

# PRIMA VISTA



Gebrauchsanweisung  
Mode d'emploi  
Istruzioni per l'uso

DE  
FR  
IT

## Brotback-Maschine Machine à pain Macchina per il pane



Art. Nr. 80694.01  
51255

## Inhaltsverzeichnis Sommaire Indice

Willkommen Bienvenue Benvenuti	Technische Daten Caractéristiques Specifiche	3 15
Ersatzteile Pièces de rechange Parti di ricambio	Gebrauchen Utilisation Uso	3 16
Sicherheitshinweise Consignes de sécurité Istruzioni di sicurezza	Tipps für das beste Backergebnis Tuyaux pour le meilleur résultat de cuisson Suggerimenti per il miglior risultato di cottura	4 20
Geräteübersicht Description de l'appareil Descrizione dell'apparecchio	Backmischungen von Panflor Préparations pour pain de Panflor Preparati per Panflor	8 23
Inbetriebnahme Mise en service Messa in funzione	Rezepte Recettes Ricette	10 24
Reinigung Nettoyage Pulizia	Das Backergebnis ist nicht zufriedenstellend Le résultat de cuisson n'est pas satisfaisant Il risultato di cottura non è soddisfacente	11 28
Programme Programmes Programmi	Fehlermatrix Récapitulatif des anomalies Anomalie possibili	12 30
Wichtige Hinweise für den sorglosen Gebrauch Informations importantes pour une utilisation sans soucis Indicazioni importanti per evitare un uso improprio	Garantie Garantie Garanzia	14 32
Sonderfunktionen Fonctions spéciales Funzioni speciali	Vertrieb Distribution Distribuzione	14 32

## 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 leggete 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.

## 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'imbballaggio (per esempio buste di plastica) devono stare lontano dai bambini.

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!

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 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 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 né alla pioggia né 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'utilisateur.

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 sur 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/anschiessen.

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 eingesezte 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.

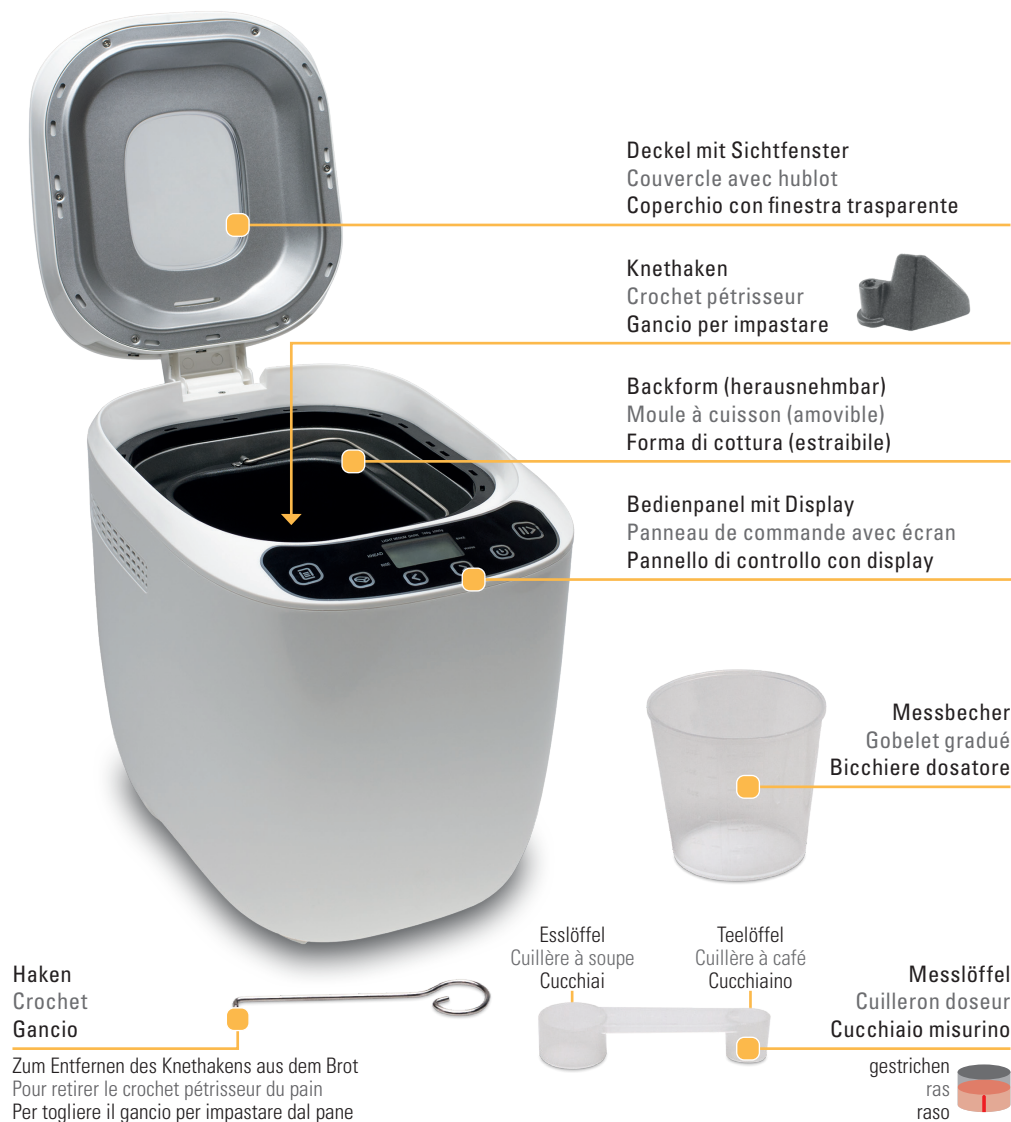
Lüftungsöffnungen nie abdecken – Überhitzungsgefahr! Gerät im Betrieb nicht mit Decken, Tüchern oder Gegenständen bedecken.

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

**Kneithaken**  
 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

**Esslöffel**  
 Cuillère à soupe  
 Cucchiari

**Teelöffel**  
 Cuillère à café  
 Cucchiaino

**Messlöffel**  
 Cuilleron doseur  
 Cucchiaino misurino

gestrichen ras  
 raso  
 gehäuft bombé  
 colmo

**Haken**  
 Crochet  
 Gancio

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

**Programmfortschritt**  
 Avancement du programme  
 Proseguimento del programma

<b>KNEAD</b> Kneten Pétrir Impastare	<b>BAKE</b> Backen Cuisson Cuocere
<b>RISE</b> Ruhens Repose Far riposare	<b>WARM</b> Warmhalten Chauffage Mantenere caldo

**Gewählter Bräunungsgrad**  
 Degré de dorage sélectionné  
 Grado di cottura selezionato

<b>LIGHT</b> Hell Clair Chiaro	<b>MEDIUM</b> Mittel Moyen Medio	<b>DARK</b> 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

- ! 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!

- ! 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

# 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



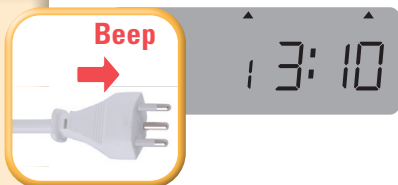
Kneithaken in Backform einsetzen, Backform einrasten

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

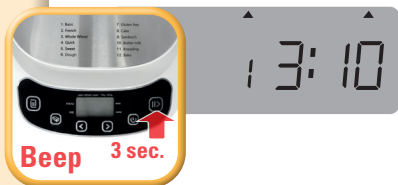


1. Programm 12 wählen  
2. Gerät ohne Zutaten aufheizen  
1. Sélectionner le programme 12  
2. Faire chauffer l'appareil sans ingrédients

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 raffreddare l'apparecchio.

# 1



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

**i** Kneithaken 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!

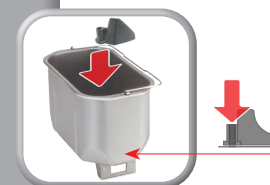
# 3



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 contenenti acidi!

# 4



Kneithaken 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 detersivi 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	OPTIONEN   OPTIONS   OPZIONI			BEMERKUNGEN   REMARQUES   OSSERVAZIONI
		Zubereitungszeit Temps de préparation Tempo di preparazione [h : min.]	Gewicht Poids Peso	Bräunungsgrad Degré de dorage Grado di cottura	Zeitverzögerung Temporisation Partenza ritardata max. 13 h	
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	●	●	●	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.
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		●	●	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.
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/cruo.	1:00		●		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 lievito.

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.

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



# 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 RIPIIMENTO

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

# 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



## Zubereitung Préparation Preparazione

# 7



Brot entnehmen  
Sortir le pain  
Estrarre il pane

- ! 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

# 5



Deckel öffnen  
Ouvrir le couvercle  
Aprire il coperchio

- ! Vorsicht: heiss!  
Attention brûlant!  
• Attenzione: scotta!

# 4.1

## Korrekte Zubereitung Preparation correcte Preparazione corretta

- ! 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**  
Einstecken  
Enficher  
Collegare



**II**  
Einstellungen vornehmen  
Faire les réglages  
Effettuare le impostazioni

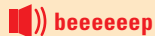


**III**  
Programm starten  
Démarrer le programme  
Avviare il programma



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



3 sec.

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



**I**  
Programm wählen  
Sélectionner le programme  
Selezionare la programma



**i** 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

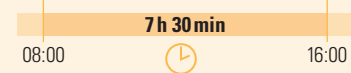


**IV**  
Bei Bedarf: Zeitverzögerung einstellen  
Si nécessaire: régler la temporisation  
Se necessario: impostare la partenza ritardata



- 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.

Beispiel:  
Example: Zubereitungsstart  
Démarrage de la préparation  
Esempio: Avvio della preparazione



Gewünschtes Ende  
Fin souhaitée  
Fine desiderata



- ! 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 sucre 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, interrompre 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 féculé de pomme de terre pour les allergiques au gluten, les patients atteints de sprue ou de la maladie cœliaque, farine de millet pour les multi-allergiques.  
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 % Weismehl.  
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:

[www.landich.ch](http://www.landich.ch)

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:

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

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

- ! 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 Ingredienti	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.



Zopf  
Pâte pour tresse  
Pasta treccia

Programm  
Programme  
Programma **8**

Zutaten Aliments Ingredienti	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 Ingredienti	Menge Quantité Quantità
Wasser Eau Aqua	125 ml
Milch Lait Latte	125 ml
Olivenöl Huile d'olive Olio di oliva	3.5 EL CàS cucchiaino
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)	1/2

- ! 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

<b>Brot geht zu stark auf</b> Le pain � trop levé Il pane lievita troppo	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Zu viel Hefe/Mehl, zu wenig Salz?</li> <li>– Trop de levure/de farine, trop peu de sel?</li> <li>– Troppo lievito/farina, troppo poco sale?</li> </ul>
<b>Brot geht nicht/zu wenig auf</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Keine/zu wenig Hefe? Hefe alt/mit Flüssigkeit in Kontakt gekommen?</li> <li>– Zu viel/zu wenig Flüssigkeit? Flüssigkeit zu heiss?</li> <li>– Falsches/altes Mehl?</li> </ul>
<b>Le pain n'a pas levé/trop peu levé</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Pas/trop peu de levure? Levure trop vieille/a été en contact avec des liquides?</li> <li>– Trop/trop peu de liquide? Liquide trop chaud?</li> <li>– Farine inadaptée/vieille?</li> </ul>
<b>Il pane non lievita/lievita troppo poco</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Manca il lievito/troppo poco lievito? Lievito vecchio/entrato in contatto con un liquido?</li> <li>– Troppo/troppo poco liquido? Liquido troppo caldo?</li> <li>– Farina sbagliata/vecchia?</li> </ul>
<b>Teig läuft �ber Backform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Wasserh�rte zu niedrig? Zu viel Milch?</li> <li>– Zutatenmenge proportional verkleinern.</li> <li>– 1 EL erhitzte, flüssige Margarine �ber Mehl geben.</li> </ul>
<b>Pâte a d�bord� le moule � cuisson</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– La duret� de l'eau est trop faible? Trop de lait?</li> <li>– Réduire la quantit� d'ingrédients proportionnellement.</li> <li>– Verser 1 C. �. S. de margarine liquide sur la farine.</li> </ul>
<b>L'impasto esce dalla forma di cottura</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Durezza dell'acqua troppo bassa? Troppo latte?</li> <li>– Ridurre proporzionalmente la quantit� degli ingredienti.</li> <li>– Mettere 1 cucchiaino di margarina scaldata, liquida sulla farina.</li> </ul>
<b>Schwere, klumpige Struktur</b> Structure lourde, grumeleuse Struttura compatta, grumosa	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Zutatenmenge korrekt? Altes/schlechtes Mehl?</li> <li>– Quantit� d'ingrédients correcte? Farine vieille/pourrie?</li> <li>– La quantit� degli ingredienti � corretta? Farina vecchia/scadente?</li> </ul>
<b>Offene, grobe oder löchrige Struktur</b> Structure ouverte, grossière ou � trous Struttura aperta, grezza o che presenta fori	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Zu viel/zu warme Flüssigkeit? Kein Salz?</li> <li>– Trop liquide/liquide trop chaud? Pas de sel?</li> <li>– Troppo liquido/liquido troppo caldo? Manca il sale?</li> </ul>
<b>Brot ist zusammengefallen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Maximales Zutatengewicht überschritten?</li> <li>– Zu warmes Wasser? (beschleunigt G�rvorgang)</li> <li>– Kein Salz? Zu wenig Zucker? Zu viel Flüssigkeit?</li> </ul>
<b>Le pain s'est affaissé</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Poids d'ingrédients max. dépassé ?</li> <li>– Eau trop chaude? (accélère la fermentation)</li> <li>– Pas de sel? Trop peu de sucre? Trop de liquides?</li> </ul>
<b>Il pane � sgonfio</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Peso massimo degli ingredienti superato?</li> <li>– Acqua troppo calda? (accelera il processo di lievitazione)</li> <li>– Manca il sale? Troppo poco zucchero? Troppo liquido?</li> </ul>

- ! Verwendung der Zeitverzögerung: Vorg ngig Rezept mit regul rer 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.

<b>Brot in der Mitte nicht durchgebacken</b> Pain n'est pas entièrement cuit au milieu Pane non cotto al centro	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Zu viel/zu wenig Flüssigkeit?</li> <li>– Hohe Feuchtigkeit/Rezepte mit feuchten Zutaten (z.B. Joghurt)?</li> <li>– Trop/trop peu de liquide?</li> <li>– Humidité élevée/recettes avec des ingrédients humides (par ex. yaourt)?</li> <li>– Troppo/troppo poco liquido?</li> <li>– Elevata umidità/Ricetta con ingredienti umidi (p.es. yogurt)?</li> </ul>
<b>Pilzartige, nicht gebackene Oberfläche</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Brotvolumen grösser als Form?</li> <li>– Zu viel Mehl/Hefe/Zucker? Zu wenig Salz?</li> <li>– S�sse Zutaten zusätzlich zu Zucker?</li> </ul>
<b>Surface � l'aspect champignon, non cuite</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Volume du pain plus grand que le moule ?</li> <li>– Trop de farine/levure/sucre? Trop peu de sel?</li> <li>– Ingrédients sucrés en plus du sucre?</li> </ul>
<b>Superficie a fungo, non cotta</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Volume del pane maggiore della forma?</li> <li>– Troppa farina/lievito/zucchero? Troppo poco sale?</li> <li>– Altri ingredienti dolci oltre allo zucchero?</li> </ul>
<b>Brotscheiben ungleichm�ssig/klumpig</b> Tranches de pain irrégulières/grumeleuses Fette di pane non uniformi/grumose	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Brot nicht ausreichend abgek�hlt.</li> <li>– Pain n'a pas assez refroidi.</li> <li>– Pane non raffreddato a sufficienza.</li> </ul>
<b>Brot schmeckt nach Hefe</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Zucker (wenn vorhanden) reduzieren.</li> <li>– 1,5–2 EL Brantweinessig zum Wasser mischen.</li> <li>– Wasser durch Buttermilch/Kefir ersetzen.</li> </ul>
<b>Pain a un go�t de levure</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Réduire le sucre (s'il y en a).</li> <li>– M�langer 1,5–2 C. �. S. de vinaigre d'alcool � l'eau.</li> <li>– Remplacer l'eau par babeurre/k�fir.</li> </ul>
<b>Il pane sa di lievito</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Ridurre lo zucchero (se presente).</li> <li>– Mescolare 1,5–2 cucchiaini di aceto di acquavite all'acqua.</li> <li>– Sostituire l'acqua con latticello/kefir.</li> </ul>
<b>Mehlr�ckst�nde an Kruste</b> R�sids de farine sur la croûte Residui di farina sulla crosta	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Mehl an den Seiten nicht richtig untergearbeitet.</li> <li>– Farine n'a pas été incorporée correctement sur les côtés.</li> <li>– Farina sui lati non lavorata correttamente.</li> </ul>



## Fehlermatrix Récapitulatif des anomalies Anomalia possibili

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



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

Führen Sie Geräte, Zubehör und Verpackung einer umweltgerechten Wiederverwertung zu. Dieses Symbol auf dem Gerät oder auf der Verpackung zeigt an, dass das Gerät nicht als unsortierter Hausmüll behandelt werden darf, sondern separat entsorgt werden muss. Entsorgen Sie das Gerät an einer Sammelstelle für das Recycling und die Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten innerhalb der EU und in anderen europäischen Ländern, die über Systeme zur getrennten Sammlung von Elektro- und Elektronikgeräten verfügen. Mit der korrekten Entsorgung des Gerätes helfen Sie, mögliche Gefahren für die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden, die durch eine unsachgemäße Behandlung von Altgeräten verursacht werden können. Die Wiederverwertung von Materialien trägt zur Erhaltung der natürlichen Ressourcen bei. Geräte mit gefährlichem Defekt sofort entsorgen und sicherstellen, dass sie nicht mehr verwendet werden können. Dieses Gerät unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung. Wenn Sie das Gerät durch ein neues ersetzen, ist der Verkäufer gesetzlich verpflichtet, das alte mindestens kostenlos zur Entsorgung entgegenzunehmen.

Für den deutschen Markt gilt: Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. Informieren Sie sich bei Ihrem Händler vor Ort über die Rücknahmemöglichkeiten. Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben. Sofern dies ohne Zerstörung des Altgerätes möglich ist, entnehmen Sie die alten Batterien oder Akkus sowie Lampen bevor Sie das Altgerät zur Entsorgung zurückgeben und führen Sie sie einer separaten Sammlung zu. Bei fest eingebauten Akkus ist bei der Entsorgung darauf hinzuweisen, dass das Gerät einen Akku enthält.

Recyclez les appareils, les accessoires et l'emballage dans le respect de l'environnement. Ce symbole sur l'appareil ou sur l'emballage indique que l'appareil ne doit pas être traité comme un déchet ménager non trié, mais qu'il doit être éliminé séparément. Déposez l'appareil dans un point de collecte pour le recyclage et la mise au rebut des équipements électriques et électroniques au sein de l'UE et dans les autres pays européens disposant de systèmes de collecte sélective des équipements électriques et électroniques. En vous débarrassant correctement de l'appareil, vous contribuez à éviter les éventuels risques pour l'environnement et la santé qui peuvent être causés par un traitement inapproprié des appareils usagés. Le recyclage des matériaux contribue à la préservation des ressources naturelles. Mettre immédiatement au rebut les appareils présentant un défaut dangereux et s'assurer qu'ils ne peuvent plus être utilisés. Cet appareil est soumis à la directive européenne 2012/19/UE. Respectez les prescriptions actuellement en vigueur. En cas de doute, contactez votre organisme de traitement des déchets. Si vous remplacez l'appareil par un nouveau, le vendeur est légalement tenu de reprendre au moins gratuitement l'ancien pour le recycler.

Pour le marché allemand, la règle est la suivante : à l'achat d'un appareil neuf, vous avez le droit de retourner l'ancien appareil correspondant à votre revendeur. Les revendeurs d'appareils électriques et électroniques disposant d'une surface de vente d'au moins 400 m<sup>2</sup> ainsi que les commerces alimentaires disposant d'une surface de vente d'au moins 800 m<sup>2</sup> qui vendent régulièrement des appareils électriques et électroniques sont en outre tenus de reprendre gratuitement les appareils usagés, même sans achat d'un appareil neuf, si aucune dimension de l'appareil usagé ne dépasse 25 cm. Renseignez-vous auprès de votre revendeur local sur les possibilités de reprise. Si votre ancien appareil contient des données personnelles, vous êtes vous-même responsable de leur suppression avant de le retourner. Si cela est possible sans détruire l'appareil usagé, retirez les piles ou les accumulateurs usagés ainsi que les lampes avant de retourner l'appareil usagé pour élimination et mettez-les dans une collecte séparée. En cas d'accumulateurs fixes, il convient d'indiquer lors de la mise au rebut que l'appareil contient un accumulateur.

Riciclare l'apparecchio, gli accessori e l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente. Questo simbolo sull'apparecchio o sull'imballaggio indica che l'apparecchio non deve essere trattato come rifiuto urbano indifferenziato, ma deve essere smaltito separatamente. Smaltire l'apparecchio presso un punto di raccolta per il riciclaggio e lo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche all'interno dell'UE e di altri Paesi europei che dispongono di sistemi di raccolta differenziata per le apparecchiature elettriche ed elettroniche. Smaltendo correttamente l'apparecchio, si contribuisce a evitare i possibili rischi per l'ambiente e la salute che possono essere causati da un trattamento improprio dei rifiuti. Il riciclo dei materiali contribuisce alla conservazione delle risorse naturali. Smaltire immediatamente le apparecchiature che presentano un difetto pericoloso e assicurarsi che non possano più essere utilizzate. Questo apparecchio è soggetto alla direttiva europea 2012/19/UE. Osservare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbio, contattare il centro di smaltimento. Se si sostituisce l'apparecchio con uno nuovo, il venditore è obbligato per legge ad accettare il vecchio apparecchio per smaltirlo almeno gratuitamente.

Per il mercato tedesco vale quanto segue: quando si acquista un nuovo apparecchio, si ha il diritto di restituire al rivenditore il vecchio apparecchio corrispondente. I rivenditori di apparecchiature elettriche ed elettroniche con una superficie di vendita di almeno 400 metri quadrati e i rivenditori di generi alimentari con una superficie di vendita di almeno 800 metri quadrati che vendono regolarmente apparecchiature elettriche ed elettroniche sono inoltre obbligati a ritirare gratuitamente le vecchie apparecchiature, anche senza acquistare un nuovo apparecchio, se le vecchie apparecchiature non superano i 25 cm di dimensione. Chiedete al vostro rivenditore di fiducia quali sono le opzioni di ritiro. Se il vecchio dispositivo contiene dati personali, l'utente è tenuto a cancellarli personalmente prima di restituirlo. Se ciò è possibile senza distruggere il vecchio apparecchio, prima di restituire il vecchio apparecchio per lo smaltimento, rimuovere le vecchie batterie o le batterie ricaricabili e le lampade e portarle in un punto di raccolta separato. Nel caso di batterie ricaricabili installate in modo permanente, indicare che l'apparecchio contiene una batteria ricaricabile al momento dello smaltimento.

## 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 Kassenschein nach 5 Jahren. Dieser Garantieanspruch wird auch dann beibehalten, wenn ein Gerät in diesem Zeitraum durch ein Neues ersetzt wurde.

Durch Feuchtigkeit und Dampf kann sich das Aussehen der Oberflächen im Laufe der Zeit verändern. Dies beeinträchtigt die Funktionalität des Gerätes nicht und stellt somit keine Qualitätsminderung dar. In diesem Fall gilt kein Garantieanspruch!

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.

L'influence d'humidité et de vapeur peut modifier l'aspect des surfaces au fil du temps. Ceci ne porte pas atteinte à la fonctionnalité de l'appareil et n'entraîne donc aucune altération de la qualité du produit. Dans ce cas, le droit de garantie est exclu!

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.

L'aspetto superficiale può modificarsi col passare del tempo a causa di umidità e vapore. Questo non compromette la funzionalità dell'apparecchio e non rappresenta alcuna diminuzione della qualità. In questo caso la Garanzia non è valida!

## Vertrieb

Distribution

Distribuzione

LANDI Schweiz AG  
Schulriederstrasse 5  
CH-3293 Dotzigen  
[www.landi.ch](http://www.landi.ch)

Landwelt GmbH  
Einsteinallee 9  
DE-77933 Lahr

Gamm Lux S.à.r.l.  
1-3, rue F.W. Raiffeisen  
L-2411 LUXEMBOURG