PRIMAVISTA

Panilor

Gebrauchsanweisung
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso

DE **Brotback-Maschine**
FR Machine à pain
IT Macchina per il pane

Zeitverzögertes Backen bis zu 17 Stunden möglich
Cuisson décalé possible jusqu'à 17 heures
Cottura ritardata possibile fino a 17 ore

Art. Nr. **80694.01**
51255

Inhaltsverzeichnis
Sommaire
Indice

Willkommen
Bienvenue
Benvenuti 3

Ersatzteile
Pièces de rechange
Parti di ricambio 3

Sicherheitshinweise
Consignes de sécurité
Istruzioni di sicurezza 4

Geräteübersicht
Description de l'appareil
Descrizione dell'apparecchio 8

Inbetriebnahme
Mise en service
Messa in funzione 10

Reinigung
Nettoyage
Pulizia 11

Programme
Programmes
Programmi 12

Wichtige Hinweise für den sorglosen Gebrauch
Informations importantes pour une utilisation sans soucis
Indicazioni importanti per evitare un uso improprio 14

Sonderfunktionen
Fonctions spéciales
Funzioni speciali 14

Technische Daten
Caractéristiques
Specifiche 15

Gebrauchen
Utilisation
Uso 16

Tipps für das beste Backergebnis
Tuyaux pour le meilleur résultat de cuisson
Suggerimenti per il miglior risultato di cottura 20

Backmischungen von Panflor
Préparations pour pain de Panflor
Preparati per Panflor 23

Rezepte
Recettes
Ricette 24

Das Backergebnis ist nicht zufriedenstellend
Le résultat de cuisson n'est pas satisfaisant
Il risultato di cottura non è soddisfacente 28

Fehlermatrix
Récapitulatif des anomalies
Anomalie possibili 30

Garantie
Garantie
Garanzia 32

Vertrieb
Distribution
Distribuzione 32

Willkommen
Bienvenue
Benvenuti

Sie sind anspruchsvoll und kaufen Qualität – Qualität von LANDI. Dieses Produkt ist bei richtiger Anwendung absolut sicher und haltbar. Ein zuverlässiger Gebrauch ist aber nur möglich, wenn Sie diese Bedienungsanleitung und die darin enthaltenen Sicherheitshinweise aufmerksam lesen und danach handeln. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung und die Originalverpackung zum späteren Nachschlagen oder zur Weitergabe dieses Produktes auf. 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. Ce produit est absolument sûr et durable s'il est utilisé correctement. Une utilisation fiable n'est toutefois possible que si vous lisez attentivement cette notice d'utilisation et ses consignes de sécurité et si vous agissez en les respectant. Conservez cette notice d'utilisation pour la consulter ultérieurement, ainsi que l'emballage d'origine en cas de transmission de ce produit. 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. Questo prodotto è assolutamente sicuro e durevole se usato correttamente. Un utilizzo affidabile è comunque possibile solo se si leggono ed osservano con la dovuta attenzione le presenti istruzioni per l'uso e le avvertenze di sicurezza in esse contenute. Conservare le istruzioni per l'uso e la confezione originale per una successiva consultazione o per l'eventuale cessione di questo prodotto. Ci auguriamo che anche in futuro darete la vostra preferenza agli apparecchi e ai prodotti della LANDI.

Ersatzteile
Pièces de rechange
Parti di ricambio

Art. Nr. 94201.01
51735

Knethaken
Crochet pétrisseur
Gancio per impastare

Art. Nr. 94202.01
51736

Backform
Moule à cuisson
Forma di cottura

Sicherheitshinweise
Consignes de sécurité
Istruzioni di sicurezza

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 da bambini senza sorveglianza.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Gerät und Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fernhalten.
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.
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.

Verpackungsmaterial (z.B. Folienbeutel) gehört nicht in Kinderhände.
Ne pas laisser le matériel d'emballage (tel que les sachets en plastiques) entre les mains des enfants.
Materiale d'imballaggio (per esempio buste di plastica) devono stare lontano dai bambini.

Nur originales, 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!
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/über scharfe Kanten ziehen. Kurzschlussgefahr durch Kabelbruch!
Ne pliez pas le cordon, ne le tirez pas par-dessus des bords trachants, 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 Montage/Demontage, vor der Reinigung, bei Störungen während dem 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 montage ou le démontage, 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 del montaggio/dello smontaggio, prima della pulizia, in caso di guasti durante l'uso e dopo l'uso. La spina deve rimanere sempre raggiungibile.

Unbenutzte/unbeaufsichtigte Geräte ausschalten und Netzstecker ziehen. Netzkabel nicht um das Gerät wickeln. Netzstecker nie am Netzkabel/mit feuchten Händen ziehen.
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 pas tirer la fiche hors de la prise/avec des mains humides.
Disinserire l'apparecchio ed estrarre la spina quando non è utilizzato. Non avvolgere il cavo intorno all'apparecchio. Non staccare mai la spina tirando il cavo/con le mani bagnate.

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).

Gerät nie in Wasser/andere Flüssigkeiten tauchen. Kurzschlussgefahr!
Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau/d'autres liquides. Danger de court-circuit!
Non mettere mai l'apparecchio sotto l'acqua corrente, né immergerlo in acqua. Pericolo di corto circuito!

Sollte das Gerät ins Wasser fallen, vor dem Herausnehmen Netzstecker ziehen. Das Gerät muss vor dem nächsten Einsatz von einer Fachkraft überprüft werden.
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.

Nie in der Nähe von Wasser (Badewannen, Waschbecken etc.) benutzen. Nicht Regen/Feuchtigkeit aussetzen.
Ne pas employer cet appareil à proximité d'eau (baignoires, lavabos etc.). Ne pas l'exposer à la pluie/humidités.
Non utilizzare quest' apparecchio vicino ad acqua (vasche da bagno, lavandini etc.) e non esporlo nè alla pioggia nè ad altra umidità.

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 impropres peuvent causer des dangers considérables pour l'usager.
Le riparazioni degli apparecchi elettrici devono unicamente essere effettuate da specialisti. Le riparazioni improprie possono causare dei pericoli gravi per l'utente.

Sicherheitshinweise
Consignes de sécurité
Istruzioni di sicurezza

Wird das Gerät zweckentfremdet, falsch bedient oder nicht fachgerecht repariert, kann keine Haftung für auftretende Schäden übernommen werden. In diesem Fall entfällt der Garantieanspruch.
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.
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.

Keine Gegenstände und/oder Finger in Geräteöffnungen stecken.
Ne pas introduire d'objets et/ou mettre les doigts dans les ouvertures de l'appareil.
Non inserire mai oggetti o dita nelle aperture dell'apparecchio.

Gerät/Anschlussleitung nie auf heisse Flächen (Herdplatte) stellen/legen oder in Nähe von offenem Feuer bringen. Gerät nicht starker Hitze (Heizquellen, -körper, Sonnenbestrahlung) aussetzen.
Ne mettez jamais l'appareil/cable sur des surfaces chaudes, ni à proximité de vives flammes. Ne pas garder l'appareil directement à côté d'un chauffage ni l'exposer au soleil pendant un temps prolongé.
Mai mettere l'apparecchio/spina sopra superfici calde nè vicino a fiamme aperte. Proteggere l'apparecchio da fonti di calore, per esempio corpi caldi o esposizione ai raggi solari.

Gerät ist für die Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für gewerbliche Nutzung. Gerät nicht im Freien betreiben.
L'appareil est destiné à un usage ménager et non à une utilisation professionnelle. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
L'apparecchio è stato costruito per l'uso domestico e non per l'uso industriale. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

Gerät stehend auf trockener, ebener, stabiler und hitzebeständiger Unterlage betreiben. Gerät vor dem Verstauen abkühlen lassen.
Utiliser l'appareil debout sure une surface sèche, plane, stable et résistante à la chaleur. Laisser refroidir l'appareil avant de le ranger.
Far funzionare l'apparecchio su una superficie asciutta, piana, stabile e resistente al calore. Fare raffreddare l'apparecchio prima di riporlo.

Gerät nicht an Zeitschaltuhr oder fernbedienbarem Schalter betreiben/anschliessen.
Ne pas opérer/brancher l'appareil sur une minuterie ou un interrupteur télécommandé.
Non azionare/collegare l'apparecchio al timer all'interruttore controllabile a distanza.

Gerät wird im Betrieb sehr heiss – nicht anfassen, Verbrennungsgefahr. Vorsicht vor aufsteigendem, heissen Dampf beim Entnehmen der Speisen – Verbrennungsgefahr!
L'appareil en fonctionnement est brûlant – ne pas toucher, risque de brûlure. Attention à la vapeur brûlante qui s'élève en retirant les plats: risque de brûlures!
Durante il funzionamento l'apparecchio diventa particolarmente caldo – non toccare: pericolo di ustione. Attenzione all'aumento di vapore bollente, quando si tolgono le pietanze: pericolo di ustione!

Zutaten dürfen nicht ins Geräteinnere gelangen. Backform zum Befüllen aus Gerät entnehmen. Gerät nie ohne eingesetzte Backform betreiben – Gefahr von Geräteschäden!
Les 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!
Gli 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!

Unbeaufsichtigter Betrieb und/oder Betrieb mit Zeitverzögerung erfolgt auf eigene Gefahr.
L'utilisation sans surveillance et/ou l'utilisation avec la temporisation se fait au risque de l'utilisateur.
Il funzionamento con l'apparecchio incustodito e/o con la partenza ritardata può costituire un pericolo.

Vorsicht vor beweglichen Teilen – Verletzungsgefahr!
Attention aux pièces en mouvement – risque de blessures!
Attenzione alle parti in movimento – pericolo di lesione!

Keine Metallfolien oder ähnliches in Gerät legen. Gefüllte Geräte nicht versetzen. Gerät nie leer betreiben.
Ne pas mettre des feuilles métalliques etc. dans l'appareil. Ne pas déplacer les appareils remplis. Ne jamais faire marcher l'appareil à vide.
Non introdurre pellicole di metallo o simili nell'apparecchio. Non spostare l'apparecchio pieno. Non attivare mai l'apparecchio se vuoto.

Gerät auf hitzebeständige Oberfläche stellen. Für gute Luftzirkulation muss das Gerät allseitig mind. 10 cm (20 cm oben) Abstand zu Wänden haben. Nie über Tischkanten/-ecken hinaus stellen.
Poser l'appareil sur une surface résistante à la chaleur. 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.
Appoggiare l'apparecchio su una superficie resistente al calore. 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.

Lüftungsöffnungen nie abdecken – Überhitzungsgefahr! Gerät im Betrieb nicht mit Decken, Tüchern oder Gegenständen bedecken.
Ne jamais recouvrir les ouvertures d'aération: risque de surchauffe! Ne pas couvrir l'appareil en fonctionnement avec des couvertures, tissus ou objets.
Non coprire mai le aperture di aerazione: pericolo di surriscaldamento! Non coprire l'apparecchio in funzione con tovaglie, panni od oggetti.

Geräteübersicht
Description de l'appareil
Descrizione dell'apparecchio

Deckel mit Sichtfenster
Couvercle avec hublot
Coperchio con finestra trasparente

Knethaken
Crochet pétrisseur
Gancio per impastare

Backform (herausnehmbar)
Moule à cuisson (amovible)
Forma di cottura (estraibile)

Bedienpanel mit Display
Panneau de commande avec écran
Pannello di controllo con display

Messbecher
Gobelet gradué
Bicchiere dosatore

Haken
Crochet
Gancio

Zum Entfernen des Knethakens aus dem Brot
Pour retirer le crochet pétrisseur du pain
Per togliere il gancio per impastare dal pane

Esslöffel
Cuillère à soupe
Cucchiai

Teelöffel
Cuillère à café
Cucchiaino

Messlöffel
Cuilleron doseur
Cucchiaio misurino

gestrichen
ras
raso

gehäuft
bombé
colmo

Programmfortschritt
Avancement du programme
Proseguimento del programma

KNEAD
Kneten
Pétrir
Impastare

BAKE
Backen
Cuisson
Cuocere

RISE
Ruhen
Repose
Far riposare

WARM
Warmhalten
Chauffage
Mantenere caldo

Gewählter Bräunungsgrad
Degré de dorage sélectionné
Grado di cottura selezionato

LIGHT
Hell
Clair
Chiaro

MEDIUM
Mittel
Moyen
Medio

DARK
Dunkel
Foncé
Scuro

Gewähltes Gewicht
Poids sélectionné
Peso selezionato

Max. Gewicht aller Zutaten
Poids max. de tous les ingrédients
Peso massimo di tutti gli ingredienti

Gewähltes Programm
Programme sélectionné
Programma selezionato

Zubereitungszeit
Temps de préparation
Tempo di preparazione

[Std.: Min.]
[heures: min.]
[ore: min.]

Display
Ecran
Display

Tasten
Boutons
Tasti

Zeitverzögerung
Temporisation
Partenza ritardata

+ 10 min.

– 10 min.

Start/Stopp/Unterbrechen
Marche/Arrêt/Interrompre
Start/Stop/Interruzione

Programm
Programme
Programma

Gewicht
Poids
Peso

Bräunungsgrad
Sélection du dorage
Grado di doratura

Inbetriebnahme
Mise en service
Messa in funzione

! Vor Inbetriebnahme Sicherheitshinweise lesen
Avant la mise en service, lire les consignes de sécurité
● Prima della messa in funzione leggere le istruzioni per la sicurezza

! Herstellrückstände werden verbrannt. Rauch-/Geruchsentwicklung möglich – lüften!
Les résidus de fabrication sont carbonisés. Odeurs/fumée est possible – ouvrez une fenêtre!
● Gli scarti si bruciano. Odori/fumo e possibile – aprire una finestra!

1

Zubehör, Verpackungsmaterialien und Schutzfolien entfernen
Retirer les accessoires, le matériel d'emballage et les feuilles protectrices
Togliere gli accessori, i materiali da imballaggio e le pellicole protettive

2

Gerät reinigen
Nettoyer l'appareil
Pulire l'apparecchio

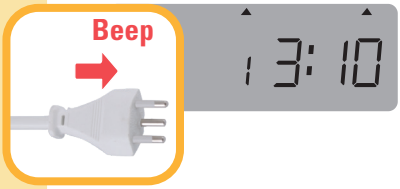
i Siehe Kapitel «Reinigung»
Voir «Nettoyage»
Vedi capitolo «Pulitura»

3

Knethaken in Backform einsetzen, Backform einrasten
Insérer le crochet pétrisseur dans le moule à cuisson, laisser s'enclencher le moule
Inserire il gancio per impastare nella forma di cottura, far scattare in posizione la forma di cottura

! Backform muss einrasten!
Le moule à cuisson doit s'enclencher!
La forma di cottura deve scattare in posizione!

4



Einstecken
Enficher
Collegare

5

1. Programm 12 wählen
2. Gerät ohne Zutaten aufheizen
1. Sélectionner le programme 12
2. Faire chauffer l'appareil sans ingrédients
1. Selezionare il programma 12
2. Riscaldare l'apparecchio senza ingredienti

! Deckel offen lassen
Laisser le couvercle ouvert
Lasciare aperto il coperchio

6

Nach 5 Min. Programm abbrechen
Interrompre le programme après 5 min.
Dopo 5 min. interrompere il programma

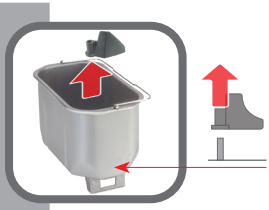
7

Gerät abkühlen lassen, reinigen
Laisser refroidir, nettoyer l'appareil
Far raffreddare, pulire l'apparecchio

Reinigung
Nettoyage
Pulizia

! Vor dem Reinigen immer den Netzstecker ausstecken und das Gerät abkühlen lassen.
Avant le nettoyage, toujours retirer la fiche de la prise et laisser refroidir l'appareil.
● Estrarre sempre la spina prima della pulizia e lasciar rafreddare l'apparecchio.

1



Knethaken aus Backform nehmen
Retirer le crochet pétrisseur du moule à cuisson
Togliere il gancio per impastare dalla forma di cottura

i Knethaken lässt sich nicht entnehmen: mit warmem Seifenwasser einweichen
Vous n'arrivez pas à retirer le crochet pétrisseur: laisser tremper dans de l'eau chaude savonneuse
Il gancio per impastare non si tolgono: metterli in ammollo in acqua e sapone

2

Zubehör mit heissem Spülwasser reinigen und gut trocknen
Nettoyer les accessoires à l'eau chaude avant de bien sécher
Pulire gli accessori con acqua calda e asciugare bene

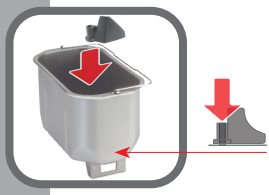
! Nicht spülmaschinenfest!
Ne pas mettre au lave-vaisselle!
Non lavare in lavastoviglie!

3

Motoreinheit innen und aussen feucht abwischen und trocknen lassen
Nettoyer le bloc moteur à l'intérieur et à l'extérieur avec un chiffon humide et laisser sécher
Pulire il gruppo motore internamente ed esternamente con un panno umido e poi lasciare asciugare

! Keine Lösungsmittel verwenden!
Ne pas employer de solvants!
Non usare mai soluzioni contenti acidi!

4



Knethaken aufstecken
Placer le crochet pétrisseur
Inserire il gancio per impastare

Wichtige Hinweise | Informations importantes | Indicazioni importanti

- Keine Metallteile, harte Gegenstände oder scheuernde Reinigungsmittel verwenden.
  Ne pas utiliser des pièces en métal, des objets durs ou des produits de nettoyage abrasifs.
  Non usare parti metalliche, oggetti duri o detergenti abrasivi.
- Motoreinheit nie in Wasser eintauchen, nie unter fliessendes Wasser halten!
  Ne jamais plonger le bloc moteur dans l'eau, ni le tenir sous l'eau courante!
  Non immergere il gruppo motore mai in acqua e non tenerlo sotto acqua corrente!

Programme
Programmes
Programmi

● wählbar
sélectionnable
selezionabile

		ZEIT | TEMPS | ORARIO Zubereitungszeit Temps de préparation Tempo di preparazione [h:min.]
1	Kompakte Mischbrote aus hauptsächlich weissem Mehl. Pains bis, surtout à base de farine blanche. Pane misto compatto a base di farina prevalentemente bianca.	700 g = 3:03 1000 g = 3:10
2	Leichte, lockere Weissbrote aus stark ausgemahlenem Mehl mit knuspriger Kruste. Pains blanc légers, poreux à base de farine ayant un taux de mouture élevé et avec une croûte croustillante. Pane bianco leggero, morbido a base di farina ben macinata con crosta croccante.	700 g = 3:50 1000 g = 4:00
3	Kompakte, schwerere Brote aus kräftigen Mehlsorten (Roggenmehl, Hafer, Kleie etc.). Pains compacts, lourds à base de farines fortes (seigle, avoine, son etc.). Pane compatto, denso a base di farine sostanziose (farina di segale, avena, crusca ecc.).	700 g = 3:42 1000 g = 3:50
4	«Express»: Brote ohne «schwere» Zutaten/kräftige Mehlsorten. «Express»: Pains sans ingrédients «lourds»/farines fortes. «Express»: pane senza ingredienti «pesanti»/tipi di farine sostanziose.	1:50
5	Süsse Brote mit Trockenfrüchten, Säften, Schokolade oder zusätzlichem Zucker. Pains doux avec des fruits secs, jus de fruits, chocolat ou sucre supplémentaire. Pane dolce con frutta secca, succo, cioccolato o aggiunta di zucchero.	700 g = 3:00 1000 g = 3:05
6	«Ultra Fast 1»: 700 g Brot innert kürzester Zeit backen. «Ultra Fast 1»: faire un pain de 700 g en un temps record. «Ultra Fast 1»: Cuocerete 700 g di pane in brevissimo tempo.	700 g = 1:08
7	«Ultra Fast 2»: 1000 g Brot innert kürzester Zeit backen. «Ultra Fast 2»: faire un pain de 1000 g en un temps record. «Ultra Fast 2»: Cuocerete 1000 g di pane in brevissimo tempo.	1000 g = 1:08
8	Für Hefeteig – reines Knetprogramm. Pour pâte à la levure – programme de pétrissage pur. Per pasta lievitata – programma per impasto semplice.	1:30
9	Brote/Backmischungen mit glutenfreiem Mehl. Pains/préparations pour pain avec farine sans gluten. Preparato per pane e altri prodotti da forno con farina senza glutine.	700 g = 3:25 1000 g = 3:30
10	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.).	3:00
11	Leichte, lockere Brote mit dünner Kruste (Sandwiches etc.). Pains légers et moelleux avec une croûte fine (sandwichs, etc.). Un pane leggero, soffice, con la crosta croccante (sandwich ecc.).	700 g = 3:05 1000 g = 3:10
12	(Nach-)Backen: Wenn Ergebnis zu hell/roh. Cuire (plus longtemps): Si le résultat est trop pâle/cru. (Dopo-) cottura: Se il risultato è troppo chiaro/crudo.	1:00

O	OPTIONEN | OPTIONS | OPZIONI			BEMERKUNGEN | REMARQUES | OSSERVAZIONI
	Gewicht Poids Peso	Bräunungsgrad Degré de dorage Grado di cottura	Zeitverzögerung Temporisation Partenza ritardata **max. 13 h**	
	●	●	●	Sauerteigbrot in Programm 1 oder 3 backen. Cuire du pain au levain avec le programme 1 ou 3. Cuocere il pane a lievitazione naturale con il programma 1 o 3.
	●	●	●	
	●	●	●	
		●	●	
	●	●	●	
		●	●	Wassertemperatur muss zwischen 48–50°C sein, damit das Brot in dieser kurzen Zeit genug aufgeht. La température de l'eau doit être comprise entre 48 et 50°C pour que le pain se lève suffisamment pendant cette courte période. La temperatura dell'acqua deve essere tra 48 e 50°C, affinché il pane lieviti abbastanza in questo breve tempo.
		●	●	
			●	
	●	●	●	
		●	●	
	●	●	●	
		●		Programm nach Erhalt des gewünschten Ergebnisses abbrechen. Interrompre le programme si le résultat souhaité a été obtenu. Interrompere il programma una volta ottenuto il risultato desiderato.

Wichtige Hinweise für den sorglosen Gebrauch
Informations importantes pour une utilisation sans soucis
Indicazioni importanti per evitare un uso improprio

Deckel bei Gebrauch nur während den Knetvorgängen öffnen – Brot kann andernfalls zusammenfallen.
N'ouvrez le couvercle que pendant les procédés de pétrissage – sinon le pain risque de s'affaisser.
Quando l'apparecchio è in funzione, aprire il coperchio solo durante il processo di impasto – altrimenti il pane può sgonfiarsi.

Vor der Zubereitung alle Zutaten auf Zimmertemperatur bringen. Bei Verwendung der Zeitverzögerung vor der Zubereitung alle Zutaten kühlen – verhindert vorzeitiges Gären der Hefe.
Avant la préparation veillez à ce que tous les ingrédients soient à la température ambiante. Si vous utilisez la temporisation, rafraîchissez tous les ingrédients avant la préparation – empêche une fermentation prématurée de la levure.
Prima della preparazione, portare tutti gli ingredienti a temperatura ambiente. Utilizzando la partenza ritardata prima della preparazione, raffreddare tutti gli ingredienti – impedire la lievitazione anzitempo del levito.

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).

Rezepte beim ersten Mal immer mit max. 800 g Zutatengewicht testen, um ein Überlaufen zu vermeiden.
Si vous essayez une recette pour la première fois, testez toujours avec un poids d'ingrédients de 800 g au max afin d'éviter que la pâte ne déborde.
Provare le ricette per la prima volta sempre con 800 g di ingredienti al massimo, per evitare trabocchi.

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.

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.

Beim Kneten des Teiges ist es wichtig, dass die Maschine nicht permanent arbeitet. Der Teig benötigt Phasen der Ruhe, damit er optimal aufgehen und seine Struktur entwickeln kann.
Lors du pétrissage de la pâte, il est important que la machine ne travaille pas en permanence. La pâte a besoin de phases de repos pour pouvoir lever de manière optimale et développer sa structure.
Quando si lavora l'impasto, è importante che la macchina non lavori continuamente. L'impasto ha bisogno di periodi di riposo per poter lievitare in modo ottimale e sviluppare la sua struttura.

Sonderfunktionen
Fonctions spéciales
Funzioni speciali

Memory-Funktion: Bei Stromunterbruch kann laufendes Programm innerhalb 10 Min. fortgesetzt werden.
Fonction mémoire: En cas de coupure de courant le programme en cours peut être poursuivi au bout de 10 min.
Funzione memoria: in caso di interruzione della corrente, il programma in corso viene proseguito entro 10 min.

Warmhaltefunktion: Brot wird nach Programmende automatisch bis max. 1 Std. warmgehalten.
Fonction garde-au-chaud: à la fin du programme, le pain est automatiquement gardé au chaud jusqu'à 1 h au max.
Funzione di mantenimento del calore: dopo la fine del programma, il pane viene mantenuto caldo automaticamente fino a un massimo di 1 ora.

Technische Daten
Caractéristiques techniques
Dati tecnici

Leistung Puissance Potenza	**550 W**
Kapazität (Zutaten) Capacité (aliments) Capacità (ingrediente)	**max. 1000 g**
Volt Voltage Volt	**220 – 240 V**
Gewicht Poids Peso	**ca. 4,35 kg**
Kabellänge Longueur du cordon Lunghezza del cavo	**ca. 1 m**
Optimale Betriebstemperatur Température de service optimale Temperatura di servizio ottimale	**15 – 34 °C**

Gebrauchen
Utilisation
Uso

1

Gerät hinstellen, Deckel öffnen
Placer l'appareil, ouvrir le couvercle
Collocare l'apparecchio, aprire il coperchio

! Abstände beachten
Respecter les distances
● Rispettare le distanze

! Gerät stabil hinstellen
Placer l'appareil en position stable
● Collocare l'apparecchio in modo stabile

2

Backform entnehmen, Zutaten einfüllen
Retirer le moule à cuisson, placer les aliments
Togliere la forma di cottura, invasare di ingrediente

EINFÜLLFOLGE | ORDRE DE REMPLISSAGE | SEQUENZA DI RIEMPIMENTO

1. Flüssigkeiten
   Liquides
   Liquidi
2. Zucker/Salz
   Sucre/sel
   Zucchero/sale
3. Mehl
   Farine
   Farina
4. Hefe
   Levure
   Lievito

Bei Bedarf: Knethaken aus Brot entfernen
Si nécessaire: retirer les crochets pétrisseurs du pain
Se necessario: togliere i ganci per impastare dal pane

7

Brot entnehmen
Sortir le pain
Estrarre il pane

i ● Backform vorher ca. 2 Min. gestürzt hinstellen, evtl. leicht auf und ab schütteln.
Renverser le moule d'abord et le laisser reposer env. 2 min., secouer évent. avec précaution.
Mettere la forma di cottura capovolta prima per circa 2 min., eventualmente scuotere leggermente su e giù.

6

Backform entnehmen
Retirer le moule à cuisson
Togliere la forma di cottura

! Topflappen/-handschuhe verwenden
● Utiliser des maniques/gants de cuisine
Presina/-guanto necessari

3

Backform einrasten, Deckel schliessen
Laisser le moule à cuisson s'enclencher, fermer le couvercle
Far scattare in posizione la forma di cottura, chiudere il coperchio

! Bei Bedarf Formaussenseite von Zutatenspuren befreien
Si nécessaire, ôter les résidus d'ingrédients sur l'extérieur du moule
● Se necessario eliminare i residui degli ingredienti dal lato esterno della forma

! Backform muss einrasten
Le moule doit s'enclencher
● La forma di cottura deve scattare in posizione

4

! Hefe nicht mit Salz/Flüssigkeiten in Berührung bringen – kleine Mulde in Mehl bilden.
● Ne pas laisser entrer la levure en contact avec du sel/des liquides – faire un petit puits dans la farine.
Non mettere il lievito a contatto con sale/liquidi – può formarsi un piccolo avvallamento nella farina.

5

Deckel öffnen
Ouvrir le couvercle
Aprire il coperchio

! Vorsicht: heiss!
Attention brûlant!
● Attenzione: scotta!

4.1 Korrekte Zubereitung
Preparation correcte
Preparazione corretta

I

Einstecken
Enficher
Collegare

II

Einstellungen vornehmen
Faire les réglages
Effettuare le impostazioni

III

Programm starten
Démarrer le programme
Avviare il programma

Unterbrechen / Fortsetzen
Interrompre / Poursuivre
Interruzione / Proseguimento

Automatische Fortsetzung nach 10 Min.
Poursuite automatique après 10 min.
Proseguimento automatico dopo circa 10 min.

beeeeeep = Bei Bedarf Zutaten zufügen
Ajouter des ingrédients le cas échéant
Se necessario aggiungere gli ingredienti

Nur Programme 1–3, 5, 9 und 11
Seulement programmes 1–3, 5, 9 et 11
Solo programmi 1–3, 5, 9 e 11

10 x beep = Zubereitungsende
Fin de la préparation
Termine della preparazione

IV

3 sec.

Zubereitung / Warmhaltefunktion beenden
Terminer la préparation / fonction de garde-au-chaud
Terminare la preparazione / funzione di mantenimento del calore

V

Gerät ausstecken
Débrancher l'appareil
Scollegare l'apparecchio dalla rete

Gerät wird im Betrieb sehr heiss – nicht anfassen, Verbrennungsgefahr.
L'appareil en fonctionnement est brûlant – ne pas toucher, risque de brûlure.
Durante il funzionamento l'apparecchio diventa particolarmente caldo – non toccare: pericolo di ustione.

I

Programm wählen
Sélectionner le programme
Selezionare la programma

Siehe Seite 12
Voir page 12
Vedere pagina 12

II

Füllgewicht wählen
Sélectionner le poids de remplissage
Selezionare il peso totale

Gewicht aller Zutaten darf gewähltes Gewicht nicht überschreiten.
Le poids de l'ensemble des ingrédients ne doit pas dépasser le poids sélectionné.
Il peso di tutti gli ingredienti non deve superare il peso selezionato.

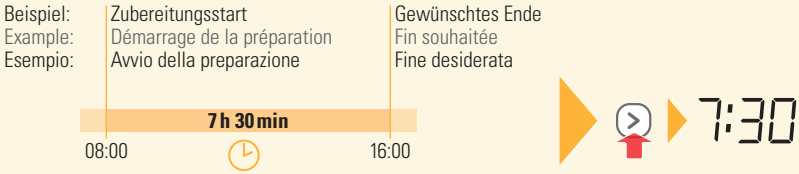
III

Bräunungsgrad wählen
Sélectionner le degré de dorage
Selezionare il grado di cottura

IV

Bei Bedarf: Zeitverzögerung einstellen
Si nécessaire: régler la temporisation
Se necessario: impostare la partenza ritardata

Verlängert/verzögert Zubereitungszeit auf max. 13 Std.
Prolonge/retarde le temps de préparation à 13 h au max.
Tempo di preparazione prolungato/ritardato a max. 13 ore.



Nicht geeignet bei Verwendung verderblicher Zutaten!
Ne pas approprié pour l'utilisation de produits périssables!
Non indicato per ingredienti deperibili!

Tipps für das beste Backergebnis
Tuyaux pour le meilleur résultat de cuisson
Suggerimenti per il miglior risultato di cottura

Bei Gebrauch über 800 m ü. M. den Flüssigkeits- und den Hefeanteil leicht anpassen.
Dans le cas d'une utilisation dans des régions situées à plus de 800 m au-dessus du niveau de la mer, adapter légèrement la quantité de liquide et de levure.
Per un uso oltre gli 800 ms lm adeguare la quantità di liquido e lievito.

Höhe [m ü. M] Altitude [AMSL] Altezza [msl m]	Flüssigkeit Liquide Liquido	Hefe Levure Lievito
800	+ ca. 5 %	– ca. 10 %
1000	+ ca. 10 %	– ca. 15 %
1500	+ ca. 15 %	– ca. 20 %
2000	+ ca. 20 %	– ca. 25 %

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.

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.

Vollkornbrote mit geringem Weizenkleberanteil: evtl. Unterstützung beim Kneten notwendig.
Pain complet à proportion de gluten réduite: nécessite évent. du soutien lors du pétrissage.
Pane integrale con una quantità ridotta di glutine di frumento: event. necessario un piccolo aiuto durante l'impasto.

Rezepte erstmals mit mittlerem Bräunungsgrad testen und bei Bedarf nachbacken/beim nächsten Mal anpassen.
Essayer les recettes d'abord avec un degré de dorage moyen et cuire plus longtemps le cas échéant/adapter la prochaine fois.
Provare per la prima volta le ricette con un grado di cottura medio e, se necessario, cuocere ancora/adattare la cottura la volta successiva.

1 gekochte, pürierte Kartoffel unter Mehl kneten – macht frisches Brot besser verträglich.
Incorporer à la farine 1 pomme de terre cuite réduite en purée – permet de mieux supporter le pain frais.
Impastare 1 patata cotta, passata, sotto alla farina – rende il pane fresco più digeribile.

Werden trockene Zutaten durch feuchte ersetzt (z.B. Rosinen statt Mandeln), Flüssigkeitsanteil 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.
Se si usano ingredienti secchi al posto di quelli freschi (p.es. uva passa invece di mandorle), adattare la quantità di liquido.

Dunklere Kruste: Zuckeranteil erhöhen oder Wasser durch Milch ersetzen.
Croûte plus foncée: Augmenter la proportion de sucre ou remplacer l'eau par du lait.
Crosta più scura: aumentare la quantità di zucchero o sostituire l'acqua con il latte.

Hellere/dünnere Kruste: Zuckeranteil bis 20 % reduzieren oder durch Honig ersetzen.
Croûte plus pâle/fine: Réduire la proportion de suce jusqu'à 20 % ou le remplacer par du miel.
Crosta più chiara/più sottile: ridurre la quantità di zucchero fino al 20 % o sostituirlo con il miele.

Kruste einschneiden/einstreichen/bestreuen: Nach dem letzten Kneten Programm sofort unterbrechen.
Entailler/enduire/saupoudrer la croûte: Après le dernier pétrissage, interrompe le programme immédiatement.
Incidere/spennellare/cospargere la crosta: dopo l'ultimo impasto, interrompere subito il programma.

Anpassen der Rezepte
Adaptation des recettes
Adattamento delle ricette

Nicht zu viele Komponenten gleichzeitig anpassen, um die Veränderungen vergleichen zu können.
Ne pas adapter trop d'ingrédients à la fois pour pouvoir comparer les changements.
Non adattare troppi componenti contemporaneamente, così da riuscire a contrastare i cambiamenti.

Ersetzen von Flüssigkeit: Bei Zutaten mit Flüssigkeit (Frischkäse, Joghurt etc.) Flüssigkeitsanteil entsprechend reduzieren.
Remplacement de liquide: Pour les ingrédients contenant du liquide (fromage frais, yaourt etc.) réduire la quantité de liquide en conséquence.
Sostituzione dei liquidi: se tra gli ingredienti ci sono dei liquidi (formaggio fresco, yogurt ecc.) la quantità di liquidi deve essere di conseguenza ridotta.

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.

Tipps für das beste Backergebnis (Fortsetzung)
Tuyaux pour le meilleur résultat de cuisson (suite)
Suggerimenti per il miglior risultato di cottura (continuazione)

Mehlsorten
Types de farine
Tipi di farina

Vollkornmehl besteht aus dem ganzen Getreidekorn und ist daher Ballaststoffreicher. Brot wird etwas dunkler.
La farine complète est constituée du grain de céréales entier et est par conséquent plus riche en fibres. Le pain devient un peu plus foncé.
La farina integrale è formata da chicchi di cereali interi ed è quindi ricca di fibre alimentari. Il pane diventa più scuro.

Roggenmehl (enthält keinen Kleber) mit Sauerteig herstellen, um zu kompaktes Brot zu vermeiden.
Préparer la farine de seigle (ne contient pas de gluten) avec du levain pour éviter un pain qui soit trop compact.
Far lievitare la farina di segale (non contiene glutine) con lievito naturale, per evitare che il pane sia troppo compatto.

Mais-, Reis- und Kartoffelmehl für Gluten-Allergiker, Sprue- oder Zöliakie-Patienten, Hirsemehl für Mehrfachallergiker.
Farine de maïs, farine de riz et fécule de pomme de terre pour les allergiques au gluten, les patients atteints de sprue ou de la maladie cœliaque, farine de millet pour les multi-allergiques.
Farina di mais, riso e patate per l'intolleranza al glutine (celiaci), farina di miglio per chi ha più allergie.

Dinkelmehl für Allergiker, enthält keine chemischen Mittel.
La farine d'épeautre pour les allergiques, ne contient aucun agent chimique.
Farina di farro per allergici non contiene sostanze chimiche.

Hartweizenmehl/Hartweizengries eignet sich insbesondere für Baguette-Brote.
La farine de blé dur/semoule de blé dur se prête surtout pour les baguettes.
La semola di grano duro è particolarmente adatta alla preparazione di baguette.

Optimale Mehlmischung: 40 % Vollkorn- und 60 % Weissmehl.
Mélange de farine optimal: 40 % de farine intégrale et 60 % de farine blanche.
Miscela di farine ottimale: 40 % di farina integrale e 60 % di farina di frumento.

Zugabe weiterer Zutaten (z.B. zusätzlich Mehl, Nüsse, Früchte etc.)
Ajout de d'autres ingrédients (par ex. farine, noisettes, fruits etc. supplémentaires)
Aggiunta di ulteriori ingredienti (p.es. altra farina, noci, frutta ecc.)

Grundzutaten: Während jedem Knetvorgang möglich.
Ingrédients de base: Possible pendant chaque pétrissage.
Ingredienti di base: si possono aggiungere durante ogni processo d'impasto.

Teig 5 Min. nach erstem Kneten prüfen, bei Bedarf Mehl oder Wasser beifügen.
Tester la pâte 5 min. après le premier pétrissage, ajouter de la farine ou de l'eau le cas échéant.
Controllare l'impasto 5 min. dopo il primo processo d'impasto, se necessario aggiungere farina o acqua.

Zutaten, die nicht zerkleinert werden sollen (z.B. Nüsse, Früchte): Während letztem Knetvorgang möglich. Bei Programm 1–3, 5, 9 und 11 ertönt langer Beep. Bei Zeitverzögerung Zutaten vorgängig zerkleinern und zu Beginn dazugeben.
Ingrédients qui ne doivent pas être réduits en morceaux (par ex. noisettes, fruits): Possible pendant le dernier pétrissage. Dans le programme 1–3, 5, 9 et 11 un long bip est émis. Dans le cas de la temporisation, broyer les ingrédients préalablement et les ajouter au début.
Ingredienti che non devono essere tritati (p.es. noci, frutta): si possono aggiungere durante l'ultimo processo d'impasto. Con i programmi 1–3, 5, 9 e 11 viene emesso un segnale acustico lungo. Con la partenza ritardata, tritare prima gli ingredienti e aggiungerli all'inizio.

Backmischungen von Panflor
Préparations pour pain de Panflor
Preparati per Panflor

Aktuelle Mehl- und Fertigmischungssorten sind bei Landi Schweiz und auf unserer Website ersichtlich und erhältlich:

Vous trouverez nos farines et délicieux préparations pour pain sur notre site Internet ou dans les magasins LANDI:

Potete trovare le nostre farine e le deliziose preparazioni di pane sul nostro sito web o nei negozi LANDI:

www.landi.ch

Hier eine Auswahl:
Découvrez une sélection ci-après:
Eccone una selezione:

Backmischungen
Préparations pour pain
Preparati

Herstellerhinweise beachten.
Respectez les consignes du fabricant.
Rispettare le indicazioni del produttore.

Backmischungen mit Backpulver (Natriumhydrogenkarbonat) im Schnellmodus backen – Brot kann andernfalls zusammenfallen.
Cuire des préparations pour pain avec levure chimique (carbonate d'hydrogène de sodium) en mode rapide – sinon le pain risque de s'affaisser.
Cuocere i preparati con lievito in polvere (bicarbonato di sodio) nel modo veloce – altrimenti il pane può sgonfiarsi.

Rezepte
Recettes
Ricette

Dinkelbrot hell
Pain d`épeautre blond
Pane di farro chiara

Programm
Programme
Programma

Zutaten Aliments Ingrediente	Menge pro Gewichtsstufe Quantité par catégorie de poids Quantità per scaglione di peso		
	700 g	1000 g	
Wasser Eau Aqua	2 dl	2.9 dl	
Olivenöl Huile d'olive Olio di oliva	2 EL CàS cucchiai	4 EL CàS cucchiai	
Helles Dinkelmehl Farine d'épeautre blanche Farina di farro chiara	390 g	580 g	
Zucker Sucre Zucchero	1 Prise Prise Pizzico	1 Prise Prise Pizzico	
Salz Sel Sale	10 g	15 g	
Trockenhefe (Beutel à 7g) Levure déshydratée (sachet à 7g) Lievito in polvere (bustina di 7g)	½	1	

! Ausschliesslich Trockenhefe verwenden. Ablaufdatum der Trockenhefe beachten.
Utiliser exclusivement de la levure déshydratée. Vérifier la date limite de la levure déshydratée.
● Utilizzare esclusivamente lievito in polvere. Controllare la data di scadenza del lievito in polvere.

Weissbrot / Ruchbrot
Pain blanc / pain au levain
Pane bianco / pane bigio

Programm
Programme
Programma

Zutaten **Aliments** **Ingrediente**	**Menge pro Gewichtsstufe** **Quantité par catégorie de poids** **Quantità per scaglione di peso**		
	700 g	**1000 g**	
Wasser Eau Aqua	**2 dl**	**3 dl**	
Pflanzenöl Huile végétale Olio vegetale	**1 EL CàS cucchiai**	**2 EL CàS cucchiai**	
Weissmehl / Ruchmehl Farine de blé / farine au levain Farina di grano / farina bigia	**335 g**	**500 g**	
Zucker Sucre Zucchero	**1 Prise Prise Pizzico**	**1 Prise Prise Pizzico**	
Salz Sel Sale	**7 g**	**10 g**	
Trockenhefe (Beutel à 7g) Levure déshydratée (sachet à 7g) Lievito in polvere (bustina di 7g)	**1**	**1**	

! Ausschliesslich Trockenhefe verwenden. Ablaufdatum der Trockenhefe beachten.
Utiliser exclusivement de la levure déshydratée. Vérifier la date limite de la levure déshydratée.
● Utilizzare esclusivamente lievito in polvere. Controllare la data di scadenza del lievito in polvere.

Rezepte
Recettes
Ricette

Panettone
Panettone
Panettone

Programm
Programme
Programma 5

Zutaten Aliments Ingrediente	Menge pro Gewichtsstufe Quantité par catégorie de poids Quantità per scaglione di peso		
	700 g	1000 g	
Milch Lait Latte	1.6 dl	2.2 dl	
Ei Oeuf Uovo	1	1	
Weiche Butter Beurre mou Burro molle	40 g	65 g	
Salz Sel Sale	1 TL C.à.C. cucchiaino	1.5 TL C.à.C. cucchiaino	
Puderzucker Sucre glace Zucchero a velo	60 g	90 g	
Weissmehl gesiebt Farine blanche tamisée Farina di frumento setacciata	300 g	450 g	
Rosinen Raisins Uva passa	60 g	90 g	
Kandierte Früchte Fruits candis Frutta candita	30 g	50 g	
Trockenhefe (Beutel à 7g) Levure déshydratée (sachet à 7g) Lievito in polvere (bustina di 7g)	1	1	

! Ausschliesslich Trockenhefe verwenden. Ablaufdatum der Trockenhefe beachten.
Utiliser exclusivement de la levure déshydratée. Vérifier la date limite de la levure déshydratée.
● Utilizzare esclusivamente lievito in polvere. Controllare la data di scadenza del lievito in polvere.

Zopfteig
Pâte pour tresse
Pasta treccia

Programm
Programme
Programma 8

Zutaten Aliments Ingrediente	Menge Quantité Quantità
Milch Lait Latte	4 dl
Ei Oeuf Uovo	1
Weiche Butter Beurre mou Burro molle	100 g
Salz Sel Sale	1.5 TL C. à. C. cucchiaino
Zucker Sucre Zucchero	19 g
Weissmehl gesiebt Farine blanche tamisée Farina di frumento setacciata	750 g
Trockenhefe (Beutel à 7g) Levure déshydratée (sachet à 7g) Lievito in polvere (bustina di 7g)	1

! Ausschliesslich Trockenhefe verwenden.
Ablaufdatum der Trockenhefe beachten.
Utiliser exclusivement de la levure déshydratée.
Vérifier la date limite de la levure déshydratée.
Utilizzare esclusivamente lievito in polvere.
Controllare la data di scadenza del lievito in polvere.

Pizzateig
Pâte pour pizza
Pasta pizza

Programm
Programme
Programma 8

Zutaten Aliments Ingrediente	Menge Quantité Quantità
Wasser Eau Aqua	125 ml
Milch Lait Latte	125 ml
Olivenöl Huile d'olive Olio di oliva	3.5 EL CàS cucchiaio
Mehl Farine Farina	625 g
Salz Sel Sale	1.5 TL C. à. C. cucchiaino
Trockenhefe (Beutel à 7g) Levure déshydratée (sachet à 7g) Lievito in polvere (bustina di 7g)	½

! Ausschliesslich Trockenhefe verwenden.
Ablaufdatum der Trockenhefe beachten.
Utiliser exclusivement de la levure déshydratée.
Vérifier la date limite de la levure déshydratée.
Utilizzare esclusivamente lievito in polvere.
Controllare la data di scadenza del lievito in polvere.

Backergebnis nicht zufriedenstellend
Résultat de cuisson n'est pas satisfaisant
Risultati di cottura non soddisfacenti

Brot geht zu stark auf	– Zu viel Hefe/Mehl, zu wenig Salz?
Le pain à trop levé	– Trop de levure/de farine, trop peu de sel?
Il pane lievita troppo	– Troppo lievito/farina, troppo poco sale?
Brot geht nicht/zu wenig auf	– Keine/zu wenig Hefe? Hefe alt/mit Flüssigkeit in Kontakt gekommen? – Zu viel/zu wenig Flüssigkeit? Flüssigkeit zu heiss? – Falsches/altes Mehl?
Le pain n'a pas levé/trop peu levé	– Pas/trop peu de levure? Levure trop vieille/a été en contact avec des liquides? – Trop/trop peu de liquide? Liquide trop chaud? – Farine inadaptée / vieille?
Il pane non lievita/lievita troppo poco	– Manca il lievito/troppo poco lievito? Lievito vecchio/entrato in contato con un liquido? – Troppo/troppo poco liquido? Liquido troppo caldo? – Farina sbagliata/vecchia?
Teig läuft über Backform	– Wasserhärte zu niedrig? Zu viel Milch? – Zutatenmenge proportional verkleinern. – 1 EL erhitzte, flüssige Margarine über Mehl geben.
Pâte a débordé le moule à cuisson	– La dureté de l'eau est trop faible? Trop de lait? – Réduire la quantité d'ingrédients proportionnellement. – Verser 1 C. à. S. de margarine liquide sur la farine.
L'impasto esce dalla forma di cottura	– Durezza dell'acqua troppo bassa? Troppo latte? – Ridurre proporzionalmente la quantità degli ingredienti. – Mettere 1 cucchiaio di margarina scaldata, liquida sulla farina.
Schwere, klumpige Struktur	– Zutatenmenge korrekt? Altes/schlechtes Mehl?
Structure lourde, grumeleuse	– Quantité d'ingrédients correcte? Farine vieille/pourrie?
Struttura compatta, grumosa	– La quantità degli ingredienti è corretta? Farina vecchia/scadente?
Offene, grobe oder löchrige Struktur	– Zu viel/zu warme Flüssigkeit? Kein Salz?
Structure ouverte, grossière ou à trous	– Trop liquide/liquide trop chaud? Pas de sel?
Struttura aperta, grezza o che presenta fori	– Troppo liquido/liquido troppo caldo? Manca il sale?
Brot ist zusammengefallen	– Maximales Zutatengewicht überschritten? – Zu warmes Wasser? (beschleunigt Gärvorgang) – Kein Salz? Zu wenig Zucker? Zu viel Flüssigkeit?
Le pain s'est affaissé	– Poids d'ingrédients max. dépassé ? – Eau trop chaude? (accélère la fermentation) – Pas de sel? Trop peu de sucre? Trop de liquides?
Il pane è sgonfio	– Peso massimo degli ingredienti superato? – Acqua troppo calda? (accelera il processo di lievitazione) – Manca il sale? Troppo poco zucchero? Troppo liquido?

! Verwendung der Zeitverzögerung: Vorgängig Rezept mit regulärer Programmzeit testen.
Utilisation de la temporisation: Essayer préalablement la recette avec le temps de programmation régulier.
Uso della partenza ritardata: provare prima le ricette con il tempo di programmazione regolare.

Brot in der Mitte nicht durchgebacken	– Zu viel/zu wenig Flüssigkeit? – Hohe Feuchtigkeit/Rezepte mit feuchten Zutaten (z.B. Joghurt)?
Pain n'est pas entièrement cuit au milieu	– Trop/trop peu de liquide? – Humidité élevée/recettes avec des ingrédients humides (par ex. yaourt)?
Pane non cotto al centro	– Troppo/troppo poco liquido? – Elevata umidità/Ricetta con ingredienti umidi (p.es. yogurt)?
Pilzartige, nicht gebackene Oberfläche	– Brotvolumen grösser als Form? – Zu viel Mehl/Hefe/Zucker? Zu wenig Salz? – Süsse Zutaten zusätzlich zu Zucker?
Surface à l'aspect champignon, non cuite	– Volume du pain plus grand que le moule ? – Trop de farine/levure/sucre? Trop peu de sel? – Ingrédients sucrés en plus du sucre?
Superficie a fungo, non cotta	– Volume del pane maggiore della forma? – Troppa farina/lievito/zucchero? Troppo poco sale? – Altri ingredienti dolci oltre allo zucchero?
Brotscheiben ungleichmässig/ klumpig	– Brot nicht ausreichend abgekühlt.
Tranches de pain irrégulières/ grumeleuses	– Pain n'a pas assez refroidi.
Fette di pane non uniformi/ grumose	– Pane non raffreddato a sufficienza.
Brot schmeckt nach Hefe	– Zucker (wenn vorhanden) reduzieren. – 1,5 – 2 EL Branntweinessig zum Wasser mischen. – Wasser durch Buttermilch/Kefir ersetzen.
Pain a un goût de levure	– Réduire le sucre (s'il y en a). – Mélanger 1,5 – 2 C. à. S. de vinaigre d'alcool à l'eau. – Remplacer l'eau par babeurre/kéfir.
Il pane sa di lievito	– Ridurre lo zucchero (se presente). – Mescolare 1,5 – 2 cucchiai di aceto di acquavite all'acqua. – Sostituire l'acqua con latticello/chefir.
Mehlrückstände an Kruste	– Mehl an den Seiten nicht richtig untergearbeitet.
Résidus de farine sur la croûte	– Farine n'a pas été incorporée correctement sur les côtés.
Residui di farina sulla crosta	– Farina sui lati non lavorata correttamente.

Fehlermatrix
Récapitulatif des anomalies
Anomalie possibili

Anzeige «HH:H»/ Programm nicht wählbar	Gerät zu heiss für erneuten Gebrauch. Programm abbrechen, ausstecken, Deckel öffnen und 20 Min. abkühlen lassen.
Affichage «HH:H»/programme ne peut pas être sélectionné	Appareil est trop chaud pour une nouvelle utilisation. Interrompre le programme, débrancher, ouvrir le couvercle et laisser refroidir environ 20 minutes.
Visualizzazione di «HH:H»/ Programma non selezionabile	Apparecchio troppo caldo per il nuovo utilizzo. Interrompere il programma, scollegare, aprire il coperchio e lasciare raffreddare 20 minuti.
Anzeige «Er:r»	Problem mit dem Temperatursensor – Kundenservice kontaktieren.
Affichage «Er:r»	Problème lié au capteur de température – contacter le service clientèle.
Visualizzazione di «Er:r»	Problema con il sensore di temperatura – contattare il servizio clienti.
Anzeige «LL:L»	Umgebungstemperatur ist zu niedrig. Start-/Stopptaste drücken, Deckel öffnen und Gerät 20 Min. auf Raumtemperatur aufwärmen lassen.
Affichage «LL:L»	La température ambiante est trop basse. Appuyer sur la touche Marche/Arrêt, ouvrir le couvercle et laisser chauffer l'appareil à température ambiante pendant 20 minutes.
Visualizzazione di «LL:L»	La temperatura circostante è troppo bassa. Premere il tasto Avvio/Arresto, aprire il coperchio e lasciare riscaldare l'apparecchio per 20 min. a temperatura ambiente.
Ungewöhnliche Rauch-/Dampf-/Geruchsbildung	Gerät sofort ausstecken und abkühlen lassen.
Formation de fumée/de vapeur/d'odeur inhabituelle	Débrancher immédiatement l'appareil et laisser refroidir.
Formazione di fumo/vapore/odore sgradevole	Scollegare subito l'apparecchio e farlo raffreddare.
Brot klebt an Backform	Backform ca. 2 Min. stürzen, leicht auf und ab schütteln.
Le pain reste collé au moule à cuisson	Renverser le moule à cuisson env. 2 min., secouer délicatement.
Il pane resta attaccato alla forma di cottura	Capovolgere la forma per circa 2 min., scuotere leggermente su e giù.

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

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, uns 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 BAFU.

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. Pour contribuer activement à la protection de l'environnement, nous vous prions de déposer cet appareil auprès de votre LANDI qui assure l'élimination appropriée et conforme aux directives du DFE.

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 BAFU.

5 Jahre Garantie für Gerät
5 ans garantie sur l'appareil
5 anni garanzia per l'apparecchio

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. Ausgenommen Verschleissteile.

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. Les pièces d'usure ne sont pas couvertes par la garantie.

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

Vertrieb
Distribution
Distribuzione

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