

Automatic Breadmaker Brotbackautomat Automatische Broodbakker Machine à pain automatique

OPERATING INSTRUCTIONS AND RECIPES
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE
GEBRUIKSAANWIJZING EN RECEPTEN
NOTICE D'UTILISATION ET RECETTES

Model No./Modell Nr. **SD-255/SD-254**
Modelnr./Modèle n°



SD-255

English

Deutsch

Nederlands

Français

- Thank you for purchasing a Automatic Breadmarker, SD-255/SD-254.
Please read these instructions carefully before using this product and save this manual for future use.
- These operating instructions are intended to be used for two different models. The explanations inside mainly focus on the SD-255 model.
(See page 8 for the differences in functions between the two.)

- Hartelijk dank voor de aanschaf van een Automatische Broodbakker, SD-255/SD-254.
Gelieve deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig te lezen alvorens dit apparaat in gebruik te nemen en deze handleiding te bewaren zodat u deze ook in de toekomst kunt raadplegen.
- Deze gebruiksaanwijzing is geschikt voor twee verschillende modellen. De toelichtingen in deze handleiding zijn vooral gericht op het model SD-255.
(Zie pag. 48 voor de verschillen in de functies van de twee modellen.)

- Vielen Dank für den Kauf des Brotbackautomaten, SD-255/SD-254.
Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Verwendung dieses Produktes sorgfältig durch und bewahren Sie dieses Handbuch für zukünftige Konsultationen auf.
- Diese Bedienungsanleitung bezieht sich auf zwei verschiedene Modelle. Die enthaltenen Beschreibungen beziehen sich hauptsächlich auf das Modell SD-255.
(Siehe Seite 28 bezüglich der Unterschiede in den Funktionen der beiden Modelle.)

- Nous vous remercions d'avoir acheté cette Machine à pain automatique, SD-255/SD-254.
Veuillez lire cette notice soigneusement avant d'utiliser ce produit et conservez-la pour toute utilisation future.
- Cette notice est destinée à être utilisée pour deux modèles différents. Les explications qu'elle contient concernent principalement le modèle SD-255.
(Voir page 68 en ce qui concerne les différences de fonctions entre les deux.)

Inhoud

Voor gebruik

- Veiligheidsinstructies 6
- Verschillen tussen de SD-255 en de SD-254 52
- Lijst met broodsoorten en bakopties 52
- Accessoires/Onderdelen 54

Het toestel gebruiken

- Ingrediënten voor het maken van brood 56
- Brood bakken [BAKE] 58
- Deeg maken [DOUGH] 60
 - Extra ingrediënten toevoegen..... 61
- Cake bakken 62
- Gebruik van het "gluten free" (zonder kleefstoffen) programma ... 63

Recepten

- Brood Recepten..... 63
- Deeg Recepten 64



- AVEVE Brood Recepten
 - basis 65
 - volkoren 65
 - frans 66
 - italiaans..... 66
 - sandwich..... 66



- AVEVE Deeg Recepten
 - basis 67
 - volkoren 68



- pizza 68



- AVEVE Cake Recepten
 - alleen bakken 69

- Broodmixrecepten van AVEVE
 - basis 69
 - zonder kleefstoffen 69

Het toestel schoonmaken

- Onderhoud & Reiniging 70

Problemen oplossen

- Problemen oplossen 71

Table des matières

Avant l'utilisation

- Consignes de sécurité 7
- Différences entre SD-255 et SD-254 74
- Liste des types de pains et des options de cuisson 74
- Description de la machine à pain et des accessoires 76

Mode d'emploi

- Ingrédients pour la fabrication du pain 78
- Cuisson du pain [BAKE] 80
- Préparation de pâtes [DOUGH]..... 82
 - Ajout d'ingrédients en cours de pétrissage..... 83
- Cuisson de gâteaux 84
- Le programme "gluten free" (sans gluten)..... 85

Recettes

- Recettes de pain 85
- Recettes de pâtes 86



- AVEVE Recettes de pains
 - pain blanc ou bis..... 87
 - pain de campagne ou pain complet 87
 - pain parisien 88
 - italien 88
 - sandwich..... 88



- AVEVE Recettes de pâtes
 - pain blanc ou bis..... 89
 - pain complet ou intégral 90



- pizza 90



- AVEVE Recettes de gâteaux
 - mode cuisson uniquement 91

- Recette préparation pour pain AVEVE
 - pain blanc 91
 - pain sans gluten 91

Nettoyage

- Entretien & Nettoyage 92

Problèmes et solutions

- Problèmes et solutions 93

English

Deutsch

Nederlands

Français

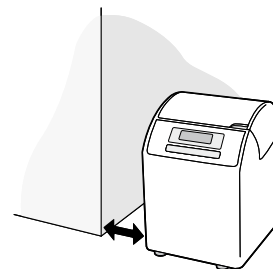
Consignes de sécurité

Précautions importantes

■ Emplacement

Utilisez ce produit dans les emplacements suivants:

- N'utilisez pas cet appareil en extérieur ou à proximité immédiate de sources de chaleur ou dans des pièces présentant une humidité élevée
- Placez l'appareil sur une surface plate, stable et sèche. Ne le placez pas sur un meuble instable ou un matériau glissant (nappe, napperon etc.).
- Pendant la cuisson, l'appareil devient chaud. L'appareil doit être placé à au moins 5 cm (2 pouces) des murs et autres objets.



■ Attention

1. Si le cordon d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou une personne qualifiée de façon à éviter tout danger.
2. N'essayez pas de réparer ou de démonter ce produit. (Consultez un revendeur Panasonic agréé etc.)
3. Ne plongez pas l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans de l'eau ou un autre liquide.
4. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le bord de la table ou toucher une surface chaude.
5. N'enlevez pas le moule à pain et ne débranchez pas l'appareil pendant le fonctionnement.
(En cas d'arrêt d'un programme en cours, l'appareil s'éteint sauf s'il est redémarré ou si l'alimentation électrique est rétablie dans les 10 minutes qui suivent.)
6. Ne pas toucher, ni bloquer ou couvrir les ouvertures d'aération pendant l'utilisation.
7. Les surfaces peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation.
8. Pour éviter toute brûlure, utilisez toujours des maniques ou des gants de protection pour enlever le moule à pain et le pain cuit.
Faites attention également lorsque vous enlevez le bras pétrisseur.
9. Veillez à bien tenir la prise lorsque vous branchez/débranchez l'appareil.
10. Veillez à maintenir propres la cuve de la machine ainsi que le moule à pain.
(Pour assurer le bon fonctionnement des programmes).
11. Il ne faut laisser les enfants ou les adultes handicapés utiliser la machine à pain qu'à la seule condition qu'ils en connaissent le fonctionnement et soient à même de comprendre les dangers d'une utilisation inappropriée.
12. Ce produit est destiné uniquement à être utilisé pour préparer des pains, pâtes et gâteaux de la façon indiquée dans la présente notice.



Informations relatives à l'évacuation des déchets, destinées aux utilisateurs d'appareils électriques et électroniques (appareils ménagers domestiques)

Lorsque ce symbole figure sur les produits et/ou les documents qui les accompagnent, cela signifie que les appareils électriques et électroniques ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères.

Pour que ces produits subissent un traitement, une récupération et un recyclage appropriés, envoyez-les dans les points de collecte désignés, où ils peuvent être déposés gratuitement. Dans certains pays, il est possible de renvoyer les produits au revendeur local en cas d'achat d'un produit équivalent.

En éliminant correctement ce produit, vous contribuerez à la conservation des ressources vitales et à la prévention des éventuels effets négatifs sur l'environnement et la santé humaine qui pourraient survenir dans le cas contraire.

Afin de connaître le point de collecte le plus proche, veuillez contacter vos autorités locales.

Des sanctions peuvent être appliquées en cas d'élimination incorrecte de ces déchets, conformément à la législation nationale.

Utilisateurs professionnels de l'Union européenne

Pour en savoir plus sur l'élimination des appareils électriques et électroniques, contactez votre revendeur ou fournisseur.

Informations sur l'évacuation des déchets dans les pays ne faisant pas partie de l'Union européenne

Ce symbole n'est reconnu que dans l'Union européenne.

Pour vous débarrasser de ce produit, veuillez contacter les autorités locales ou votre revendeur afin de connaître la procédure d'élimination à suivre.

Différences entre SD-255 et SD-254

La présente notice concerne deux machines à pain différentes

■ SD-255



Mode Pain de seigle additionnel

■ SD-254



■ SD-255

Distributeur de fruits secs et de graines.



Compartiment pour ranger la cuillère doseuse



Si vous utilisez des raisins, des noix ou des céréales, ils sont ajoutés automatiquement. (P. 77)



■ SD-254

Les ingrédients additionnels doivent être ajoutés manuellement quand le bip retentit. (P. 77)



• Les photographies et illustrations figurant dans la présente notice concernent le modèle SD-255.

Liste des types de pains

■ Options disponibles et durées correspondantes

Mode pain	Options			
	Option de cuisson	Taille	Croûte	Départ différé
basic Pour fabriquer un pain à base de farine blanche ou bise (type 55, 60, 80 ou 110).	BAKE	●	●	●
	BAKE RAPID	●	●	—
	BAKE RAISIN	●	●*1	●*3
	DOUGH	—	—	—
	DOUGH RAISIN	—	—	—
whole wheat Pour fabriquer un pain à base de farine complète ou intégrale. (Type 110 ou 150)	BAKE	●	—	●
	BAKE RAPID	●	—	—
	BAKE RAISIN	●	—	●*3
	DOUGH	—	—	—
	DOUGH RAISIN	—	—	—
rye (SD-255 uniquement) Pour fabriquer un pain à base de farine de seigle.	BAKE	—	—	●
	DOUGH	—	—	—
french Pour fabriquer un pain blanc à la croûte et à la texture croustillantes.	BAKE	—	—	●
	DOUGH	—	—	—
italian Pour fabriquer un pain léger, à mie très aérée.	BAKE	—	—	●
sandwich Pour fabriquer un pain à la croûte moelleuse et la mie serrée, idéal pour la préparation de sandwiches.	BAKE	—	—	●
gluten free Pour fabriquer un pain à base de préparation sans gluten.	BAKE	—	●*2	—
pizza Pour préparer une pâte à pizza.	DOUGH	—	—	—
bake only Pour cuire des gâteaux.	BAKE	—	—	—

*1 Seules les options 'LIGHT' ou 'MEDIUM' sont disponibles. *2 Seules les options 'MEDIUM'

et options de cuisson

• La durée des programmes varie selon la température ambiante.

Processus

REPOS	PÉTRISSAGE	LEVÉE	CUISSON	Total	Maintien au chaud
20 min–50 min	15–30 min	2 h 00 min–2 h 20 min	50 min	4 heures	●
—	15–20 min	env. 1 heure	35 min–40 min	1 h 55 min–2 h	●
20 min–50 min	15–30 min	2 h 00 min–2 h 20 min	50 min	4 heures	●
20 min–40 min	15–30 min	1 h 20 min–1 h 30 min	—	2 h 20 min	—
20 min–40 min	15–30 min	1 h 20 min–1 h 30 min	—	2 h 20 min	—
1 heure–1 h 30 min	15–25 min	2 h 00 min–2 h 20 min	50 min	5 heures	●
15 min	15–25 min	env. 1 h 40 min	45 min	3 heures	●
1 hour–1 hr 30 min	15–25 min	2 h 20 min–2 h 50 min	50 min	5 heures	●
55 min–1 hr 15 min	15–25 min	1 h 40 min–2 heures	—	3 h 15 min	—
55 min–1 hr 15 min	15–25 min	1 h 40 min–2 heures	—	3 h 15 min	—
45 min–60 min	env. 10 min	1 h 20 min–1 h 35 min	1 h	3 h 30 min	●
45 min–60 min	env. 10 min	—	—	2 hr	—
40 min–1 h 55 min	10–20 min	2 h 55 min–4 h 10 min	55 min	6 heures	●
40 min–1 h 55 min	10–20 min	1 h 45 min–2 h 40 min	—	3 h 35 min	—
30 min–1 heure	10–15 min	2 h 25 min–3 heures	50 min	4 h 30 min	●
1 heure–1 h 30 min	15–25 min	2 h 20 min–2 h 50 min	50 min	5 heures	●
—	15 min	1 heure	45 min	2 heures	●
(PÉTRISSAGE) 10–15 min	(LEVÉE) 10–15 min	(PÉTRISSAGE) env. 10 min	(LEVÉE) env. 10 min	45 min	—
—	—	—	30 min–1 h 30 min	30 min–1 h 30 min	—

ou 'DARK' sont disponibles. *3 La fonction départ différé n'existe que sur le modèle SD-255.

Description de la machine à pain et des accessoires

Unité principale

Distributeur de fruits secs et de graines (SD-255 uniquement)

Les ingrédients placés dans le distributeur tomberont dans le moule à pain automatiquement en sélectionnant le mode 'BAKE RAISIN'.

Voir P. 77 les ingrédients pouvant être utilisés.



Couvercle du distributeur

Couvercle

Volet du distributeur de fruits secs/
graines (SD-255 uniquement)

Bras pétrisseur (pain de
seigle) (SD-255 uniquement)

Bras pétrisseur
(pain blanc ou complet)

Poignée

Moule à pain

Panneau de commande

Le panneau de commande est revêtu d'un film de protection pour éviter qu'il ne soit rayé pendant le transport. Enlevez-le avec soin.



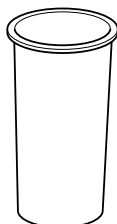
Prise

Accessoires

Gobelet doseur

Il permet de doser les liquides

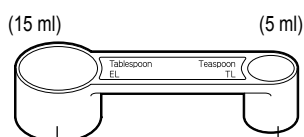
(maxi 310 ml)



• Graduations de 10 ml

Cuillère doseuse

Permet de mesurer le sucre, le sel, la levure etc.



Cuillère à soupe
• Marque ½

Cuillère à café
• Marques
¼, ½, ¾

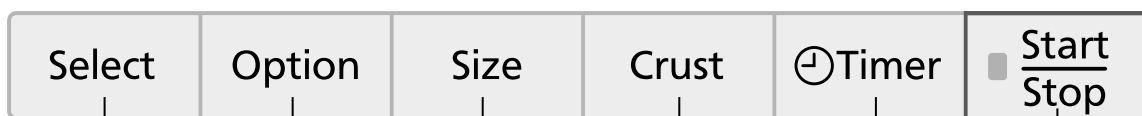
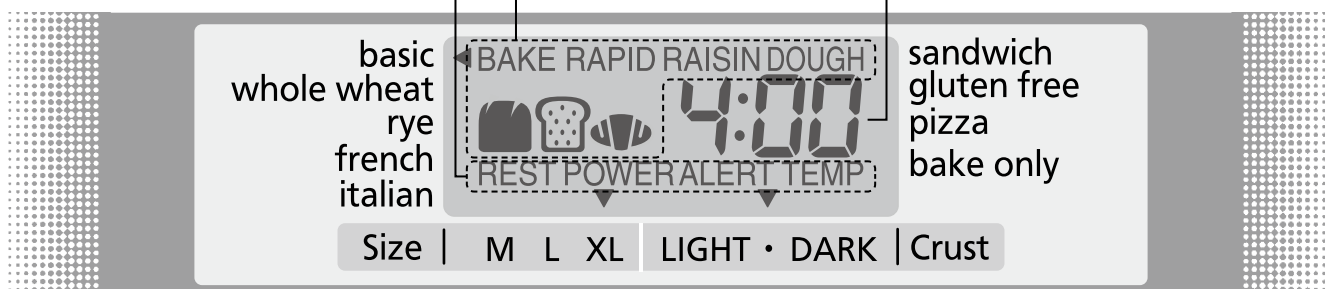
Panneau de commande

■ Message d'état de la machine

- **REST**: s'affiche pendant la première phase d'un programme ou lors d'un départ différé. La machine ajuste la température du moule et des ingrédients avant de démarrer le pétrissage.
- **POWER ALERT**: s'affiche en cas de coupure de courant.
- **TEMP**: s'affiche quand l'appareil est trop chaud. Attendre son refroidissement.

■ Options sélectionnées

■ Temps restant avant la fin du programme choisi



● Sélectionner: Choisir le type de pain ou de pâte

- basic (basique)
- whole wheat (pain complet)
- seigle (SD-255 uniquement)
- french (pain croûté)
- italian (pain italien)
- sandwich
- gluten free (sans gluten)
- pizza
- bake only (cuisson seule)

● Option: Choisir entre la préparation de pain ou de pâte, et l'utilisation ou non des options 'BAKE RAPID' ou 'BAKE RAISIN'/'DOUGH RAISIN'

- **BAKE** Cuisson du pain (pétrissage, levée, cuisson)
- **BAKE RAPID** Processus de cuisson rapide
- **BAKE RAISIN** Cuisson du pain avec ajout d'ingrédients
- **DOUGH** Préparation de la pâte (pétrissage, levée)
- **DOUGH RAISIN** Préparation de pâte avec ajout d'ingrédients

● Taille: Choisir la taille du pain

- M
- L
- XL

● Couleur: Choisir la couleur de la croûte

- LIGHT: claire
- (MEDIUM): moyenne
- DARK: foncée

● Départ différé: Choisir la durée de retardement voulu pour l'achèvement du programme. Ou sélecteur de durée de cuisson pour le mode BAKE ONLY.

● Start/Stop: Démarrer le programme ou annuler/arrêter le programme (Pour annuler/arrêter, maintenir enfoncé pendant plus de 1 seconde)

* L'afficheur présenté est celui du SD-255. Cette image montre tous les mots et les symboles, mais pendant le fonctionnement, seules les indications utiles à ce moment-là s'affichent.

Ingrédients pour la fabrication du pain

Farine

Ingrédient principal du pain, elle contient du gluten (qui contribue à faire lever le pain, et lui donne une texture élastique)

- Utilisez de la farine de blé dur. N'utilisez pas de farine de blé tendre.

Farine blanche

Obtenu par mouture des grains de blé, après séparation du son et des germes. Le meilleur type de farine pour la fabrication du pain est la farine portant l'indication "farine à pain" (type 55 à 110).

- N'utilisez pas de farine à pâtisserie ou à gâteau en remplacement de la farine à pain.

Farine complète

Type 110 à 150, appelée complète ou intégrale, obtenue par mouture des grains de blé entier, avec le son et les germes. Elle donne un pain très bon pour la santé.

Ce pain est moins volumineux et plus lourd que le pain à base de farine blanche.

Farine de seigle

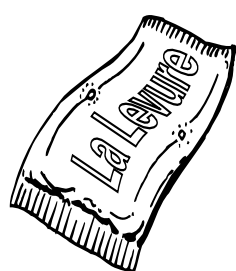
Obtenu par mouture de grains de seigle. Elle contient plus de fer, de magnésium et de potassium, éléments nécessaires à la santé, que la farine blanche. Mais elle contient peu de gluten.

Elle donne un pain dense et lourd. N'utilisez pas une quantité supérieure à la quantité indiquée (cela pourrait surcharger le moteur).

Laitages

Ils permettent d'améliorer le goût et la valeur nutritionnelle.

- Si vous utilisez du lait au lieu de l'eau, la valeur nutritionnelle du pain en sera améliorée, mais dans ce cas-là il ne faut pas utiliser la cuisson temporisée car la pâte pourrait tourner pendant la nuit.
→ Réduisez la quantité d'eau proportionnellement à la quantité de lait.



Levure sèche

Elle permet de faire lever le pain.

- Veillez à utiliser de la levure sèche ne nécessitant pas de pré-fermentation (n'utilisez pas de levure fraîche ou de levure sèche devant fermenter avant l'utilisation)
- Nous vous conseillons d'utiliser de la levure portant l'indication 'levure instantanée' ou 'Superactive' ou 'Express' sur l'emballage.
- Si vous utilisez de la levure en sachet, veillez à bien refermer le sachet immédiatement après l'utilisation et à ne le conserver que 2 à 3 jours au réfrigérateur. (Respectez la date de péremption)
Vous pouvez aussi utiliser du levain fermentescible en vente dans les magasins bio.

Eau

- Utilisez de l'eau normale du robinet.
- Utilisez de l'eau tiède avec les options 'RAPID', 'rye' ou 'gluten free' dans une pièce froide.
- Utilisez de l'eau froide avec les options 'rye' et 'french' dans une pièce chaude.
- Dosez toujours les liquides au moyen du gobelet doseur fourni.

Sel

Il améliore le goût et renforce l'action du gluten, favorisant la levée du pain.

- Le pain pourrait perdre de son volume/goût si le dosage est incorrect.

Matière grasse

Elle ajoute du goût et du moelleux au pain.

- L'utilisation de beurre ou de margarine est conseillée. Mais vous pouvez aussi dans certaines recettes utiliser de l'huile d'olive ou de noix.

Sucre (sucre blanc, roux, miel, sirop d'érable, mélasse etc.)

Nourrit la levure, il adoucit et ajoute du goût au pain, il modifie la couleur de la croûte.

- Réduisez la quantité de sucre si vous utilisez d'autres fruits, qui contiennent du fructose.

Utilisation de préparation pour pain (aussi appelées Mix)

■ Préparations pour pain contenant de la levure

- ① Placez la préparation dans le moule à pain, puis ajoutez l'eau. (Suivez les instructions figurant sur l'emballage en ce qui concerne la quantité d'eau)
 - ② Sélectionnez la fonction 'basic - 'BAKE RAPID', choisissez une taille selon le volume de la préparation, puis lancez la cuisson.
 - 600 g – XL • 500 g – L
- Avec certaines préparations, la quantité de levure contenue n'est pas claire, quelques essais peuvent être nécessaires pour optimiser le résultat.

■ Préparations pour pain avec sachet de levure séparé

- ① Placez la levure dans le moule à pain, puis la préparation, puis l'eau.
- ② Réglez l'appareil selon le type de farine de la préparation, puis lancez la cuisson.
 - Farine blanche, farine bise → basic
 - Farine complète, farine multicéréales → whole wheat
 - Farine de seigle → rye (SD-255 uniquement)

■ Vous pouvez améliorer le goût de votre pain en ajoutant d'autres ingrédients:

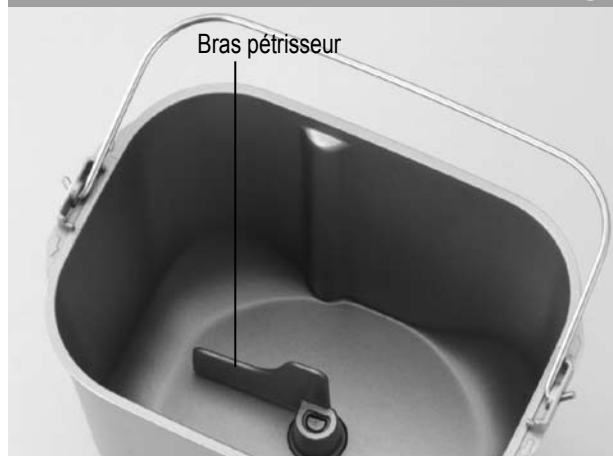
Oeufs	Ils permettent d'améliorer la valeur nutritionnelle et la couleur du pain. (La quantité d'eau doit être réduite en proportion)
Son	Il permet d'augmenter la teneur en fibres du pain. <ul style="list-style-type: none">• N'ajoutez pas plus de 75 ml (5 c. à s.).
Germes de blé	Ils donnent au pain un goût de noisette. <ul style="list-style-type: none">• N'utilisez pas plus de 60 ml (4 c. à s.)
Epices	Elles renforcent le goût du pain. <ul style="list-style-type: none">• En petite quantité (1 à 2 c. à c.)

Cuisson du pain

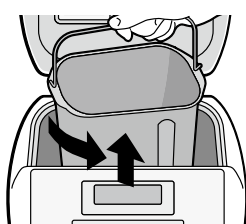


Reportez-vous P. 79 pour les recettes de pains

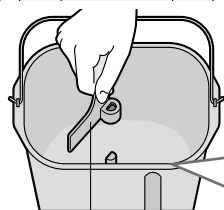
Placez les ingrédients dans le moule à pain



1 Sortez le moule à pain et installer le bras pétrisseur



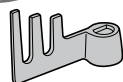
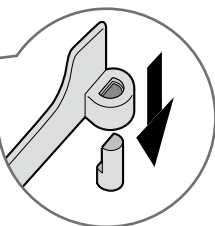
- ① Faites tourner le moule à pain.
- ② Enlevez le moule.



- ③ Placez le bras pétrisseur fermement sur l'axe.

Contrôlez l'axe et l'intérieur du bras pour vous assurer qu'ils sont bien propres.

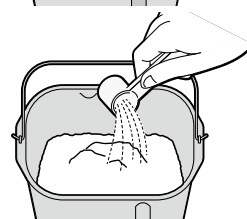
- Pour la cuisson de pain de seigle, utilisez le bras pétrisseur spécial. (SD-255 uniquement)
- Le bras pétrisseur n'est pas bloqué mais il doit toucher le fond du moule.



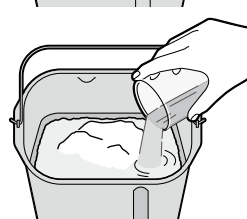
2 Versez les ingrédients dosés dans le moule à pain



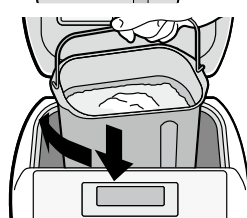
- ① Versez la levure au fond (de telle sorte qu'elle ne soit pas en contact avec le liquide par la suite).



- ② Recouvrez la levure avec tous les ingrédients secs. (farine, sucre, sel etc.)



- ③ Versez l'eau et les autres liquides éventuels.



- ④ Essuyez l'humidité et la farine résiduelles sur le pourtour du moule.
- ⑤ Placez le moule à l'intérieur de l'appareil en le tournant légèrement de gauche à droite. Abaissez la poignée.
- ⑥ Fermez le couvercle.
 - N'ouvrez pas le couvercle pendant la cuisson du pain (la qualité du pain en serait affectée).

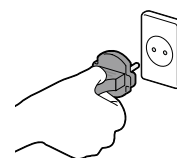
Cuisson du pain avec ajout d'ingrédients (P. 77) (SD-255 uniquement)



Veillez d'abord à nettoyer et à essuyer

- ① Ouvrez le couvercle du distributeur.
- ② Placez les ingrédients.
- ③ Fermez le couvercle.

3 Branchez l'appareil dans une prise 230 V



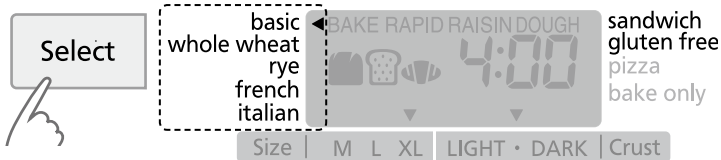
Sélectionnez le programme et démarrez

Enlevez le pain



* L'afficheur présenté est celui du SD-255.

4 Choisissez un type de pain

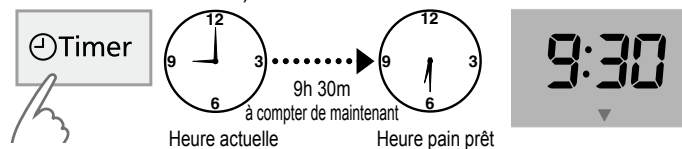


5 Choisissez une option de cuisson



- Modifier la taille → Size M L XL
- Modifier la couleur de la croûte → Crust LIGHT DARK

- Régler le départ différé (facultatif) →
par ex. Il est 21:00, et vous voulez que le pain soit prêt à 6:30 le lendemain matin.
→ Réglez la durée sur '9:30' (9 heures 30 minutes à compter de maintenant).



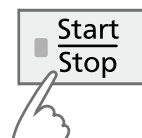
- Une pression sur le bouton rallonge la durée de 10 minutes (maintenez-le enfoncé pour avancer plus vite)

6 Appuyez sur le bouton 'START'

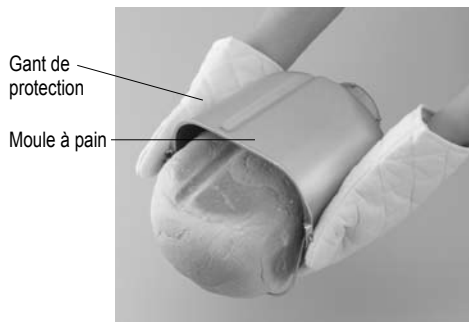


- Durée prévue avant la fin du programme sélectionné

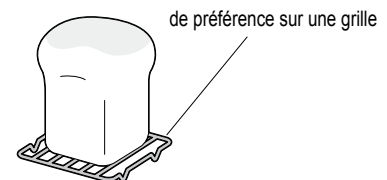
7 Eteignez l'appareil quand le pain est prêt (l'appareil émet 8 bips sonores)



8 Enlevez le pain immédiatement,

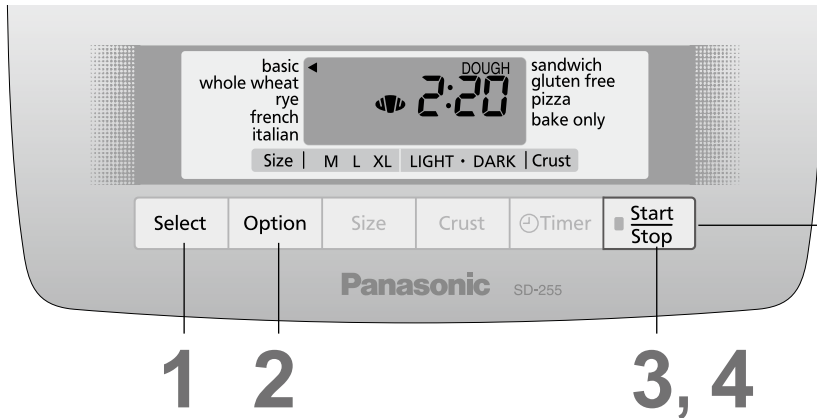


laissez refroidir

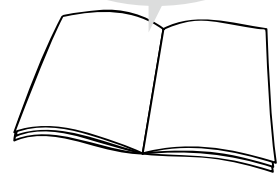


- Si vous laissez le pain refroidir dans le moule, la vapeur se condensant lors du refroidissement risque de le déformer et de ramollir la croûte.
- Débranchez l'appareil après utilisation.

Préparation de pâtes



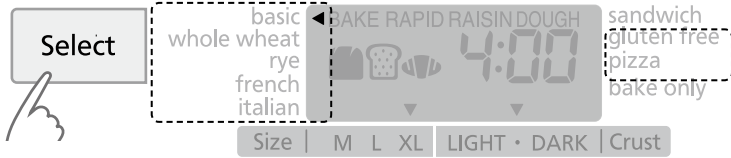
Voir P. 80-82 pour les recettes de pâtes



■ Pour annuler/arrêter après le démarrage (maintenez enfoncé plus de 1 seconde)

- Préparations (P. 74)
- ① Placez le bras pétrisseur dans le moule à pain.
 - ② Placez les ingrédients dans le moule à pain.
 - ③ Placez le moule à pain dans l'appareil et branchez la machine.

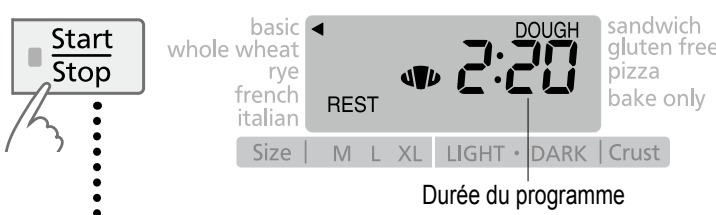
1 Choisissez le type de pâte



2 Sélectionnez 'DOUGH'



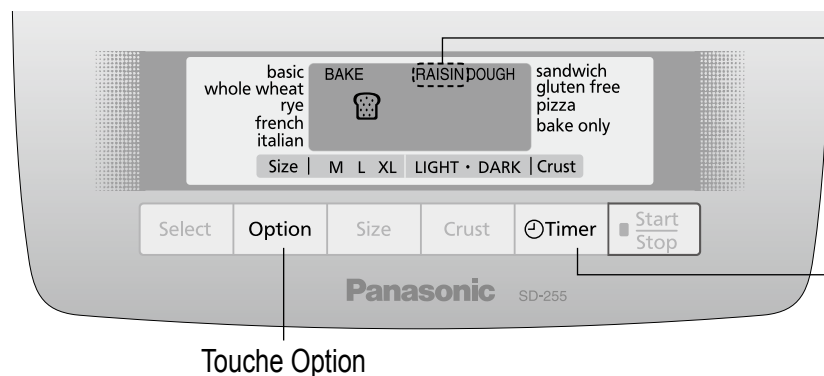
3 Pressez Marche



4 Appuyez sur 'Stop' et retirez le pâton quand la machine émet 8 bips sonores.

- Il n'est pas possible d'utiliser le départ différé pour la fabrication de pâte à pain.
- Vous pouvez choisir entre les types 'basic', 'whole wheat', 'rye' (SD-255 uniquement), 'french' et pâte à 'pizza'.
- Sélectionnez 'DOUGH RAISIN' si vous voulez ajouter des ingrédients supplémentaires à votre pâte. (P. 77) (Mettez-les dans le distributeur ou dans le moule à pain.)
- Seul le mode 'pizza' démarre immédiatement le pétrissage. Les autres modes démarrent par un repos (REST) pour ajuster la température.
- Utilisation de l'option 'DOUGH RAISIN' SD-255: Les ingrédients mis dans le distributeur de fruits secs/graines sont automatiquement incorporés pendant le processus de pétrissage.
- SD-254: Après le démarrage, ouvrez le couvercle au bip sonore et versez les ingrédients supplémentaires dans le moule à pain.
- Donnez forme à la pâte terminée et laissez-la lever une deuxième fois selon la recette, puis cuisez-la au four.

Ajout d'ingrédients en cours de pétrissage



Touche Option

Pour le pain, sélectionnez:

'BAKE RAISIN'

Pour la pâte, sélectionnez:

'DOUGH RAISIN'

SD-254 uniquement:

pour afficher la durée restante avant le bip sonore d'ajout des ingrédients, maintenir la touche enfoncée une fois le programme démarré.

Ajouter des ingrédients supplémentaires au pain ou à la pâte

En sélectionnant l'option 'RAISIN', vous pouvez incorporer vos ingrédients préférés dans la pâte pour obtenir toutes sortes de pains délicieux.

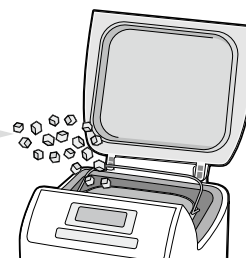
■ SD-255 (avec distributeur de fruits secs/graines)

Placez les ingrédients additionnels dans le distributeur ou dans le moule à pain avant de démarrer



■ SD-254 (sans distributeur de fruits secs/graines)

Attendez le bip sonore avant de placer les ingrédients dans le moule à pain



Ingrédients secs, ingrédients non solubles

→ Placez les ingrédients additionnels dans le distributeur et choisissez l'option 'RAISIN'.



Fruits secs



- Découpez en cubes d'environ 5 mm.
- Les ingrédients enrobés de sucre risquent d'adhérer au distributeur et ne pas tomber dans le moule.

Noisettes



- Broyez finement.
- Les noix/noisettes ont tendance à couper le réseau élastique formé par le gluten et produisent un pain plus tassé. N'utilisez qu'en petite quantité.

Graines

- Sachez que l'utilisation de graines longues et dures (tournesol, courge) peuvent, à la longue, rayer le revêtement du moule.

Fines herbes

- N'ajoutez pas plus d'une à deux cuillérées à soupe. Pour les herbes fraîches, reportez-vous aux instructions de la recette.

Lardons, salami en dés

- Il peut arriver que ces ingrédients adhèrent aux parois du distributeur et ne tombent pas dans le moule.

Ingrédients aqueux ou collants, ingrédients solubles*

→ Placez ces ingrédients avec les autres dans le moule. (L'option 'RAISIN' n'est pas nécessaire)



Fruits frais, fruits confits ou à l'eau de vie



- Respectez les quantités indiquées dans la recette, car la teneur en eau des ingrédients affecte le pain.

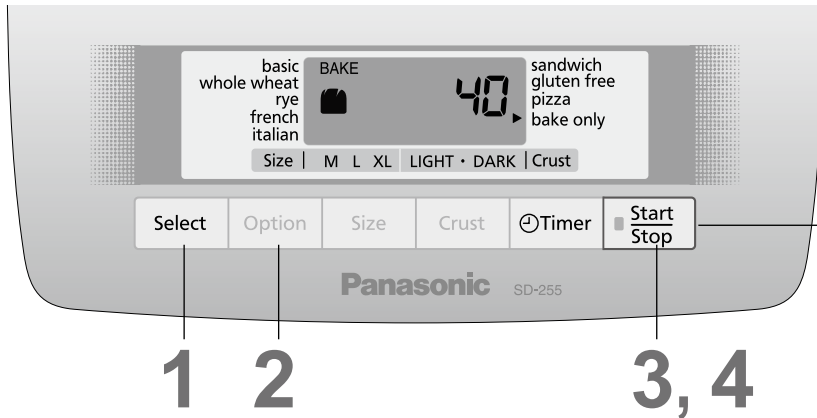
Fromage, chocolat



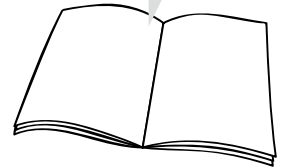
- * Ces ingrédients ne peuvent pas être placés dans le distributeur de fruits secs/graines car ils risqueraient en fondant d'adhérer aux parois du distributeur et de ne pas tomber dans le moule.
- * Seules les pépites de chocolat spécialement conçues pour les pains ou brioches aux pépites peuvent être placées dans le distributeur. Il est préférable de conserver ces pépites au freezer afin de limiter le risque de fonte dans le distributeur.

• Reportez-vous aux recettes pour les quantités des divers ingrédients.

Cuisson de gâteaux



Voir P. 83 pour les recettes de gâteaux



■ Pour annuler/arrêter après le démarrage (maintenir enfoncé pendant plus de 1 seconde)

• Enlevez le bras pétrisseur



• Vous pouvez chemiser le moule de papier cuisson pour réduire le risque de brûlure des côtés du gâteau.

Préparations (P. 74)

- ① Préparez les ingrédients selon la recette.
- ② Graissez généreusement le moule avant d'y verser les ingrédients mélangés du gâteau. Vous pouvez aussi chemiser le moule de papier sulfurisé (papier cuisson).
- ③ Placez le moule à pain dans l'appareil et branchez l'appareil au secteur.

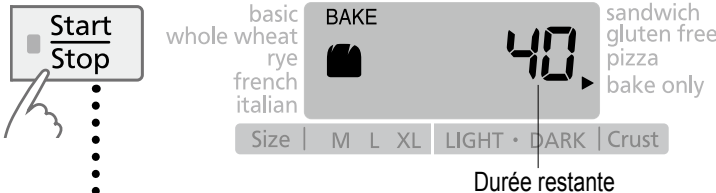
1 Sélectionnez 'bake only'



2 Affichez le temps de cuisson



3 Pressez Marche



4 Appuyez sur 'Stop' au bip sonore, assurez-vous que la cuisson est bien terminée, et enlevez le moule

■ Si la cuisson n'est pas terminée → Répétez les étapes 1-3 (Le temps de cuisson total, y compris la cuisson supplémentaire, ne peut excéder 90 minutes)

• Vous ne pouvez pas utiliser la fonction de départ différé pour 'bake only'.

Attention!
Risque de brûlure!

• Pour contrôler si la cuisson est terminée, plongez la lame d'un couteau au milieu du gâteau – il est prêt si la lame est sèche quand vous l'enlevez.

Le programme “gluten free” (sans gluten)

La confection du pain sans gluten est très différente de la méthode normale de production du pain.

Si l'on doit confectionner du pain sans gluten pour des raisons de santé, il importe de consulter le médecin et de suivre les conseils ci-dessous.

- Ce programme est spécialement conçu pour certains mélanges sans gluten (appelés aussi Mix, mélanges panifiables), par conséquent, il est déconseillé de vouloir élaborer et faire cuire avec ce programme son propre mélange sans gluten.
- Lorsqu'on choisit l'option “gluten free” (sans gluten), les détails pour chaque recette doivent être suivis scrupuleusement. (Autrement, le pain risque de ne pas être satisfaisant).
Il existe deux sortes de préparations exemptes de gluten, celles contenant de la farine de blé à “faible teneur en gluten” et celles contenant d'autres farines exemptes de gluten (farine de riz, de maïs, etc...).
Vous devez consulter votre médecin pour savoir ce qui vous convient le mieux si vous suivez un régime spécial et si vous utilisez ce programme pour la cuisson du pain pour des raisons de santé.
- Les recettes exemptes de gluten à la page 91 ont été conçues en utilisant des préparations exemptes de gluten telles que Farines coeliac Floer by AVEVE.
En France, vous trouverez ces Mixes (ou préparations panifiables) sous les marques Glutafin, Glutabye, France Aglut, Schar, Valpiform. Vous pourrez vous procurer ces mélanges en magasins bio, en pharmacie, parfois en rayon spécialisé des grandes surfaces alimentaires ou par correspondance auprès de ces marques.
- Les résultats dépendent du type de préparation. La plupart des fabricants de ces Mixes indiquent sur l'emballage le mode de préparation en machine à Pain.
Il peut arriver que de la farine reste collée sur les parois du moule en fin de cuisson. Cela est dû à la texture particulière de la farine sans gluten.
- Le pain doit être gardé dans un endroit frais et sec et consommé dans les 2 jours qui suivent.
Si l'on ne peut le consommer dans cet intervalle de temps, on peut le conserver dans des sacs spéciaux convenablement dimensionnés puis placés dans un congélateur.

Avertissement pour les utilisateurs utilisant ce programme pour des raisons de santé:

Quand vous utilisez le programme sans gluten, consultez au préalable votre docteur ou une association spécialisée et n'utilisez que les ingrédients appropriés pour votre état de santé.

Panasonic décline toute responsabilité concernant les conséquences résultant d'ingrédients utilisés sans les conseils d'un professionnel.

Il importe d'éviter la contamination croisée avec des farines contenant du gluten si le pain a un but diététique. Prendre un soin particulier pour nettoyer le moule à pain, le bras pétrisseur ainsi que tous les ustensiles devant servir à cette fin.

Pour les clients en Belgique

Les recettes sans gluten de la page 91 ont été développées en utilisant des préparations pour pain sans gluten vendues dans le commerce par AVEVE.

Elles sont disponibles chez les pharmaciens, les magasins de produits diététiques et dans certains hypermarchés.

Pour de plus amples informations sur les produits AVEVE, veuillez contacter 0800/0229210.

Recettes de pain

PAIN BLANC

Sélectionnez basic (pains à base de farine blanche ou bise)
Option **BAKE** (cuisson standard) / **BAKE RAPID** (cuisson rapide)

	M	L	XL
c. à c. de levure (c. à c. pour BAKE RAPID)	1 (2)	1 (2)	1½ (2½)
farine à pain blanche à base de blé dur, type 550 (ou farine type 55, 65, 70, 80 ou 110)	400 g	500 g	600 g
c. à c. de sel	1½	1½	2
c. à s. de sucre	1	1½	2
beurre	20 g	30 g	40 g
eau	280 ml	350 ml	420 ml

PAIN AUX RAISINS

Sélectionnez basic (pains à base de farine de blé raffinée)
Option **BAKE RAISIN** (cuisson raisin)

	M	L	XL
c. à c. de levure	1	1	1½
farine à pain blanche à base de blé dur, type 550 (ou farine type 55, 65, 70, 80 ou 110)	400 g	500 g	600 g
c. à c. de sel	1½	1½	2
c. à s. de sucre	1	1½	2
beurre	20 g	30 g	40 g
eau	280 ml	350 ml	420 ml
à placer dans le distributeur de fruits secs/graines: raisins secs	80 g	100 g	120 g

Recettes de pain

PAIN COMPLET

Sélectionnez whole wheat

Option BAKE (cuisson standard) / BAKE RAPID (cuisson rapide)

	M	L	XL
c. à c. de levure (c. à c. pour BAKE RAPID)	1 (1½)	1 (1½)	1¼ (2)
farine à pain intégrale à base de blé dur (ou farine type 130 ou 150)	400 g	500 g	600 g
c. à c. de sel	1½	1½	2
c. à s. de sucre	1	1½	2
beurre	20 g	30 g	40 g
eau	280 ml	350 ml	420 ml

PAIN COMPLET AUX RAISINS

Sélectionnez whole wheat

Option BAKE RAISIN (cuisson raisin)

	M	L	XL
c. à c. de levure	1	1	1¼
farine à pain intégrale à base de blé dur (ou farine type 130 ou 150)	400 g	500 g	600 g
c. à c. de sel	1½	1½	2
c. à s. de sucre	1	1½	2
beurre	20 g	30 g	40 g
eau	280 ml	350 ml	420 ml
à placer dans le distributeur de fruits secs/graines: raisins secs	80 g	100 g	120 g

PAIN PISTOLET

Sélectionnez french (pain parisien)

Option BAKE (cuisson standard)

c. à c. de levure	1
farine à pain blanche à base de blé dur, type 550 (ou farine complet)	300 g
c. à c. de sel	1
beurre	20 g
eau	220 ml

PAIN ITALIEN

Sélectionnez italian (italien)

Option BAKE (cuisson standard)

c. à c. de levure	1
farine à pain blanche à base de blé dur, type 550 (ou farine complet)	400 g
c. à c. de sel	1½
c. à s. de huile d'olive	1½
eau	260 ml

PAIN SANDWICH

Sélectionnez sandwich

Option BAKE (cuisson standard)

c. à c. de levure	1
farine à pain blanche à base de blé dur, type 550 (ou farine complet)	380 g
c. à s. de sucre	2
beurre	30 g
eau	250 ml

PAIN SANS GLUTEN

Sélectionnez Gluten free (sans gluten)

Option BAKE (cuisson standard)

eau	430 g
c. à s. de huile	1
préparation pour pain sans gluten	500 g
c. à c. de levure	1

Recettes de pâtes

PÂTE À PAIN STANDARD

Sélectionnez basic (pains à base de farine de blé raffinée)

Option DOUGH (pâte)

c. à c. de levure	1
farine à pain blanche à base de blé dur, type 550 (ou farine type 55, 65, 70, 80 ou 110)	500 g
c. à c. de sel	1½
c. à s. de sucre	1½
beurre	30 g
eau	310 ml

PÂTE À PAIN AUX RAISINS STANDARD

Sélectionnez basic (pains à base de farine de blé raffinée)

Option DOUGH (pâte)

c. à c. de levure	1
farine à pain blanche à base de blé dur, type 550 (ou farine cuillères)	500 g
c. à c. de sel	1½
c. à s. de sucre	1½
beurre	30 g
eau	310 ml
à placer dans le distributeur de fruits secs/graines: raisins secs	100 g

PÂTE PAIN CROUSTILLANT

Sélectionnez french (pain parisien)

Option DOUGH (pâte)

c. à c. de levure	1
farine à pain blanche à base de blé dur, type 550 (ou farine cuillères)	300 g
c. à c. de sel	1
beurre	20 g
eau	180 ml

PÂTE À PAIN COMPLET OU INTÉGRAL

Sélectionnez whole wheat (pain complet ou intégral)

Option DOUGH (pâte)

c. à c. de levure	1½
farine à pain intégrale à base de blé dur (ou farine type 130 ou 150)	500 g
c. à c. de sel	2
c. à s. de sucre	1½
beurre	30 g
eau	340 ml

PÂTE À PAIN COMPLET AUX RAISINS

Sélectionnez whole wheat (pain complet ou intégral)

Option DOUGH (pâte)

c. à c. de levure	1½
farine à pain intégrale à base de blé dur (ou farine type 130 ou 150)	500 g
c. à c. de sel	2
c. à s. de sucre	1½
beurre	30 g
eau	340 ml
à placer dans le distributeur de fruits secs/graines: raisins secs	100 g

PÂTE A PIZZA

Sélectionnez pizza

Option DOUGH (pâte)

c. à c. de levure	1
farine à pain blanche à base de blé dur, type 550 (ou farine type 55, 65, 70, 80 ou 110)	450 g
c. à c. de sel	2
cuillères à soupe d'huile d'olive	4
eau	240 ml

AVEVE Recettes de pains

*Ces recettes sont fondamentalement pour les clients résidant en Belgique.
Pour plus de renseignements, contactez AVEVE au 0800/0229210.

[pain blanc ou bis]

PAIN BLANC

select basic (pains à base de farine de blé raffinée)
Option BAKE (cuisson standard) / BAKE RAPID (cuisson rapide)

	M	L	XL
cuillère à thé de levure sèche (cuillère à thé pour RAPID option)	¾ (1½)	1 (1¼)	1¼ (2)
cuillère à thé de sucre	1	2	2
de farine "Surfina" (AVEVE)	400 g	500 g	600 g
d'eau	250 ml	320 ml	380 ml
cuillère à soupe de beurre	1	1	1½
cuillère à thé de sel	1	1½	2

Programmation

- 1 × appuyer sur select
- (1 × appuyer sur option pour le BAKE RAPID option donne un pain plus léger)
- 1, 2, 3 × appuyer sur size
- 1, 2, 3 × appuyer sur crust
- 1 × appuyer sur start

REMARQUE

Ces recettes peuvent également être réalisées en option BAKE RAPID.
Le pain est alors moins levé et moins aéré.

PAIN AUX RAISINS OU AU CHOCOLAT

select basic (pains à base de farine de blé raffinée)
Option BAKE RAISIN (cuisson raisin)

	M	L	XL
cuillère à thé de levure sèche	1	1½	2
de sucre	30 g	45 g	50 g
petit sachet de sucre vanillé	1	1	1
de farine "Surfina" (AVEVE)	300 g	450 g	500 g
de lait	170 ml	270 ml	300 ml
œuf	1	1	1
cuillère à soupe de beurre	1	2	2½
cuillère à thé de sel	½	1	1½
de raisins (Placer dans le distributeur de noix et raisin sec)	60 g	80 g	100 g

Programmation

- 1 × appuyer sur select
- 2 × appuyer sur option
- 1, 2, 3 × appuyer sur size
- 1, 2 × appuyer sur crust (de préférence la sélection pâle ou moyenne)
- 1 × appuyer sur start

REMARQUE

Vous pouvez également utiliser la farine "Luxe Fermier" de (AVEVE).
Dans ce cas, veuillez utiliser la recette imprimée sur le dos de l'emballage.
Pour le pain au chocolat, utilisez un total de 170 ml du mélange lait-œuf.
Il est préférable d'utiliser des pépites de chocolat (par ex. de DIBRO).

[pain de campagne ou pain complet]

PAIN AU BLÉ ENTIER

select whole wheat (pains à base de farine de blé intégrale)
Option BAKE (cuisson standard) / BAKE RAPID (cuisson rapide)

	M	L	XL
cuillère à thé de levure sèche (cuillère à thé pour BAKE RAPID option)	1 (1½)	1¼ (1¼)	1½ (2)
de farine intégrale fine (AVEVE)	300 g	400 g	450 g
de farine "Crousty Français" (AVEVE)	100 g	100 g	150 g
cuillère à thé de sucre	1	2	2
cuillère à soupe de beurre	1	1	2
cuillère à thé de sel	1	1	2
d'eau	250 ml	320 ml	380 ml

Programmation

- 2 × appuyer sur select
- 1, 2, 3 × appuyer sur size
- 1 × appuyer sur start

REMARQUES

Ces recettes peuvent également être réalisées en option BAKE RAPID.
Le pain est alors moins levé et moins aéré. Ce programme est plus adapté aux pains demi-gris.

Toutes les recettes ci-dessus utilisent la farine blanche. Si vous le souhaitez, vous pouvez la remplacer par de la farine complète, mais le pain sera alors plus petit et d'une structure plus ferme. Bien entendu, plus vous ajoutez de farine blanche, moins vous devez employer d'eau (la farine complète absorbe davantage d'eau que la farine blanche).

PAIN AUX RAISINS OU AU CHOCOLAT

select whole wheat (pains à base de farine de blé intégrale)
Option BAKE RAISIN (cuisson raisin)

	M	L	XL
cuillère à soupe de miel	½	1	2
cuillère à thé de levure sèche	1	1½	2
de farine "Gris Fermier" (AVEVE)	250 g	325 g	400 g
de farine "Blanc d'Antan" (AVEVE)	50 g	125 g	100 g
d'eau	180 ml	270 ml	300 ml
cuillère à soupe de beurre	1	1	2
cuillère à thé de sel	1	1	1½
de raisins (Placer dans le distributeur de noix et raisin sec)	50 g	75 g	100 g

Programmation

- 2 × appuyer sur select
- 2 × appuyer sur option
- 1, 2, 3 × appuyer sur size
- 1 × appuyer sur start

REMARQUE

Comme ces recettes utilisent peu de farine blanche, les pains seront moins bien levés. Vous pouvez bien entendu intégrer davantage de farine blanche, mais vous devez alors réduire la quantité d'eau.

AVEVE Recettes de pains

*Ces recettes sont fondamentalement pour les clients résidant en Belgique.
Pour plus de renseignements, contactez AVEVE au 0800/0229210.

[pain parisien]

PAIN PISTOLET

select french (pain parisien) Option BAKE (cuisson standard)

cuillère à thé de levure sèche	2
de farine "Crousty Français" (AVEVE)	400 g
d'eau	260 ml
cuillère à thé de sel	1
cuillère à soupe de beurre	1

Programmation

4 × (SD-255)/3 × (SD-254) appuyer sur select
1 × appuyer sur start

REMARQUE

Ce programme ne permet pas de déterminer la taille ou la couleur de la croûte du pain.

Cette recette vous donne un pain levé et très aéré, mais impossible à conserver.

[italien]

PAIN ITALIEN

select italian (italien) Option BAKE (cuisson standard)

cuillère à thé de levure sèche	¾
de farine "Crousty Français" (AVEVE)	400 g
d'eau	240 ml
cuillère à thé de sel	1½
cuillère à soupe de huile d'olive	1½

Programmation

5 × (SD-255)/4 × (SD-254) appuyer sur select
1 × appuyer sur start

REMARQUE

Ce programme ne permet pas de déterminer la taille ou la couleur de la croûte du pain.

Cette recette vous donne un pain levé et très aéré, mais impossible à conserver.

[sandwich]

SANDWICH ORDINAIRE

select sandwich Option BAKE (cuisson standard)

cuillère à thé de levure sèche	¾
cuillère à thé de sucre	1
de farine "Surfina" (AVEVE)	400 g
d'eau	250 ml
cuillère à soupe de beurre	1
cuillère à thé de sel	1

Programmation

6 × (SD-255)/5 × (SD-254) appuyer sur select
1 × appuyer sur start

REMARQUE

Ce programme ne permet pas de déterminer la taille ou la couleur de la croûte du pain.

Cette recette vous donne un pain moelleux (relativement humide) avec une croûte foncée, idéale pour faire des toasts.

SANDWICH AU BLE COMPLET

select sandwich Option BAKE (cuisson standard)

cuillère à thé de levure sèche	1½
cuillère à thé de sucre	½
de farine "Blanc d'Antan" (AVEVE)	200 g
de farine "Gris Fermier" (AVEVE)	200 g
d'eau	270 ml
cuillère à soupe de beurre	1
cuillère à thé de sel	1½

Programmation

6 × (SD-255)/5 × (SD-254) appuyer sur select
1 × appuyer sur start

REMARQUE

Ce programme ne permet pas de déterminer la taille ou la couleur de la croûte du pain.

Cette recette vous donne un pain moelleux (relativement humide) avec une croûte foncée, idéale pour faire des toasts.

AVEVE Recettes de pâtes

*Ces recettes sont fondamentalement pour les clients résidant en Belgique.
Pour plus de renseignements, contactez AVEVE au 0800/0229210.

[pain blanc ou bis]

PÂTE A TARTE (Pour 2 tartes)

select basisc (pains à base de farine de blé raffinée)

Option DOUGH (pâte)

de sucre	60 g
cuillère à thé de levure sèche	2
de farine pâtisseries	500 g
de lait	100 ml
œufs	3
de beurre	100 g
cuillère à thé de sel	1½

Programmation

3 × appuyer sur option

1 × appuyer sur start

TARTE AU SUCRE

select basisc (pains à base de farine de blé raffinée)

Option DOUGH (pâte)

de pâte à tarte	500 g
œufs	3
cuillère à thé de beurre	400 g
de crème fraîche	1 dl
de sucre brun	100 g
quelques morceaux de sucre	

Préparation

Etendre la pâte au rouleau dans un moule à tarte de 24 à 26 cm de diamètre. Piquer la pâte. Dorer les bords avec un œuf battu. A l'aide d'un pinceau, enduire le fond de la pâte de beurre ramolli.

Battre la crème et 2 œufs, puis verser sur le fond de pâte.

Saupoudrer le tout de sucre brun en ajoutant un morceau de sucre de-ci, de-là.

Cuire 30 à 40 minutes dans un four préchauffé à 200 degrés.

TARTE AU RIZ

select basisc (pains à base de farine de blé raffinée)

Option DOUGH (pâte)

de pâte à tarte	500 g
boîtes de riz à la crème	2
œufs	2
sachet de sucre vanillé	1

Préparation

Etendre la pâte au rouleau et la placer dans un moule à tarte de 24 à 26 cm de diamètre. Piquer la pâte. Mélanger les deux boîtes de riz à la crème avec les jaunes d'œuf. Battre les blancs d'œufs en neige et les incorporer délicatement au mélange de riz à la crème. Verser la préparation sur la pâte.

Cuire pendant environ 40 minutes dans le four préchauffé à 220 degrés.

TARTE AUX POMMES

select basisc (pains à base de farine de blé raffinée)

Option DOUGH (pâte)

de pâte à tarte	200 g
pommes	4
de farine	40 g
de beurre	40 g
de crème fraîche	1½ dl
cuillère à soupe de kirsch	1
œufs	2
de sucre	50 g

Préparation

Etendre la pâte au rouleau et la placer dans un moule à tarte de 24 à 26 cm de diamètre. Piquer la pâte. Eplucher les pommes, retirer le cœur et les couper en quartiers minces. Répartir les morceaux de pommes sur la pâte. Mélanger la farine, le beurre fondu, la crème, le kirsch et les œufs jusqu'à obtenir un mélange aéré. Verser ensuite la préparation sur les pommes.

Cuire pendant 40 minutes dans un four préchauffé à 200 degrés.

BABA AU RHUM

(Pour un moule à Savarin de 1L)

select basisc (pains à base de farine de blé raffinée)

Option DOUGH (pâte)

d'eau	2 dl
de sucre	200 g
de rhum	1 dl
farine impalpable	
crème fraîche	
fruits	

Préparation

Préparer la pâte à tarte. La placer dans un moule à savarin et faire cuire 40 à 45 minutes dans un four préchauffé à 175 degrés.

Mélanger le sucre semoule, le rhum et l'eau pour obtenir un sirop. Verser ce mélange sur la pâte cuite préalablement et la laisser s'imbiber. Saupoudrer généreusement de sucre impalpable et remplir éventuellement la cavité de crème fraîche et/ou de fruits.

BOULES AUX RAISINS

select basisc (pains à base de farine de blé intégrale)

Option DOUGH RAISIN (pâte raisin)

d'eau	250 ml
de farine "Gris Fermier" (AVEVE)	500 g
de beurre	50 g
de raisins (Placer dans le distributeur de noix et raisin sec)	150 g

Programmation

1 × appuyer sur meu

4 × appuyer sur select

1 × appuyer sur start

Préparation

Façonner ensuite des boules d'environ 50 grammes. Les laisser reposer 10 à 15 minutes sous un linge ou jusqu'à levée suffisante.

Cuire 15 à 20 minutes dans un four préchauffé à 220 degrés.

[pain complet ou intégral]

PÂTE AU BLÉ ENTIER

select basisc (pains à base de farine de blé intégrale)

Option DOUGH (pâte)

cuillère à thé de levure sèche	2
cuillère à soupe de sucre	1
de farine "Crousty Français" (AVEVE)	250 g
de farine "Gris Fermier" (AVEVE)	250 g
d'eau	280 ml
cuillère à thé de sel	1½

Programmation

- 2 × appuyer sur select
- 3 × appuyer sur option
- 1 × appuyer sur start

Préparation

Diviser la pâte en boules d'environ 50 grammes. Les laisser ensuite lever sous un linge. Cuire 15 à 20 minutes dans un four préchauffé à 220 degrés.

PÂTE AU BLÉ ENTIER AUX RAISINS

select basisc (pains à base de farine de blé intégrale)

Option DOUGH RAISIN (pâte raisin)

cuillère à thé de levure sèche	2
de farine "Crousty Français" (AVEVE)	300 g
de farine "Mastelun" (AVEVE)	200 g
d'eau	280 ml
cuillère à thé de sel	1½
de raisins (Placer dans le distributeur de noix et raisin sec)	100 g

Programmation

- 2 × appuyer sur select
- 4 × appuyer sur option
- 1 × appuyer sur start

Préparation

Voir la recette à gauche.

[pizza]

PÂTE A PIZZA

select pizza

Option DOUGH (pâte)

cuillère à thé de levure sèche	2
de farine "Crousty Français" (AVEVE)	500 g
d'eau	290 ml
cuillère à thé de sel	1
cuillère à soupe de beurre	1½

Programmation

- 8 × (SD-255)/7 × (SD-254) appuyer sur select
- 1 × appuyer sur start

Préparation

Etendre la pâte à pizza, puis déposer dans un moule à pizza et la piquer avec une fourchette.

Enduire la pâte d'un coulis de tomate et la garnir selon votre goût. Cuire 20 à 25 minutes dans un four préchauffé à 220 degrés.

PÂTE A PISTOLETS

select pizza

Option DOUGH (pâte)

cuillère à thé de levure sèche	2½
de farine "Crousty Français" (AVEVE)	500 g
d'eau (très froide)	280 ml
cuillère à thé de sel	2

Programmation

- 8 × (SD-255)/7 × (SD-254) appuyer sur menu
- 1 × appuyer sur start

Préparation

Pétrir la pâte et la laisser lever en exécutant deux fois le programme "Pizza Dough". Façonner la pâte en boules d'environ 50 grammes. La laisser reposer un court instant sous un linge. Cuire 20 à 25 minutes dans un four préchauffé à 220 degrés.

PÂTE A SANDWICHES

select pizza

Option DOUGH (pâte)

cuillère à thé de levure sèche	1
de farine "Luxe Fermier" (AVEVE)	500 g
d'eau	250 ml
cuillère à soupe de beurre	2
cuillère à thé de sel	½

Programmation

- 8 × (SD-255)/7 × (SD-254) appuyer sur select
- 1 × appuyer sur start

Préparation

Pétrir la pâte et la laisser lever en exécutant deux fois le programme "Pizza Dough".

Façonner la pâte en boules d'environ 50 grammes. La laisser reposer un court instant sous un linge. Aplatir les boules et façonner de petits bâtons de forme cylindrique. Dorer à l'œuf battu.

Cuire pendant 8 minutes dans un four préchauffé à 230 degrés.

AVEVE Recettes de gâteaux

*Ces recettes sont fondamentalement pour les clients résidant en Belgique.
Pour plus de renseignements, contactez AVEVE au 0800/0229210.

[mode cuisson uniquement]

Pour accéder à ce mode, appuyez 9 fois (SD-255)/8 fois (SD-254) sur la touche "select". Un temps de cuisson de 30 minutes s'affiche. Maintenez la touche "Timer" enfoncée pour augmenter le temps de cuisson jusqu'à 1 heure et 30 minutes, par incrément de 1 minute.

GÂTEAU

select bake only (cuisson seulement)
Option BAKE (cuisson standard)

œufs	3
cuillères à soupe de lait	3
de beurre ramolli	200 g
paquet "ANCO CAKE MIX"	1

Programmation 1

8 × (SD-255)/7 × (SD-254) appuyer sur select
1 × appuyer sur start

Préparation 1

Laisser l'appareil pétrir pendant 10 minutes environ afin que tous les ingrédients soient bien mélangés. Après 10 minutes, appuyer sur la touche STOP. Retirer immédiatement le crochet pétrisseur du moule.
Si vous oubliez de retirer le crochet pétrisseur, un creux se forme à la base du gâteau.

Programmation 2

9 × (SD-255)/8 × (SD-254) appuyer sur select
appuyer sur timer jusqu'à apparition de 1:10 (1 heure et 10 minutes) sur le l'affichage.
1 × appuyer sur start

Préparation 2

Lorsque le signal sonore retentit, retirer le moule du four à pain et le laisser refroidir. Dès qu'il est refroidi, démouler le gâteau, puis le laisser refroidir sur une grille.

REMARQUE

Vous pouvez également préparer la pâte manuellement. Dans ce cas, veuillez ne pas tenir compte de la Programmation 1 et la Préparation 1.

GÂTEAU

select bake only (cuisson seulement)
Option BAKE (cuisson standard)

œufs	3
de beurre ramolli	150 g
"AVEVE CAKE MIX"	330 g
de raisins (à ajouter après 5 minutes de pétrissage)	100 g

Programmation & Préparation

Voir recette précédente.

GÂTEAU

select bake only (cuisson seulement)
Option BAKE (cuisson standard)

œufs	4
de beurre ramolli	200 g
de sucre	200 g
de farine	200 g
petit sachet de sucre vanillé	1
de granulés de chocolat	100 g

Programmation & Préparation

Voir recette précédente.

Recette préparation pour pain AVEVE

*Ces recettes sont fondamentalement pour les clients résidant en Belgique.
Pour plus de renseignements, contactez AVEVE au 0800/0229210.

[pain blanc]

BLANC D'ANTAN (927)

select Basic (pains à base de farine de blé raffinée)
Option BAKE (cuisson standard)

	M	L	XL
levure	1 càt	1¼ càt	1½ càt
farine	350 g	450 g	600 g
sel	1 càt	1½ càt	2 càt
sucre	1 càs	1 càs	1½ càs
beurre	10 g	20 g	20 g
eau	220 ml	280 ml	380 ml

MIX ALL-IN POUR PAIN BLANC (942)

select Basic (pains à base de farine de blé raffinée)
Option BAKE RAPID (cuisson rapide)

	M	L	XL
farine	350 g	450 g	600 g
eau	230 ml	300 ml	400 ml

[pain sans gluten]

PAIN EXEMPT DE GLUTEN

select Gluten free (exempt de gluten)
Option BAKE (cuisson standard)

eau	320 ml
huile	1 càs
farine exempte de gluten	500 g
levure	1 càt

REMARQUE

Ce programme ne permet pas de déterminer la taille du pain.

BIO BLANC

select Basic (pains à base de farine de blé raffinée)
Option BAKE (cuisson standard)

	M	L	XL
levure	1 càt	1¼ càt	1½ càt
farine	350 g	450 g	600 g
sel	1 càt	1½ càt	2 càt
sucre	1 càs	1 càs	1½ càs
beurre	10 g	20 g	20 g
eau	210 ml	270 ml	360 ml

MIX ALL-IN POUR PAIN GRIS (947)

select Basic (pains à base de farine de blé raffinée)
Option BAKE RAPID (cuisson rapide)

	M	L	XL
farine	350 g	450 g	600 g
eau	230 ml	300 ml	400 ml

PAIN EXEMPT DE GLUTEN AVEC ŒUFS

select Gluten free (exempt de gluten)
Option BAKE (cuisson standard)

eau	100 ml
lair	180 ml
œufs	2
huile	1 càs
farine exempte de gluten	500 g
levure	1 càt

Entretien & Nettoyage

Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir.

■ Pour éviter d'abîmer votre machine à pain...

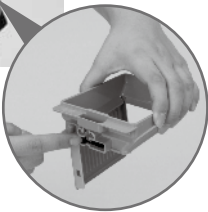
- N'utilisez rien d'abrasif! (produits, éponges etc.)
- Ne lavez aucune partie de l'appareil dans le lave-vaisselle!
- N'employez pour le nettoyage aucun solvant (acétone, alcool, etc.).
- Après avoir rincé les parties lavables, essuyez-les avec un chiffon. Maintenez toutes les pièces de la machine propres et sèches.

Distributeur de fruits secs/graines (SD-255 uniquement)

Enlevez et lavez à l'eau



- Lavez après chaque utilisation pour enlever tous résidus.



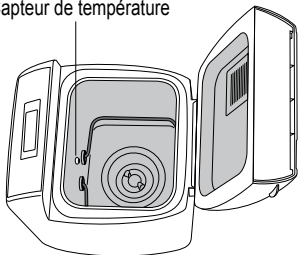
Cuve et couvercle

Essuyez avec un chiffon humide



- Essuyez doucement pour éviter d'abîmer le capteur de température.

Capteur de température



- La couleur de l'intérieur de la cuve peut s'altérer avec le temps.

Couvercle du distributeur (SD-255 uniquement)

Enlevez et lavez à l'eau



- Alignez les raccordements et ôtez le couvercle. (N'effectuez cette opération que sur une machine froide)
- Veillez à ne pas abîmer le joint. (Sa détérioration pourrait provoquer des fuites de vapeur, de la condensation voire une déformation)

Moule à pain & bras pétrisseur

Enlevez toute la pâte résiduelle et lavez à l'eau.

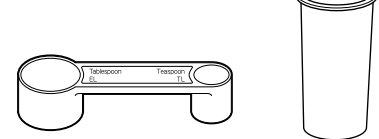


- Si vous n'arrivez pas à retirer le bras pétrisseur, faites le tremper avec de l'eau chaude pendant 5-10 minutes.



Cuillère doseuse & gobelet

Lavez à l'eau.



- Ne pas laver en lave-vaisselle



Problèmes et solutions

Avant d'appeler le service après-vente, consultez les paragraphes ci-dessous.

Problème	Cause → Action
Le pain ne lève pas	<ul style="list-style-type: none">● La qualité du gluten de votre farine est médiocre ou vous n'avez pas utilisé de farine à pain. (La qualité du gluten peut varier selon la température, l'humidité, le mode de conservation de la farine et l'année de moisson) → Essayez un autre type, une autre marque ou un autre lot de farine.● La pâte est devenue trop dure parce que vous n'avez pas utilisé assez de liquide. → Les farines à pain à fort taux de protéines absorbent plus d'eau que les autres, il convient donc d'ajouter 10-20 ml en plus d'eau.● Vous n'utilisez pas le type de levure requis. → Utilisez une levure deshydratée en sachet portant l'indication 'levure instantanée ou superactive ou Express'. Ce type de levure ne nécessite pas de pré-fermentation.● Vous n'utilisez pas assez de levure, ou votre levure est périmée. → Utilisez la cuillère doseuse fournie. Contrôlez la date de péremption de la levure. (Conservez-la au une fois le sachet entamé et utilisez -la dans les 48 heures)● La levure est entrée en contact avec le liquide avant le pétrissage. → Assurez-vous que vous avez mis les ingrédients dans l'ordre voulu selon les instructions, en ajoutant l'eau et les liquides à la fin. (P. 74)● Vous avez utilisé trop de sel, ou pas assez de sucre. → Vérifiez la recette et dosez correctement les quantités au moyen de la cuillère doseuse fournie. → Assurez-vous que les autres ingrédients ne contiennent pas de sel et de sucre.
La surface du pain est irrégulière	
La mie est pleine de gros trous	<ul style="list-style-type: none">● Vous avez utilisé trop de levure. → Vérifiez la recette et dosez correctement les quantités au moyen de la cuillère doseuse fournie.● Vous avez utilisé trop de liquide. → Certains types de farine absorbent plus d'eau que d'autres, il convient dans ce cas de réduire la quantité d'eau de 10 à 20 ml.
Le pain semble s'être affaissé après avoir levé	<ul style="list-style-type: none">● La qualité de votre farine est en cause. → Utilisez une autre marque de farine.● Vous avez utilisé trop de liquide. → Il convient donc de réduire la quantité d'eau de 10 à 20 ml.
Le pain a trop levé	<ul style="list-style-type: none">● Vous avez utilisé trop de levure ou d'eau. → Vérifiez la recette et dosez correctement les quantités au moyen de la cuillère doseuse (levure)/du gobelet doseur (eau) fournis. → Assurez-vous que les autres ingrédients ne contiennent pas trop d'eau.● Vous n'avez pas utilisé assez de farine. → Pesez soigneusement la farine au moyen d'une balance.
Pourquoi le pain est-il pâle et collant ?	<ul style="list-style-type: none">● Vous n'utilisez pas assez de levure, ou votre levure est périmée. → Utilisez la cuillère doseuse fournie. Contrôlez la date de péremption de la levure. (Conservez-le paquet ouvert au réfrigérateur 48 h maximum)● Il y a eu une panne de courant, ou la machine a été arrêtée pendant la préparation du pain. → La machine s'éteint si elle est arrêtée pendant plus de dix minutes. Vous devez enlever le pain du moule et recommencer avec de nouveaux ingrédients.
Il reste de la farine sur le dessous et les côtés du pain	<ul style="list-style-type: none">● Vous avez utilisé trop de farine, ou pas assez de liquide. → Vérifiez la recette et dosez correctement les quantités au moyen d'une balance pour la farine ou du gobelet doseur fourni pour les liquides.

Problèmes et solutions

Avant d'appeler le service après-vente, consultez les paragraphes ci-dessous.

Problème	Cause → Action
<p>Pourquoi les ingrédients n'ont-ils pas été mélangés correctement ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vous n'avez pas mis le bras pétrisseur dans le moule à pain. <ul style="list-style-type: none"> → Assurez-vous que le bras pétrisseur est bien dans le moule avant de mettre les ingrédients. • Il y a eu une panne de courant, ou la machine a été arrêtée pendant la préparation du pain. <ul style="list-style-type: none"> → La machine s'éteint si elle est arrêtée pendant plus de dix minutes. Vous pouvez peut-être redémarrer le programme tout en sachant, que si le pétrissage était déjà commencé, le résultat risque d'être peu satisfaisant.
<p>Le pain n'a pas été cuit.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • L'option 'DOUGH' était sélectionnée. <ul style="list-style-type: none"> → L'option 'DOUGH' ne comprend pas de processus de cuisson. • Il y a eu une panne de courant, ou la machine a été arrêtée pendant la préparation du pain. <ul style="list-style-type: none"> → La machine s'éteint si elle est arrêtée pendant plus de dix minutes. Vous pouvez essayer de cuire la pâte dans votre four si elle a levé. • Il n'y a pas assez d'eau et le dispositif de protection du moteur s'est activé. Cela se produit uniquement quand l'appareil est surchargé et qu'une force excessive est appliquée sur le moteur. <ul style="list-style-type: none"> → Rendez-vous sur le lieu d'achat pour un examen de l'appareil. La prochaine fois, vérifiez la recette et dosez la quantité voulue au moyen du gobelet doseur fourni. • Vous avez oublié de fixer le bras pétrisseur. <ul style="list-style-type: none"> → Veillez à fixer le bras pétrisseur au préalable (P. 74). • L'axe du bras pétrisseur dans le moule à pain est bloqué et ne tourne pas. <ul style="list-style-type: none"> → Si l'axe ne tourne pas quand le bras pétrisseur est installé, vous devez remplacer le remplacer (consultez votre revendeur ou un centre d'assistance Panasonic).
<p>La pâte fuit par le fond du moule à pain.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Une petite quantité de pâte sort par les orifices d'aération (si bien qu'elle n'empêche pas la rotation des pièces). Cela n'est pas un défaut, mais il convient de contrôler de temps en temps la rotation correcte de l'axe du bras pétrisseur. <ul style="list-style-type: none"> → Si l'axe ne tourne pas lorsque le bras pétrisseur est installé, il vous faut changer l'axe (chez le revendeur ou le centre d'assistance Panasonic). <div data-bbox="1029 1048 1401 1467" style="text-align: right;"> <p>Orifices d'aération (4 au total)</p> <p>(Fond du moule à pain)</p> <p>Axe du bras pétrisseur</p> <p>Unité axe du bras pétrisseur</p> <p>Pièce n° ADA29A115</p> </div>
<p>Les côtés du pain se sont affaissés et le dessous est humide.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vous avez laissé le pain dans le moule à pain trop longtemps après la cuisson. <ul style="list-style-type: none"> → Enlevez le pain rapidement après la cuisson. • Il y a eu une panne de courant, ou la machine a été arrêtée pendant la préparation du pain. <ul style="list-style-type: none"> → La machine s'éteint si elle est arrêtée pendant plus de dix minutes. Essayez de cuire la pâte dans votre four.
<p>Le bras pétrisseur fait un bruit de cliquetement.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cela est dû au fait que la palette n'est pas fermement fixée sur l'axe. (Cela n'est pas un défaut)
<p>Il y a une odeur de brûlé pendant la cuisson du pain. De la fumée sort des trous d'aération.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Des ingrédients peuvent avoir été renversés sur l'élément chauffant. <ul style="list-style-type: none"> → Parfois, un peu de farine, des raisins secs ou d'autres ingrédients peuvent être projetés hors du moule à pain pendant le pétrissage. Essuyez doucement l'élément après la cuisson une fois que l'appareil a refroidi.

Problème	Cause → Action
Le bras pétrisseur reste fiché dans le pain quand on l'enlève du moule à pain.	<ul style="list-style-type: none"> ● La pâte est un peu trop dense. <ul style="list-style-type: none"> → Faites refroidir le pain complètement avant d'enlever le bras pétrisseur soigneusement. Certains types de farine absorbent plus d'eau que d'autres, essayez d'ajouter 10-20 ml supplémentaires d'eau la prochaine fois. ● Une croûte s'est formée sous le bras pétrisseur. <ul style="list-style-type: none"> → Lavez le bras et son axe après chaque utilisation.
La croûte se plisse et devient molle lors du refroidissement.	<ul style="list-style-type: none"> ● Pendant le refroidissement; la vapeur contenue dans la mie peut passer dans la croûte. <ul style="list-style-type: none"> → Pour réduire la quantité de vapeur, essayez d'utiliser 10-20 ml en moins d'eau ou moitié moins de sucre.
Comment peut-on garder une croûte croustillante?	<ul style="list-style-type: none"> ● Pour obtenir un pain plus croustillant, utilisez le mode 'french' ou l'option de couleur croûte 'DARK', ou prolongez la cuisson au four à 200°C/thermostat 6 pendant 5-10 minutes.
Le pain est collant et ne se découpe pas bien.	<ul style="list-style-type: none"> ● Il était trop chaud quand vous l'avez découpé. <ul style="list-style-type: none"> → Faites refroidir le pain sur une grille avant de le découper pour permettre l'élimination de la vapeur.
TEMP apparaît sur l'afficheur.	<ul style="list-style-type: none"> ● L'unité est trop chaude (plus de 40°C/105°F). Cela peut se produire en cas d'utilisation répétée. <ul style="list-style-type: none"> → Faites refroidir l'unité avant de l'utiliser à nouveau (TEMP disparaît et le voyant rouge s'éteint).
POWER ALERT apparaît sur l'afficheur.	<ul style="list-style-type: none"> ● Il y a eu une panne de courant pendant env. 10 minutes (la prise a été débranchée par erreur ou le disjoncteur s'est déclenché), ou il y a un autre problème lié à l'alimentation électrique. <ul style="list-style-type: none"> → Le fonctionnement n'est pas affecté si le problème d'alimentation électrique n'est que momentané. L'appareil fonctionne de nouveau si l'alimentation est rétablie dans les 10 minutes qui suivent, mais le résultat final peut être compromis.
0:00 apparaît sur l'afficheur.	<ul style="list-style-type: none"> ● Il y a eu une coupure de courant pendant un certain temps (différent selon les circonstances - p. ex. panne de secteur, débranchement, fusible ou coupe-circuit défectueux). <ul style="list-style-type: none"> → Enlevez la pâte et recommencez avec de nouveaux ingrédients.

Specification

Power supply	230 V~50 Hz
Power consumed	550 V
Capacity	max. 600 g of strong flour min. 300 g of strong flour
Capacity of raisin nut dispenser	max. 150 g raisins
Timer	Digital timer (up to 13 hours)
Dimensions (H×W×D)	approx. 37.0×28.0×33.0 cm
Weight	SD-255 approx. 6.8 kg, SD-254 approx. 6.4 kg
Accessories	Measuring cup, measuring spoon

Daten

Stromversorgung	230 V~50 Hz
Leistungsaufnahme	550 V
Capacity	min. 600 g Mehl min. 300 g Mehl
Kapazität des Rosinen-Nuss Verteilers	max. 150 g Rosinen
Timer	Digitale Zeitschaltuhr (bis zu 13 Stunden)
Abmessungen (H×B×T)	ca. 37,0×28,0×33,0 cm
Gewicht	SD-255 ca. 6,8 kg, SD-254 ca. 6,4 kg
Zubehör	Messbecher, Messlöffel

Specificatie

Stroomtoevoer	230 V~50 Hz
Verbruikte stroom	550 V
Capacity	max. 600 g harde bloem min. 300 g harde bloem
Inhoud van krenten-notenstrooier	max. 150 g krenten
Timer	Digitale timer (max. 13 uur)
Afmetingen (H×B×D)	ca. 37,0×28,0×33,0 cm
Gewicht	SD-255 ca. 6,8 kg, SD-254 ca. 6,4 kg
Accessoires	Maatbeker, maatlepeltje

Caractéristiques techniques

Alimentation électrique	230 V~50 Hz
Puissance absorbée	550 V
Contenance	600 g maxi de farine à pain 300 g mini de farine à pain
Contenance du distributeur de raisins secs / noisettes	150 g maxi de raisins secs
Départ différé	Programmateur digital (jusqu'à 13 heures)
Dimensions (H×L×P)	env. 37,0×28,0×33,0 cm
Poids	SD-255 env. 6,8 kg, SD-254 env. 6,4 kg
Accessoires	Gobelet doseur, cuillère doseuse

Importer's name & address pursuant to the EU GPSD directive 2001/95/EC/Art.5

Panasonic Marketing Europe GmbH
Hagenauer Str.43 65203 Wiesbaden F.R.Germany

Matshita Electric Industrial Co., Ltd.
Osaka, Japan

Web Site: <http://www.panasonic.net>

DZ50B147
1206K0
Printed in PRC