



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 prééglés  
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 yogur

**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  <br>Safety instructions   Indicaciones de seguridad                                                                                 | 4  |
|  | Geräteübersicht   Description de l'appareil   Descrizione dell'apparecchio  <br>Appliance description   Visión general del aparato                                                                        | 14 |
|  | Vor Erstgebrauch   Avant la première utilisation   Prima del primo impiego  <br>Before using the appliance for the first time   Antes del primer uso                                                      | 17 |
|  | Wichtige Hinweise   Remarques importantes   Indicazioni importanti  <br>Important advice   Indicaciones importantes                                                                                       | 18 |
|  | Einschaltverzögerung   Minuterie à retardement   Accensione ritardata  <br>Delay timer   Retardo de activación                                                                                            | 19 |
|  | Gebrauchen   Utiliser   Uso   Use   Uso                                                                                                                                                                   | 20 |
|  | Gebrauch mit Dispenser   Utilisation avec distributeur   Funzionamento con il dispenser  <br>Use with dispenser   Uso con dispensador                                                                     | 22 |
|  | Reinigung   Nettoyage   Pulizia   Cleaning   Limpieza                                                                                                                                                     | 23 |
|  | Optionales Zubehör   Accessoires en option   Accessori opzionali  <br>Optional accessories   Accesorios opcionales                                                                                        | 23 |
|  | Programme   Programmes   Programmi   Programmes   Programas                                                                                                                                               | 24 |
|  | Rezepte   Recettes   Ricette   Recipes   Recetas                                                                                                                                                          | 32 |
|  | Backtipps   Conseils de cuisson   Suggestimenti 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 satisfaisant  <br>Risultati di cottura non soddisfacenti   Baking results not satisfactory   Resultados de cocción no satisfactorios | 36 |
|  | Garantie-Hinweis   Conseils concernant de garantie   Dichirazione de garanzia  <br>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.

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

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

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

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



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

|                                                                                                             |                                                                                              |                                                                                                                      |                                                                                                                                                          |                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>550 W</b>                                                                                                | <b>1.00 m</b>                                                                                | <b>1 kg</b>                                                                                                          | <b>ca. 6.3 kg</b>                                                                                                                                        |                                                                                              |
| Leistung<br>Puissance<br>Potenza<br>Output<br>Potencia                                                      | Kabellänge<br>Longueur du cordon<br>Lunghezza del cavo<br>Cable length<br>Longitud del cable | Fassungsvermögen<br>Contenance<br>Capacità<br>Capacity<br>Capacidad                                                  | Gewicht<br>Poids<br>Peso<br>Weight<br>Peso                                                                                                               | Abmessung<br>Dimensions<br>Dimensioni<br>Dimension<br>Dimensiones                            |
| Gebrauchsbedingungen<br>Conditions utilisation<br>Condizioni uso<br>Conditions of use<br>Condiciones de uso | <b>-10 – 40 °C</b><br>Temperatur<br>Température<br>Temperatura<br>Temperature<br>Temperatura | Lagerbedingung<br>Condition stockage<br>Condizione stoccaggio<br>Storage conditions<br>Condiciones de almacenamiento | <b>≤ 95 %</b><br>Relative Luftfeuchtigkeit<br>Humidité relative de l'air<br>Umidità dell'aria relativa<br>Relative humidity<br>Humedad relativa del aire | <b>-40 – 60 °C</b><br>Temperatur<br>Température<br>Temperatura<br>Temperature<br>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/anschiessen.

• Keine Finger und Gegenstände in Geräteöffnungen stecken. Keine Metallfolien oder ähnliches ins Gerät legen.

• Lüftungsöffnungen nie abdecken – Überhitzungsgefahr! Gerät im Betrieb nicht mit Decken, Tüchern oder Gegenständen bedecken. Gefüllte Geräte nicht versetzen.

• Gerät wird im Betrieb sehr heiss – nicht anfassen, Verbrennungsgefahr!

• Für gute Luftzirkulation muss das Gerät allseitig mind. 10 cm (20 cm oben) Abstand zu Wänden haben. Nie über Tischkanten/-ecken hinaus stellen.

• Es dürfen keine Flüssigkeiten/Zutaten ins Geräteinnere gelangen. Backform zum Befüllen aus Gerät entnehmen.

• Gerät nie ohne eingesetzte Backform betreiben – Gefahr von Geräteschäden!

• Bewegliche Teile nicht anfassen – Verletzungsgefahr.

• 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/laissé sans surveillance. Ne pas enrouler le cordon autour de l'appareil.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau/d'autres liquides. Danger de court-circuit!



## 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 trasportare né tirare mai l'apparecchio per il cavo. Non tirare il cavo attraverso bordi taglienti. Non schiacciarlo. Non piegarlo. Pericolo di corto circuito a causa della rottura del cavo!
- Disinserire l'apparecchio ed estrarre la spina quando non è utilizzato. Non avvolgere il cavo intorno all'apparecchio.
- Non mettere mai l'apparecchio sotto l'acqua corrente, né immergerlo in acqua. Pericolo di corto circuito!



## 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  
Bicchiere 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

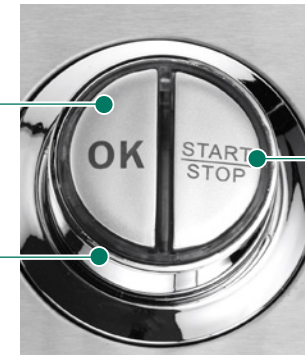
Haken  
Crochet  
Gancio  
Hook  
Gancho

**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/Stopp/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  
Cucchiaini  
Dessert spoon  
Cucharada

Messlöffel  
Cuilleron doseur  
Cucchiaino misurino  
Measuring spoon  
Cuchara medidora



**Display**  
Écran  
Display  
Display  
Pantalla

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

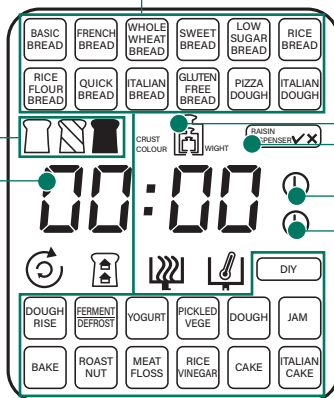
Zubereitungszeit [Std. : Min.]  
Temps de préparation [heures : min.]  
Tempo di preparazione [ore : min.]  
Preparation time [Hrs. : Mins]  
Tiempo de preparación [horas : minutos]

**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.

Gewähltes Programm  
Programme sélectionné  
Programma selezionato  
Selected programme  
Programa seleccionado



Gewähltes Gewicht  
Poids sélectionné  
Peso selezionato  
Selected weight  
Peso seleccionado

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

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

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

Kneten 1  
Pétrir 1  
Impastare 1  
Stir 1  
Amasar 1

Ruhen  
Repose  
Far riposare  
Rest  
Reposar

Kneten 2  
Pétrir 2  
Impastare 2  
Stir 2  
Amasar 2

Gären 1  
Fermentation 1  
Cuocere dolcemente 1  
Ferment 1  
Fermentar 1

Gären 2  
Fermentation 2  
Cuocere dolcemente 2  
Ferment 2  
Fermentar 2

Backen  
Cuisson  
Cuocere  
Bake  
Cocer

Warmhalten  
Chauffage  
Mantenere caldo  
Warm  
Mantener caliente

Ende  
Fin  
Fine  
End  
Fin



|          |                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                        |                                                                                               |
|----------|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b> | <b>Reinigen</b><br>Nettoyer<br>Pulire<br>Clean<br>Limpiar          | <br>1. 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <br>1. 2. <b>click</b> | Reinigen → S. 23<br>Nettoyer → p. 23<br>Pulizia → p. 23<br>Clean → p. 23<br>Limpiar → Pág. 23 |
| <b>2</b> | <b>Vorbereiten</b><br>Préparer<br>Preparare<br>Prepare<br>Preparar | <br>1.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <br>1. 2.              | <b>Beep</b>                                                                                   |
| <b>3</b> | <b>Aufheizen</b><br>Chauffer<br>Scaldare<br>Heating up<br>Calentar | <br><b>Beep</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <br><b>Beep</b>        | <br><b>Beep</b><br>10 min.<br>3 sec.                                                          |
| <b>4</b> | <b>Reinigen</b><br>Nettoyer<br>Pulire<br>Clean<br>Limpiar          | Gerät ausstecken, abkühlen lassen und erneut reinigen<br>Débrancher l'appareil, laisser refroidir et nettoyer de nouveau<br>Scollegare l'apparecchio, lasciarlo raffreddare e pulirlo di nuovo<br>Disconnect appliance from power supply, allow to cool and clean again<br>Desenchufar el aparato, dejar enfriar y limpiar de nuevo |                        |                                                                                               |

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



## 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:

● Hefe nicht mit Flüssigkeiten in Berührung bringen – kleine Mulde in Mehl bilden.

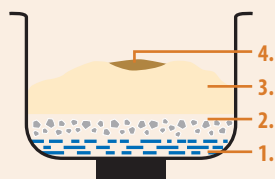
Ausschließlich Trockenhefe verwenden (Ablaufdatum beachten)!

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

● 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 calcolato:





# Gebrauchen | Utiliser | Uso | Use | Uso

## Vorbereitung | Préparation | Preparazione | Preparation | Preparación

1

|                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                     |                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                |                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>min. 20 cm<br/>min. 10 cm</p> <p>! Mindestabstand einhalten!<br/>Respecter la distance minimum!<br/>Rispettare la distanza minima!<br/>Observe minimum distance!<br/>¡Mantener la distancia mínima!</p> | <p>Deckel öffnen<br/>Ouvrir le couvercle<br/>Aprire il coperchio<br/>Open lid<br/>Abrir la tapa</p> | <p>2.<br/>1.<br/>klick</p> <p>Backform entnehmen<br/>Retirer le moule à cuisson<br/>Togliere la forma di cottura<br/>Remove bread pan<br/>Retirar el molde</p> | <p>Knehtaken einsetzen<br/>Insérer les pétrins<br/>Inserire i ganci per impastare<br/>Insert dough hook<br/>Insertar el gancho para amasar</p> | <p>Zutaten einfüllen<br/>Remplir les ingrédients<br/>Aggiungere gli ingredienti<br/>Add the ingredients<br/>Añadir los ingredientes</p> | <p>1.<br/>2.<br/>klick</p> <p>Backform einsetzen, einrasten<br/>Insérer le moule, encliqueter<br/>Inserire la forma di cottura, ingranare<br/>Insert bread pan, click into position<br/>Colocar el molde y encajar</p> | <p>Deckel schließen<br/>Fermer le couvercle<br/>Chiudere il coperchio<br/>Close lid<br/>Cerrar la tapa</p> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

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

2

## Zubereitung | Preparation | Preparazione | Prepare | Preparación

|                                                                       |                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                          |                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Einstecken<br/>Enficher<br/>Collegare<br/>Plug in<br/>Enchufar</p> | <p>1.<br/>2.</p> <p>Programm wählen → S. 24<br/>Choisir un programme → p. 24<br/>Selezionare il programma → p. 24<br/>Select program → p. 24<br/>Seleccionar el programa → Pág. 24</p> | <p>1.<br/>2.<br/>Beep</p> <p>Füllgewicht wählen<br/>Sélectionner le poids de remplissage<br/>Selezionare il peso totale<br/>Select fill weight<br/>Seleccionar el peso de llenado</p> | <p>→ 750 g ▶ 1000 g ▶ 550 g</p> <p>i Gewicht aller Zutaten darf eingestelltes Gewicht nicht überschreiten!<br/>Le poids de l'ensemble des ingrédients ne doit pas dépasser le poids sélectionné!<br/>Il peso di tutti gli ingredienti non deve superare il peso selezionato!<br/>Combined weight of all ingredients may not exceed set weight!<br/>¡El peso de todos los ingredientes no debe exceder el peso ajustado!</p> | <p>1.<br/>2.<br/>Beep</p> <p>Bräunungsgrad wählen<br/>Sélectionner le dorage<br/>Selezionare il grado di doratura<br/>Select degree of browning<br/>Seleccionar el grado de tostado</p> | <p>→ Medium ▶ Dark ▶ Light</p> <p>1.<br/>2.<br/>Beep</p> <p>Bei Bedarf: Einschaltverzögerung einstellen → S. 19<br/>Si nécessaire: Régler la minuterie à retardement → p. 19<br/>Se necessario: Inserire il dispenser → p. 19<br/>If required: Insert dispenser → p. 19<br/>De ser necesario: Colocar el dispensador → Pág. 19</p> | <p>1.<br/>2.<br/>Beep</p> <p>Max. 13 h</p> <p>Starten<br/>Démarrer<br/>Avviare<br/>Start<br/>Iniciar</p> | <p>Beep</p> <p>Stoppt automatisch<br/>S'arrête automatiquement<br/>Arresta automaticamente<br/>Stops automatically<br/>Detiene automáticamente</p> |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

3

|                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                         |                                                                            |                                                                                                     |                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                |                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Warmhaltefunktion (max. 1 Std.)<br/>Fonction de maintien au chaud (1 h max.)<br/>Funzione di mantenimento del calore (max. 1 ora)<br/>Keep-warm function (1 hr. max.)<br/>Función para mantener caliente (máx. 1 hora)</p> | <p>1.<br/>2.<br/>3 sec.<br/>Beep</p> <p>Beenden<br/>Terminer<br/>Terminare<br/>Finish<br/>Finalizar</p> | <p>Ausstecken<br/>Débrancher<br/>Scollegare<br/>Unplug<br/>Desenchufar</p> | <p>Deckel öffnen<br/>Ouvrir le couvercle<br/>Aprire il coperchio<br/>Open lid<br/>Abrir la tapa</p> | <p>Gerät abkühlen lassen<br/>Laisser refroidir l'appareil<br/>Lasciar raffreddare l'apparecchio<br/>Allow to cool properly<br/>Dejar enfriar el aparato</p> | <p>1.<br/>2.<br/>klick</p> <p>Backform entnehmen<br/>Retirer le moule à cuisson<br/>Togliere la forma di cottura<br/>Remove bread pan<br/>Retirar el molde</p> | <p>* Brot entnehmen<br/>Sortir le pain<br/>Estrarre il pane<br/>Remove bread<br/>Retirar el pan</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|

i Startet automatisch nach Programmende (nur bei Programmen 1–10, 23–25)  
Démarré automatiquement après la fin du programme (uniquement pour les programmes 1–10, 23–25)  
Si avvia automaticamente dopo la fine del programma (solo per i programmi 1–10, 23–25)  
Starts automatically after programme ends (only with programmes 1–10, 23–25)  
Se inicia automáticamente tras finalizar el programa (solo en los programas 1–10, 23–25)

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





Einfüllen | Remplir | Riempire | Add | Introducir



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

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

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

Einsetzen | Insérer | Inserire | Insert | Colocar



A close-up photograph of the top cover of the printer. A red arrow points to the latch mechanism on the right side of the cover. The word "klick" is written in red above the arrow, indicating the sound made when the cover is closed.

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: ritirare 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



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)



 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 detergenti abrasivi. Se i ganci non si tolgono: ammorbidire con acqua calda insaponata.

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

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



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



Feucht abwischen, trocknen lassen. Keine Lösungsmittel verwenden.  
Essuyer avec un chiffon humide et laisser sécher. Ne pas employer de solvants.  
Pulire con un panno umido e poi lasciare asciugare. Non usare mai soluzioni contenenti acidi.  
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.

• 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.



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

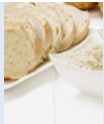
Ballaststoffreiche, dunkle Vollkornbrote aus gemahlenem / geschrottetem Vollkorngetreide  
 Pains complets foncés, riches en fibres alimentaires à base de céréales entières moulues / broyées  
 Pane integrale scuro, ricco di fibre alimentari, a base di cereali integrali macinati / in pezzi  
 High-fibre, 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, deliciosamente 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:

0:10–1:00





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

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 noix 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 essiccata 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:<br>Allonger/raccourcir de:<br>Prolungare/accorciare di:<br>Extend/reduce by:<br>Prolongar/Reducir: | 6:00–12:00  | ✗ | ✗ | ✗ |
| 36:00 | Verlängern/verkürzen von:<br>Allonger/raccourcir de:<br>Prolungare/accorciare di:<br>Extend/reduce by:<br>Prolongar/Reducir: | 24:00–48:00 | ✗ | ✗ | ✗ |
| 0:10  | Verlängern/verkürzen von:<br>Allonger/raccourcir de:<br>Prolungare/accorciare di:<br>Extend/reduce by:<br>Prolongar/Reducir: | 0:10–0:30   | ✗ | ✗ | ✗ |
| 1:20  |                                                                                                                              |             | ✗ | ✗ | ✗ |
| 0:10  | Verlängern/verkürzen von:<br>Allonger/raccourcir de:<br>Prolungare/accorciare di:<br>Extend/reduce by:<br>Prolongar/Reducir: | 0:10–0:60   | ✗ | ✓ | ✗ |
| 0:45  | Verlängern/verkürzen von:<br>Allonger/raccourcir de:<br>Prolungare/accorciare di:<br>Extend/reduce by:<br>Prolongar/Reducir: | 0:45–1:30   | ✗ | ✗ | ✗ |
| 1:10  |                                                                                                                              |             | ✗ | ✗ | ✗ |



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

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)

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

|                                                                                                                              |             |   |   |   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---|---|---|
| Verlängern/verkürzen von:<br>Allonger/raccourcir de:<br>Prolungare/accorciare di:<br>Extend/reduce by:<br>Prolongar/Reducir: | 24:00–48:00 | ✗ | ✗ | ✗ |
| 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.  
Prova 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.  
Prova le ricette 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 coeliaque, 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 espurue o celiacía; harina de mijo para  
personas con varias alergias. Harina de espelta para alérgicos,  
no contiene sustancias químicas.



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



Panettone  
Panettone  
Panettone  
Panettone  
Panettone

| 500 g             | 750 g             | 1000 g            |                                                                                                                                                             |
|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.1 dl<br>+<br>1  | 1.6 dl<br>+<br>1  | 2.2 dl<br>+<br>1  | Wasser/Milch<br>Eau/Lait<br>Aqua/Latte<br>Water/Milk<br>Agua/Leche<br>Ei<br>Oeuf<br>Uovo<br>Egg<br>Huevo                                                    |
| 30 g              | 40 g              | 65 g              | Weiche Butter<br>Beurre mou<br>Burro molle<br>Soft butter<br>Mantequilla blanda                                                                             |
| 1                 | 1                 | 1.5               | TL Salz<br>C. à C. de sel<br>Cucchiaino di sale<br>Teaspoon salt<br>Cucharadita de sal                                                                      |
| 225 g             | 300 g             | 450 g             | Weissmehl gesiebt<br>Farine blanche tamisée<br>Farina di frumento setacciata<br>White flour, sieved<br>Harina blanca tamizada                               |
| 30 g<br>+<br>10 g | 30 g<br>+<br>20 g | 60 g<br>+<br>40 g | Rosinen<br>Raisins<br>Uva passa<br>Raisins<br>Pasas<br>Kandierte Früchte<br>Fruits candis<br>Frutta candita<br>Candied fruit<br>Frutas escarchadas          |
| 1                 | 1                 | 1.5               | Trockenhefe (Beutel à 7g)<br>Levure déshydratée (sachet à 7g)<br>Lievito in polvere (bustina di 7g)<br>Dry yeast (7g packet)<br>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<br>Lait entier<br>Latte intero<br>Whole milk<br>Leche entera                                            |
| 180 g | Vollmilch-Joghurt<br>Yaourt au lait entier<br>Yogurt di latte intero<br>Full-fat yoghurt<br>Yogur de leche entera |
| 1     | EL Zucker<br>C. à S. de sucre<br>Cucchiaini di zucchero<br>Spoon sugar<br>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](http://www.trisaelectronics.ch/rezepte)  
Vous pouvez trouver plus de recettes sur:  
[www.trisaelectronics.ch/rezepte](http://www.trisaelectronics.ch/rezepte)  
Puoi trovare altre ricette su:  
[www.trisaelectronics.ch/rezepte](http://www.trisaelectronics.ch/rezepte)  
You can find more recipes at:  
[www.trisaelectronics.ch/rezepte](http://www.trisaelectronics.ch/rezepte)  
Puedes encontrar más recetas en:  
[www.trisaelectronics.ch/rezepte](http://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 m sm 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.]<br>Altitude [AMSL]<br>Altezza [msl m]<br>Height [masl]<br>Altura [msnm] | Flüssigkeit<br>Liquide<br>Liquido<br>Liquid<br>Líquido | Hefe<br>Levure<br>Lievito<br>Yeast<br>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<br>Le pain à trop levé<br>Il pane lievita troppo<br>Bread rises too much<br>El pan sube demasiado                                                                                        | Zu viel Hefe/Mehl?<br>Trop de levure/de farine?<br>Troppo lievito/farina?<br>Too much yeast/flour?<br>¿Demasiada levadura/harina?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Brot geht nicht/zu wenig auf<br>Le pain n'a pas levé/trop peu levé<br>Il pane non lievita/lievita troppo poco<br>Bread does not rise at all/enough<br>El pano no sube/sube demasiado poco                       | – Keine/zu wenig Hefe? Hefe alt/mit Flüssigkeit in Kontakt gekommen?<br>– Zu viel/zu wenig Flüssigkeit? Flüssigkeit zu heiss? Falsches/altes Mehl?<br>– Pas/trop peu de levure? Levure trop vieille/a été en contact avec des liquides?<br>– Trop/trop peu de liquide? Liquide trop chaud? Farine inadaptée/vieille?<br>– Manca il lievito/troppo poco lievito? Lievito vecchio/entrato in contatto con un liquido?<br>– Troppo/troppo poco liquido? Liquido troppo caldo? Farina sbagliata/vecchia?<br>– No/too little yeast? Yeast too old/came in contact with liquid?<br>– Too much/too little liquid? Liquid too hot? Wrong/stale flour?<br>– ¿Levadura insuficiente/ausencia de levadura? ¿Levadura vieja/ha entrado en contacto con el líquido?<br>– ¿Exceso de líquido/líquido insuficiente? ¿Líquido demasiado caliente? ¿Harina incorrecta/vieja?                    |
| Teig läuft über Backform<br>Pâte a débordé le moule à cuisson<br>L'impasto esce dalla forma di cottura<br>Dough overflows from bread pan<br>La masa sobresa del molde                                           | – Wasserhärte zu niedrig? Zu viel Milch?<br>– Zutatenmenge proportional verkleinern.<br>– 1 EL erhitzte, flüssige Margarine über Mehl geben.<br>– La dureté de l'eau est trop faible? Trop de lait?<br>– Réduire la quantité d'ingrédients proportionnellement.<br>– Verser 1 C. à S. de margarine liquide sur la farine.<br>– Durezza dell'acqua troppo bassa? Troppo latte?<br>– Ridurre proporzionalmente la quantità degli ingredienti.<br>– Mettere 1 cucchiaino di margarina scaldata, liquida sulla farina.<br>– Water hardness too low? Too much milk?<br>– Reduce amount of ingredients proportionately.<br>– Pour 1 tbsp. warmed liquid margarine over flour.<br>– ¿Dureza del agua demasiado baja? ¿Demasiada leche?<br>– Reducir la cantidad de ingredientes de forma proporcional.<br>– Verter 1 cucharada de margarina líquida caliente por encima de la harina. |
| Schwere, klumpige Struktur<br>Structure lourde, grumeleuse<br>Struttura compatta, grumosa<br>Heavy, lumpy consistency<br>Estructura pesada, grumosa                                                             | Zutatenmenge korrekt? Altes/schlechtes Mehl?<br>Quantité d'ingrédients correcte? Farine vieille/pourrie?<br>La quantità degli ingredienti è corretta? Farina vecchia/scadente?<br>Correct amount of ingredients? Stale/spoiled flour?<br>¿Cantidad correcta de ingredientes? ¿Harina vieja/errónea?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Offene, grobe oder löchrige Struktur<br>Structure ouverte, grossière ou à trous<br>Struttura aperta, grezza o che presenta fori<br>Open, rough or porous consistency<br>Estructura abierta, áspera o agujereada | Zu viel/zu warme Flüssigkeit? Kein Salz?<br>Trop liquide/liquide trop chaud? Pas de sel?<br>Troppo liquido/liquido troppo caldo? Manca il sale?<br>Too much liquid/liquid too warm? No salt?<br>¿Demasiado líquido/líquido demasiado caliente? ¿Ausencia de sal?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Brotscheiben ungleichmässig/klumpig<br>Tranches de pain irrégulières/grumeleuses<br>Fette di pane non uniformi/grumose<br>Irregular/lumpy slices of bread<br>Rebanadas de pan desiguales/grumosas               | Brot nicht ausreichend abgekühlt.<br>Pain n'a pas assez refroidi.<br>Pane non raffreddato a sufficienza.<br>Bread had not cooled sufficiently.<br>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<br>Le pain s'est affaissé<br>Il pane è sgonfio<br>Bread has collapsed<br>El pan se ha hundido                                                                           | – Maximales Zutatengewicht überschritten?<br>– Zu warmes Wasser? (Beschleunigt Gärvorgang)<br>– Zu viel Flüssigkeit?<br>– Poids d'ingrédients max. dépassé?<br>– Eau trop chaude? (Accélère la fermentation)<br>– Trop de liquides?<br>– Peso massimo degli ingredienti superato?<br>– Acqua troppo calda? (accelera il processo di lievitazione)<br>– Troppo liquido?<br>– Maximum weight of ingredients exceeded?<br>– Water too warm? (Accelerates fermentation process)<br>– Too much liquid?<br>– ¿Se ha excedido el peso máximo de los ingredientes?<br>– ¿Agua demasiado caliente? (Acelera el proceso de fermentación)<br>– ¿Demasiado líquido?                                                                                              |
| Brot in der Mitte nicht durchgebacken<br>Pain n'est pas entièrement cuit au milieu<br>Pane non cotto al centro<br>Bread not baked through in the middle<br>El pan no está cocido en el medio      | – Zu viel/zu wenig Flüssigkeit?<br>– Hohe Feuchtigkeit/Rezepte mit feuchten Zutaten (z.B. Joghurt)?<br>– Trop/trop peu de liquide?<br>– Humidité élevée/recettes avec des ingrédients humides (par ex. yaourt)?<br>– Troppo/troppo poco liquido?<br>– Elevata umidità/Ricetta con ingredienti umidi (p.es. yogurt)?<br>– Too much/too little liquid?<br>– High moisture/recipes with wet ingredients (e.g. yoghurt)?<br>– ¿Exceso de líquido/líquido insuficiente?<br>– ¿Humedad elevada/recepta con ingredientes húmedos (p. ej., yogur)?                                                                                                                                                                                                           |
| Pilzartige, nicht gebackene Oberfläche<br>Surface à l'aspect champignon, non cuite<br>Superficie a fungo, non cotta<br>Mushroom-shaped, unbaked surface<br>Superficie no cocida, en forma de seta | – Brotvolumen grösser als Form?<br>– Zu viel Mehl/Hefe/Zucker? Zu wenig Salz? Süsse Zutaten zusätzlich zu Zucker?<br>– Volume du pain plus grand que le moule?<br>– Trop de farine/levure/sucre? Trop peu de sel? Ingrédients sucrés en plus du sucre?<br>– Volume del pane maggiore della forma?<br>– Troppa farina/lievito/zucchero? Troppo poco sale? Altri ingredienti dolci oltre allo zucchero?<br>– Volume of bread larger than pan?<br>– Too much flour/yeast/sugar? Too little salt? Sweet ingredients in addition to sugar?<br>– ¿El volumen del pan es mayor que el molde?<br>– ¿Demasiada harina/levadura/azúcar? ¿Demasiada poca sal? ¿Ingredientes dulces además del azúcar?                                                           |
| Brot schmeckt nach Hefe<br>Pain a un goût de levure<br>Il pane sa di lievito<br>Bread tastes of yeast<br>El pan sabe a levadura                                                                   | – Zucker (wenn vorhanden) reduzieren.<br>– 1,5 – 2 EL Brantweinessig zum Wasser mischen.<br>– Wasser durch Buttermilch/Kefir ersetzen.<br>– Réduire le sucre (s'il y en a).<br>– Mélanger 1,5 – 2 C. à S. de vinaigre d'alcool à l'eau.<br>– Remplacer l'eau par babeurre/kéfir.<br>– Ridurre lo zucchero (se presente).<br>– Mescolare 1,5 – 2 cucchiaini di aceto di acquavite all'acqua.<br>– Sostituire l'acqua con latticello/kefir.<br>– Reduce sugar (if included).<br>– Add 1,5 – 2 tbsp. brandy vinegar to water.<br>– Replace water with buttermilk/kefir.<br>– Reducir el azúcar (si es uno de los ingredientes).<br>– Mezclar 1,5 – 2 cucharadas de vinagre de aguardiente con el agua.<br>– Sustituir el agua por suero de leche/kéfir. |



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

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

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

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

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

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



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

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



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



|                                                                                                                               |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Modell/Erzeugnis<br>Modèle/Produit<br>Modello/Prodotto<br>Model/Product<br>Modelo/Producto                                    |  |
| Seriennummer<br>Numéro de série<br>Numero di serie<br>Serial number<br>Número de serie                                        |  |
| Verkäuferfirma<br>Firme<br>Ditta<br>Company<br>Empresa vendedora                                                              |  |
| Verkäufer<br>Vendeur<br>Venditore<br>Sales assistant<br>Vendedor                                                              |  |
| Verkaufs-/Lieferdatum<br>Date de vente/livraison<br>Data di vendita/consegna<br>Sales/delivery date<br>Fecha de venta/entrega |  |
| Stempel<br>Timbre<br>Timbro<br>Stamp<br>Sello                                                                                 |  |
| Käufer<br>Acheteur<br>Aquirente<br>Customer<br>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** SCD Handels GmbH  
Unterhaus 33  
A-2851 Krumbach  
service@trisaelectronics.at  
+43 (2647) 4304070