



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
- 25 vordefinierte Programme
25 programmes pré-réglés
25 programmi predefiniti
25 predefined programs
25 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 yogurt

Art. 7770.75



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	32
	Backtipps Conseils de cuisson Sugerimenti per la cottura Baking tips Consejos de cocción	34
	Problem/Ursache Problème/Cause Problema/Causa Problem/Cause Problema/Causa	35
	Backergebnis nicht zufriedenstellend Résultat de cuisson n'est pas satisfaisa Risultati di cottura non soddisfacenti Baking results not satisfactory Resultados de cocción no satisfactorios	36
	Garantie-Hinweis Conseils concernant de garantie Dichiriazione de garanzia Guarantee Garantía - Nota	38



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.

Veillez 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. Veillez 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

550 W	1.00 m	1 kg	ca. 6.3 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



- 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.



- 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 Schadstellen 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!



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/anschliessen.

- 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.

- Metallfolien dürfen nicht im Gerät eingesetzt werden. Kurzschlussgefahr!

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



- 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.



- 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/laisser 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!



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.
- Les feuilles métalliques ne doivent pas être utilisées dans l'appareil. Danger de court-circuit!

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



• 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. Spegnerne 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.



• 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 trasportate 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!



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.
- Le lamine di metallo non devono essere utilizzate nel dispositivo. Pericolo di corto circuito!

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



- 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.



- 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!



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.
- Metal foils must not be used in the device. Danger of short-circuiting!

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



- 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.



- 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!



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 caliente 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.
- No se deben utilizar láminas de metal en el dispositivo. ¡Peligro de cortocircuito!

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.



Programmübersicht
Aperçu des programmes
Descrizione generale del programma
Programme overview
Resumen de programas

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.

Handgriff
Poignée
Impugnatura
Handle
Mango



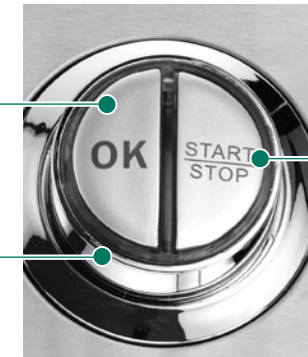
Haken
Crochet
Gancio
Hook
Gancho

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

Bestätigen
Confirmer
Conferma
Confirm
Confirmar

Programm
Programme
Programma
Program
Programa



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

Teelöffel
Cuillère à café
Cucchiaino
Teaspoon
Cucharadita



gehäuft
bombé
colmo
heaped
colmada



gestrichen
ras
raso
level
rasa

Esslöffel
Cuillère à soupe
Cucchiari
Dessert spoon
Cucharada



Messlöffel
Cuilleron doseur
Cucchiaino misurino
Measuring spoon
Cuchara medidora



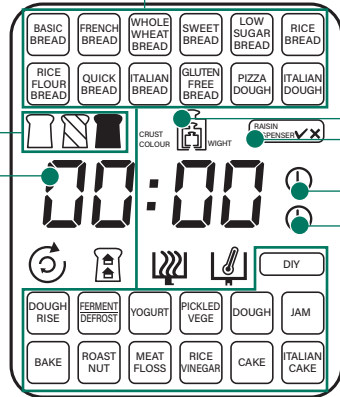
Geräteübersicht | Description de l'appareil | Descrizione dell'apparecchio | Appliance description | Visión general del aparato

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

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



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

Dispenser
Distributeur
Dispenser
Dispenser
Dispensador

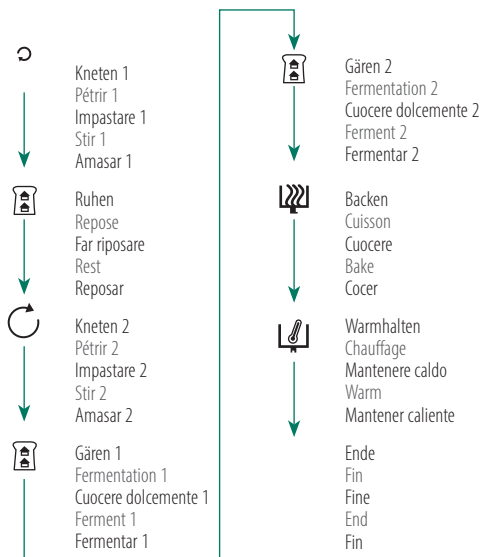
Zubereitungszeit
Temps de préparation
Tempo di preparazione
Preparation time
Tiempo de preparación

Einschaltverzögerung
Minuterie à retardement
L'accensione ritardata
Delay timer
Retardo de activación

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

i Symbol des aktuellen Programmstatus blinkt
Le symbole de l'état actuel du programme clignote
Il simbolo dello stato del programma attuale lampeggia
The symbol stating current programme status is blinking
El símbolo 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

<p>1</p> <p>Reinigen Nettoyer Pulire Clean Limpiar</p>			<p>Reinigen → S. 23 Nettoyer → p. 23 Pulizia → p. 23 Clean → p. 23 Limpiar → Pág. 23</p>		
<p>Dispenser entnehmen Retirer le distributeur Togliere il dispenser Remove dispenser Retirar el dispensador</p>	<p>Backform entnehmen Retirer le moule à cuisson Togliere la forma di cottura Remove bread pan Retirar el molde</p>	<p>2</p> <p>Vorbereiten Préparer Preparare Prepare Preparar</p>			
<p>Knehtaken einsetzen Insérer les pétrins Inserire i ganci per impastare Insert dough hook Insertar el gancho para amasar</p>	<p>Backform einsetzen, einrasten Insérer le moule, encliqueter Inserire la forma di cottura, ingranare Insert bread pan, click into position Colocar el molde y encajar</p>	<p>3</p> <p>Aufheizen Nettoyer Scaldare Heating up Calentar</p>			
<p>Programm 25 wählen Sélectionner le programme 25 Selezionare il programma 25 Select programme 25 Seleccionar el programa 25</p>	<p>Starten Démarrer Avviare Start Iniciar</p>	<p>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 e 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!</p>	<p>Funktion beenden Terminer la fonction Terminare la funzione Stop function Finalizar la función</p>	<p>4</p> <p>Reinigen Nettoyer Pulire Clean Limpiar</p>	<p>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</p>



Wichtige Hinweise | Remarques importantes | Indicazioni importanti | Important advice | Indicaciones importantes

Einfüllreihenfolge Zutaten:

Ordre pour ajouter les ingrédients:

Sequenza di aggiunta degli ingredienti:

Order of ingredients:

Orden de introducción de los ingredientes:

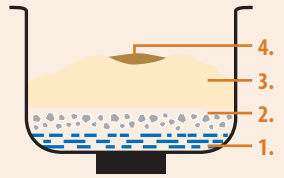
I Hefe nicht mit Flüssigkeiten in Berührung bringen – kleine Mulde in Mehl bilden. Ausschließlich Trockenhefe verwenden (Ablaufdatum beachten)!

Ne pas laisser entrer la levure en contact avec des liquides – faire un petit puits dans la farine. Utiliser exclusivement de la levure déshydratée (vérifier la date limite)!

Non mettere il lievito a contatto con liquidi – può formarsi un piccolo avvallamento nella farina. Utilizzare esclusivamente lievito in polvere (controllare la data di scadenza)!

Do not allow yeast to come in contact with liquid – make a small well in the flour. Only use dry yeast (note best before date)!

La levadura no debe entrar en contacto con líquidos. Formar un pequeño hueco en la harina. ¡Utilizar exclusivamente levadura seca (observar la fecha de caducidad)!



- | | | | |
|---|---|---|--|
| 1. Flüssigkeiten
Liquides
Liquidi
Liquids
Líquidos | 2. Zucker/Salz
Sucre/sel
Zucchero/sale
Sugar/salt
Azúcar/sal | 3. Mehl
Farine
Farina
Flour
Harina | 4. Hefe
Levure
Lievito
Yeast
Levadura |
|---|---|---|--|

Alle Zutaten/Flüssigkeiten müssen Raumtemperatur haben. Bei Backmischungen immer die Herstellerhinweise beachten.

Tous les ingrédients/liquides doivent être à température ambiante. Pour les préparations pour pain toujours observer les instructions du fabricant. Tutti gli ingredienti/liquidi devono essere a temperatura ambiente. Per i preparati, controllare sempre le indicazioni del produttore.

All ingredients/liquids must be at room temperature. When using bread mixes, always follow the manufacturer's instructions.

Todos los ingredientes/líquidos deben estar a temperatura ambiente. En las mezclas para hornear, seguir siempre las instrucciones del fabricante.

Zutatenreste an Backform/Gerät entfernen! Deckel während Zubereitung nie öffnen – Brot kann sonst zusammenfallen.

Enlever des restes d'ingrédients sur le moule/l'appareil ! Ne jamais ouvrir le couvercle pendant la préparation – sinon le pain risque de s'affaisser.

Togliere il residuo degli ingredienti dalla forma di cottura/dall'apparecchio! Non aprire il coperchio durante la preparazione – altrimenti il pane si sgonfia.

Clean off all food spills from bread pan/appliance! Never open lid during preparation – otherwise dough can collapse.

¡Eliminar los restos de ingredientes del molde/aparato! Nunca abrir la tapa durante la preparación, ya que de lo contrario el pan puede hundirse.

Maximales Zutatengewicht von 1000 g nie überschreiten (auch bei Backmischungen).

Le poids maximal des ingrédients de 1000 g ne doit jamais être dépassé (aussi pour les préparations pour pain).

Non superare il peso massimo degli ingredienti di 1000 g (anche con i preparati).

Never exceed maximum ingredient weight of 1,000 g (even with bread mixes).

Nunca debe excederse el peso máximo de los ingredientes de 1.000 g (incluso en mezclas para hornear).

Knethaken vor der Zubereitung mit Speisefett einreiben – vereinfacht das Herauslösen.

Enduire les pétrins de graisse comestible avant la préparation – simplifie leur retrait.

Prima della preparazione, spalmare i ganci per impastare con grasso alimentare – così è più facile toglierli.

Rub dough hook with cooking oil before starting preparation – makes removal easier.

Antes de la preparación, untar el gancho para amasar con grasa alimenticia, ya que facilita la extracción.

Ergebnis hängt von verschiedenen Faktoren/Umwelteinflüssen ab. Rezepte müssen daher u.U. angepasst werden.

Résultat dépend de différents facteurs/conditions ambiantes. Il faudra par conséquent adapter les recettes le cas échéant.

Il risultato dipende da diversi fattori/influssi ambientali. Pertanto le ricette devono essere eventualmente adatte.

Result depends on various factors/environmental effects. Therefore recipes may need to be adjusted.

El resultado depende de diferentes factores/influencias ambientales. Por consiguiente, las recetas se deben ajustar.



Einschaltverzögerung | Minuterie à retardement | Accensione ritardata | Delay timer | Retardo de activación

I Zubereitungszeit kann bis max. 13 Std. verlängert/verzögert werden (nur bei Programmen 1–10 und 25 möglich). Nicht geeignet bei Verwendung verderblicher Zutaten (Eier etc.)! Hefe mit ein wenig Mehl bedecken, um optimale Aktivität zu sichern.

Le temps de préparation peut être allongé/retardé de 13 heures au max. (uniquement possible pour les programmes 1–10 et 25). Ne pas approprié pour l'utilisation d'ingrédients périssables (œufs etc.)! Recouvrir la levure avec un peu de farine afin d'assurer une activité optimale.

Il tempo di preparazione può essere prolungato/ritardato fino a un massimo di 13 ore (solo con i programmi 1–10 e 25). Non indicato per ingredienti deperibili (uova ecc.)! Coprire il lievito con un po' di farina, per garantire un'attività ottimale.

Preparation time can be extended/delayed by up to a max. of 13 hrs. (only works with programmes 1–10 and 25). Not suitable for use with perishable ingredients (eggs, etc.)! Cover yeast with a little flour to ensure optimum activity.

El tiempo de preparación se puede prolongar/retardar hasta como máximo 13 horas (solo es posible en los programas 1–10 y 25). ¡No es adecuado para el uso de ingredientes perecederos (huevos, etc.)! Cubrir la levadura con un poco de harina para garantizar una actividad óptima.

Vorgehen:
Procédure:
Procedimento:
Method:
Procedimiento:

Beispiel:
Exemple:
Esempio:
Example:
Ejemplo:

1. Wann soll mein Brot fertig sein?
Quand est-ce que mon pain doit être prêt?
Quando sarà pronto il mio pane?
What time should my bread be ready?
¿Cuándo estará listo mi pan?

Zum Frühstück um 7.30 Uhr.
Pour le petit déjeuner à 7h30.
Per colazione alle 7.30.
For breakfast at 7:30 am.
Para el desayuno, a las 7.30 horas.

2. Wann starte ich die Zubereitung?
Quand est-ce que je démarre la préparation?
Quando inizio la preparazione?
What time should I start preparation?
¿Cuándo comienzo la preparación?

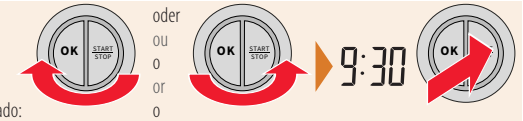
Bevor ich zu Bett gehe um 22.00 Uhr.
Avant de me coucher à 22 h.
Prima che vada a dormire alle 22.00.
Before I go to bed at 10:00 pm.
Antes de ir a la cama a las 22.00 horas.

3. Zeitdifferenz zwischen Zubereitungsstart und gewünschtem Ende berechnen:
Calculer la différence de temps entre le démarrage de la préparation et la fin souhaitée:
Calcolare la differenza di tempo fra avvio della preparazione e fine desiderata:
Calculate time difference between start of preparation and desired finishing time:
Calcular la diferencia de tiempo entre el inicio de la preparación y el fin deseado:

Zubereitungsstart Démarrage de la préparation Avvio della preparazione Start of preparation Inicio de la preparación	Gewünschtes Ende Fin souhaitée Fine desiderata Desired finishing time Fin deseado
--	---



4. Zubereitungszeit auf berechnete Zeit verlängern:
Allonger le temps de préparation sur le temps calculé:
Prolungare il tempo di preparazione al tempo calcolato:
Extend preparation time to calculated time:
Prolongar el tiempo de preparación según el tiempo calculado:





Gebrauchen | Utiliser | Uso | Use | Uso

Vorbereitung | Préparation | Preparazione | Preparation | Preparación

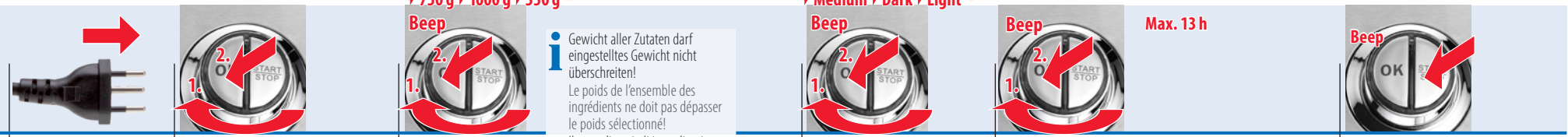


Auf ebener Unterlage aufstellen Installer sur un sol plat Collocare su una base piana Place on a flat surface Colocar sobre una superficie plana	Deckel öffnen Ouvrir le couvercle Aprire il coperchio Open lid Abrir la tapa	Backform entnehmen Retirer le moule à cuisson Togliere la forma di cottura Remove 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

Zubereitung | Préparation | Preparazione | Prepare | Preparación



Einstecken Enficher Collegare Plug in Enchufar	Programm wählen → S. 24 Choisir un programme → p. 24 Selezionare il programma → p. 24 Select program → p. 24 Seleccionar el programa → Pág. 24	Füllgewicht wählen Sélectionner le poids de remplissage Selezionare il peso totale Select fill weight Seleccionar el peso de llenado	i 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!	Bräunungsgrad wählen Sélectionner le dorage Selezionare il grado di doratura Select degree of browning Seleccionar el grado de tostado	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	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



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)	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
--	---	---	--	--	--	--

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:

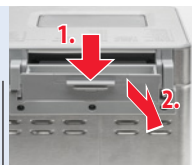




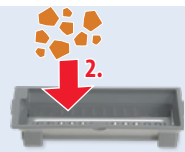
Gebrauch mit Dispenser | Utilisation avec distributeur | Funzionamento con il dispenser | Use with dispenser | Uso con dispensador

Einfüllen | Remplir | Riempire | Add | Introducir

1



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

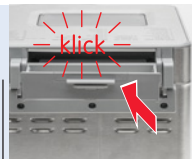


Zutaten einfüllen
Remplir les ingrédients
Aggiungere gli ingredienti
Add the ingredients
Añadir los ingredientes

i Dispenser nie überfüllen, immer angegebene Rezeptmenge beachten!
Ne jamais suremplir 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

2

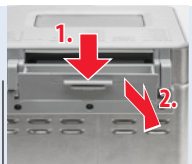


Weiter bei Kapitel «Gebrauchen»
Continuer au chapitre «Utiliser»
Più avanti nel capitolo «Uso»
Go to «Use» chapter
Continuar con el capítulo «Uso»

Dispenser einsetzen: einfahren und einrasten
Insérer le distributeur : l'introduire et l'enclencher
Inserirlo il dispenser: ritrarre e far scattare in posizione
Insert dispenser: slot in and click into place
Insertar el dispensador: introducir y encajar

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

3



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

i Dispenser wird automatisch zum korrekten Zeitpunkt geöffnet und die Zutaten eingeworfen (nur bei Programmen 1–10)
Le distributeur est ouvert automatiquement au bon moment et les ingrédients sont ajoutés (uniquement dans les programmes 1–10)
Il dispenser viene aperto automaticamente al momento opportuno e vengono versati gli ingredienti (solo con i programmi 1–10)
Dispenser will open automatically at the correct time and drop in the ingredients (only in programmes 1–10)
El dispensador se abre automáticamente en el momento correcto y se introducen los ingredientes (solo en los programas 1–10)



Reinigung | Nettoyage | Pulizia | Cleaning | Limpieza

! Vor dem Reinigen immer den Netzstecker ausstecken und das Gerät abkühlen lassen. Keine Metallteile, harte Gegenstände oder scheuernde Reinigungsmittel verwenden. Knethaken 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 detersivi 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 dishwater, 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 contenute acidi.
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 trockenes 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.



Optionales Zubehör | Accessoires en option | Accessori opzionali | Optional accessories | Accesorios opcionales



7770.9800






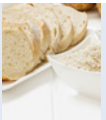

Backform
Moule à cuisson
Forma di cottura
Baking mould
Molde



7770.9801

Knethaken
Mélangeur
Frusta per impasto
Kneading hook
Gancho para amasar

Memory-Funktion: Nach Stromunterbruch (bis max. 10 Min.) wird Programm automatisch neu gestartet oder zu Ende geführt.
Fonction mémoire: Après une coupure de courant (jusqu'à 10 min. max.), le programme est automatiquement redémarré ou terminé.
Funzione memoria: dopo un'interruzione della corrente (fino a un massimo di 10 min.) il programma si riavvia o termina automaticamente.
Memory function: After power outage (up to 10 mins. max.) programme automatically restarts or runs to the end.
Función de memoria: Después de una interrupción del suministro eléctrica (hasta un máx. de 10 minutos), el programa se reinicia o se apaga automáticamente.

BASIC BREAD		Grundprogramm für normale Brote Programme de base pour le pain normal Programma base per pane normale Basic program for normal breads Programa básico para panes normales
FRENCH BREAD		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
WHOLE WHEAT BREAD		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
SWEET BREAD		Süsse Brote, wenig Kruste / Pantone, mit Trockenfrüchten, Säften, Schokolade oder zusätzlichem Zucker Pains doux, petite croûte / pantone, avec des fruits secs, jus de fruits, chocolat ou sucre supplémentaire Pane dolce, piccola crosta / pantone, con frutta secca, succo, cioccolato o aggiunta di zucchero Sweet bread, little crust / pantone, with dried fruit, juice, chocolate or additional sugar Panes dulces, pequeña corteza / pantone, con frutos secos, zumos, chocolate o azúcar añadido
LOW SUGAR BREAD		Brote ohne Zucker Pains sans sucre Pane senza zucchero Sugar-free bread Panes sin azúcar
RICE BREAD		Zur Herstellung von mehlosem Reisbrot (ist glutenfrei, innen köstlich feucht und knusprig) Pour la fabrication de pain au riz sans farine (pain sans gluten, agréablement moelleux à l'intérieur, et croustillant) Per fare il pane di riso senza farina (senza glutine, deliziosamente umido all'interno e croccante) For making rice bread with no flour (it is gluten-free, deliciously moist inside, and crusty) Para la preparación de pan de arroz sin harina (sin gluten, deliciosamente esponjoso por dentro y crujiente)
RICE FLOUR BREAD		Gleiche Grösse wie Grundbrot, besserer Geschmack (als glutenfreie Brotalternative geeignet) De même taille que du pain basique mais meilleur au goût (constitue une bonne alternative en tant que pain sans gluten) Stesse dimensioni del pane normale, gusto migliore (adatto come alternativa al pane senza glutine) Similar in size to basic bread, better taste (suitable as a gluten-free bread alternative) Mismo tamaño que el pan básico, mejor sabor (alternativa adecuada de pan sin gluten)

	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. 13 Std. Minuterie à retardement 13 h max. Accensione ritardata max. 13 ore Time delay of 13 hrs. max. Retardo de activación máx. 13 horas	
500 g = 2:42 750 g = 2:54 1000 g = 3:07	✓	✓	✓	
500 g = 3:18 750 g = 3:20 1000 g = 3:33	✓	✓	✓	
500 g = 3:31 750 g = 3:35 1000 g = 3:50	✓	✓	✓	
500 g = 2:55 750 g = 3:00 1000 g = 3:07	✓	✓	✓	
500 g = 3:04 750 g = 3:08 1000 g = 3:19	✓	✓	✓	
500 g = 3:18 750 g = 3:23 1000 g = 3:33	✓	✓	✓	
500 g = 3:21 750 g = 3:26 1000 g = 3:28	✓	✓	✓	



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

QUICK BREAD



Brote ohne «schwere» Zutaten (kräftige Mehlsorten, kleinere Brote mit einer dichten Textur, Fertigbackmischungen).
 Pains sans ingrédients «lourds» (farines fortes, pains plus petits et dont la texture est compacte, mélange à pâtisserie).
 Pane senza ingredienti «pesanti» (tipi di farine sostanziose, panini più piccoli con una consistenza densa, miscele da forno).
 Bread without «heavy» ingredients (strong types of flour, smaller loaves with a dense texture, baking mix).
 Panes sin ingredientes «pesados» (tipos de harina fuertes, panes más pequeños con una textura densa, mezclas para hornear).

ITALIAN BREAD



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

GLUTEN FREE BREAD



Brote aus glutenfreiem Mehl, geeignet für Menschen mit Glutenunverträglichkeit
 Pains à base de farine sans gluten – pour les personnes ne supportant pas le gluten
 Pane di farina senza glutine, adatto a persone con intolleranza al glutine
 Loaves made with gluten-free flour, suitable for people with gluten intolerance
 Panes de harina sin gluten, adecuados para personas con intolerancia al gluten

PIZZA DOUGH



Knetprogramm für Teig zum Formen Pizza
 Programme de pétrissage pour pâte pour des pizzas
 Programma di impasto per realizzare della pizza
 Kneading programme for dough to shape pizza
 Programa de amasado para la masa para moldear pizza

ITALIAN DOUGH



Für Desserts, Zopf, Dampfnudeln, Berliner, Grittibenzen
 Pour des desserts, tresse au beurre, «Dampfnudeln», «Berliner», «Grittibenzen»
 Per i dolci, Treccia di burro, «Dampfnudeln», «Berliner», «Grittibenzen»
 For desserts, Butter plait, «Dampfnudeln», «Berliner», «Grittibenzen»
 Para postres, Trena de mantequilla, «Dampfnudeln», «Berliner», «Grittibenzen»

DOUGH RISE



Knetprogramm zum Kneten und Gären von Teigen
 Programme de pétrissage pour pétrir la pâte et la faire lever
 Programma di impasto per impastare e far lievitare l'impasto
 Kneading programme for kneading and fermenting doughs
 Programa de amasado para amasar y fermentar masas

FERMENT DEFROST



Nur Wärme bei niedriger Temperatur, die Zeit kann selbst im angegebenen Umfang eingestellt werden
 De la chaleur uniquement à basse température, avec durée requise réglable par l'utilisateur-trice
 Solo calore a bassa temperatura, il tempo può essere impostato al valore specificato
 Just heat for low temperatures. The time can be set within the specified range as required
 Solo calor con temperatura baja, el tiempo se puede ajustar dentro del rango indicado

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. 13 Std. Minuterie à retardement 13 h max. Accensione ritardata max. 13 ore Time delay of 13 hrs. max. Retardo de activación máx. 13 horas
2:10	✗	✓	✓
500 g = 3:20 750 g = 3:22 1000 g = 3:32	✓	✓	✓
500 g = 2:45 750 g = 2:50 1000 g = 2:55	✓	✓	✓
0:35	✗	✗	✓
0:20	✗	✗	✓
1:30	✗	✗	✗
1:00 Verlängern/verkürzen von: Allonger/raccourcir de: Prolungare/accorciare di: Extend/reduce by: Prolongar/Reducir:	✗	✗	✗



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 gançi 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

YOGURT



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

PICKLED VEGE



Zum Herstellen von eingelegtem Gemüse (als Beilage oder Snack)
 Pour la préparation de légumes marinés (en tant qu'accompagnement ou snack)
 Per preparare verdure in salamoia (come contorno o spuntino)
 For making your own pickled vegetables (as a side dish or snack)
 Para preparar verduras encurtidas (como guarnición o aperitivo)



DOUGH



Zum Kneten und Gären von Teigen
 Pour pétrir la pâte et la faire lever
 Per impastare e far lievitare l'impasto
 For kneading and fermenting doughs
 Para amasar y fermentar masas

JAM



Für Konfitüre, Marmelade, Gelee und Fruchtaufstrich. Achtung: Deckel offen lassen! Keine tiefgefrorenen Früchte verwenden.
 Pour confiture, marmelade, gelée et pâtes à tartiner. Attention: Laisser le couvercle ouvert! Ne pas utiliser des fruits surgelés.
 Per confettura, marmellata, gelatina e crema di frutta. Attenzione: Lasciare aperto il coperchio! Non utilizzare frutta congelata.
 For jam, marmalade, jelly and fruit spread. Caution: Leave lid open! Do not use frozen fruit.
 Para confitura, mermelada, gelatina y fruta para untar. Atención: ¡Dejar la tapa abierta! No utilizar frutas congeladas.

BAKE



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

ROAST NUT



Zum Rösten von Nüssen und Körnern
 Pour faire dorer des noisettes et grains
 Per tostare noci e cereali
 For roasting nuts and grains
 Para tostar nueces y cereales



MEAT FLOSS



Zum herstellen von «Rousoung» (getrocknetes Fleischprodukt mit leichter/flauschiger Textur)
 Pour préparer du « Rousoung » (viande séchée à texture légère et duveteuse)
 Per la produzione di "Rousoung" (prodotto a base di carne essicata con consistenza leggera/fluida)
 For making "rousoung" (a dried meat product with a light, fluffy texture)
 Para preparar «rousoung» (carne seca con textura ligera y esponjosa)

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. 13 Std. Minuterie à retardement 13 h max. Accensione ritardata max. 13 ore Time delay of 13 hrs. max. Retardo de activación máx. 13 horas	
10:00	Verlängern/verkürzen von: Allonger/raccourcir de: Prolungare/accorciare di: Extend/reduce by: Prolongar/Reducir:	6:00–12:00	X	X	X
36:00	Verlängern/verkürzen von: Allonger/raccourcir de: Prolungare/accorciare di: Extend/reduce by: Prolongar/Reducir:	24:00–48:00	X	X	X
0:10	Verlängern/verkürzen von: Allonger/raccourcir de: Prolungare/accorciare di: Extend/reduce by: Prolongar/Reducir:	0:10–0:30	X	X	X
1:20			X	X	X
0:10	Verlängern/verkürzen von: Allonger/raccourcir de: Prolungare/accorciare di: Extend/reduce by: Prolongar/Reducir:	0:10–0:60	X	✓	X
0:45	Verlängern/verkürzen von: Allonger/raccourcir de: Prolungare/accorciare di: Extend/reduce by: Prolongar/Reducir:	0:45–1:30	X	X	X
1:10			X	X	X



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 gançi 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

RICE VINEGAR



Zum herstellen von Reissessig (milder Essig, da er weniger Essigsäure enthält)
 Pour préparer du vinaigre de riz (vinaigre plus doux car contenant moins d'acide acétique)
 Per la produzione di aceto di riso (aceto dolce, perché contiene meno acido acetico)
 For making rice vinegar (a mild vinegar because it contains less acetic acid)
 Para preparar vinagre de arroz (vinagre suave, puesto que contiene menos ácido acético)

CAKE



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

ITALIAN CAKE



Kuchen mit luftigem Biskuit
 Gâteau avec biscuit aéré
 Torta con biscotto arioso
 Cake with airy biscuit
 Pastel con galleta aireada

DIY

«DO IT YOURSELF» Benutzer kann die Zeit für jeden Arbeitsschritt nach eigenem Geschmack einstellen
 Permet aux adeptes du «DO IT YOURSELF» de régler à leur convenance la durée de chaque étape de travail
 L'utilizzatore del genere «DO IT YOURSELF» può impostare il tempo per ogni fase di lavorazione, secondo i propri gusti
 "DO IT YOURSELF" users can set the time for each step according to individual preference
 El usuario «DO IT YOURSELF» puede ajustar el tiempo de cada paso de trabajo de acuerdo al gusto personal

- i** Einschaltverzögerung einstellen (nur bei Programmen 1–10 und 25 möglich)
- Zubereitungszeit verlängern/verkürzen (nur bei Programmen 13, 14, 15, 16, 17, 19, 20 und 22 möglich)
- Régler la minuterie à retardement (uniquement possible pour les programmes 1–10 et 25)
- Allonger/raccourcir le temps de préparation (uniquement possible pour les programmes 13, 14, 15, 16, 17, 19, 20 et 22)
- Impostare l'accensione ritardata (solo con i programmi 1–10 e 25)
- Prolungare/accorciare il tempo di preparazione (solo con i programmi 13, 14, 15, 16, 17, 19, 20 e 22)
- Set delay timer (only works with programmes 1–10 and 25)
- Extend/reduce preparation time (only works with programmes 13, 14, 15, 16, 17, 19, 20 and 22)
- Ajustar el retardo de activación (solo es posible en los programas 1–10 y 25)
- Prolongar/Reducir el tiempo de preparación (solo es posible en los programas 13, 14, 15, 16, 17, 19, 20 y 22)

Zubereitungszeit [Std. : Min.] Temps de préparation [heures : min.] Tempo di preparazione [ore : min.] Preparation time [Hrs. : Mins.] Tiempo de preparación [horas: minutos]	Einstellbar Réglable Impostabile Adjustable Regulable	Gewicht Poids Peso Weight Peso	Bräunungsgrad Sélection du dorage Grado di doratura Degree of browning Grado de tostado	Einschaltverzögerung max. 13 Std. Minuterie à retardement 13 h max. Accensione ritardata max. 13 ore Time delay of 13 hrs. max. Retardo de activación máx. 13 horas
32:00 Verlängern/verkürzen von: Allonger/raccourcir de: Prolungare/accorciare di: 24:00–48:00 Extend/reduce by: Prolongar/Reducir:				
1:53				
1:53				
2:15				



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.
Provare 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.
Provare 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 celiaquía; harina de mijo para personas con varias alergias. Harina de espelta para alérgicos, no contiene sustancias químicas.



500 g	750 g	1000 g
1.7 dl	2.1 dl	3.5 dl

Weissbrot/Vollkornbrot
Pain blanc/Pain complet
Pane bianco/Pane integrale
White bread/
Wholemeal bread
Pan blanco/Pan integral

500 g	750 g	1000 g	
1.7 dl	2.1 dl	3.5 dl	Wasser/Milch Eau/Lait Aqua/Latte Water/Milk Agua/Leche
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 Cucchiaio 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)

Für Vollkornbrot: Weissmehl mit Vollkornmehl ersetzen.
Pour le pain complet: remplacez la farine blanche par de la farine intégrale.
Per il pane integrale: sostituire la farina bianca con farina integrale.
For wholemeal bread: replace white flour with wholemeal flour.
Para pan integral: reemplaza la harina blanca con harina integral.



500 g	750 g	1000 g
1.1 dl	1.6 dl	2.2 dl
+	+	+
1	1	1

Panettone
Panettone
Panettone
Panettone
Panettone
Panettone

500 g	750 g	1000 g	
1.1 dl	1.6 dl	2.2 dl	Wasser/Milch Eau/Lait Aqua/Latte Water/Milk Agua/Leche
+	+	+	Ei Oeuf Uovo Egg Huevo
1	1	1	Weiche Butter Beurre mou Burro molle Soft butter Mantequilla blanda
1	1	1.5	TL Salz C. à C.de sel Cucchiaio 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	30 g	60 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.



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

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.



Weitere Rezepte finden Sie auf:
www.trisaelectronics.ch/rezepte
Vous pouvez trouver plus de recettes sur:
www.trisaelectronics.ch/rezepte
Puoi trovare altre ricette su:
www.trisaelectronics.ch/rezepte
You can find more recipes at:
www.trisaelectronics.ch/rezepte
Puedes encontrar más recetas en:
www.trisaelectronics.ch/rezepte



Backtipps | Conseils de cuisson | Suggerimenti 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 «LLL»
Affichage «LLL»
Visualizzazione di «LLL»
«LLL» shows in display
Indicación «LLL»

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 «HHH»
Affichage «HHH»
Visualizzazione di «HHH»
«HHH» shows in display
Indicación «HHH»

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 «ERR» oder «HHH»
Affichage «ERR» ou «HHH»
Visualizzazione di «ERR» o «HHH»
«ERR» ou «HHH» shows in display
Indicación «ERR» 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? Trop de levure/de farine? Troppo lievito/farina? Too much yeast/flour? ¿Demasiada levadura/harina?
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) – Zu viel Flüssigkeit? – Poids d'ingrédients max. dépassé? – Eau trop chaude? (Accélère la fermentation) – Trop de liquides? – Peso massimo degli ingredienti superato? – Acqua troppo calda? (accelera il processo di lievitazione) – Troppo liquido? – Maximum weight of ingredients exceeded? – Water too warm? (Accelerates fermentation process) – Too much liquid? – ¿Se ha excedido el peso máximo de los ingredientes? – ¿Agua demasiado caliente? (Acelera el proceso de fermentación) – ¿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? Süsse 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/kéfir. – 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.

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





Modell/Erzeugnis Modèle/Produit Modello/Prodotto Model/Product Modelo/Product	
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	



Service & Support | Service & Support | Servizio & supporto | Service & support | Servicio y soporte

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