

## Willkommen Bienvenue Benvenuti

Sie sind anspruchsvoll und kaufen Qualität – Qualität von LANDI. Wir haben für Sie ein haltbares und bei richtiger Anwendung absolut sicheres Produkt gebaut. Effektives und weitgehend gefahrloses Arbeiten ist aber nur möglich, wenn Sie diese Bedienungsanleitung und die darin enthaltenen Sicherheitshinweise aufmerksam lesen und danach handeln. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf. Bei Weitergabe an Dritte muss die Gebrauchsanleitung unbedingt mitgegeben werden. Wir wollen, dass Sie sich auch in Zukunft für Geräte und Produkte von LANDI entscheiden werden.

Vous êtes exigeant et achetez des produits de qualité – la qualité signée LANDI. Nous avons conçu pour vous un produit durable et absolument sûr, à condition d'être correctement utilisé. Toutefois, il n'est possible de travailler efficacement et pratiquement sans danger que si vous lisez ce mode d'emploi et les instructions de sécurité qu'il contient et les respectez. Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter ultérieurement. En cas de cession à des tiers, il faudra obligatoirement leur remettre en même temps les instructions d'utilisation. Nous voulons que votre choix continue de se porter à l'avenir sur les appareils et produits LANDI.

Siete molto esigenti ed acquistate solo prodotti di qualità: la qualità offerta dalla LANDI. Abbiamo costruito per voi un prodotto duraturo e assolutamente sicuro, se usato correttamente. Per poter lavorare con efficienza e la massima sicurezza è però indispensabile che leggiate e rispettiate queste istruzioni per l'uso, in particolare le istruzioni per la sicurezza in esse contenute. Conservate queste istruzioni per l'uso per poterle consultare anche in seguito. Se l'apparecchio viene ceduto a terzi, è necessario consegnare unitamente anche le istruzioni per l'uso. Ci auguriamo che anche in futuro darete la vostra preferenza agli apparecchi e ai prodotti della LANDI.

## Technische Angaben Caractéristiques techniques Dati tecnici

Leistung  
Puissance  
Potenza **1000 W**

Kabellänge  
Longueur du cordon  
Lunghezza del cavo **ca. 90 cm**

Bretzeli  
Bricelets  
Bretzeli (cialde) **4**

Abmessung (L×H×T)  
Dimensions (L×H×P)  
Dimensioni (L×A×P) **220×85×235 mm**

## 5 Jahre Garantie 5 ans garantie 5 anni garanzia

Die Garantie beginnt mit dem Kauf eines Artikels und endet entsprechend dem Datums-Andruck auf dem Kassenbeleg nach 5 Jahren. Dieser Garantieanspruch wird auch dann beibehalten, wenn ein Gerät in diesem Zeitraum durch ein Neues ersetzt wurde.

La garantie prend effet le jour de l'achat d'un article et expire 5 ans après la date imprimée sur le ticket de caisse. Si un appareil est remplacé par un neuf durant ce délai, vous conservez votre droit de garantie.

La garanzia decorre dall'acquisto di un articolo e decade dopo 5 anni dalla data stampata sull'scontrino. Il diritto alla garanzia viene mantenuto anche se, in questo stesso periodo, un apparecchio è stato sostituito con uno nuovo.

Gerät reinigen (siehe «Reinigung»).  
Nettoyer l'appareil (voir «Nettoyage»).  
Pulire l'apparecchio (vedi capitolo «Pulizia»).

## Inbetriebnahme Mise en service Messa in funzione

1 Gerät auspacken, sämtliche Verpackungsmaterialien entfernen

Gussplatten mit heißem Spülwasser abreihen, nachtrocknen  
Désemballez l'appareil, enlever tous le matériel d'emballage  
Disimballare l'apparecchio, rimuovere tutti i materiali d'imballaggio

2 5 Min. ohne Inhalt aufheizen  
Chauder 5 min. à vide  
Riscaldare vuoto per 5 min.

Herstellrückstände werden verbrennen. Rauch-/Geruchsentwicklung möglich – lüften!  
Les résidus de fabrication sont carbonisés. Odeurs/fumée est possible – ouvrez une fenêtre!

Gli scarti si bruciano. Odori/fumo è possibile – aprire una finestra!

3 10 Min. abkühlen lassen  
Laisser refroidir 10 min.  
Fare raffreddare per 10 min.

Gerät reinigen (siehe «Reinigung»).  
Nettoyer l'appareil (voir «Nettoyage»).  
Pulire l'apparecchio (vedi capitolo «Pulizia»).

## Reinigung Nettoyage Pulizia

! Immer Netzstecker ausstecken und das Gerät abkühlen lassen.  
Toujours retirer la fiche de la prise et laisser refroidir l'appareil.  
● Estrarre sempre la spina e lasciar raffreddare l'apparecchio.

1 Gerät ausschalten und abkühlen lassen  
Préparer l'appareil à la cuisson et le laisser refroidir  
Aprire l'apparecchio e lasciare raffreddare

Sicherheitshinweise beachten!  
Tenir compte des consignes de sécurité!  
● Osservare le direttive di sicurezza!

Teig vorbereiten  
Préparer la pâte  
Preparare l'impasto

Auf ebener, trockener Unterlage aufstellen.  
Zum Teig herstellen siehe «Rezepte».  
Former les petites boules de pâte (3cm environ).  
Pour faire la pâte, voir «Recettes».

Teigkügelchen (ca. 3cm) formen.  
Zum Teig herstellen siehe «Rezepte».  
Former les petites boules de pâte (3cm environ).  
Pour faire la pâte, voir «Recettes».

Teigkügelchen (ca. 3cm) formen.  
Zum Teig herstellen siehe «Rezepte».  
Former les petites boules de pâte (3cm environ).  
Pour faire la pâte, voir «Recettes».

Teigkügelchen (ca. 3cm) formen.  
Zum Teig herstellen siehe «Rezepte».  
Former les petites boules de pâte (3cm environ).  
Pour faire la pâte, voir «Recettes».

4 Gerät ca. 2 Min. vorheizen  
Préchauffer l'appareil ~ 2 min.  
Riscaldare l'apparecchio per 2 minuti

5 Gerät öffnen  
Ouvrir le couvercle  
Aprire il coperchio

6.1 Korrekte Anwendung  
Utilisation correcte  
Uso corretto

1 Teig vorbereiten  
Préparer la pâte  
Preparare l'impasto

2 Gerät stabil hinstellen  
Poser l'appareil sur une surface stable  
Poggiare l'apparecchio su un piano stabile

3 Gerät einstecken  
Brancher l'appareil  
Collegare l'apparecchio alla rete

4 Teigkügelchen einlegen  
Introduire de petites boules de pâte  
Collocare le palline di impasto

5 Deckel schliessen, zubereiten  
Fermer le couvercle, préparer  
Chiudere il coperchio, preparare

6 Zubereiten  
Préparer  
Preparare

1 Teig vorbereiten  
Préparer la pâte  
Preparare l'impasto

2 Gerät stabil hinstellen  
Poser l'appareil sur une surface stable  
Poggiare l'apparecchio su un piano stabile

3 Gerät einstecken  
Brancher l'appareil  
Collegare l'apparecchio alla rete

4 Teigkügelchen einlegen  
Introduire de petites boules de pâte  
Collocare le palline di impasto

5 Deckel schliessen, zubereiten  
Fermer le couvercle, préparer  
Chiudere il coperchio, preparare

6 Zubereiten  
Préparer  
Preparare

1 Teig vorbereiten  
Préparer la pâte  
Preparare l'impasto

2 Gerät stabil hinstellen  
Poser l'appareil sur une surface stable  
Poggiare l'apparecchio su un piano stabile

3 Gerät einstecken  
Brancher l'appareil  
Collegare l'apparecchio alla rete

4 Teigkügelchen einlegen  
Introduire de petites boules de pâte  
Collocare le palline di impasto

5 Deckel schliessen, zubereiten  
Fermer le couvercle, préparer  
Chiudere il coperchio, preparare

6 Zubereiten  
Préparer  
Preparare

1 Teig vorbereiten  
Préparer la pâte  
Preparare l'impasto

2 Gerät stabil hinstellen  
Poser l'appareil sur une surface stable  
Poggiare l'apparecchio su un piano stabile

3 Gerät einstecken  
Brancher l'appareil  
Collegare l'apparecchio alla rete

4 Teigkügelchen einlegen  
Introduire de petites boules de pâte  
Collocare le palline di impasto

5 Deckel schliessen, zubereiten  
Fermer le couvercle, préparer  
Chiudere il coperchio, preparare

6 Zubereiten  
Préparer  
Preparare

1 Teig vorbereiten  
Préparer la pâte  
Preparare l'impasto

2 Gerät stabil hinstellen  
Poser l'appareil sur une surface stable  
Poggiare l'apparecchio su un piano stabile

3 Gerät einstecken  
Brancher l'appareil  
Collegare l'apparecchio alla rete

4 Teigkügelchen einlegen  
Introduire de petites boules de pâte  
Collocare le palline di impasto

5 Deckel schliessen, zubereiten  
Fermer le couvercle, préparer  
Chiudere il coperchio, preparare

6 Zubereiten  
Préparer  
Preparare

1 Teig vorbereiten  
Préparer la pâte  
Preparare l'impasto

2 Gerät stabil hinstellen  
Poser l'appareil sur une surface stable  
Poggiare l'apparecchio su un piano stabile

3 Gerät einstecken  
Brancher l'appareil  
Collegare l'apparecchio alla rete

4 Teigkügelchen einlegen  
Introduire de petites boules de pâte  
Collocare le palline di impasto

5 Deckel schliessen, zubereiten  
Fermer le couvercle, préparer  
Chiudere il coperchio, preparare

6 Zubereiten  
Préparer  
Preparare

1 Teig vorbereiten  
Préparer la pâte  
Preparare l'impasto

2 Gerät stabil hinstellen  
Poser l'appareil sur une surface stable  
Poggiare l'apparecchio su un piano stabile

3 Gerät einstecken  
Brancher l'appareil  
Collegare l'apparecchio alla rete

4 Teigkügelchen einlegen  
Introduire de petites boules de pâte  
Collocare le palline di impasto

5 Deckel schliessen, zubereiten  
Fermer le couvercle, préparer  
Chiudere il coperchio, preparare

6 Zubereiten  
Préparer  
Preparare

1 Teig vorbereiten  
Préparer la pâte  
Preparare l'impasto

2 Gerät stabil hinstellen  
Poser l'appareil sur une surface stable  
Poggiare l'apparecchio su un piano stabile

3 Gerät einstecken  
Brancher l'appareil  
Collegare l'apparecchio alla rete

4 Teigkügelchen einlegen  
Introduire de petites boules de pâte  
Collocare le palline di impasto

5 Deckel schliessen, zubereiten  
Fermer le couvercle, préparer  
Chiudere il coperchio, preparare

6 Zubereiten  
Préparer  
Preparare

1 Teig vorbereiten  
Préparer la pâte  
Preparare l'impasto

2 Gerät stabil hinstellen  
Poser l'appareil sur une surface stable  
Poggiare l'apparecchio su un piano stabile

3 Gerät einstecken  
Brancher l'appareil  
Collegare l'apparecchio alla rete

4 Teigkügelchen einlegen  
Introduire de petites boules de pâte  
Collocare le palline di impasto

5 Deckel schliessen, zubereiten  
Fermer le couvercle, préparer  
Chiudere il coperchio, preparare

6 Zubereiten  
Préparer  
Preparare

1 Teig vorbereiten  
Préparer la pâte  
Preparare l'impasto

2 Gerät stabil hinstellen  
Poser l'appareil sur une surface stable  
Poggiare l'apparecchio su un piano stabile

3 Gerät einstecken  
Brancher l'appareil  
Collegare l'apparecchio alla rete

4 Teigkügelchen einlegen  
Introduire de petites boules de pâte  
Collocare le palline di impasto

5 Deckel schliessen, zubereiten  
Fermer le couvercle, préparer  
Chiudere il coperchio, preparare

6 Zubereiten  
Préparer  
Preparare

1 Teig vorbereiten  
Préparer la pâte  
Preparare l'impasto

2 Gerät stabil hinstellen  
Poser l'appareil sur une surface stable  
Poggiare l'apparecchio su un piano stabile

3 Gerät einstecken  
Brancher l'appareil  
Collegare l'apparecchio alla rete

4 Teigkügelchen einlegen  
Introduire de petites boules de pâte  
Collocare le palline di impasto

5 Deckel schliessen, zubereiten  
Fermer le couvercle, préparer  
Chiudere il coperchio, preparare

6 Zubereiten  
Préparer  
Preparare

1 Teig vorbereiten  
Préparer la pâte  
Preparare l'impasto

2 Gerät stabil hinstellen  
Poser l'appareil sur une surface stable  
Poggiare l'apparecchio su un piano stabile

3 Gerät einstecken  
Brancher l'appareil  
Collegare l'apparecchio alla rete

4 Teigkügelchen einlegen  
Introduire de petites boules de pâte  
Collocare le palline di impasto

5 Deckel schliessen, zubereiten  
Fermer le couvercle, préparer  
Chiudere il coperchio, preparare

6 Zubereiten  
Préparer  
Preparare

1 Teig vorbereiten  
Préparer la pâte  
Preparare l'impasto

2 Gerät stabil hinstellen  
Poser l'appareil sur une surface stable  
Poggiare l'apparecchio su un piano stabile

3 Gerät einstecken  
Brancher l'appareil  
Collegare l'apparecchio alla rete

4 Teigkügelchen einlegen  
Introduire de petites boules de pâte  
Collocare le palline di impasto

5 Deckel schliessen, zubereiten  
Fermer le couvercle, préparer  
Chiudere il coperchio, preparare

6 Zubereiten  
Préparer  
Preparare

1 Teig vorbereiten  
Préparer la pâte  
Preparare l'impasto

2 Gerät stabil hinstellen  
Poser l'appareil sur une surface stable  
Poggiare l'apparecchio su un piano stabile

3 Gerät einstecken  
Brancher l'appareil  
Collegare l'apparecchio alla rete

4



Entsorgung/Umweltschutz  
Elimination/Protection de l'environnement  
Smaltimento/Tutela dell'ambiente

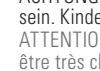
## Sicherheitshinweise Consignes de sécurité Istruzioni di sicurezza

Dieses Gerät nie im Hausmüll entsorgen. Nur offizielle Sammelstellen in der Gemeinde erfragen und nutzen. Bei unkontrolliert entsorgten Geräten können Schadstoffe austreten und die Nahrungsmittelkette, Flora und Fauna vergiften. Ihre Verkaufsstelle ist zur Rücknahme alter Geräte verpflichtet. Wir möchten Sie daher bitten, um mit Ihrem aktiven Beitrag beim Umweltschutz zu unterstützen und dieses Gerät in Ihrer LANDI zurückzugeben. Die LANDI garantiert die fachgerechte Entsorgung gemäss den Richtlinien des BAU.

Ne jamais mettre cet appareil au rebut avec des déchets ménagers. Utiliser uniquement des points de collecte officiels de la commune. Dans les appareils éliminés de manière non conforme, des polluants peuvent s'échapper et contaminer la chaîne alimentaire, la flore et la faune. Votre point de vente est obligé de reprendre les appareils usagés.

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.

Non smaltire mai quest'apparecchio nei rifiuti domestici. Utilizzare solamente i punti di raccolta ufficiali del comune. Nel caso di apparecchi smaltiti in modo non conforme, potrebbero insorgere sostanze inquinanti che contaminano la catena alimentare, la flora e la fauna. Il vostro punto di vendita è obbligato a riprendere gli apparecchi usati. Vi preghiamo di voler dare un contributo attivo alla tutela dell'ambiente riconsegnando questo utensile al vostro rivenditore LANDI. La società LANDI garantisce uno smaltimento corretto dell'utensile in conformità alle Direttive BAU.



ACHTUNG: Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten.

ATTENTION : des parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloigner les jeunes enfants à l'écart.

ATTENZIONE: Le parti accessibili possono essere molto calde. Tenere lontano i bambini.

## Vertrieb Distribution Distribuzione

LANDI Schweiz AG  
Schulriederstrasse 5  
CH-3293 Dotzigen  
www.landi.ch

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.

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.

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 dai bambini senza sorveglianza.

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!

Netzkabel nicht um das Gerät wickeln. Netzstecker nie am Netzkabel/mit feuchten Händen ziehen. Ne pas enrouler le cordon autour de l'appareil. Ne pas tirer la fiche hors de la prise/avec des mains humides.

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!

Netzkabel nicht knicken, einklemmen oder über scharfe Kanten ziehen. Kurzschlussgefahr durch Kabelbruch! 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! Non tirare il cavo attraverso bordi taglienti. Non schiacciarlo. Non piegarlo. Pericolo di corto circuito a causa della rottura del cavo!

Nur originale, von LANDI genehmigtes Zubehör verwenden. N'utiliser que les accessoires d'origine homologués par LANDI. Utilizzare solo accessori originali, approvati dalla LANDI.

Netzanschluss: Spannung muss den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes entsprechen. Raccordement au réseau: la tension d'alimentation doit correspondre à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

Alimentazione elettrica: la tensione deve corrispondere alle indicazioni riportate sulla targhetta dell'apparecchio.

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!

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!

Netzkabel nicht um das Gerät wickeln. Netzstecker nie am Netzkabel/mit feuchten Händen ziehen. Ne pas enrouler le cordon autour de l'appareil. Ne pas tirer la fiche hors de la prise/avec des mains humides.

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!

Netzkabel nicht knicken, einklemmen oder über scharfe Kanten ziehen. Kurzschlussgefahr durch Kabelbruch! 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! Non tirare il cavo attraverso bordi taglienti. Non schiacciarlo. Non piegarlo. Pericolo di corto circuito a causa della rottura del cavo!

Gerät immer ausschalten und Netzstecker ziehen: bei nicht vorhandener Aufsicht, vor der Reinigung, bei Störungen während Gebrauch und nach dem Gebrauch. Netzstecker muss jederzeit erreichbar bleiben.

Toujours éteindre l'appareil et débrancher la fiche secteur: en cas d'absence de surveillance, avant le nettoyage, en cas de panne pendant et après l'utilisation. La prise électrique doit être accessible à tout moment.

Spegnere sempre l'apparecchio e staccare la spina: in mancanza di una sorveglianza adeguata, prima della pulizia, in caso di guasti durante l'uso e dopo l'uso. La spina deve rimanere sempre raggiungibile.

Gerät am besten an FI-Schutzschalter (max. 30 mA) betreiben.

Brancher de préférence l'appareil sur une prise sécurité FI (max. 30 mA). Usare l'apparecchio con un interruttore di circuito FI (max. 30 mA).

Unbenutzte/unbeaufsichtigte Geräte ausschalten und Netzstecker ziehen.

Arrêter l'appareil et retirer la fiche lorsqu'il n'est pas utilisé/laissé sans surveillance.

Disinserire l'apparecchio ed estrarre la spina quando non è utilizzato.

Netzkabel nicht um das Gerät wickeln. Netzstecker nie am Netzkabel/mit feuchten Händen ziehen. Ne pas enrouler le cordon autour de l'appareil. Ne pas tirer la fiche hors de la prise/avec des mains humides.

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!

Reparaturen am Gerät nur durch eine Fachkraft. Durch nicht fachgerechte Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Les réparations d'appareils électriques doivent uniquement être effectuées par des spécialistes. Des réparations impropre peuvent causer des dangers considérables pour l'usage.

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

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.

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.

Gerät nicht an Zeitschaltuhr oder fernbedienbarem Schalter betreiben/anschliessen.

Ne pas opérer/brancher l'appareil sur une minuterie ou un interrupteur télécommandé.

Non inserire mai oggetti o dita nelle aperture dell'apparecchio.

Nie in der Nähe von Wasser (Badewannen, Waschbecken etc.) benutzen. Nicht Regen/Feuchtigkeit aussetzen. Gerät nur mit trockenen Händen benutzen!

Ne pas employer cet appareil à proximité d'eau (baignoires, lavabos etc.). Ne pas l'exposer à la pluie/humidité. Utiliser l'appareil uniquement avec des mains sèches!

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!

Für 60 normale Bretzeli:  
120g Butter  
120g de beurre  
120g di burro

3 Eier  
3 œufs  
3 uova

Für 100 Salz Bretzeli:  
125ml Wasser  
125ml d'eau  
125ml di acqua

1 Schale von einer Zitrone, gerieben  
1 cuillère de sucre et les œufs  
1 cortece di citron râpée

250g Zucker  
250g de sucre  
250g di zucchero

500g Mehl  
500g de farine  
500g di farina

1 Schale von einer Zitrone, gerieben  
1 cuillère de café de sel  
1 cucciaio di sale

Für 116 Schokoladen Bretzeli:  
250g Butter  
250g de beurre  
250g di burro

3 Eier  
3 œufs  
3 uova

150g geriebener Gruyére und Appenzeller-Käse gemischt  
125ml Wasser  
125ml d'eau  
125ml di acqua

Für 80 Käse Bretzeli:  
75g Butter  
75g de beurre  
75g di burro

1 - 2 TL Salz  
1 à 2 cuillères à café de sel  
1 - 2 cucchiaini di sale

250g Zucker  
250g de sucre  
250g di zucchero

500g Mehl  
500g de farine  
500g di farina

1 EL Schokoladen-Pulver  
4 c. à s. de chocolat en poudre  
4 cucchiaini di cioccolato in polvere

150g geriebener Gruyére und Appenzeller-Käse gemischt  
125ml Wasser  
125ml d'eau  
125ml di acqua

4. Mehl dazugeben  
Ajouter la farine  
Aggiungere farina

5. Alles zu einem Teig kneten und 30 Min. ruhen lassen  
Pétrir le tout afin d'obtenir une pâte et laisser reposer pendant 30 min.  
Lavorare l'impasto e lasciare riposare per 30 minuti

2 EL Kirsch  
2 c. à s. de kirsch  
2 cucchiaini di kirsch

5. Alles zu einem Teig kneten  
Pétrir le tout afin d'obtenir une pâte  
Lavorare l'impasto

6. Salz Bretzeli:  
Bretzeli au fromage  
Bretzeli al formaggio

Normal Bretzeli  
Bretzeli normales  
Bretzeli normali

Für 60 Bretzeli:  
120g Butter  
120g de beurre  
120g di burro

3 Eier  
3 œufs  
3 uova

250g Zucker  
250g de sucre  
250g di zucchero

500g Mehl  
500g de farine  
500g di farina

1 Schale von einer Zitrone, gerieben  
1 cuillère de sucre et les œufs  
1 cortece di citron râpée

150g geriebener Gruyére und Appenzeller-Käse gemischt  
125ml Wasser  
125ml d'eau  
125ml di acqua

1 Schale von einer Zitrone, gerieben  
1 cuillère de café de sel  
1 cortece di citron râpée

7. Butter schaumig rühren  
Battre le beurre en mousse  
Lavorare il burro per farlo diventare spumoso

8. Zucker und Eier dazugeben  
Ajouter le sucre et les œufs  
Aggiungere zucchero e uova

9. Butter weich werden lassen  
Laissez ramollir le beurre  
Lasciare diventare morbido il burro

10. Butter schaumig rühren  
Battre le beurre en mousse  
Lavorare il burro per farlo diventare spumoso

11. Butter schaumig rühren  
Battre le beurre en mousse  
Lavorare il burro per farlo diventare spumoso

12. Butter schaumig rühren  
Battre le beurre en mousse  
Lavorare il burro per farlo diventare spumoso

13. Butter schaumig rühren  
Battre le beurre en mousse  
Lavorare il burro per farlo diventare spumoso

14. Butter schaumig rühren  
Battre le beurre en mousse  
Lavorare il burro per farlo diventare spumoso

15. Butter schaumig rühren  
Battre le beurre en mousse  
Lavorare il burro per farlo diventare spumoso

16. Butter schaumig rühren  
Battre le beurre en mousse  
Lavorare il burro per farlo diventare spumoso

17. Butter schaumig rühren  
Battre le beurre en mousse  
Lavorare il burro per farlo diventare spumoso

18. Butter schaumig rühren  
Battre le beurre en mousse  
Lavorare il burro per farlo diventare spumoso

19. Butter schaumig rühren  
Battre le beurre en mousse  
Lavorare il burro per farlo diventare spumoso

20. Butter schaumig rühren  
Battre le beurre en mousse  
Lavorare il burro per farlo diventare spumoso

21. Butter schaumig rühren  
Battre le beurre en mousse  
Lavorare il burro per farlo diventare spumoso

22. Butter schaumig rühren  
Battre le beurre en mousse  
Lavorare il burro per farlo diventare spumoso

23. Butter schaumig rühren  
Battre le beurre en mousse  
Lavorare il burro per farlo diventare spumoso

24. Butter schaumig rühren  
Battre le beurre en mousse  
Lavorare il burro per farlo diventare spumoso

25. Butter schaumig rühren  
Battre le beurre en mousse  
Lavorare il burro per farlo diventare spumoso

26. Butter schaumig rühren  
Battre le beurre en mousse  
Lavorare il burro per farlo diventare spumoso