considerables para el usuario.



- Si el aparato se usa para fines extraños, se opera inadecuadamente o no es reparado por un especialista, la empresa no asumirá responsabilidad alguna por los eventuales daños que se produzcan. En tal caso desaparecerá el derecho a garantía.
- No operar ni conectar el aparato a temporizadores o interruptores con control remoto.
- No colocar los dedos ni objetos en las aperturas del aparato. No colocar hojas metálicas o similares en el aparato.
- Nunca cubrir las aperturas de ventilación – ¡Peligro de sobrecalentamiento! Durante el funcionamiento, no cubrir el aparato con mantas, paños u otros objetos. No mover de sitio los aparatos llenos.
- El aparato se calienta mucho durante su funcionamiento. No tocarlo, puesto que existe peligro de quemaduras.
- Para que el aire pueda circular, el aparato debe tener una distancia a las paredes en todos sus lados de como mínimo 10 cm (arriba: 20 cm). El aparato no debe sobresalir nunca de los bordes/esquinas de las mesas.
- Los líquidos/ingredientes no deben penetrar en el interior del aparato. Retirar el molde para llenar el aparato.
- Nunca operar el aparato sin el molde introducido, ya que existe el peligro de que el aparato resulte dañado!
- No tocar las piezas móviles: peligro de sufrir lesiones.

Eliminación



- Los aparatos fuera de uso deben dejarse inmediatamente inservibles. Desenchufar y cortar el cable de alimentación.
- Los aparatos eléctricos deben entregarse en el comercio donde se adquirieron o en un punto de recogida.
- Este producto no debe desecharse en la basura doméstica, sino conforme a la normativa local.

Handgriff
Poignée
Impugnatura
Handle
Mango

Deckel mit Sichtfenster
Couvercle avec hublot
Coperchio con finestra trasparente
Cover with view window
Tapa con ventana

Backform mit Kneithaken
Moule avec pétrin
Forma di cottura con ganci per impastare
Bread pan with dough hook
Molde con gancho para amasar

Bedienpanel mit Display
Panneau de commande avec écran
Pannello di controllo con display
Control panel with display
Panel de mando con pantalla

Messbecher
Gobelet gradué
Bicchieri dosatore
Beaker
Vaso medidor

Dispenser
Distributeur
Dispenser
Dispenser
Dispensador

i Zum Verfeinern der Brote mit Früchten, Nüssen, Schokolade etc. Diese werden automatisch zum korrekten Zeitpunkt eingeworfen.
Pour affiner les pains avec des fruits, des noisettes, du chocolat etc. Ces ingrédients seront ajoutés automatiquement au bon moment.
Per insaporire il pane con frutta, noci, cioccolato ecc. Vengono aggiunti automaticamente al momento opportuno.
To give bread a personal touch by adding fruit, nuts, chocolate, etc., these are mixed in automatically at the correct time.
Para mejorar los panes con frutas, frutos secos, chocolate, etc. Estos se introducen automáticamente en el momento correcto.

Beleuchtung
Eclairage
Illuminazione
Illumination
Iluminación

Haken
Crochet
Gancio
Hook
Gancho

i Zum Entfernen des Kneithakens aus dem Brot
Pour retirer le pétrin du pain
Per togliere i ganci per impastare dal pane
To remove the dough hook from the bread
Para quitar el gancho para amasar del pan

Bedienpanel Panneau de commande Pannello di controllo Control panel Panel de mando

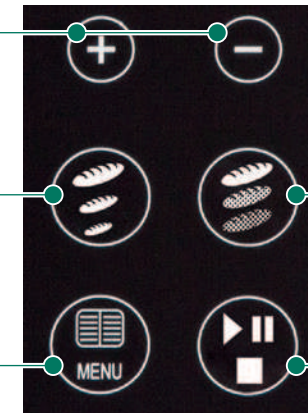
- Einschaltverzögerung einstellen (nur bei Programmen 1–9, 11, 12 und 17 möglich)
- Zubereitungszeit verlängern/verkürzen (nur bei Programmen 14, 15, 16, 18 und 19 möglich)
- Beide Tasten gleichzeitig gedrückt: Beleuchtung einschalten (schaltet nach einiger Zeit automatisch aus)
- Régler la minuterie à retardement (uniquement possible pour les programmes 1–9, 11, 12 et 17)
- Allonger/raccourcir le temps de préparation (uniquement possible pour les programmes 14, 15, 16, 18 et 19)
- Appuyer simultanément sur les deux touches: Activer l'éclairage (s'arrête automatiquement après un certain temps)
- Impostare l'accensione ritardata (solo con i programmi 1–9, 11, 12 e 17)
- Prolungare/accorciare il tempo di preparazione (solo con i programmi 14, 15, 16, 18 e 19)
- Premere insieme entrambi i tasti: Accensione dell'illuminazione (si spegne automaticamente dopo un po' di tempo)
- Set delay timer (only works with programmes 1–9, 11, 12 and 17)
- Extend/reduce preparation time (only works with programmes 14, 15, 16, 18 and 19)
- Hold down both buttons simultaneously: switch on light (switches off automatically after a short time)
- Ajustar el retardo de activación (solo es posible en los programas 1–9, 11, 12 y 17)
- Prolongar/Reducir el tiempo de preparación (solo es posible en los programas 14, 15, 16, 18 y 19)
- Presionar simultáneamente ambos botones: Encender la iluminación (se enciende automáticamente al cabo de un tiempo)

Gewicht
Poids
Peso
Weight
Peso

Programm
Programme
Programma
Program
Programa

Bräunungsgrad
Sélection du dorage
Grado di doratura
Degree of browning
Grado de tostado

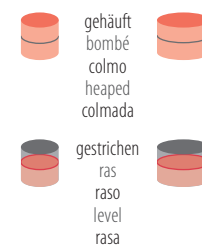
Start/Stopp/Unterbrechen
Marche/Arrêt/Interrompre
Start/Stop/Interruzione
Start/Stop/Cancel
Inicio/Parada/Cancelar



Programme	
1 Weissbrot	10 Kuchen
2 Panettone	11 Teig kneten
3 Sauerteigbrot	12 Sauerteig kneten
4 Baguette	13 Konfitüre
5 Vollkornbrot	14 Backen
6 Express-Programm	15 Joghurt
7 Ciabatta	16 Reiswein
8 Dinkelbrot	17 Reis
9 Milchbrot	18 Nüsse / Körner rösten
	19 Teig ruhen / Früchte einweichen

Sticker mit Programmübersicht
(gewünschte Sprache auf Gerät kleben)
Autocollant avec aperçu des programmes
(coller la langue souhaitée sur l'appareil)
Adesivo con descrizione generale del programma
(applicare sull'apparecchio la lingua desiderata)
Sticker with programme overview (stick your choice of language onto appliance)
Pegatina con resumen de programas (pegar el idioma deseado en el aparato)

Teelöffel
Cuillère à café
Cucchiaio
Teaspoon
Cucharadita



Esslöffel
Cuillère à soupe
Cucchiai
Dessert spoon
Cucharada

Messlöffel
Cuilleron doseur
Cucchiaio misurino
Measuring spoon
Cuchara medidora





Geräteübersicht | Description de l'appareil | Descrizione dell'apparecchio | Appliance description | Visión general del aparato

Display
Écran
Display
Display
Pantalla

Gewähltes Programm
Programme sélectionné
Programma selezionato
Selected programme
Programa seleccionado

Gewählter Bräunungsgrad
Degré de dorage sélectionné
Grado di cottura selezionato
Selected crust colour
Grado de tostado seleccionado

Gewähltes Gewicht
Poids sélectionné
Peso selezionato
Selected weight
Peso seleccionado

i Max. Gewicht aller Zutaten
Poids max. de tous les ingrédients
Peso massimo di tutti gli ingredienti
Max. weight of all ingredients
Peso máximo de todos los ingredientes

Einschaltverzögerung eingestellt
Minuterie à retardement réglée
Impostare l'accensione ritardata
Delay timer set
Retardo de activación ajustado

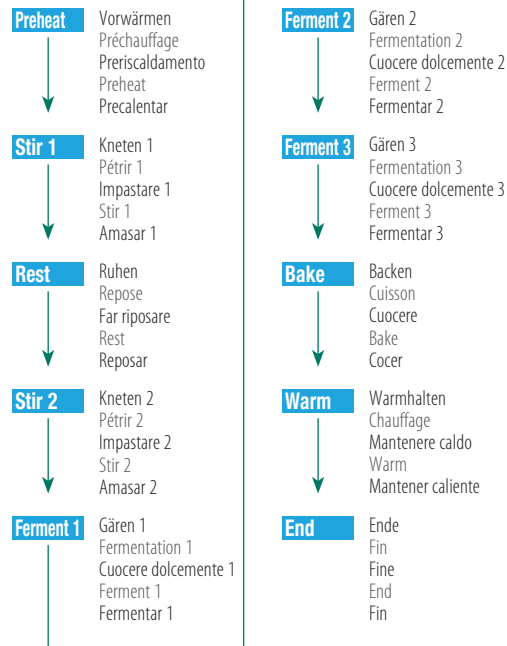


Zubereitungszeit [Std. : Min.]
Temps de préparation [heures : min.]
Tempo di preparazione [ore : min.]
Preparation time [Hrs. : Mins]
Tiempo de preparación [horas : minutos]

Programmfortschritt
Avancement du programme
Proseguimento del programma
Programme progress indicator
Progreso del programa

i Wort des aktuellen Programmstatus blinkt
Le mot de l'état actuel du programme clignote
La parola dello stato del programma attuale lampeggia
Word stating current programme status is blinking
La palabra del estado actual del programa parpadea

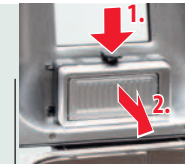
i Je nach gewähltem Programm werden nicht alle Programmschritte durchlaufen.
En fonction du programme sélectionné, les étapes de programme ne sont pas toutes nécessaires.
A seconda del programma selezionato non tutte le scritte del programma passano.
Depending on the programme selected, not all programme stages are used.
Dependiendo del programa seleccionado, no se ejecutarán todos los pasos del programa.



Vor Erstgebrauch | Avant la première utilisation | Prima del primo impiego | Before using the appliance for the first time | Antes del primer uso

1

Reinigen
Nettoyer
Pulire
Clean
Limpiar



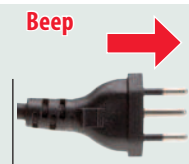
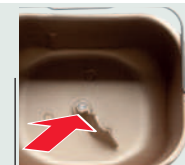
Reinigen → S. 23
Nettoyer → p. 23
Pulizia → p. 23
Clean → p. 23
Limpiar → Pág. 23

Dispenser entnehmen
Retirer le distributeur
Togliere il dispenser
Remove dispenser
Retirar el dispensador

Backform entnehmen
Retirer le moule à cuisson
Togliere la forma di cottura
Remove bread pan
Retirar el molde

2

Vorbereiten
Préparer
Preparare
Prepare
Preparar



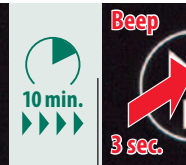
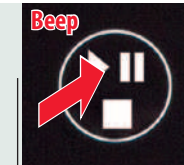
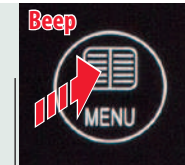
Knehtaken einsetzen
Insérer les pétrins
Inserire i ganci per impastare
Insert dough hook
Insertar el gancho para amasar

Backform einsetzen, einrasten
Insérer le moule, encliqueter
Inserire la forma di cottura, ingranare
Insert bread pan, click into position
Colocar el molde y encajar

Einstecken
Enficher
Collegare
Plug in
Enchufar

3

Aufheizen
Nettoyer
Scaldare
Heating up
Calentar



Programm 14 wählen
Sélectionner le programme 14
Selezionare il programma 14
Select programme 14
Seleccionar el programa 14

Starten
Démarrer
Avviare
Start
Iniciar

Funktion beenden
Terminer la fonction
Terminare la funzione
Stop function
Finalizar la función

i Deckel offen lassen! Gerät ohne Zutaten aufheizen. Herstellrückstände werden verbrannt. Rauch-/Geruchsentwicklung möglich – lüften!
Laisser le couvercle ouvert! Faire chauffer l'appareil sans ingrédients. Les résidus de fabrication sont carbonisés. Odeurs/fumée est possible – ouvrez une fenêtre!
Lasciare aperto il coperchio! Riscaldare l'apparecchio senza ingredienti. Gli scarti si bruciano. Odori/fumo è possibile – aprire una finestra!
Leave lid open! Warm up appliance without ingredients. Residue from manufacturers is burned. Smell/smoke may develop – open a window!
¡Dejar la tapa abierta! Calentar el aparato sin ingredientes. Los residuos de fabricación se queman. Es posible que se formen olores/humo. ¡Ventilar!

4

Reinigen
Nettoyer
Pulire
Clean
Limpiar

Gerät ausstecken, abkühlen lassen und erneut reinigen
Débrancher l'appareil, laisser refroidir et nettoyer de nouveau
Scollegare l'apparecchio, lasciarlo raffreddare e pulirlo di nuovo
Disconnect appliance from power supply, allow to cool and clean again
Desenchufar el aparato, dejar enfriar y limpiar de nuevo



Gebrauchen | Utiliser | Uso | Use | Uso

Vorbereitung | Préparation | Preparazione | Preparation | Preparación

1

min. 20 cm min. 10 cm ! Mindestabstand einhalten! Respecter la distance minimum! Rispettare la distanza minima! Observe minimum distance! ¡Mantener la distancia mínima!	Deckel öffnen Ouvrir le couvercle Aprire il coperchio Open lid Abrir la tapa	Backform entnehmen Retirer le moule à cuisson Togliere la forma di cottura Remove bread pan Retirar el molde	Kneithaken einsetzen Insérer les pétrins Inserire i ganci per impastare Insert dough hook Insertar el gancho para amasar	Zutaten einfüllen Remplir les ingrédients Aggiungere gli ingredienti Add the ingredients Añadir los ingredientes	Backform einsetzen, einrasten Insérer le moule, encliqueter Inserire la forma di cottura, ingranare Insert bread pan, click into position Colocar el molde y encajar	Deckel schließen Fermer le couvercle Chiudere il coperchio Close lid Cerrar la tapa
--	---	---	---	---	---	--

Zutatenreihenfolge → S. 18
Ordre pour ajouter les ingrédients → p. 18
Sequenza degli ingredienti → p. 18
Order of ingredients → p. 18
Orden de los ingredientes → Pág. 18

Bei Bedarf: Dispenser einsetzen → S. 22
Si nécessaire: Insérer le distributeur → p. 22
Se necessario: Inserire il dispenser → p. 22
If required: Insert dispenser → p. 22
De ser necesario: Colocar el dispensador → Pág. 22

2

Zubereitung | Preparation | Preparazione | Prepare | Preparación

Beep Einstecken Enficher Collegare Plug in Enchufar	Beep Programm wählen → S. 24 Choisir un programme → p. 24 Selezionare il programma → p. 24 Select program → p. 24 Seleccionar el programa → Pág. 24	Beep ↔ 750 g ↔ 1000 g ↔ 550 g ↔ Füllgewicht wählen Sélectionner le poids de remplissage Selezionare il peso totale Select fill weight Seleccionar el peso de llenado	! Gewicht aller Zutaten darf eingestelltes Gewicht nicht überschreiten! Le poids de l'ensemble des ingrédients ne doit pas dépasser le poids sélectionné! Il peso di tutti gli ingredienti non deve superare il peso selezionato! Combined weight of all ingredients may not exceed set weight! ¡El peso de todos los ingredientes no debe exceder el peso ajustado!	Beep ↔ Medium ↔ Dark ↔ Light ↔ Bräunungsgrad wählen Sélectionner le dorage Selezionare il grado di doratura Select degree of browning Seleccionar el grado de tostado	Beep Bei Bedarf: Einschaltverzögerung einstellen → S. 19 Si nécessaire: Régler la minuterie à retardement → p. 19 Se necessario: Inserire il dispenser → p. 19 If required: Insert dispenser → p. 19 De ser necesario: Colocar el dispensador → Pág. 19	Beep Max. 15 h Starten Démarrer Avviare Start Iniciar Stoppt automatisch S'arrête automatiquement Arresta automaticamente Stops automatically Detiene automáticamente
---	---	---	---	--	---	---

Nach Programmende | Après la fin du programme | Dopo la fine del programma | When programme ends | Tras finalizar el programa

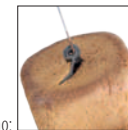
3

Warm Warmhaltefunktion (max. 1 Std.) Fonction de maintien au chaud (1 h max.) Funzione di mantenimento del calore (max. 1 ora) Keep-warm function (1 hr. max.) Función para mantener caliente (máx. 1 hora)	Beep 3 sec. Beenden Terminer Terminare Finish Finalizar	Ausstecken Débrancher Scollegare Unplug Desenchufar	Deckel öffnen Ouvrir le couvercle Aprire il coperchio Open lid Abrir la tapa	Gerät abkühlen lassen Laisser refroidir l'appareil Lasciar raffreddare l'apparecchio Allow to cool properly Dejar enfriar el aparato	Backform entnehmen Retirer le moule à cuisson Togliere la forma di cottura Remove bread pan Retirar el molde	* Brot entnehmen Sortir le pain Estrarre il pane Remove bread Retirar el pan
---	--	--	---	---	---	---

! Startet automatisch nach Programmende (nur bei Programmen 1–9)
Démarré automatiquement après la fin du programme (uniquement pour les programmes 1–9)
Si avvia automaticamente dopo la fine del programma (solo per i programmi 1–9)
Starts automatically after programme ends (only with programmes 1–9)
Se inicia automáticamente tras finalizar el programa (solo en los programas 1–9)

Verbrennungsgefahr: Topflappen/-handschuhe verwenden | Risque de brûlure: utiliser des maniques/gants de cuisine | Pericolo di ustione: presina/-guanto necessari | Danger of burns: Use pot holder/oven gloves | Peligro de quemaduras: Utilizar agarradores/manoplas de cocina

* Backform ca. 2 Min. gestürzt hinstellen, evtl. leicht auf und ab schütteln. Feststeckender Kneithaken mit Haken entfernen:
Renverser le moule à cuisson env. 2 min., secouer évent. délicatement. Enlever les pétrins à l'aide du crochet:
Lasciare la forma capovolta per circa 2 min., eventualmente agitare su e giù. Rimuovere i ganci per impastare incastrati con il gancho:
Stand bread pan upside-down for about 2 mins; shake lightly up and down if necessary. If dough hook sticks, remove with paddle:
Volcar el molde durante aprox. 2 minutos. De ser necesario, mover ligeramente arriba y abajo. Retirar el gancho para amasar fijo con el gancho:





Einfüllen | Remplir | Riempire | Add | Introducir



Dispenser entnehmen
Retirer le distributeur
Togliere il dispenser
Remove dispenser
Retirar el dispensador

Zutaten einfüllen
Remplir les ingrédients
Aggiungere gli ingredienti
Add the ingredients
Añadir los ingredientes

Deckel schliessen
Fermer le couvercle
Chiudere il coperchio
Close lid
Cerrar la tapa

i Dispenser nie überfüllen, immer angegebene Rezeptmenge beachten!
 Ne jamais surremplir le distributeur, toujours observer la quantité indiquée dans la recette!
 Non riempire il dispenser, rispettare le dosi indicate nella ricetta!
 Never overfill dispenser, always follow amounts given in recipe!
 Nunca llenar excesivamente el dispensador. Tener siempre en cuenta la cantidad indicada en la receta!

Einsetzen | Insérer | Inserire | Insert | Colocar



Weiter bei Kapitel «Gebrauchen»
Continuer au chapitre «Utiliser»
Più avanti nel capitolo «Uso»
Go to «Use» chapter
Continuar con el capítulo «Uso»

Dispenser einsetzen: unten einrasten, Entriegelung drücken und oben einfahren
Insérer le distributeur: enclencher en bas, appuyer sur le déverrouillage et encliqueter en haut
Inserire il dispenser: far scattare in posizione verso il basso, spingere lo sblocco e riportare verso l'alto
Insert dispenser: click in bottom, press release button and twist in top
Colocar el dispensador: encajar en la parte inferior, presionar el desbloqueo e introducir arriba

Nach dem Gebrauch | Après l'utilisation | Dopo l'utilizzo | After use | Tras el uso



Dispenser entnehmen, reinigen → S. 23
Retirer le distributeur, nettoyer → p. 23
Togliere il dispenser, pulirlo → p. 23
Remove dispenser, clean → p. 23
Retirar el dispensador, limpiar → Pág. 23

Dispenser schliessen, einsetzen
Fermer le distributeur, insérer
Chiudere il dispenser, inserirlo
Close and insert dispenser
Cerrar el dispensador, colocar

i Dispenser wird automatisch zum korrekten Zeitpunkt geöffnet und die Zutaten eingeworfen (nur bei Programmen 1–9 und 12).
Le distributeur est ouvert automatiquement au bon moment et les ingrédients sont ajoutés (uniquement dans les programmes 1–9 et 12).
Il dispenser viene aperto automaticamente al momento opportuno e vengono versati gli ingredienti (solo con i programmi 1–9 e 12).
Dispenser will open automatically at the correct time and drop in the ingredients (only in programmes 1–9 and 12).
El dispensador se abre automáticamente en el momento correcto y se introducen los ingredientes (solo en los programas 1–9 y 12).



! Vor dem Reinigen immer den Netzstecker ausstecken und das Gerät abkühlen lassen. Keine Metallteile, harte Gegenstände oder scheuernde Reinigungsmittel verwenden. Kneithaken lässt sich nicht entnehmen: mit warmem Seifenwasser einweichen.

Avant le nettoyage, toujours retirer la fiche de la prise et laisser refroidir l'appareil. Ne pas utiliser des pièces en métal, des objets durs ou des produits de nettoyage abrasifs. Les pétrins ne peuvent pas être retirés; laisser tremper dans de l'eau chaude savonneuse.

Estrarre sempre la spina prima della pulizia e lasciare raffreddare l'apparecchio. Non usare parti metalliche, oggetti duri o detergenti abrasivi. Se i ganci non si tolgono: ammorbidire con acqua calda insaponata.

Always unplug the power plug prior to cleaning and allow appliance to cool. Do not use metallic parts, rigid objects or abrasive cleaning agents. If dough hook cannot be removed: Soften with warm water.

Antes de limpiar, desenchufar y dejar enfriar siempre el aparato. No utilizar piezas metálicas, ni objetos duros ni detergentes abrasivos. El gancho para amasar no se puede extraer: ponerlo en remojo con agua jabonosa tibia.



Mit heissem Spülwasser waschen, nachtrocknen. Nicht spülmaschinenfest!
Laver à l'eau chaude avant de bien sécher. Ne pas mettre au lave-vaisselle!
Lavare con acqua calda, poi asciugare. Non lavare in lavastoviglie!
Wash with hot dishwasher, then dry. Do not put into the dishwasher!
Limpiar con agua caliente y secar. ¡No apto para lavavajillas!



Feucht abwischen, trocknen lassen. Keine Lösungsmittel verwenden.
Essuyer avec un chiffon humide et laisser sécher. Ne pas employer de solvants.
Pulire con un panno umido e poi lasciare asciugare. Non usare mai soluzioni contenenti acidi.
Be can be wiped with a damp cloth, then dried. Do not use scourers or solvents.
Limpiarlo con un paño húmedo y dejarlo secar. No utilizar disolventes.

i Bei längerem Nichtgebrauch trockenen Zubehör in Backform aufbewahren und Dispenser einsetzen.
 En cas d'une non-utilisation prolongée, stocker les accessoires secs dans le moule et insérer le distributeur.
 In caso di lungo inutilizzo, conservare gli accessori asciutti nella forma di cottura e inserire il dispenser.
 When not in use for a protracted period, store attachments in bread pan when dry and insert dispenser.
 En el caso de no utilizarse durante un largo período de tiempo, guardar los accesorios secos en el molde y colocar el dispensador.



Art. 9600 25 82

Backform
Moule à cuisson
Forma di cottura
Baking mould
Molde



Art. 9600 25 83

Knethaken
Mélangeur
Frusta per impasto
Kneading hook
Gancho para amasar



Art. 9600 25 84

Haken
Crochet
Gancio
Hook
Gancho

- **Memory-Funktion:** Nach Stromunterbruch (bis max. 15 Min.) wird Programm automatisch neu gestartet oder zu Ende geführt.
Fonction mémoire: Après une coupure de courant (jusqu'à 15 min. max.), le programme est automatiquement redémarré ou terminé.
Funzione memoria: dopo un'interruzione della corrente (fino a un massimo di 15 min.) il programma si riavvia o termina automaticamente.
Memory function: After power outage (up to 15 mins. max.) programme automatically restarts or runs to the end.
Función de memoria: Después de una interrupción del suministro eléctrica (hasta un máx. de 15 minutos), el programa se reinicia o se apaga automáticamente.

1	Weissbrot: Pain blanc: Pane bianco: White bread: Pan blanco:	Kompakte Weiss-/Mischbrote aus hauptsächlich weissem Mehl Pains blancs/bis, surtout à base de farine blanche Pane bianco/misto compatto a base di farina prevalentemente bianca Compact white/brown bread made primarily from white flour Pan blanco/mixto compacto principalmente de harina blanca	▶
2	Panettone: Panettone: Panettone: Panettone: Panettone:	Süsse Brote mit Trockenfrüchten, Säften, Schokolade oder zusätzlichem Zucker Pains doux avec des fruits secs, jus de fruits, chocolat ou sucre supplémentaire Pane dolce con frutta secca, succo, cioccolato o aggiunta di zucchero Sweet bread with dried fruit, juice, chocolate or additional sugar Panes dulces con frutos secos, zumos, chocolate o azúcar añadido	▶
3	Sauerteigbrot: Pain au levain: Pane a lievitazione: Sourdough bread: Pan de masa madre:	Gut verdauliche und geschmackvolle Sauerteigbrote Pains au levain particulièrement digestes et savoureux Pane a lievitazione naturale facilmente digeribile e gustoso Easily digestible and tasty sourdough bread Sabrosos panes de masa madre y fácil digestión	▶
4	Baguette: Baguette: Baguette: Baguette:	Leichte, lockere Brote aus stark ausgemahlenem Mehl mit knuspriger Kruste Pains légers, poreux à base de farine ayant un taux de mouture élevé et avec une croûte croustillante Pane leggero, morbido a base di farina ben macinata con crosta croccante Light, fluffy bread made of finely ground flour with a crispy crust Panes ligeros y esponjosos de harina muy molida con una corteza crujiente	▶
5	Vollkornbrot: Pain complet: Pane integrale: Wholemeal bread: Pan integral:	Ballaststoffreiche, dunkle Vollkornbrote aus gemahlenem/geschrottetem Vollkorngetreide Pains complets foncés, riches en fibres alimentaires à base de céréales entières moulues/broyées Pane integrale scuro, ricco di fibre alimentari, a base di cereali integrali macinati/in pezzi High-fibre, dark wholemeal bread made of ground/coarsely ground wholegrain cereals Panes integrales oscuros ricos en fibras vegetales de cereales integrales molidos/machados	▶
6	Express-Programm: Programme express: Programma express: Express programme: Programa exprés:	Brote ohne «schwere» Zutaten/kräftige Mehlsorten. Programm verfügt über Vorwärmfunktion. Pains sans ingrédients «lourds»/farines fortes. Le programme dispose d'une fonction de préchauffage. Pane senza ingredienti «pesanti»/tipi di farine sostanziose. Il programma ha la funzione di preriscaldamento. Bread without «heavy» ingredients/strong types of flour. Programme has preheat function. Panes sin ingredientes «pesados»/tipos de harina fuertes. El programa dispone de función de precalentamiento.	▶
7	Ciabatta: Ciabatta: Ciabatta: Ciabatta: Ciabatta:	Leichte, lockere Brote mit knuspriger Kruste Pains légers et aérés avec une croûte croustillante Pane leggero, morbido con crosta croccante Light, fluffy bread with crispy crust Panes ligeros y esponjosos con una corteza crujiente	▶

	Einstellbar Réglable Impostabile Adjustable Regulable			
Zubereitungszeit [Std.: Min.] Temps de préparation [heures : min.] Tempo di preparazione [ore : min.] Preparation time [Hrs. : Mins.] Tiempo de preparación [horas : minutos]	Gewicht Poids Peso Weight Peso	Bräunungsgrad Sélection du dorage Grado di doratura Degree of browning Grado de tostado	Einschaltverzögerung max. 15 Std. Minuterie à retardement 15 h max. Accensione ritardata max. 15 ore Time delay of 15 hrs. max. Retardo de activación máx. 15 horas	
500 g = 3:06 750 g = 3:11 1000 g = 3:16	✓	✓	✓	
500 g = 2:54 750 g = 2:59 1000 g = 3:04	✓	✓	✓	
500 g = 6:34 750 g = 6:44 1000 g = 6:49	✓	✓	✓	
500 g = 3:09 750 g = 3:19 1000 g = 3:24	✓	✓	✓	
500 g = 3:08 750 g = 3:18 1000 g = 3:23	✓	✓	✓	
500 g = 1:48 750 g = 1:53 1000 g = 1:58	✓	✓	✓	
500 g = 3:04 750 g = 3:11 1000 g = 3:18	✓	✓	✓	

8

Dinkelbrot: Brote mit Dinkelmehl, auch geeignet bei Weizenunverträglichkeit
Pain d'épeautre: Pains avec de la farine d'épeautre, aussi appropriés en cas d'intolérance au blé
Pane di farro: Pane con farina di farro, indicato anche per scarsa digeribilità del grano
Spelt bread: Bread with spelt flour, also suitable for wheat intolerance
Pan de espelta: Panes con harina de espelta, también adecuados para la intolerancia al trigo

9

Milchbrot: Brote mit Vollmilch. 15 Min. vor Programmende: Deckel öffnen und Brot mit Milch bepinseln
Pain au lait: Pains avec lait entier. 15 min. avant la fin du programme: Ouvrir le couvercle et badigeonner avec un peu de lait
Pane al latte: Pane con latte intero. 15 min. prima della fine del programma: aprire il coperchio e spennellare il pane con il latte
Milk bread: Bread with whole milk. 15 mins before end of programme: Open lid and brush bread with milk
Pan de leche: Panes con leche entera. 15 minutos antes de finalizar el programa: Abrir la tapa y pintar el pan con leche

10

Kuchen: Kuchen mit homogenem Teig (Trockenkuchen, Sandkuchen etc.)
Gâteaux: Gâteaux à pâte homogène (gâteaux secs, sablés etc.)
Dolce: Dolce con impasto omogeneo (torta secca, pan di spagna ecc.)
Cake: Cakes with uniform batter (dry cake, Madeira cake, etc.)
Pastel: Pastel con una masa homogénea (torta seca, bizcocho, etc.)

11

Teig kneten: Knetprogramm für Teig zum Formen von Broten, Pizza etc.
Pétrir la pâte: Programme de pétrissage pour pâte pour former des pains, des pizzas etc.
Realizzare l'impasto: Programma di impasto per realizzare pane, pizza ecc.
Knead dough: Kneading programme for dough to shape bread, pizza, etc.
Amasar la masa: Programa de amasado para la masa para moldear panes, pizza, etc.

12

Sauerteig kneten: Zum Kneten und Gären von Sauerteigen
Pétrir des levains: Pour pétrir et fermenter des levains
Impastare il lievito: Per impastare e cuocere dolcemente pane a lievitazione naturale
Knead sourdough: To knead and ferment sourdoughs
Amasar la masa madre: Para amasar y fermentar masa madre

13

Konfitüre: Für Konfitüre, Marmelade, Gelee und Fruchtaufstrich. Achtung: Deckel offen lassen!
Confiture: Pour confiture, marmelade, gelée et pâtes à tartiner. Attention: Laisser le couvercle ouvert!
Confettura: Per confetture, marmellata, gelatina e crema di frutta. Attenzione: Lasciare aperto il coperchio!
Jam: For jam, marmalade, jelly and fruit spread. Caution: Leave lid open!
Confitura: Para confitura, mermelada, gelatina y fruta para untar. Atención: ¡Dejar la tapa abierta!

14

Backen: (Nach-) Backen wenn Ergebnis zu hell/roh. Programm nach Erhalt des gewünschten Ergebnisses abbrechen.
Cuire: Cuire (plus longtemps) si le résultat est trop pâle/cru. Interrompre le programme si le résultat souhaité a été obtenu.
Cuocere: (Dopo-) cottura se il risultato è troppo chiaro/crudo. Interrompere il programma una volta ottenuto il risultato desiderato.
Baking: (Additional) baking if result too pale/raw. Cancel programme after desired result has been reached.
Cocer: (Volver a) cocer si el resultado es demasiado claro/crudo. Cancelar el programa una vez logrado el resultado deseado.

Einstellbar | Réglable | Impostabile | Adjustable | Regulable

Zubereitungszeit [Std.: Min.] Temps de préparation [heures : min.] Tempo di preparazione [ore : min.] Preparation time [Hrs. : Mins.] Tiempo de preparación [horas: minutos]	Gewicht Poids Peso Weight Peso	Bräunungsgrad Sélection du dorage Grado di doratura Degree of browning Grado de tostado	Einschaltverzögerung max. 15 Std. Minuterie à retardement 15 h max. Accensione ritardata max. 15 ore Time delay of 15 hrs. max. Retardo de activación máx. 15 horas
500 g = 3:00 750 g = 3:07 1000 g = 3:14	✓	✓	✓
500 g = 2:59 750 g = 3:06 1000 g = 3:13	✓	✓	✓
1:33	✗	✓	✗
0:23	✗	✗	✓
1:24	✗	✗	✓
1:05	✗	✗	✗
0:10 Individuell verlängern bis zu: Allonger individuellement jusqu'à: Prolungare singolarmente fino a: Extend individually up to: Prolongar individualmente hasta:	1:10 ✗	✓	✗



Kneithaken wird für die Zubereitung mit diesem Programm nicht benötigt: vor dem Einfüllen der Zutaten entnehmen
 Les pétrins ne sont pas nécessaires pour la préparation avec ce programme: retirer avant de remplir les ingrédients
 I ganci per impastare non sono necessari per la preparazione con questo programma: toglierli prima di mettere gli ingredienti
 This programme does not require dough hook for preparation: Remove before adding ingredients
 El gancho para amasar no es necesario para la preparación con este programa: retirarlo antes de introducir los ingredientes

15

Joghurt: Für Joghurt zum Selbermachen mit Geschmack nach Belieben
 Yaourt: Pour faire du yaourt aux goûts préférés
 Yogurt: Per fare da soli lo yogurt ai gusti preferiti
 Yoghurt: For home-made yoghurt flavoured to taste
 Yogur: Para yogur, para hacer uno mismo y lograr el sabor deseado

16

Reiswein: Zum Gären von Reiswein. Reis muss vorher mit Programm 17 gekocht werden.
 Vin de riz: Pour fermenter du vin de riz. Il faut cuire d'abord le riz avec le programme 17.
 Vino di riso: Per la fermentazione del vino di riso. Il riso deve essere cotto prima con il programma 17.
 Rice wine: For fermenting rice wine. Rice must have been cooked in advance using programme 17.
 Vino de arroz: Para fermentar vino de arroz. El arroz se debe hervir previamente con el programa 17.



17

Reis: Für Riz Pilav Rezept
 Riz: Pour recette riz pilaf
 Riso: Ricetta per il riso pilaf
 Rice: For pilau rice recipe
 Arroz: Para la receta de Riz Pilaf

18

Nüsse/Körner rösten: Zum Rösten von Nüssen und Körnern
 Dorer des noisettes/grains: Pour faire dorer des noisettes et grains
 Tostare noci/cereali: Per tostare noci e cereali
 Roasting nuts/grains: For roasting nuts and grains
 Tostar nueces/cereales: Para tostar nueces y cereales

19

Teig ruhen/Früchte einweichen: Teig ruhen lassen oder Hülsenfrüchte einweichen
 Laisser reposer la pâte/laisser tremper les légumineuses: Laisser reposer la pâte ou laisser tremper les légumineuses
 Far riposare l'impasto/mettere a mollo i legumi: Far riposare l'impasto o mettere a mollo i legumi
 Stand dough/soak pulses: Allow dough to stand or soak pulses
 Reposar la masa/Poner en remojo legumbres: Dejar reposar la masa o poner en remojo las legumbres



Einstellbar | Réglable | Impostabile | Adjustable | Regulable

Zubereitungszeit [Std. : Min.] Temps de préparation [heures : min.] Tempo di preparazione [ore : min.] Preparation time [Hrs. : Mins.] Tiempo de preparación [horas : minutos]	Gewicht Poids Peso Weight Peso	Bräunungsgrad Sélection du dorage Grado di doratura Degree of browning Grado de tostado	Einschaltverzögerung max. 15 Std. Minuterie à retardement 15 h max. Accensione ritardata max. 15 ore Time delay of 15 hrs. max. Retardo de activación máx. 15 horas
Verlängern/verkürzen von: Allonger/raccourcir de: Prolungare/accorciare di: Extend/reduce by: Prolongar/Reducir: 8:00 5:00–13:00	✗	✗	✗
Verlängern/verkürzen von: Allonger/raccourcir de: Prolungare/accorciare di: Extend/reduce by: Prolongar/Reducir: 36:00 24:00–48:00	✗	✗	✗
0:35	✗	✗	✓
Verlängern/verkürzen von: Allonger/raccourcir de: Prolungare/accorciare di: Extend/reduce by: Prolongar/Reducir: 0:30 0:01–2:00	✗	✗	✗
Verlängern/verkürzen von: Allonger/raccourcir de: Prolungare/accorciare di: Extend/reduce by: Prolongar/Reducir: 0:30 0:10–4:00	✗	✗	✗



Rezepte beim ersten Mal immer mit max. 750 g Zutaten-
gewicht testen, um ein Überlaufen zu vermeiden.
Si vous essayez une recette pour la première fois, testez
toujours avec un poids d'ingrédients de 750 g au max afin
d'éviter que la pâte ne déborde.
Probare le ricette per la prima volta sempre con 750 g di
ingredienti al massimo, per evitare trabocchi.
Always test recipes for the first time using max. weight of
750 g for ingredients to avoid pan overflowing.
La primera vez probar las recetas siempre con un peso máximo
de los ingredientes de 750 g a fin de evitar derrames.

Rezepte erstmals mit mittlerem Bräunungsgrad testen und
bei Bedarf nachbacken/beim nächsten Mal anpassen.
Essayer les recettes d'abord avec un degré de dorage moyen et
cuire plus longtemps le cas échéant/adapter la prochaine fois.
Probare per la prima volta le ricette con un grado di cottura
medio e, se necessario, cuocere ancora/adattare la cottura la
volta successiva.
Always test recipes for the first time on the medium crust
colour and bake for longer/adjust next time if required.
La primera vez probar las recetas con un grado de tostado
medio y, de ser necesario, prolongar la cocción/ajustar el
grado de tostado la próxima vez.

Erhöhen/Reduzieren der Teigmenge: alle Zutaten
proportional anpassen.
Augmenter/réduire la quantité de pâte: adapter tous
les ingrédients proportionnellement.
Aumentare/ridurre la quantità dell'impasto: adattare tutti
gli ingredienti in modo proporzionato.
If you increase/reduce amount of dough: adjust all ingredients
proportionately.
Aumentar/Reducir la cantidad de masa: ajustar todos
los ingredientes manteniendo las proporciones.

Mais-, Reis- und Kartoffelmehl für Gluten-Allergiker, Sprue-
oder Zöliakie-Patienten, Hirsemehl für Mehrfachallergiker.
Dinkelmehl für Allergiker, enthält keine chemischen Mittel.
Farine de maïs, farine de riz et féculé de pomme de terre
pour les allergiques au gluten, les patients atteints de sprue
ou de la maladie cœliaque, farine de millet pour les multi-
allergiques. La farine d'épeautre pour les allergiques, ne
contient aucun agent chimique.
Farina di mais, riso e patate per l'intolleranza al glutine
(celiaci), farina di miglio per chi ha più allergie. Farina di
farro per allergici non contiene sostanze chimiche.
Corn, rice and potato flour for gluten allergy sufferers, coeliac
patients, millet flour for those with multiple allergies. Spelt
flour for allergy sufferers, contains no chemicals.
Harina de maíz, arroz y patata para los alérgicos al gluten,
pacientes con espigue o celiacía; harina de mijo para
personas con varias alergias. Harina de espelta para alérgicos,
no contiene sustancias químicas.



Halbweissbrot
Pain mi-blanc
Pane semibianco
Half-white bread
Pan semiblanco

500 g	750 g	1000 g	
2 dl	3.3 dl	4.5 dl	Wasser Eau Aqua Water Agua
1 cl	1 cl	2 cl	Olivenöl Huile d'olive Olio d'oliva Olive oil Aceite de oliva
5 g	10 g	15 g	Salz Sel Sale Salt Sal
1	1	2	Prise Zucker Prise de sucre Pizzico di zucchero Pinch sugar Pizca de azúcar
300 g	500 g	700 g	Halbweissmehl Farine mi-blanche Farina semibianca Half-white flour Harina semiblanca
1	1	1	Trockenhefe (Beutel à 7g) Levure déshydratée (sachet à 7g) Lievito in polvere (bustina di 7g) Dry yeast (7g packet) Levadura seca (bolsa de 7g)



Panettone
Panettone
Panettone
Panettone
Panettone

500 g	750 g	1000 g	
1.1 dl + 1	1.6 dl + 1	2.2 dl + 1	Wasser/Milch Eau/Lait Aqua/Latte Water/Milk Agua/Leche Ei Oeuf Uovo Egg Huevo
30 g	40 g	65 g	Weiche Butter Beurre mou Burro molle Soft butter Mantequilla blanda
1	1	1.5	TL Salz C. à C. de sel Cucchiaino di sale Teaspoon salt Cucharadita de sal
225 g	300 g	450 g	Weissmehl gesiebt Farine blanche tamisée Farina di frumento setacciata White flour, sieved Harina blanca tamizada
30 g + 10 g	30 g + 20 g	60 g + 40 g	Rosinen Raisins Uva passa Raisins Pasas Kandierte Früchte Fruits candis Frutta candita Candied fruit Frutas escarchadas
1	1	1.5	Trockenhefe (Beutel à 7g) Levure déshydratée (sachet à 7g) Lievito in polvere (bustina di 7g) Dry yeast (7g packet) Levadura seca (bolsa de 7g)

Abgekühlten Panettone nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.
Saupoudrer le panettone refroidi à volonté de sucre glace.
Guarnire il panettone raffreddato a piacere con zucchero a velo.
Sprinkle cooled panettone with icing sugar if required.
Si lo desea, espolvorear el panettone (una vez se haya enfriado)
con azúcar glas.



Sauerteigbrot
Pain au levain
Pane lievito
Sourdough bread
Pan de masa madre

500 g	750 g	1000 g	
2.5 dl	3.3 dl	5 dl	Wasser (lauwarm) Eau (tiède) Aqua (tiepida) Water (lukewarm) Agua (tibia)
½	½	1	EL Salz C. à S. de sel Cucchiaini sale Spoon salt Cucharada de sal
110 g	220 g	330 g	Ruchmehl Farine au levain Farina bigia Swiss brown wheat flour Harina parcialmente integral
50 g	90 g	130 g	Roggmehl Farine de seigle Farina di segale Rye flour Harina de centeno
60 g	130 g	200 g	Roggenvollschrot Gruau de seigle Segale macinato grosso Whole grain rye meal Grano entero de centeno
1	1	2	Trockenhefe (Beutel à 7g) Levure déshydratée (sachet à 7g) Lievito in polvere (bustina di 7g) Dry yeast (7g packet) Levadura seca (bolsa de 7g)
1	1	2	Sauerteig-Extrakt (Beutel à 15g) Extrait de levain (sachet à 15g) Pane lievito-estratto (bustina da 15g) Sourdough extract (15g packet) Extracto de masa madre (bolsa de 15g)



4


Baguette
Baguette
Baguette
Baguette
Baguette

500 g	750 g	1000 g	
1.5 dl	1.8 dl	3 dl	Wasser Eau Aqua Water Agua
1	1	2	EL Sonnenblumenöl C. à S. de huile de tournesol Cucch. di olio di semi di girasole Tbsp. sunflower oil Cuch. de aceite de girasol
25 g	30 g	50 g	Weiche Butter Beurre mou Burro molle Soft butter Mantequilla blanda
1	1	1.5	TL Salz C. à C.de sel Cucchiaino di sale Teaspoon salt Cucharadita de sal
1	1	1	Prise Zucker Prise de sucre Pizzico di zucchero Pinch sugar Pizca de azúcar
225 g	300 g	500 g	Weissmehl gesiebt Farine blanche tamisée Farina di frumento setacciata White flour, sieved Harina blanca tamizada
½	½	1	Trockenhefe (Beutel à 7g) Levure déshydratée (sachet à 7g) Lievito in polvere (bustina di 7g) Dry yeast (7g packet) Levadura seca (bolsa de 7g)

5


Vollkornbrot
Pain complet
Pane integrale
Wholemeal bread
Pan integral

500 g	750 g	1000 g	
2.2 dl	2.7 dl	4.5 dl	Wasser Eau Aqua Water Agua
1	1	2	EL Sonnenblumenöl C. à S. de huile de tournesol Cucch. di olio di semi di girasole Tbsp. sunflower oil Cuch. de aceite de girasol
½	½	1	TL Salz C. à C.de sel Cucchiaino di sale Teaspoon salt Cucharadita de sal
1	1	1	Prise Zucker Prise de sucre Pizzico di zucchero Pinch sugar Pizca de azúcar
225 g	300 g	500 g	Vollkornmehl Farine intégrale Farina integrale Wholemeal flour Harina integral
75 g	90 g	150 g	Körnermischung Mélange de céréales Miscela di cereali Grain mixture Mezcla de granos
1	1	1.5	Trockenhefe (Beutel à 7g) Levure déshydratée (sachet à 7g) Lievito in polvere (bustina di 7g) Dry yeast (7g packet) Levadura seca (bolsa de 7g)



6


Weissbrot
Pain blanc
Pane bianco
White bread
Pan blanco

500 g	750 g	1000 g	
1.7 dl	2.1 dl	3.5 dl	Wasser Eau Aqua Water Agua
1	1	2	EL Sonnenblumenöl C. à S. de huile de tournesol Cucch. di olio di semi di girasole Tbsp. sunflower oil Cuch. de aceite de girasol
½	½	1	TL Salz C. à C.de sel Cucchiaino di sale Teaspoon salt Cucharadita de sal
1	1	1	Prise Zucker Prise de sucre Pizzico di zucchero Pinch sugar Pizca de azúcar
225 g	300 g	500 g	Weissmehl gesiebt Farine blanche tamisée Farina di frumento setacciata White flour, sieved Harina blanca tamizada
1	1	1	Trockenhefe (Beutel à 7g) Levure déshydratée (sachet à 7g) Lievito in polvere (bustina di 7g) Dry yeast (7g packet) Levadura seca (bolsa de 7g)

7


Ciabatta
Ciabatta
Ciabatta
Ciabatta
Ciabatta

500 g	750 g	1000 g	
1.8 dl	2.8 dl	3.8 dl	Wasser Eau Aqua Water Agua
1	1	1½	EL Olivenöl Huile d'olive Olio d'oliva Oil of olive Aceite de oliva
20 g	30 g	40 g	Salz Sel Sale Salt Sal
140 g	200 g	280 g	Halbweissmehl Farine mi-blanche Farina semibianca Half-white flour Harina semiblanca
140 g	200 g	280 g	Weissmehl Farine blanche Farina di frumento White flour Harina blanca
½	½	1	Trockenhefe (Beutel à 7g) Levure déshydratée (sachet à 7g) Lievito in polvere (bustina di 7g) Dry yeast (7g packet) Levadura seca (bolsa de 7g)



8



Dinkelbrot
Pain d'épeautre
Pane di farro
Spelt bread
Pan de espelta

500 g	750 g	1000 g	
1.9 dl	2.6 dl	3.9 dl	Wasser Eau Aqua Water Agua
1	1	2	EL Sonnenblumenöl C. à S. de huile de tournesol Cucch. di olio di semi di girasole Tbsp. sunflower oil Cuch. de aceite de girasol
½	½	1	TL Salz C. à C. de sel Cucchiaino di sale Teaspoon salt Cucharadita de sal
1	1	1	Prise Zucker Prise de sucre Pizzico di zucchero Pinch sugar Pizca de azúcar
150 g	200 g	300 g	Halbweissmehl Farine mi-blanche Farina semibianca Half-white flour Harina semiblanca
150 g	200 g	300 g	Dinkelmehl Farine d'épeautre Farina di farro Spelt flour Harina de espelta
1	1	1.5	Trockenhefe (Beutel à 7g) Levure déshydratée (sachet à 7g) Lievito in polvere (bustina di 7g) Dry yeast (7g packet) Levadura seca (bolsa de 7g)

9



Milchbrot
Pain au lait
Pane al latte
Milk bread
Pan de leche

500 g	750 g	1000 g	
1.3 dl	2 dl	2.6 dl	Vollmilch Lait entier Latte intero Whole milk Leche entera
1	1	1	Ei Oeuf Uovo Egg Huevo
30 g	45 g	65 g	Weiche Butter Beurre mou Burro molle Soft butter Mantequilla blanda
½	½	½	TL Salz C. à C. de sel Cucchiaino di sale Teaspoon salt Cucharadita de sal
260 g	390 g	520 g	Weissmehl gesiebt Farine blanche tamisée Farina di frumento setacciata White flour, sieved Harina blanca tamizada
½	½	½	Trockenhefe (Beutel à 7g) Levure déshydratée (sachet à 7g) Lievito in polvere (bustina di 7g) Dry yeast (7g packet) Levadura seca (bolsa de 7g)

i 15 Min. vor Programmende: Deckel öffnen, Brot mit Milch bepinseln.
15 min. avant la fin du programme: Ouvrir le couvercle, badigeonner le pain avec du lait.
15 min. prima della fine del programma: Aprire il coperchio e spennellare il pane con il latte.
15 mins before end of programme: Open lid and brush bread with milk.
15 minutos antes de finalizar el programa: Abrir la tapa, pintar el pan con leche.



10



Meraner-Cake
Meraner-Cake
Torta di Merano
Meran cake
Meraner-Cake

15 ml	Espresso Espresso Espresso Espresso	Ei Oeuf Uovo Egg Huevo
+		+
3		
120 g	Butter geschmolzen Beurre fondu Sciogliere il burro Melted butter Mantequilla derretida	
1	Prise Salz Prise de sel Pizzico di sale Pinch salt Pizca de sal	Zucker Sucre Zucchero Sugar Azúcar
+		+
120 g	Weissmehl Farine blanche Farina di frumento White flour Harina blanca	
120 g	Haselnüsse gemahlen Noisettes moulues Nocciole macinate Ground hazelnuts Avellanas trituradas	
1	Päckli Backpulver Paquet de levure Agente lievitante a panetti Packet of baking powder Paquete de levadura en polvo	
½	Prise Zimt gemahlen Pincée de cannelle moulue Pizzico di cannella macinata Pinch of ground cinnamon Pizca de canela en polvo	Schokoladenwürfeli Cubes de chocolat Cubetti di cioccolato Small cubes of chocolate Dados de chocolate
+		+
90 g		

11



Teig für Butterzopf
Pâte pour tresse au beurre
Impasto per treccia al burro
Dough for braided butter bread
Masa para trenza de mantequilla

3.2 dl	Milch (lauwarm) Lait (tiède) Latte (tiepida) Milk (lukewarm) Leche (tibia)	
1	Ei Oeuf Uovo Egg Huevo	
80 g	Weiche Butter Beurre mou Burro molle Soft butter Mantequilla blanda	
10 g	Salz Sel Sale Salt Sal	
15 g	Zucker Sucre Zucchero Sugar Azúcar	
600 g	Weissmehl gesiebt Farine blanche tamisée Farina di frumento setacciata White flour, sieved Harina blanca tamizada	
1	Trockenhefe (Beutel à 7g) Levure déshydratée (sachet à 7g) Lievito in polvere (bustina di 7g) Dry yeast (7g packet) Levadura seca (bolsa de 7g)	



13


Konfitüre
Confiture
Confettura
Jam
Confitura

600 g

Beeren (gewaschen, geschält, entkernt)
Baies (lavées, épluchées, épépinées)
Chicchi (lavati, pelate, senza noccioli)
Berries (washed, peeled, stoned)
Bayas (lavadas, peladas, sin semillas)

300 g

Gelierzucker
Sucre gélifiant
Zuccherio in gelatina
Preserving sugar
Azúcar gelatinizante

3

EL Zitronen-/Limettensaft
C. à S. de jus de citron/citron vert
Cucchiaio di succo di limone/lime
Tbsp. lemon/lime juice
Cucharada de zumo de limón/lima

I Früchte in Stücke schneiden und mit dem Stabmixer mixen. Keine nassen/tiefgefrorenen Früchte verwenden. Nicht zu grosse Menge verarbeiten.

Couper les fruits en morceaux et réduire en purée avec le mixeur-plongeur. Ne pas utiliser des fruits humides/surgelés. Ne pas transformer des quantités trop importantes.

Tagliare la frutta a pezzi e frullarla con il mixer a immersione. Non utilizzare frutta bagnata/congelata. Non preparare quantità troppo grandi.

Cut fruit into pieces and mix with hand-held mixer. Do not use damp/frozen fruit. Do not process very large amounts.

Cortar las frutas en trozos y mezclarlas con una batidora de mano. No utilizar frutas mojadas/congeladas. No procesar demasiada cantidad.

I Vorsicht: Marmelade/Konfitüre etc. wird sehr heiss – vor dem Umfüllen gut abkühlen lassen.

Attention: La marmelade/confiture etc. devient très chaude – laisser bien refroidir avant le transvasement.

Attenzione: la marmellata/confettura diventa bollente – lasciare raffreddare bene prima di travasare.

Caution: Marmalade/jam, etc. gets very hot – allow to cool well before filling into jars.

Precaución: La mermelada/confitura, etc. se calienta mucho, por lo que se debe dejar enfriar bien antes de trasvasarla.

15


Joghurt
Yaourt
Yogurt
Yoghurt
Yogur

1 l

Vollmilch
Lait entier
Latte intero
Whole milk
Leche entera

180 g

Vollmilch-Joghurt
Yaourt au lait entier
Yogurt di latte intero
Full-fat yoghurt
Yogur de leche entera

1

EL Zucker
C. à S. de sucre
Cucchiai di zucchero
Spoon sugar
Cucharada de azúcar

I Zutaten müssen Raumtemperatur haben, nicht direkt ab Kühlschrank verarbeiten.

Les ingrédients doivent être à la température ambiante, ne pas transformer des ingrédients qui sortent directement du réfrigérateur.

Gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente, non usarli appena torli da frigorifero.

Ingredients must be at room temperature, do not use directly from refrigerator.

Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente, no se deben procesar directamente desde el frigorífico.



16


Reiswein
Vin de riz
Vino di riso
Rice wine
Vino de arroz

1

500 g gewaschenen Reis und 650 ml Wasser einfüllen, Programm 17 wählen
Remplir 500 g du riz lavé et 650 ml d'eau, choisir le programme 17
Versare 500 g di riso lavato e 650 ml di acqua, selezionare il programma 17
Add 500 g washed rice and 650 ml water, select programme 17
Introducir 500 g del arroz lavado y 650 ml de agua, seleccionar el programa 17

2

Nach Programmende: Backform entnehmen und abkühlen lassen
Après la fin du programme: Retirer le moule à cuisson et laisser refroidir
Dopo la fine del programma: Togliere la forma di cottura e lasciare raffreddare
When programme ends: Remove bread pan and allow to cool
Tras finalizar el programa: Retirar el molde y dejar enfriar

3

5 g Trockenhefe und 200 ml Wasser einfüllen
Remplir 5 g de la levure déshydratée et 200 ml d'eau
Versare 5 g di lievito secco e 200 ml di acqua
Add 5 g dry yeast and 200 ml water
Introducir 5 g de levadura seca y 200 ml de agua

4

Umfüllen in luftdichten Tupperwarebehälter, eben streichen
Transvaser dans des boîtes tupperware, lisser
Travasare in contenitori ermetici Tupperware, pareggiare
Transfer to airtight Tupperware container, smoothen surface
Trasvasar a recipientes herméticos Tupperware y alisar

5

Geschlossener Tupperwarebehälter in gereinigte Backform stellen
Mettre la boîte tupperware fermée dans le moule nettoyé
Mettere il contenitore Tupperware chiuso nella forma di cottura pulita
Place closed Tupperware container into clean bread pan
Colocar el recipiente Tupperware cerrado en el molde limpio

6

Backform mit Tupperwarebehälter in Gerät einsetzen
Insérer le moule avec la boîte tupperware dans l'appareil
Inserire la forma di cottura con il contenitore Tupperware nell'apparecchio
Place bread pan with Tupperware container into appliance
Insertar el molde con el recipiente Tupperware en el aparato

7

Programm 16 wählen, Gärungszeit einstellen (24–48 Std.)
Choisir le programme 17, régler le temps de fermentation (24–48 heures)
Selezionare il programma 16, impostare il tempo di fermentazione (24–48 ore)
Select programme 16, set fermentation time (24–48 hrs.)
Selecionar el programa 16 y ajustar el tiempo de fermentación (24–48 horas)

17


Riz Pilav
Riz Pilaf
Riso Pilaf
Pilau Rice
Riz Pilaf

200 g

Parboiled Reis
Riz parboiled
Riso prebollito
Parboiled rice
Arroz vaporizado

350 ml

Bouillon kräftig (heiss)
Bouillon fort (chaud)
Brodo intenso (caldo)
Strong broth (hot)
Caldo fuerte (caliente)

1

Zwiebel gehackt
Oignon haché
Cipolla tritata
Chopped onion
Cebolla picada

1

Knoblauchzehe gepresst
Gousse d'ail pressée
Spicchi d'aglio schiacciati
Pressed clove of garlic
Diente de ajo chafado

2

EL Olivenöl
C. à S. d'huile d'olive
Cucchiaio di olio di oliva
Tbsp. olive oil
Cucharada de aceite de oliva

I Immer 1/3 Reis und 2/3 Flüssigkeit verwenden.
Utiliser toujours 1/3 de riz et 2/3 de liquide.
Utilizzare sempre 1/3 di riso e 2/3 di liquido.
Always use 1/3 rice to 2/3 liquid.
Utilizar siempre 1/3 de arroz y 2/3 de líquido.



Backtipps | Conseils de cuisson | Sugerimenti per la cottura | Baking tips | Consejos de cocción

■ Bei Gebrauch über 800 m ü. M. den Flüssigkeits- und Hefeanteil leicht anpassen.
Dans le cas d'une utilisation dans des régions situées à plus de 800 m au-dessus du niveau de la mer, adapter légèrement la quantité de liquide et de levure.
Per un uso oltre gli 800 ms lm adeguare la quantità di liquido e lievito.
When using more than 800 m above sea level, slightly adjust proportions of liquid and yeast.
Cuando se utiliza a más de 800 m sobre el nivel del mar, ajustar ligeramente la proporción de líquido y levadura.

Höhe [m ü. M.] Altitude [AMSL] Altezza [msl m] Height [masl] Altura [msnm]	Flüssigkeit Liquide Liquido Liquid Líquido	Hefe Levure Lievito Yeast Levadura
800	+ ca. 5 %	- ca. 10 %
1000	+ ca. 10 %	- ca. 15 %
1500	+ ca. 15 %	- ca. 20 %
2000	+ ca. 20 %	- ca. 25 %

■ Optimale Mehlmischung: 40 % Vollkorn- und 60 % Weissmehl. 1 gekochte, pürierte Kartoffel unter Mehl kneten, macht frisches Brot besser verträglich.
Mélange de farine optimal: 40 % de farine intégrale et 60 % de farine blanche. Incorporer à la farine 1 pomme de terre cuite réduite en purée, permet de mieux supporter le pain frais.
Miscela di farine ottimale: 40 % di farina integrale e 60 % di farina di frumento. Impastare 1 patata cotta, passata, sotto alla farina, rende il pane fresco più digeribile.
Ideal flour mixture: 40 % wholemeal and 60 % white flour. Knead 1 boiled, mashed potato into the flour, makes fresh bread more easily digestible.
Mezcla óptima de harina: 40 % harina integral y 60 % harina blanca. Amasar 1 patata hervida hecha puré con la harina, ya que mejora la digestión del pan fresco.

■ Dunklere Kruste: Zuckeranteil erhöhen oder Wasser durch Milch ersetzen.
Hellere/dünnere Kruste: Zuckeranteil bis 20 % reduzieren oder durch Honig ersetzen.
Croûte plus foncée: Augmenter la proportion de sucre ou remplacer l'eau par du lait.
Croûte plus pâle/fine: Réduire la proportion de sucre jusqu'à 20 % ou le remplacer par du miel.
Crosta più scura: aumentare la quantità di zucchero o sostituire l'acqua con il latte.
Crosta più chiara/più sottile: ridurre la quantità di zucchero fino al 20 % o sostituirlo con il miele.
For darker crust: Increase proportion of sugar or replace water with milk.
For paler/thinner crust: Reduce proportion of sugar by 20 % or replace with honey.
Corteza más oscura: Aumentar la proporción de azúcar o sustituir el agua por leche.
Corteza más clara/fina: Reducir la proporción de azúcar en hasta un 20 % o sustituirlo por miel.

■ Werden trockene Zutaten durch feuchte ersetzt (z.B. Rosinen statt Mandeln), Flüssigkeitsanteil anpassen. Je nach Mehlsorte ist die Wasserabsorption anders, daher Flüssigkeitsanteil immer entsprechend dem verwendeten Mehl anpassen.
Si des ingrédients secs sont remplacés par des ingrédients humides (par ex. des raisins secs au lieu d'amandes), adapter la quantité de liquide. L'absorption d'eau varie avec le type de farine. Par conséquent, toujours adapter la quantité de liquide au type de farine utilisé.
Se si usano ingredienti secchi al posto di quelli freschi (p.es. uva passa invece di mandorle), adattare la quantità di liquido. In base al tipo di farina, la proporzione di acqua cambia, pertanto adeguare sempre la percentuale di liquido alla farina utilizzata.
If dry ingredients are replaced with wet (e.g. raisins instead of almonds), adjust proportion of liquid. Water absorption differs according to the type of flour; therefore always adjust liquid proportionate to the flour used.
Si se sustituyen ingredientes secos por ingredientes húmedos (p. ej., pasas en lugar de almendras), ajustar la cantidad de líquido. En función del tipo de harina, la absorción del agua es diferente, por lo que la cantidad de líquido se debe ajustar siempre a la harina empleada.

■ Verwendung von Eiern: Eier in Messbecher aufschlagen, Flüssigkeit bis zur geforderten Menge zufügen.
Utilisation d'œufs: Casser les œufs et les verser dans un gobelet gradué, ajouter du liquide jusqu'à la quantité requise.
Utilizzo di uova: rompere le uova nel misurino, riempire con il liquido fino alla quantità necessaria.
When using eggs: Crack eggs into a measuring cup, add required amount of liquid.
Uso de huevos: Romper los huevos en el vaso medidor, añadir líquido hasta la cantidad necesaria.

■ Zugabe ganzer Getreidekörner: Körner über Nacht einweichen, Mehl- und Flüssigkeitsanteil entsprechend verringern.
Addition de grains de céréales entiers: Faire tremper les grains durant la nuit, réduire la quantité de farine et de liquide en conséquence.
Aggiunta di tutti i cereali: mettere a mollo i chicchi tutta la notte. Di conseguenza la quantità di farina e liquido va ridotta.
Adding whole grain kernels: Soak kernels overnight; reduce proportion of flour and liquid accordingly.
Añadir los granos de cereal enteros: Poner en remojo los cereales durante la noche y reducir la cantidad de harina y líquido correspondientemente.



Problem/Ursache | Problème/Cause | Problema/Causa | Problem/Cause | Problema/Causa

Gerät startet nicht
L'appareil ne démarre pas
L'apparecchio non parte
Appliance will not start
El aparato no se pone en marcha

Gerät eingesteckt? Einschaltverzögerung eingestellt?
Gerät/Netzkabel auf Beschädigung prüfen.
L'appareil est-il branché? La minuterie à retardement a-t-elle été réglée?
Vérifier l'appareil/le cordon d'alimentation quant aux endommagements.
Apparecchio collegato? Impostata l'accensione ritardata?
Verificare che non vi siano danni all'apparecchio/al cavo di rete.
Appliance plugged in? Delay timer set? Check appliance/power cable for damage.
¿El aparato está enchufado? ¿Se ha ajustado el retardo de activación?
Comprobar que el aparato/el cable de alimentación no presenten daños.

Ungewöhnliche Geräusche
Bruits inhabituels
Rumori indesiderati
Unusual noises
Ruidos inusuales

Backform korrekt eingerastet? Backreste in Backform?
Moule à cuisson correctement enclenché? Restes de cuisson dans le moule?
La forma di cottura è correttamente inserita? Ci sono residui di cottura?
Has bread pan clicked in correctly? Is there baking residue in the bread pan?
¿Molde correctamente encajado? ¿Restos de alimentos en el molde?

Ungewöhnliche Rauch-/Dampf-/
Geruchsbildung
Formation de fumée/de vapeur/
d'odeur inhabituelle
Formazione di fumo/vapore/odore sgradevole
Unusual development of smoke/steam/smell
Formación inusual de humo/vapor/olores

Gerät sofort ausstecken, abkühlen lassen. Gerät/Netzkabel auf Beschädigung prüfen.
Débrancher immédiatement l'appareil, laisser refroidir. Vérifier l'appareil/le cordon d'alimentation quant aux endommagements.
Scollegare subito l'apparecchio e farlo raffreddare. Verificare che non vi siano danni all'apparecchio/al cavo di rete.
Disconnect appliance immediately from power supply, allow to cool. Check appliance/power cable for damage.
Desenchufar el aparato de inmediato y dejarlo enfriar. Comprobar que el aparato/ el cable de alimentación no presenten daños.

Anzeige «EE0»
Affichage «EE0»
Visualizzazione di «EE0»
«EE0» shows in display
Indicación «EE0»

Zu niedrige Innentemperatur. Gerät an wärmerem Ort betreiben.
Température intérieure trop basse. Faire fonctionner l'appareil dans un endroit plus chaud.
Temperatura interna troppo bassa. Far funzionare l'apparecchio in un luogo più caldo.
Internal temperature too low. Operate appliance in warmer location.
Temperatura interior demasiado baja. Operar el aparato en un lugar más cálido.

Anzeige «EE1»
Affichage «EE1»
Visualizzazione di «EE1»
«EE1» shows in display
Indicación «EE1»

Zu hohe Innentemperatur. Deckel öffnen, 20 Min. abkühlen lassen.
Température intérieure excessive. Ouvrir le couvercle, laisser refroidir 20 min.
Per temperatura interna elevata. Coperchio aperto, si raffredda in 20 min.
Temperature inside too high. Open cover, allow to cool for 20 min.
Temperatura interior demasiado alta. Abrir la tapa y dejar enfriar durante 20 minutos.

Anzeige «EEE» oder «HHH»
Affichage «EEE» ou «HHH»
Visualizzazione di «EEE» o «HHH»
«EEE» ou «HHH» shows in display
Indicación «EEE» o «HHH»

Temperaturfühler defekt. Mit Servicestelle in Verbindung setzen.
Panne de la sonde de température. Contactez le service après-vente.
Difetto del regolatore di temperatura. Contattare il servizio assistenza.
Temperature sensor faulty. Contact service centre.
El sensor de temperatura está averiado. Contactar con el servicio de atención al cliente.



Backergebnis nicht zufriedenstellend | Résultat de cuisson n'est pas satisfaisant | Risultati di cottura non soddisfacenti | Baking results not satisfactory | Resultados de cocción no satisfactorios

Brot geht zu stark auf Le pain à trop levé Il pane lievita troppo Bread rises too much El pan sube demasiado	Zu viel Hefe/Mehl, zu wenig Salz? Trop de levure/de farine, trop peu de sel? Troppo lievito/farina, troppo poco sale? Too much yeast/flour, too little salt? ¿Demasiada levadura/harina, demasiada poca sal?
Brot geht nicht/zu wenig auf Le pain n'a pas levé/trop peu levé Il pane non lievita/lievita troppo poco Bread does not rise at all/enough El pano no sube/sube demasiado poco	– Keine/zu wenig Hefe? Hefe alt/mit Flüssigkeit in Kontakt gekommen? – Zu viel/zu wenig Flüssigkeit? Flüssigkeit zu heiss? Falsches/altes Mehl? – Pas/trop peu de levure? Levure trop vieille/a été en contact avec des liquides? – Trop/trop peu de liquide? Liquide trop chaud? Farine inadaptée/vieille? – Manca il lievito/troppo poco lievito? Lievito vecchio/entrato in contatto con un liquido? – Troppo/troppo poco liquido? Liquido troppo caldo? Farina sbagliata/vecchia? – No/too little yeast? Yeast too old/came in contact with liquid? – Too much/too little liquid? Liquid too hot? Wrong/stale flour? – ¿Levadura insuficiente/ausencia de levadura? ¿Levadura vieja/ha entrado en contacto con el líquido? – ¿Exceso de líquido/líquido insuficiente? ¿Líquido demasiado caliente? ¿Harina incorrecta/vieja?
Teig läuft über Backform Pâte a débordé le moule à cuisson L'impasto esce dalla forma di cottura Dough overflows from bread pan La masa sobresa del molde	– Wasserhärte zu niedrig? Zu viel Milch? – Zutatenmenge proportional verkleinern. – 1 EL erhitzte, flüssige Margarine über Mehl geben. – La dureté de l'eau est trop faible? Trop de lait? – Réduire la quantité d'ingrédients proportionnellement. – Verser 1 C. à S. de margarine liquide sur la farine. – Durezza dell'acqua troppo bassa? Troppo latte? – Ridurre proporzionalmente la quantità degli ingredienti. – Mettere 1 cucchiaino di margarina scaldata, liquida sulla farina. – Water hardness too low? Too much milk? – Reduce amount of ingredients proportionately. – Pour 1 tbsp. warmed liquid margarine over flour. – ¿Durezza del agua demasiado baja? ¿Demasiada leche? – Reducir la cantidad de ingredientes de forma proporcional. – Verter 1 cucharada de margarina líquida caliente por encima de la harina.
Schwere, klumpige Struktur Structure lourde, grumeleuse Struttura compatta, grumosa Heavy, lumpy consistency Estructura pesada, grumosa	Zutatenmenge korrekt? Altes/schlechtes Mehl? Quantité d'ingrédients correcte? Farine vieille/pourrie? La quantità degli ingredienti è corretta? Farina vecchia/scadente? Correct amount of ingredients? Stale/spoiled flour? ¿Cantidad correcta de ingredientes? ¿Harina vieja/errónea?
Offene, grobe oder löchrige Struktur Structure ouverte, grossière ou à trous Struttura aperta, grezza o che presenta fori Open, rough or porous consistency Estructura abierta, áspera o agujereada	Zu viel/zu warme Flüssigkeit? Kein Salz? Trop liquide/liquide trop chaud? Pas de sel? Troppo liquido/liquido troppo caldo? Manca il sale? Too much liquid/liquid too warm? No salt? ¿Demasiado líquido/líquido demasiado caliente? ¿Ausencia de sal?
Brotscheiben ungleichmäßig/klumpig Tranches de pain irrégulières/grumeleuses Fette di pane non uniformi/grumose Irregular/lumpy slices of bread Rebanadas de pan desiguales/grumosas	Brot nicht ausreichend abgekühlt. Pain n'a pas assez refroidi. Pane non raffreddato a sufficienza. Bread had not cooled sufficiently. El pan no se ha enfriado suficientemente.



Backergebnis nicht zufriedenstellend | Résultat de cuisson n'est pas satisfaisant | Risultati di cottura non soddisfacenti | Baking results not satisfactory | Resultados de cocción no satisfactorios

Brot ist zusammengefallen Le pain s'est affaissé Il pane è sgonfio Bread has collapsed El pan se ha hundido	– Maximales Zutatengewicht überschritten? – Zu warmes Wasser? (Beschleunigt Gärvorgang) – Kein Salz? Zu wenig Zucker? Zu viel Flüssigkeit? – Poids d'ingrédients max. dépassé? – Eau trop chaude? (Accélère la fermentation) – Pas de sel? Trop peu de sucre? Trop de liquides? – Peso massimo degli ingredienti superato? – Acqua troppo calda? (accelera il processo di lievitazione) – Manca il sale? Troppo poco zucchero? Troppo liquido? – Maximum weight of ingredients exceeded? – Water too warm? (Accelerates fermentation process) – No salt? Too little sugar? Too much liquid? – ¿Se ha excedido el peso máximo de los ingredientes? – ¿Agua demasiado caliente? (Acelera el proceso de fermentación) – ¿Ausencia de sal? ¿Demasiado poco azúcar? ¿Demasiado líquido?
Brot in der Mitte nicht durchgebacken Pain n'est pas entièrement cuit au milieu Pane non cotto al centro Bread not baked through in the middle El pan no está cocido en el medio	– Zu viel/zu wenig Flüssigkeit? – Hohe Feuchtigkeit/Rezepte mit feuchten Zutaten (z.B. Joghurt) – Trop/trop peu de liquide? – Humidité élevée/recettes avec des ingrédients humides (par ex. yaourt)? – Troppo/troppo poco liquido? – Elevata umidità/Ricetta con ingredienti umidi (p.es. yogurt)? – Too much/too little liquid? – High moisture/recipes with wet ingredients (e.g. yoghurt)? – ¿Exceso de líquido/líquido insuficiente? – ¿Humedad elevada/recepta con ingredientes húmedos (p. ej., yogurt)?
Pilzartige, nicht gebackene Oberfläche Surface à l'aspect champignon, non cuite Superficie a fungo, non cotta Mushroom-shaped, unbaked surface Superficie no cocida, en forma de seta	– Brotvolumen grösser als Form? – Zu viel Mehl/Hefe/Zucker? Zu wenig Salz? Süsses Zutaten zusätzlich zu Zucker? – Volume du pain plus grand que le moule? – Trop de farine/levure/sucre? Trop peu de sel? Ingrédients sucrés en plus du sucre? – Volume del pane maggiore della forma? – Troppa farina/lievito/zucchero? Troppo poco sale? Altri ingredienti dolci oltre allo zucchero? – Volume of bread larger than pan? – Too much flour/yeast/sugar? Too little salt? Sweet ingredients in addition to sugar? – ¿El volumen del pan es mayor que el molde? – ¿Demasiada harina/levadura/azúcar? ¿Demasiada poca sal? ¿Ingredientes dulces además del azúcar?
Brot schmeckt nach Hefe Pain a un goût de levure Il pane sa di lievito Bread tastes of yeast El pan sabe a levadura	– Zucker (wenn vorhanden) reduzieren. – 1,5 – 2 EL Brantweinessig zum Wasser mischen. – Wasser durch Buttermilch/Kefir ersetzen. – Réduire le sucre (s'il y en a). – Mélanger 1,5 – 2 C. à S. de vinaigre d'alcool à l'eau. – Remplacer l'eau par babeurre/kefir. – Ridurre lo zucchero (se presente). – Mescolare 1,5 – 2 cucchiaini di aceto di acquavite all'acqua. – Sostituire l'acqua con latticello/kefir. – Reduce sugar (if included). – Add 1,5 – 2 tbsp. brandy vinegar to water. – Replace water with buttermilk/kefir. – Reducir el azúcar (si es uno de los ingredientes). – Mezclar 1,5 – 2 cucharadas de vinagre de aguardiente con el agua. – Sustituir el agua por suero de leche/kefir.



**Garantie-Hinweis | Informations de garantie | Dichiriazione di garanzia |
Warranty information | Garantía – Nota**

DE Für dieses Gerät leisten wir Ihnen 5 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Die Garantieleistung besteht im Ersatz oder in der Reparatur eines Gerätes mit Material- oder Fabrikationsfehlern. Ein Austausch auf ein neues Gerät oder die Rücknahme mit Rückerstattung des Kaufbetrages ist nicht möglich. Von den Garantieleistungen ausgeschlossen sind normale Abnutzung, gewerblicher Gebrauch, Änderung des Originalzustandes, Reinigungsarbeiten, Folgen unsachgemäßer Behandlung oder Beschädigung durch den Käufer oder Drittpersonen, Schäden, die auf äussere Umstände zurückführen oder die durch Batterien verursacht werden. Die Garantieleistung setzt voraus, dass das schadhafte Gerät mit der von der Verkaufsstelle datierten und unterzeichneten Garantiekarte oder mit der Kaufquittung auf Kosten des Käufers eingesandt wird.

FR Pour cet appareil, nous accordons une garantie de 5 ans à compter de la date d'achat. La prestation de garantie couvre le remplacement ou la réparation d'un appareil présentant des défauts de matériel ou de fabrication. Tout échange contre un appareil neuf ou reprise avec remboursement est impossible. Sont exclus des prestations de garantie l'usure normale, l'utilisation à des fins commerciales, la modification de l'état d'origine, les opérations de nettoyage, les conséquences d'une utilisation impropre ou un endommagement par l'acheteur ou des tiers, les dommages provoqués par des circonstances extérieures ou occasionnés par des piles. La prestation de garantie nécessite que l'appareil défectueux soit retourné aux frais de l'acheteur, accompagné du bon de garantie daté et signé par le point de vente ou de la preuve d'achat.

IT Questo apparecchio è provvisto di una garanzia di 5 anni a partire dalla data di acquisto. La garanzia include la sostituzione oppure la riparazione di un apparecchio con difetti di materiale o di fabbricazione. Sono escluse a sostituzione con un nuovo apparecchio oppure la restituzione con rimborso dell'importo d'acquisto. La garanzia è esclusa in caso di normale usura, uso commerciale, modifica dello stato originale, lavori di pulizia, conseguenze derivanti da un utilizzo inappropriato oppure danni provocati dall'acquirente o da terze persone, danni da ricondurre ad eventi esterni o arrecati da batterie. La garanzia presuppone che le spese di spedizione dell'apparecchio danneggiato insieme al certificato di garanzia firmato e datato dal punto vendita oppure insieme alla ricevuta d'acquisto siano a carico dell'acquirente.

EN With this appliance you get a 5 year guarantee starting from the date of purchase. Under the guarantee, in the case of material or manufacturing defects, the appliance will be replaced or repaired. Replacement with a new appliance or money back return is not possible. Excluded from the guarantee is normal wear and tare, commercial use, alterations to the appliance as purchased, cleaning activities, consequences of improper use or damage by the purchaser or a third person, damage, that can be attributed to external circumstances or caused by the batteries. The guarantee requires that the faulty appliance be returned at the purchaser's expense along with the retail outlets dated and signed guarantee card or a sales receipt.

ES Para este aparato le ofrecemos 5 años de garantía a partir de la fecha de compra. La prestación de garantía consiste en la sustitución o reparación de un aparato con errores de material o fabricación. El cambio por un aparato nuevo o la devolución con reembolso del importe de la compra no son posibles. Quedan excluidos de la prestación de garantía los casos siguientes: desgaste normal, uso comercial, modificación del estado original, trabajos de limpieza, consecuencias de un manejo inadecuado o daños por parte del comprador o terceros, daños atribuibles a circunstancias externas o provocados por las pilas. La prestación de garantía requiere que el aparato dañado sea remitido a portes pagados por el comprador con la tarjeta de garantía fechada y firmada por el establecimiento de venta o con el recibo de compra.



In Übereinstimmung mit den Europäischen Richtlinien für Sicherheit und EMV.
Conforme aux Directives européennes en matière de sécurité et de CEM.
In conformità alle Direttive Europee per la Sicurezza e EMC.
In accordance with the European guidelines for safety and EMC.
Cumplimiento de las directivas europeas de seguridad y compatibilidad electromagnética.

Änderungen in Design, Ausstattung, technische Daten sowie Irrtümer behalten wir uns vor.
Sous réserve d'erreurs ou de modifications dans le design, l'équipement et la fiche technique.
Ci riserviamo il diritto di modifiche nel design, equipaggiamento e dati tecnici nonché di eventuali errori.
We reserve the right to make changes in design, equipment, technical data as well as errors.
Nos reservamos el derecho a realizar modificaciones en el diseño, el equipamiento, los datos técnicos, así como eventuales errores u omisiones.

© Refined/protected by «ergonomic communication®» – Ergocomprendere AG
Unauthorized use/copying is liable to punishment.

Garantieschein 5 Jahre Garantie | Bulletin de garantie 5 années de garantie | Garanzia 5 anni di garanzia |
Guarantee 5 years warranty | Certificado de garantía 5 años de garantía



Modell/Erzeugnis Modèle/Produit Modello/Prodotto Model/Product Modelo/Producto	
Seriennummer Numéro de série Numero di serie Serial number Número de serie	
Verkäuferfirma Firme Ditta Company Empresa vendedora	
Verkäufer Vendeur Venditore Sales assistant Vendedor	
Verkaufs-/Lieferdatum Date de vente/livraison Data di vendita/consegna Sales/delivery date Fecha de venta/entrega	
Stempel Timbre Timbro Stamp Sello	
Käufer Acheteur Aquirente Customer Comprador	



CH Trisa Electronics AG
Kantonsstrasse 121
CH-6234 Triengen
info@trisaelectronics.ch
+41 41 933 00 30

DE HKS
Satellitentechnik Vertriebs GmbH
Graf von Stauffenbergstrasse 8
D-63150 Heusenstamm
HKS-GmbH@T-online.de
+49 (6104) 5920

AT Franz Holzbauer
Service GmbH
Unterhaus 33
A-2851 Krumbach
service@trisaelectronics.at
+43 (2647) 4304070