

## Automatic Breadmaker Brotbackautomat Automatische Broodbakker Machine à pain automatique

OPERATING INSTRUCTIONS AND RECIPES (Household Use)  
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE (Hausgebrauch)  
GEBRUIKSAANWIJZING EN RECEPTEN (voor huishoudelijk gebruik)  
NOTICE D'UTILISATION ET RECETTES (usage domestique)

Model No./Modell Nr.  
Modelnr./Modèle n°

### SD-257/SD-256



SD-257



English

Deutsch

Nederlands

Français

Thank you for purchasing this Panasonic product.

- 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-257 model. (See page 8 for the differences in functions between the two.)
- This product is intended for household use only.

Wir danken Ihnen für den Kauf dieses Panasonic-Produkts.

- 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-257. (Siehe Seite 30 bezüglich der Unterschiede in den Funktionen der beiden Modelle.)
- Dieses Produkt ist nur für Haushaltsgebrauch vorgesehen.

Hartelijk dank voor uw aankoop van een Panasonic product.

- 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-257. (Zie pag. 52 voor de verschillen in de functies van de twee modellen.)
- Dit product is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik.

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Panasonic.

- 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-257. (Voir page 74 en ce qui concerne les différences de fonctions entre les deux.)
- Ce produit est destiné aux particuliers uniquement.

# Contents

---

## Before Use

- Safety Instructions ..... 4
- Differences between SD-257 and SD-256 ..... 8
- List of Bread Types and Baking Options ..... 8
- Accessories/Parts Identification ..... 10

---

## How to Use

- Bread-making Ingredients ..... 12
- Baking bread [BAKE] ..... 14
- Making Dough [DOUGH] ..... 16
  - When adding extra ingredients... ..... 17
- Baking Brioche ..... 18
- Baking Cakes ..... 20

---

## Recipes

- Bread Recipes ..... 21
- Dough Recipes ..... 22
- Cake Recipes ..... 22
- Using the "gluten free" program ..... 23
- AVEVE Recipes ..... 24



---

## How to Clean

- Care & Cleaning ..... 26

---

## To Protect the Non-stick Finish

- To protect the non-stick finish ..... 27

---

## Troubleshooting

- Troubleshooting ..... 27

# Inhalt

---

## Vor der Inbetriebnahme

- Sicherheitshinweise ..... 5
- Unterschiede zwischen SD-257 und SD-256 ..... 30
- Liste von Brotarten und Backoptionen ..... 30
- Schematische Ansicht des Gerätes ..... 32

---

## Bedienung

- Zutaten der Brotherstellung ..... 34
- Brot backen [BAKE] ..... 36
- Herstellung von Teig [DOUGH] ..... 38
  - Bei Zugabe zusätzlicher Zutaten... ..... 39
- Brioche backen ..... 40
- Kuchen backen ..... 42

---

## Rezepte

- Brot Rezepte ..... 43
- Teig Rezept ..... 44
- Kuchen Rezept ..... 44
- Verwendung des Programms "Gluten frei" ..... 45
- AVEVE Rezept ..... 46



---

## Reinigung

- Pflege & Reinigung ..... 48

---

## Schutz der Antihafbeschichtung

- Vermeidung von Beschädigungen der Antihafbeschichtung .. 49

---

## Fehlerbehebung

- Fehlerbehebung ..... 49



# Inhoud

## Voor gebruik

- Veiligheidsinstructies ..... 6
- Verschillen tussen de SD-257 en de SD-256 ..... 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
- Brioches bakken ..... 62
- Cake bakken ..... 64

## Recepten

- Brood Recepten ..... 65
- Deeg Recepten ..... 66
- Cake Recepten ..... 66
- Gebruik van het "gluten free" (zonder kleefstoffen) programma ..... 67
- AVEVE Recepten ..... 68



## Het toestel schoonmaken

- Onderhoud & Reiniging ..... 70

## Om de antiaanbaklaag te beschermen

- Om schade aan de antiaanbaklaag te voorkomen ..... 71

## Problemen oplossen

- Problemen oplossen ..... 71

# Table des matières

## Avant l'utilisation

- Consignes de sécurité ..... 7
- Différences entre SD-257 et SD-256 ..... 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 la brioche ..... 84
- Cuisson de gâteaux ..... 86

## Recettes

- Recettes de pain ..... 87
- Recettes de pâtes ..... 88
- Recettes de gâteaux ..... 88
- Le programme "gluten free" (sans gluten) ..... 89
- AVEVE Recettes ..... 90



## Nettoyage

- Entretien & Nettoyage ..... 92

## Pour protéger le revêtement antiadhésif

- Pour ne pas endommager le revêtement antiadhésif ..... 93

## Problèmes et solutions

- Problèmes et solutions ..... 93

English

Deutsch

Nederlands

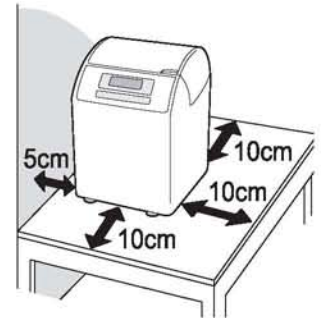
Français

# Safety Instructions

## Important Safety Precautions

### ■ Location

- Do not use the appliance outdoors or in the immediate vicinity of heat sources or in rooms where humidity is high.
- Position the breadmaker on a firm, dry, clean, flat heatproof worktop at least 10 cm (4 inches) from the edge of the worktop.
- Do not place on unstable surfaces, or on electrical items such as fridges or on materials such as tablecloths.
- During baking the casing heats up. The Breadmaker should be placed at least 5 cm (2 inches) from walls and other objects.



### ■ Caution

1. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
2. Do not attempt to repair or dismantle this product. (Consult a Panasonic dealer for inspection, etc.)
3. Do not immerse the unit, power cord, or plug in water or any kind of liquid.
4. Do not allow the power cord to hang over the edge of the table or touch a hot surface.
5. Do not remove the bread pan or unplug the breadmaker during its operation.  
(If the program is stopped midway, operation will discontinue unless the breadmaker is restarted or the power is restored within 10 minutes.)
6. Do not touch, block or cover the steam vent holes during use.
7. The surfaces are liable to get hot during use.
8. To avoid burns, always use oven gloves when removing the bread pan and the finished bread.  
Also take care when removing the kneading blade.
9. Hold onto the plug when plugging into/removing from the socket.
10. Always keep the inside of the unit and the bread pan clean. (To ensure programs work successfully)
11. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.  
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
12. This product is only intended to be used to make bread, dough and cakes as detailed in the following instructions.



### Information on Disposal for Users of Waste Electrical & Electronic Equipment (private households)

This symbol on the products and/or accompanying documents means that used electrical and electronic products should not be mixed with general household waste.

For proper treatment, recovery and recycling, please take these products to designated collection points, where they will be accepted on a free of charge basis. Alternatively, in some countries you may be able to return your products to your local retailer upon the purchase of an equivalent new product.

Disposing of this product correctly will help to save valuable resources and prevent any potential negative effects on human health and the environment which could otherwise arise from inappropriate waste handling. Please contact your local authority

for further details of your nearest designated collection point.

Penalties may be applicable for incorrect disposal of this waste, in accordance with national legislation.

### For business users in the European Union

If you wish to discard electrical and electronic equipment, please contact your dealer or supplier for further information.

### Information on Disposal in other Countries outside the European Union

This symbol is only valid in the European Union.

If you wish to discard this product, please contact your local authorities or dealer and ask for the correct method of disposal.

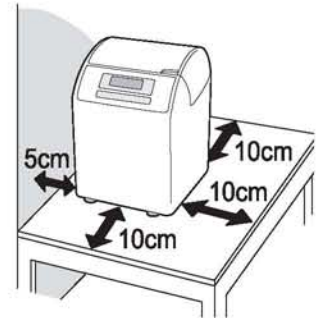


# Sicherheitshinweise

## Wichtige Sicherheitsvorkehrungen

### ■ Aufstellungsort

- Verwenden Sie dieses Gerät nicht im freien, nicht in der Nähe von Hitzequellen oder in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit.
- Stellen Sie den Brotbackautomaten in mindestens 10 cm (4 Zoll) Abstand von der Plattenkante auf eine feste, trockene, saubere, flache und wärmebeständige Arbeitsplatte.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine instabile Fläche, auf Elektrogeräte, wie z. B. einen Kühlschrank, oder auf Stoffe, wie z. B. ein Tischtuch.
- Während des Backvorgangs heizt sich das Gehäuse auf. Der Brotbackautomat sollte mindestens 5 cm (2 Zoll) von Wänden oder anderen Gegenständen entfernt aufgestellt werden.



### ■ Achtung

1. Wenn die Netzleitung beschädigt ist, muss sie vom Hersteller, einem Servicebeauftragten oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
2. Versuchen Sie nicht dieses Produkt zu reparieren oder zu zerlegen. (Konsultieren Sie einen Panasonic Händler für eine Überprüfung u.s.w.)
3. Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker nicht in Flüssigkeiten.
4. Die Netzleitung darf nicht über die Tischkante hängen oder eine heiße Oberfläche berühren.
5. Entfernen Sie während dem Betrieb nicht die Backform oder den Netzstecker.  
(Wird das Programm zwischendurch gestoppt, kann der Betrieb unterbrochen werden, wenn der Brotbackautomat innerhalb von 10 Minuten wieder gestartet oder die Stromversorgung wieder hergestellt wird.)
6. Berühren, verschließen oder decken Sie die Lüftungsöffnungen während des Gebrauchs nicht ab.
7. Die Oberfläche erhitzt sich während des Betriebes.
8. Um Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie beim entfernen der Backform und des fertigen Brotes immer Ofenhandschuhe.  
Vorsicht ist auch bei der Entfernung des Knethakens geboten.
9. Beim Einstecken/Herausziehen aus der Steckdose immer am Stecker anfassen, nicht am Kabel.
10. Das Geräteinnere und die Backform stets sauber halten. (Um erfolgreiches Backen zu gewährleisten)
11. Dieses Gerät darf von Personen (einschließlich Kindern) mit erheblichen körperlichen oder geistigen Behinderungen oder von Personen ohne jegliche Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten nur unter Aufsicht und nach einer fachkundigen Einweisung verwendet werden. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht verwenden.
12. Dieses Gerät dient, wie in der folgenden Bedienungsanleitung beschrieben, ausschließlich der Herstellung von Brot, Teig und Kuchen.



### Benutzerinformationen zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten (private Haushalte)

Entsprechend der grundlegenden Firmengrundsätzen der Panasonic-Gruppe wurde ihr Produkt aus hochwertigen Materialien und Komponenten entwickelt und hergestellt, die recycelbar und wieder verwendbar sind.

Dieses Symbol auf Produkten und/oder begleitenden Dokumenten bedeutet, dass elektrische und elektronische Produkte am Ende ihrer Lebensdauer vom Hausmüll getrennt entsorgt werden müssen.

Bringen Sie bitte diese Produkte für die Behandlung, Rohstoffrückgewinnung und Recycling zu den eingerichteten kommunalen Sammelstellen bzw. Wertstoffsammelhöfen, die diese Geräte kostenlos entgegennehmen.

Die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts dient dem Umweltschutz und verhindert mögliche schädliche Auswirkungen auf Mensch und Umwelt, die sich aus einer unsachgemäßen Handhabung der Geräte am Ende Ihrer Lebensdauer ergeben könnten. Genauere Informationen zur nächstgelegenen Sammelstelle bzw. Recyclinghof erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

### Für Geschäftskunden in der Europäischen Union

Bitte treten Sie mit Ihrem Händler oder Lieferanten in Kontakt, wenn Sie elektrische und elektronische Geräte entsorgen möchten. Er hält weitere Informationen für sie bereit.

### Informationen zur Entsorgung in Ländern außerhalb der Europäischen Union

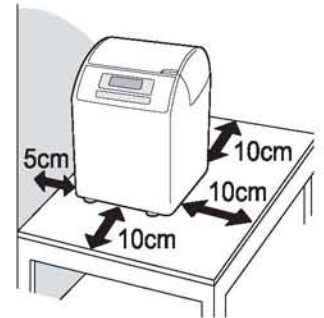
Dieses Symbol ist nur in der Europäischen Union gültig.

# Veiligheidsinstructies

## Belangrijke veiligheidsmaatregelen

### ■ Plaats

- Gebruik het toestel niet buiten, in de directe nabijheid van warmtebronnen en in ruimtes met een hoge luchtvochtigheid.
- Plaats de broodbakmachine op een stevig, droog, schoon en hittebestendig werkvlak, niet te dicht bij de rand maar minstens 10 cm (4 inches) er vandaan.
- Nooit neerzetten op een onstabiele ondergrond, op textiel zoals een tafellaken, of bovenop elektrische apparaten zoals een koelkast.
- Tijdens het bakken wordt de buitenkant van het toestel warm. Er moet ten minste 5 cm (2 inches) afstand zijn tussen de broodbakker en muren of andere voorwerpen.



### ■ Let op

1. Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze uit voorzorg worden vervangen door de fabrikant, iemand van de technische dienst van de fabrikant of iemand met vergelijkbare bevoegdheden.
2. Probeer dit product niet zelf te repareren of uit elkaar te halen. (Vraag bijv. een Panasonic-dealer om ernaar te kijken)
3. Dompel deze machine, de stroomkabel of de stekker niet onder in water of een andere vloeistof.
4. Laat de stroomkabel niet over de rand van de tafel hangen en zorg ervoor dat de stroomkabel niet in aanraking komt met een heet oppervlak.
5. Neem het bakblik niet uit het toestel en haal de stekker niet uit het stopcontact terwijl het toestel in gebruik is. (Als het programma halverwege wordt afgebroken, wordt het programma niet afgemaakt, tenzij de broodbakker binnen 10 minuten opnieuw wordt gestart of de stroomtoevoer binnen 10 minuten wordt hersteld.)
6. Gelieve de ventilatieroosters niet aan te raken, te blokkeren of af te dekken tijdens het gebruik.
7. De buitenkant kan heet worden tijdens het gebruik.
8. Gebruik altijd ovenhandschoenen als u het bakblik en het gemaakte brood uit het toestel neemt om te voorkomen dat u zich brandt. Wees ook voorzichtig bij het uitnemen van het kneedmes.
9. Houd de stekker goed vast als u deze in het stopcontact doet of eruit haalt.
10. Houd het bakblik en de binnenzijde van het toestel schoon. (Zodat de programma's goed worden uitgevoerd)
11. Dit toestel is niet geschikt om te worden gebruikt door personen (met inbegrip van kinderen) met fysieke, sensorische of geestelijke beperkingen of door personen met te weinig ervaring en kennis, tenzij iemand die garant staat voor hun veiligheid toezicht houdt of uitleg heeft gegeven over het gebruik van het toestel. Kinderen moeten onder toezicht staan om te voorkomen dat zij het toestel als speelgoed gebruiken.
12. Dit product is uitsluitend bedoeld voor het maken van brood, deeg en cake zoals in de volgende aanwijzingen nader wordt uitgelegd.



### Informatie over het weggooien van elektrische en elektronische apparatuur (particulieren)

Dit symbool op de producten en/of de bijbehorende documenten betekent dat gebruikte elektrische en elektronische producten niet bij het normale huishoudelijke afval mogen.

Lever deze producten in bij de aangewezen inzamelingspunten, waar ze gratis worden geaccepteerd en op de juiste manier worden verwerkt, teruggewonnen en hergebruikt. In sommige landen kunt u uw producten bij een lokale winkelier inleveren bij de aanschaf van een equivalent nieuw product.

Wanneer u dit product op de juiste manier als afval inlevert, spaart u waardevolle hulpbronnen en voorkomt u potentiële negatieve gevolgen voor de volksgezondheid en het milieu, die anders kunnen ontstaan door een onjuiste verwerking van afval. Neem contact op met uw gemeente voor meer informatie over het dichtstbijzijnde inzamelingspunt. Er kunnen boetes gelden voor een onjuiste verwijdering van dit afval, in overeenstemming met de nationale wetgeving.

### Voor zakelijke gebruikers in de Europese Unie

Neem voor het weggooien van elektrische en elektronische apparatuur contact op met uw leverancier voor verdere informatie.

### Informatie over verwijdering van afval in landen buiten de Europese Unie

Dit symbool is alleen geldig in de Europese Unie.

Neem wanneer u dit product wilt weggooien, contact op met de lokale overheid of uw leverancier en vraag wat de juiste verwijderingsmethode is.

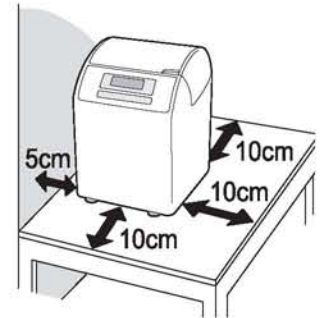


# Consignes de sécurité

## Précautions importantes

### ■ Emplacement

- N'utilisez pas cet appareil en extérieur ou à proximité immédiate de sources de chaleur ou dans des pièces présentant une humidité élevée.
- Installez la machine à pain sur un plan de travail ferme, sec, propre, plat et résistant à la chaleur, à au moins 10 cm (4 pouces) du bord du plan de travail.
- Ne pas placer la machine à pain sur une surface instable, sur un appareil électrique comme un réfrigérateur, ou sur du tissu comme une nappe.
- 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.

# Differences between SD-257 and SD-256

These instructions are for two different breadmakers

## SD-257



Rye bread mode is available.

## SD-256



## SD-257



If using raisins, nuts, or cereals, these are added automatically. (P. 17)

## SD-256

Additional ingredients should be added manually when the beep sounds. (P. 17)



• The photographs and illustrations in this manual are of the SD-257 model.

# List of Bread Types

## Function Availability and Time Required

| Bread mode   | Options       |      |       |       |
|--|---------------|------|-------|-------|
|  | Baking option | Size | Crust | Timer |
| <b>basic</b><br>Makes bread with strong white bread flour, etc.                            | BAKE          | ●    | ●     | ●     |
|  | BAKE RAPID    | ●    | ●     | —     |
|  | BAKE RAISIN   | ●    | ●*1   | ●*3   |
|  | DOUGH         | —    | —     | —     |
|  | DOUGH RAISIN  | —    | —     | —     |
| <b>whole wheat</b><br>Makes bread with strong whole wheat flour, etc.                      | BAKE          | ●    | —     | ●     |
|  | BAKE RAPID    | ●    | —     | —     |
|  | BAKE RAISIN   | ●    | —     | ●*3   |
|  | DOUGH         | —    | —     | —     |
|  | DOUGH RAISIN  | —    | —     | —     |
| <b>rye</b><br>(SD-257 only)<br>Makes bread with rye flour.                                 | BAKE          | —    | —     | ●     |
|  | DOUGH         | —    | —     | —     |
| <b>french</b><br>Makes bread with strong white bread flour for a crispy crust and texture. | BAKE          | —    | —     | ●     |
|  | DOUGH         | —    | —     | —     |
| <b>italian</b><br>Makes light bread for enjoying with pasta, etc.                          | BAKE          | —    | —     | ●     |
| <b>brioche</b><br>Makes rich flavored bread with eggs and butter                           | BAKE          | —    | —     | —     |
| <b>sandwich</b><br>Makes bread with a soft crust and texture ideal for making sandwiches.  | BAKE          | —    | —     | ●     |
| <b>gluten free</b><br>Makes bread using gluten-free bread mix.                             | BAKE          | —    | ●*2   | —     |
| <b>pizza</b><br>Makes pizza dough.   | DOUGH         | —    | —     | ●     |
| <b>bake only</b><br>Makes teabreads and cakes.   | BAKE          | —    | —     | —     |

\*1 Only 'LIGHT' or 'MEDIUM' available. \*2 Only 'MEDIUM' or 'DARK' available.



# and Baking Options

• Time required for each process will differ according to room temperature.

## Processes

| REST                     | KNEAD              | RISE                     | BAKE                    | Total              |
|--------------------------|--------------------|--------------------------|-------------------------|--------------------|
| 25 min–60 min            | 15–30 min          | 1 hr 50 min–2 hr 20 min  | 50 min                  | 4 hours            |
| —                        | 15–20 min          | approx 1 hour            | 35 min–40 min           | 1 hr 55 min–2 hr   |
| 25 min–60 min            | 15–30 min          | 1 hr 50 min–2 hr 20 min  | 50 min                  | 4 hours            |
| 25 min–50 min            | 15–30 min          | 1 hr 10 min–1 hr 30 min  | —                       | 2 hr 20 min        |
| 25 min–50 min            | 15–30 min          | 1 hr 10 min–1 hr 30 min  | —                       | 2 hr 20 min        |
| 1 hour–1 hr 40 min       | 15–25 min          | 2 hr 10 min–2 hr 50 min  | 50 min                  | 5 hours            |
| 15 min–25 min            | 15–25 min          | 1 hr 30 min–1 hr 40 min  | 45 min                  | 3 hours            |
| 1 hour–1 hr 40 min       | 15–25 min          | 2 hr 10 min–2 hr 50 min  | 50 min                  | 5 hours            |
| 55 min–1 hr 25 min       | 15–25 min          | 1 hr 30 min–2 hours      | —                       | 3 hr 15 min        |
| 55 min–1 hr 25 min       | 15–25 min          | 1 hr 30 min–2 hours      | —                       | 3 hr 15 min        |
| 45 min–60 min            | approx. 10 min     | 1 hr 20 min–1 hr 35 min  | 1 hr                    | 3 hr 30 min        |
| 45 min–60 min            | approx. 10 min     | —                        | —                       | 2 hr               |
| 40 min–2 hr 5 min        | 10–20 min          | 2 hr 45 min–4 hr 10 min  | 55 min                  | 6 hours            |
| 40 min–1 hr 45 min       | 10–20 min          | 1 hr 35 min–2 hr 40 min  | —                       | 3 hr 35 min        |
| 30 min–1 hour            | 10–15 min          | 2 hr 25 min–3 hours      | 50 min                  | 4 hr 30 min        |
| 30 min                   | 25–35 min          | 1 hr 30 min              | 50 min                  | 3 hr 30 min        |
| 1 hour–1 hr 40 min       | 15–25 min          | 2 hr 10 min–2 hr 50 min  | 50 min                  | 5 hours            |
| —                        | 15 min             | 1 hour                   | 45 min                  | 2 hours            |
| (KNEAD)<br>10 min–18 min | (RISE)<br>7–15 min | (KNEAD)<br>approx 10 min | (RISE)<br>approx 10 min | 45 min             |
| —                        | —                  | —                        | 30 min–1 hr 30 min      | 30 min–1 hr 30 min |

\*3 The timer can only be used on the SD-257.

## Raisin nut dispenser (SD-257 only)

The ingredients placed in the raisin nut dispenser will drop into the bread pan automatically upon selecting the 'BAKE RAISIN' or 'RAISIN DOUGH' mode.

Turn to P. 17 for ingredients which may be placed in the raisin nut dispenser.



Dispenser lid

Lid

Raisin nut dispenser flap (SD-257 only)

Kneading blade (rye bread) (SD-257 only)

Kneading blade (wheat bread)

Handle

Bread pan

Control panel



Plug

## Accessories

### Measuring cup

To measure out liquids

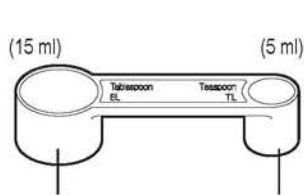


(max. 310 ml)

• 10 ml increments

### Measuring spoon

To measure out sugar, salt, yeast, etc.



Tablespoon  
• 1/2 marking

Teaspoon  
• 1/4, 1/2, 3/4 markings



# Control Panel

## ■ Operation status

- **REST:** Displayed during the initial stage or timer operation when regulating the temperature of the bread pan and ingredients before kneading
- **POWER ALERT:** Displayed when there is a problem with the power supply
- **TEMP:** Displayed when the unit is hot – allow to cool before use

## ■ Options selected

## ■ Time remaining until ready



• **Select:**  
Choose type of bread or dough

- basic
- whole wheat
- rye (SD-257 only)
- french
- italian
- brioche
- sandwich
- gluten free
- pizza
- bake only

• **Option:**  
Choose between making bread, dough or brioche, and whether to use 'BAKE RAPID' or 'BAKE RAISIN'/'DOUGH RAISIN' options

- e.g. (basic)
- **BAKE** Bake bread (knead, rise, bake)
  - **BAKE RAPID** Faster baking process
  - **BAKE RAISIN** Bake bread with added ingredients
  - **DOUGH** Make dough (knead, rise)
  - **DOUGH RAISIN** Make dough with added ingredients

• **Size:**  
Choose bread size

- M
- L
- XL

• **Colour:**  
Choose crust colour

- LIGHT
- (MEDIUM)
- DARK

• **Timer:**  
Set delay timer (time until bread is ready) or set the baking time for 'bake only' mode

• **Start/Stop:**  
Start the program or cancel/stop the program (To cancel/stop, hold for more than 1 second)

\* This is the SD-257 display. This picture shows all words and symbols, but during operation only those relevant will be displayed.

# Bread-making Ingredients

## Flour

Main ingredient of bread, produces gluten. (helps the bread to rise, gives it a firm texture)

- Use strong flour. Do not use soft or plain flour.
- Flour must be weighed on scales.

Strong flour is milled from hard wheat and has a high content of protein which is necessary for the development of gluten. Carbon dioxide produced during fermentation is trapped within the elastic network of gluten, thus making the dough rise.

## White flour

Made by grinding wheat kernel, excluding bran and germ. The best kind of flour for baking bread is a flour marked "for bread baking".

- Do not use plain or self-raising flour as a substitute for bread flour.

## Whole wheat flour

Made by grinding entire wheat kernel, including bran and germ. Makes very health-giving bread.

This bread is lower in height and heavier than bread baked with white flour.

## Rye flour

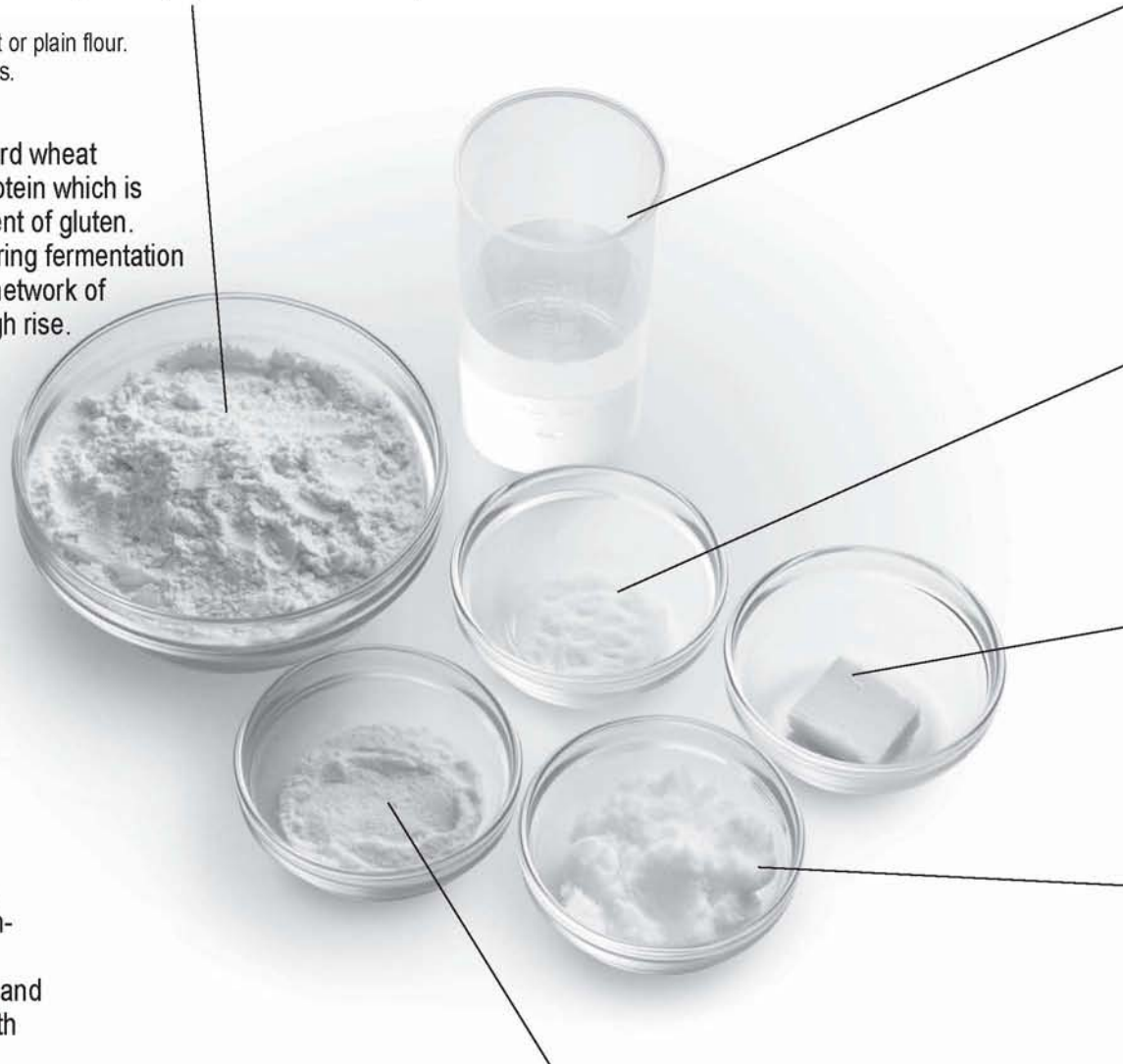
Made by grinding rye kernel. Contains more iron, magnesium and potassium, which are necessary for human's health, than white flour. But there isn't enough gluten.

Makes dense, heavy bread. Do not use more than stated quantity (could overload motor).

## Dairy Products

Add flavour and nutritional value.

- If you use milk instead of water, the nutritional value of the bread will be higher, but do not use in timer setting as it may not keep fresh overnight.
  - Reduce the amount of water proportionally to the amount of milk.



## Dry Yeast

Enables the bread to rise.

- Be sure to use dry yeast that does not require pre-fermentation (do not use fresh yeast or dry yeast requiring fermentation before using)
- Yeast which has 'instant yeast' written on the packet is recommended.
- When using yeast from sachets, seal the sachet again immediately after use, and keep in the fridge. (Use within the manufacturer's recommended time)



## Water

- Use normal tap water.
- Use tepid water if using 'RAPID', 'rye' or 'gluten free' settings in a cold room.
- Use chilled water if using 'rye', 'french' or 'brioche' course in a hot room.
- Always measure out liquids using the measuring cup provided.

## Salt

Improves the flavour and strengthens gluten to help the bread rise.

- The bread may lose size/flavour if measuring is inaccurate.

## Fat

Adds flavour and softness to the bread.

- Using butter or margarine is recommended.

## Sugar

(granulated sugar, brown sugar, honey, treacle etc)

Food for the yeast, sweetens and adds flavour to the bread, changes the colour of the crust.

- Use less sugar if using raisins or other fruits, which contain fructose.

## If using a bread mix...

### ■ Bread mixes including yeast

- ① Place the mix in the bread pan, then add water. (Follow instructions on the packet for the quantity of water)
  - ② Select the 'basic' – 'BAKE RAPID' setting, choose a size according to the volume of the mix, and start the baking.
    - 600 g – XL • 500 g – L
- With some mixes, it is not clear how much yeast is included, so some trial and error may be required to obtain optimum results.

### ■ Bread mix with separate yeast sachet

- ① First place the yeast in the bread pan, then the bread mix, then the water.
- ② Set the machine according to the type of flour included in the mix, and start the baking.
  - White flour, brown flour → basic
  - Whole wheat, multigrain flour → whole wheat
  - rye flour → rye (SD-257 only)

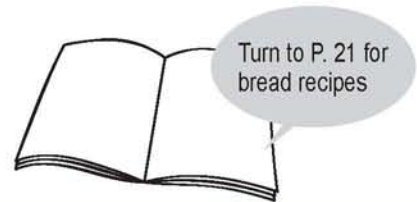
### ■ Baking brioche with brioche mix

- Select the 'brioche' or 'basic'-'BAKE RAPID'-'MEDIUM' size-'LIGHT'. (P.29)

- You can make your bread taste better by adding other ingredients:

|            |  |
|------------|--|
| Eggs       | Improve the nutritional value and colouring of the bread. (Water amount must be reduced proportionally)<br>Beat eggs when adding them. |
| Bran       | Increases the bread's fibre content.<br>• Use max. 75 ml (5 tbsp).   |
| Wheat germ | Gives the bread a nuttier flavour.<br>• Use max. 60 ml (4 tbsp).   |
| Spices     | Enhance the flavour of the bread.<br>• Only use a small amount (1-2 tbsp).   |

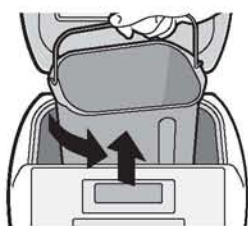
# Baking bread



## Place the ingredients in the bread pan



### 1 Remove the bread pan and set the kneading blade



- ① Twist the bread pan round.
- ② Remove the pan.



- ③ Place the kneading blade firmly into the shaft.

Check around the shaft and inside the kneading blade and ensure that they are clean. (P.26)



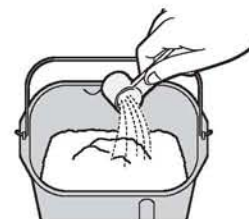
- When baking rye bread, use the specified kneading blade. (SD-257 only)
- The blade fits loosely into place, but it must touch the bottom of the bread pan.



### 2 Place the measured ingredients in the bread pan



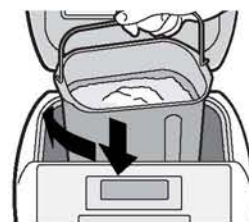
- ① Place the dry yeast at the bottom (so that it does not touch the liquid later).



- ② Cover the yeast with all the dry ingredients. (flour, sugar, salt, etc.)  
• Flour must be weighed on scales.



- ③ Pour in the water and any other liquids.



- ④ Wipe off any moisture and flour from the outside of the pan.
- ⑤ Place the pan inside the bread bakery by turning it slightly from left to right. Fold the handle down.
- ⑥ Close the lid.  
• Don't open the lid until bread is complete (affects bread quality).

#### Baking bread with added ingredients (P. 17) (SD-257 only)



Clean and dry beforehand

- ① Open the dispenser lid.
- ② Place the ingredients.
- ③ Close the lid.

### 3 Plug the breadmaker into a 230 V socket





## Set the program and start

## Remove the bread



**Panasonic** SD-257



English

\* This is the SD-257 display.

### 4 Choose a bread type



### 5 Choose a baking option



• See P.9 for availability of size and crust.

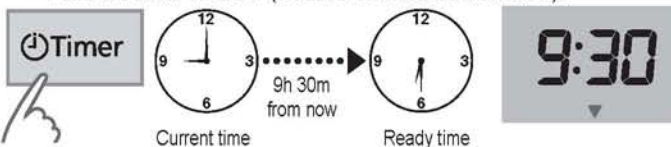
■ To change the size → **Size** M L XL

■ To change the crust colour → **Crust** LIGHT · DARK

■ To set the timer →

e.g. It is 9:00 PM now, and you want the bread to be ready at 6.30 the next morning.

→ Set the timer to '9:30' (9 hours 30 minutes from now).



• Pressing the button once will advance the timer by 10 minutes (hold to advance more quickly)

### 6 Press 'START' button



• Estimated time until the selected program is complete

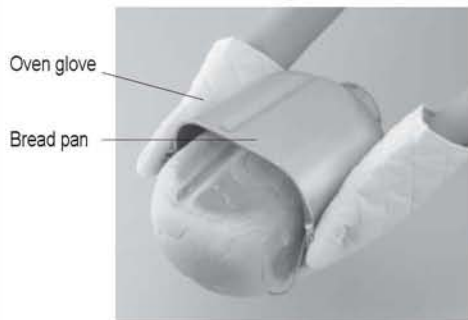
• When 'Start' was pressed at first, 'basic/BAKE' course will start.

### 7 Turn off the power

when the bread is ready  
(unit beeps 8 times)



### 8 Remove the bread immediately,

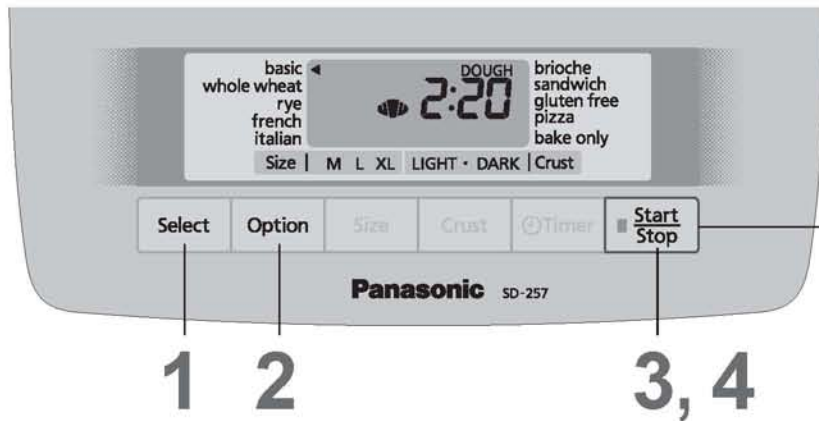


allow to cool, for example, on a wire rack

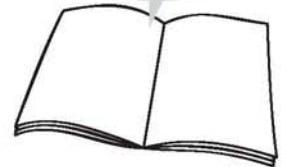
### 9 Unplug (holding the plug) after use

- If you do not press "stop" and remove the bread from the unit to cool it, the breadmaker will proceed to keep warm to reduce condensation of steam within the loaf.
- However, this will accelerate the browning of the crust, therefore, upon completion of baking, switch off the unit, remove the bread immediately from the unit to cool it.
- If you leave the bread to cool down in the breadpan, it will cause condensation. Therefore, cool on a wire rack to ensure optimum quality of the loaf.

# Making Dough



Turn to P. 22 for dough recipes



■ To cancel/stop once started (hold for more than 1 second)

- Preparations (P. 14)
- ① Place the kneading blade into the bread pan.
  - ② Place the ingredients in the bread pan in the order listed in the recipe.
  - ③ Set the bread pan into the main unit, and plug the machine into the socket.

## 1 Choose dough type



## 2 Select 'DOUGH'



## 3 Start the machine



Estimated time until the selected program is complete

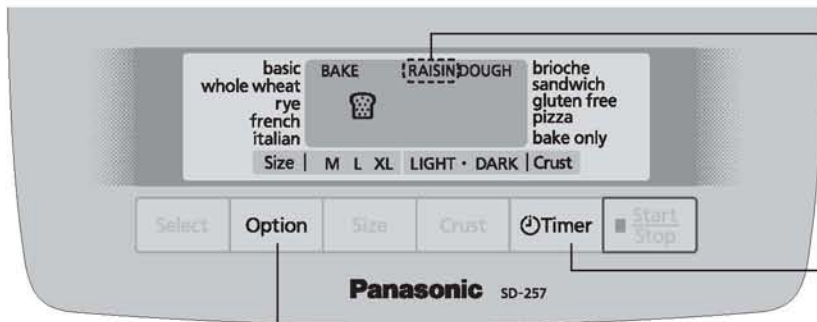
## 4 Press 'Stop' and remove dough

when machine beeps 8 times

- Timer is not available on Dough options. (except pizza)
- You can select between 'basic', 'whole wheat', 'rye' (SD-257 only), 'french', and 'pizza' dough types.
- Options available include 'RAISIN DOUGH' on 'basic' or 'whole wheat'.
- Select 'DOUGH RAISIN' if you would like to add extra ingredients to your dough. (P. 17) (Place in the dispenser or the bread pan.)
- For modes other than 'pizza', a 'resting' process will begin immediately after starting, followed by 'kneading' and 'rising'.
- When using 'DOUGH RAISIN' setting (SD-257)  
The ingredients in the raisin nut dispenser are automatically inserted during the kneading process. (SD-256)  
After starting, open the lid when the beeper sounds and insert the extra ingredients into the bread pan.
- Shape the finished dough and allow it to rise for the second time according to the recipe, then bake in the oven.



# When adding extra ingredients...



Select when baking bread

'BAKE RAISIN'

Select when making dough

'DOUGH RAISIN'

Option pad

Press this pad after you've pressed start and the light is on, to see how long to wait until remaining time for baking.  
(SD-256 only)

## Adding extra ingredients to bread or dough

By selecting the 'RAISIN' option, you can mix your favourite ingredients into the dough to make all kinds of flavoured breads.

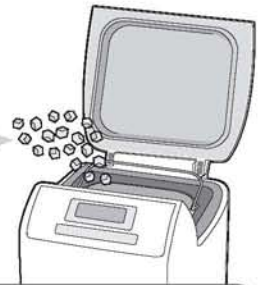
### ■ SD-257 (with raisin nut dispenser)

Simply place the extra ingredients in the dispenser or the bread pan before start



### ■ SD-256 (no raisin nut dispenser)

After pressing 'START', the amount of time remaining until the ingredients are to be added will be displayed, and the beeper will sound when ready. Then, the time remaining until completion will be displayed.



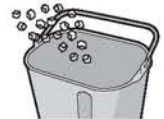
#### Dry ingredients, insoluble ingredients

→ Place the extra ingredients in the raisin nut dispenser and set the machine to 'RAISIN'.



#### Moist/viscous ingredients, soluble ingredients\*

→ Place these ingredients together with the others into the pan. (The 'RAISIN' setting is not needed)



#### Dried fruits



- Cut up roughly into approx. 5mm cubes.
- Sugar-coated ingredients may stick to the dispenser and not fall into the pan.

#### Fresh fruits, fruits pickled in alcohol



- Only use quantities as in the recipe, as the water content of the ingredients will affect your bread.

#### Nuts



- Chop finely.
- Nuts impair the effect of gluten, so avoid using too much.

#### Cheese, chocolate



\* These ingredients cannot be placed in the raisin nut dispenser as they would stick to the dispenser and not fall into the pan.

#### Seeds

- Using large, hard seeds may scratch the coating of the dispenser and bread pan.

#### Herbs

- Use up to 1-2 tbsp of dried herbs. For fresh herbs, follow the instructions in the recipe.

#### Bacon, salami

- Sometimes oily ingredients may stick to the dispenser and not fall into the bread pan.

• Follow the recipe for the quantities for each ingredient.

# Baking Brioche



|   |                |
|---|----------------|
| teaspoons of dry yeast                            | 1¼             |
| strong white bread flour, type 550                | 400 g (14 oz)  |
| teaspoons of salt                                 | 1½             |
| tablespoons of sugar                              | 4              |
| tablespoons of skim milk (dry)                    | 2              |
| butter (cut into 2–3 cm cubes and keep in fridge) | 120 g (4.2 oz) |
| water   | 140 ml         |
| eggs  | 2 (100 g)      |

## Preparations (P. 14)

- ① Set the kneading blade into the bread pan.
- ② Place the ingredients in the bread pan in the order listed in the recipe.
- ③ Set the bread pan into the main unit, and plug the machine into the socket.

## 1 Select 'brioche'



## 2 Start the machine



Estimated time until the selected program is complete

- The start/stop light will come on.

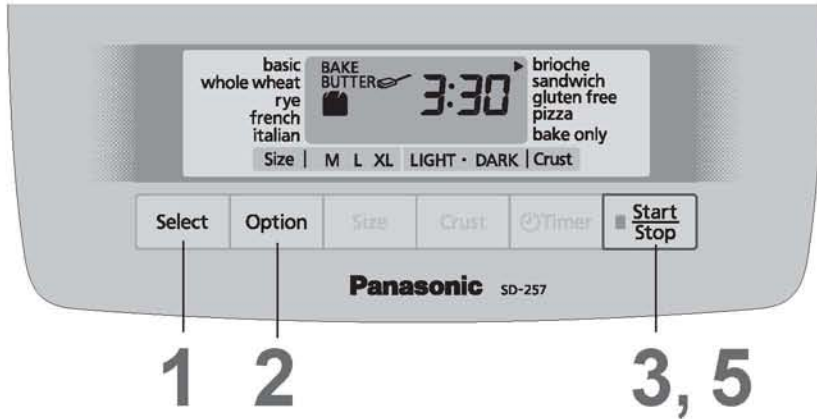


## 3 Press 'Stop' and remove bread when machine beeps 8 times

- The flashing start/stop light will go off.



**[When making rich butter flavored bread or adding extra ingredients...]**



|   |               |
|---|---------------|
| teaspoons of dry yeast  | 1¼            |
| strong white bread flour, type 550                                | 400 g (14 oz) |
| teaspoons of salt   | 1½            |
| tablespoons of sugar  | 4             |
| tablespoons of skim milk (dry)                                    | 2             |
| butter (cut into 2–3 cm cubes and keep in fridge)                 | 50 g (1.8 oz) |
| water   | 140 ml        |
| eggs  | 2 (100 g)     |
| butter for added later (cut into 1–2 cm cubes and keep in fridge) | 70 g (2.5 oz) |

- Preparations (P. 14)
- ① Cut the butter for adding later for 1–2 cm cubes and keep them in fridge.
  - ② Set the kneading blade into the bread pan.
  - ③ Place the ingredients in the bread pan in the order listed in the recipe.
  - ④ Set the bread pan into the main unit, and plug the machine into the socket.

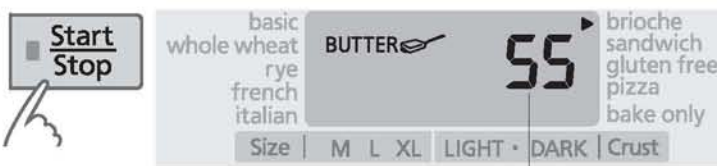
# 1 Select 'brioche'



# 2 Choose 'BAKE' 'BUTTER'



# 3 Start the machine

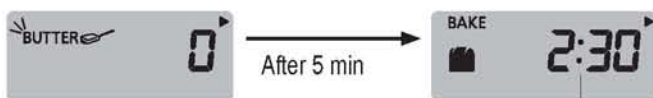


Time until adding the extra butter or raisins

- The start/stop light will come on.

# 4 Place the crumbled butter to be added later within 5 min after beeps

(after 5 min, continue to knead)



Estimated time until the selected program is complete

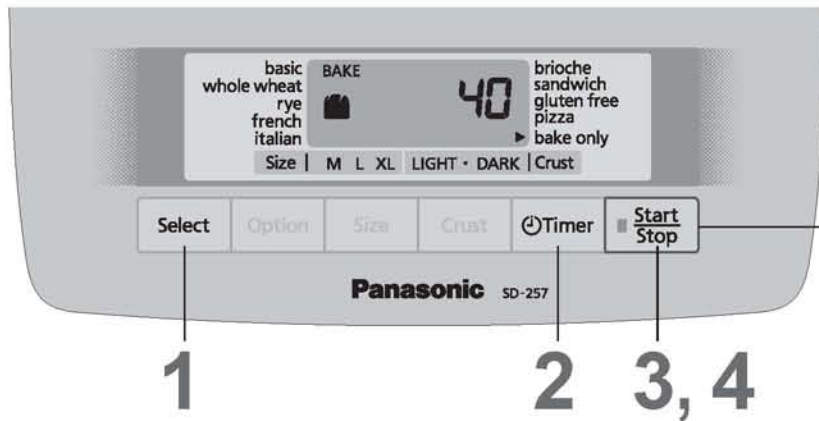
# 5 Press 'Stop' and remove bread

when machine beeps 8 times

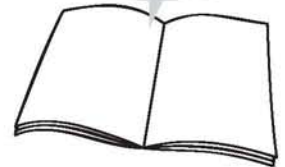
- The flashing start/stop light will go off.

- When adding extra ingredients such as raisins add them with the butter. (Use max, 150 g for ingredients)
- Do not add butter after display show remaining time. (P.29)

# Baking Cakes



Turn to P. 22 for cake recipes



■ To cancel/stop once started (hold for more than 1 second)

• Remove the kneading blade



• Line with greaseproof paper. (Cake or teabread will burn if directly touches the pan.)

Preparations (P. 14)

- ① Prepare the ingredients according to the recipe.
- ② Line the bread pan with greaseproof paper and pour in the mixed ingredients.
- ③ Set the pan into the main unit, and plug the breadmaker into the socket.

## 1 Select 'bake only'



## 2 Set the baking time



## 3 Start the machine



Estimated time until the selected program is complete

## 4 Press 'Stop' when the machine beeps, check that baking is complete, and remove the pan

- If baking is not complete → Repeat steps 1-3 (The total baking time, including any additional baking, must be within 90 minutes)

• You cannot use the timer function for 'bake only'. (This key only sets the duration of the baking time.)

Take care!  
It's hot!

• To check whether baking is complete, insert a skewer into the centre of the cake or teabread – it is ready if there is no mixture stuck to the skewer when you remove it.



# Bread Recipes

## WHITE BREAD

select basic

BAKE / BAKE RAPID option

|   | M        | L        | XL         |
|---|----------|----------|------------|
| teaspoons of dry yeast<br>(teaspoons for BAKE RAPID option) | 1<br>(2) | 1<br>(2) | 1½<br>(2½) |
| strong white bread flour, type 550                          | 400 g    | 500 g    | 600 g      |
| teaspoons of salt   | 1½       | 1½       | 2          |
| tablespoons of sugar  | 1        | 1½       | 2          |
| butter  | 20 g     | 30 g     | 40 g       |
| water   | 280 ml   | 350 ml   | 420 ml     |

## WHOLE WHEAT BREAD

select whole wheat

BAKE / BAKE RAPID option

|   | M         | L         | XL        |
|---|-----------|-----------|-----------|
| teaspoons of dry yeast<br>(teaspoons for BAKE RAPID option) | 1<br>(1½) | 1<br>(1½) | 1¼<br>(2) |
| strong whole wheat bread flour                              | 400 g     | 500 g     | 600 g     |
| teaspoons of salt   | 1½        | 1½        | 2         |
| tablespoons of sugar  | 1         | 1½        | 2         |
| butter  | 20 g      | 30 g      | 40 g      |
| water   | 280 ml    | 350 ml    | 420 ml    |

## WHOLE WHEAT RAISIN BREAD

select whole wheat

BAKE RAISIN option

|   | M      | L      | XL     |
|---|--------|--------|--------|
| teaspoons of dry yeast                              | 1      | 1      | 1¼     |
| strong whole wheat bread flour                      | 400 g  | 500 g  | 600 g  |
| teaspoons of salt                                   | 1½     | 1½     | 2      |
| tablespoons of sugar                                | 1      | 1½     | 2      |
| butter  | 20 g   | 30 g   | 40 g   |
| water   | 280 ml | 350 ml | 420 ml |
| addition (place in raisin nut dispenser):<br>raisin | 80 g   | 100 g  | 120 g  |

## FRENCH BREAD

select french

BAKE option

|                                    |        |
|------------------------------------|--------|
| teaspoons of dry yeast             | 1      |
| strong white bread flour, type 550 | 300 g  |
| teaspoons of salt                  | 1      |
| butter                             | 20 g   |
| water                              | 220 ml |

## PANETTONE

select brioche

BAKE BUTTER option

|  |           |
|--|-----------|
| teaspoons of dry yeast   | 1¼        |
| strong white bread flour, type 550                                   | 400 g     |
| teaspoons of salt  | 1½        |
| tablespoons of sugar   | 4         |
| butter (cut into 2–3 cm cubes and keep<br>in fridge)                 | 50 g      |
| eggs   | 2 (100 g) |
| milk   | 160 ml    |
| butter for added later (cut into 1–2 cm<br>cubes and keep in fridge) | 70 g      |
| raisin (pickled in ram)  | 120 g     |

## RAISIN BREAD

select basic

BAKE RAISIN option

|   | M      | L      | XL     |
|---|--------|--------|--------|
| teaspoons of dry yeast                              | 1      | 1      | 1½     |
| strong white bread flour, type 550                  | 400 g  | 500 g  | 600 g  |
| teaspoons of salt                                   | 1½     | 1½     | 2      |
| tablespoons of sugar                                | 1      | 1½     | 2      |
| butter  | 20 g   | 30 g   | 40 g   |
| water   | 280 ml | 350 ml | 420 ml |
| addition (place in raisin nut dispenser):<br>raisin | 80 g   | 100 g  | 120 g  |

## ITALIAN BREAD

select italian

BAKE option

|                                    |        |
|------------------------------------|--------|
| teaspoons of dry yeast             | 1      |
| strong white bread flour, type 550 | 400 g  |
| teaspoons of salt                  | 1½     |
| tablespoons of olive oil           | 1½     |
| water                              | 280 ml |

## SANDWICH BREAD

select sandwich

BAKE option

|                                    |        |
|------------------------------------|--------|
| teaspoons of dry yeast             | 1      |
| strong white bread flour, type 550 | 380 g  |
| tablespoons of sugar               | 2      |
| butter                             | 30 g   |
| water                              | 250 ml |

## GLUTEN FREE BREAD

select gluten free

BAKE option

|                        |       |
|------------------------|-------|
| water                  | 430 g |
| tablespoon of oil      | 1     |
| gluten free bread mix  | 500 g |
| teaspoons of dry yeast | 1     |

# Dough Recipes

## BASIC DOUGH

**select basic  
DOUGH option**

|                                    |        |
|------------------------------------|--------|
| teaspoons of dry yeast             | 1      |
| strong white bread flour, type 550 | 500 g  |
| teaspoons of salt                  | 1½     |
| tablespoons of sugar               | 1½     |
| butter                             | 30 g   |
| water                              | 310 ml |

## BASIC RAISIN DOUGH

**select basic  
DOUGH option**

|   |        |
|---|--------|
| teaspoons of dry yeast                              | 1      |
| strong white bread flour, type 550                  | 500 g  |
| teaspoons of salt                                   | 1½     |
| tablespoons of sugar                                | 1½     |
| butter  | 30 g   |
| water   | 310 ml |
| addition (place in raisin nut dispenser):<br>raisin | 100 g  |

## FRENCH DOUGH

**select french  
DOUGH option**

|                                    |        |
|------------------------------------|--------|
| teaspoons of dry yeast             | 1      |
| strong white bread flour, type 550 | 300 g  |
| teaspoons of salt                  | 1      |
| butter                             | 20 g   |
| water                              | 180 ml |

## WHOLE WHEAT DOUGH

**select whole wheat  
DOUGH option**

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| teaspoons of dry yeast         | 1½     |
| strong whole wheat bread flour | 500 g  |
| teaspoons of salt              | 2      |
| tablespoons of sugar           | 1½     |
| butter                         | 30 g   |
| water                          | 340 ml |

## WHOLE WHEAT RAISIN DOUGH

**select whole wheat  
DOUGH option**

|   |        |
|---|--------|
| teaspoons of dry yeast                              | 1½     |
| strong whole wheat bread flour                      | 500 g  |
| teaspoons of salt                                   | 2      |
| tablespoons of sugar                                | 1½     |
| butter  | 30 g   |
| water   | 340 ml |
| addition (place in raisin nut dispenser):<br>raisin | 100 g  |

## PIZZA DOUGH

**select pizza  
DOUGH option**

|                                    |        |
|------------------------------------|--------|
| teaspoons of dry yeast             | 1      |
| strong white bread flour, type 550 | 450 g  |
| teaspoons of salt                  | 2      |
| tablespoons of plant oil           | 4      |
| water                              | 240 ml |

# Cake Recipes

## CHERRY & MARZIPAN CAKE

**select bake only  
BAKE option**

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| golden caster sugar     | 50 g  |
| butter                  | 175 g |
| eggs                    | 3     |
| self-raising flour      | 225 g |
| glace cherries, chopped | 100 g |
| marzipan, grated        | 75 g  |
| milk                    | 60 ml |
| toasted, flaked almonds | 15 g  |



# Using the “gluten free” program

Making gluten free bread is very different from the normal way of producing bread.

It is very important if you are making gluten free bread for health reasons that you have consulted your doctor and follow the guidelines below.

- This program has been developed especially for certain gluten free mixes, therefore using your own mix may not produce such good results.
- When “gluten free” is selected, the details for each recipe must be followed carefully. (Otherwise, the bread may not turn out well.)  
There are two types of gluten-free baking mixtures; mixtures with low content of gluten and mixtures which do not consist of wheat and contain no gluten. If you have to pick one out using this baking program, please consult your doctor beforehand.
- The baking results and appearance of the loaf may differ according to the type of mix.  
Occasionally a loaf may have some flour remaining on the side.  
The wheat free mixes can produce more variable results.
- The bread should be stored in a cool dry place and used within 2 days. If you will not be able to use up all the loaf within that time it can be put into freezer bags, in convenient sized portions, and frozen.

## Warning for the users who use this program for health reasons:

**When using the gluten free program, make sure to consult your doctor or the Celiac Association and only use the ingredients which are suitable for your health conditions.**

**Panasonic will not be responsible for any consequences resulting from ingredients that have been used without professional consultation.**

It is very important to avoid cross contamination with flours that contain gluten if bread is being made for dietary reasons. Particular attention must be paid to the cleaning of the bread pan and blade as well as any utensils that are used.

### For customers in Belgium

The gluten free recipes below have been developed using commercially prepared gluten free bread mixes of AVEVE.

It is available from chemists, health food stores and occasionally large supermarkets.

For more information about the products of AVEVE, please contact 0800/0229210.

### GLUTEN FREE BREAD

select gluten free

BAKE option

|                   |        |
|-------------------|--------|
| water             | 320 ml |
| oil               | 1 tbsp |
| gluten free flour | 500 g  |
| yeast             | 1 tsp  |

#### NOTE

You cannot select the size for this program.

### GLUTEN FREE BREAD WITH EGG

select gluten free

BAKE option

|                   |        |
|-------------------|--------|
| water             | 100 ml |
| milk              | 180 ml |
| eggs              | 2      |
| oil               | 1 tbsp |
| gluten free flour | 500 g  |
| yeast             | 1 tsp  |

# AVEVE Recipes

\*These recipes are basically for customers in Belgium.  
For further information, contact AVEVE on 0800/0229210.

## [basic]

### WHITE BREAD

select basic

BAKE / BAKE RAPID option

|   | M         | L         | XL        |
|---|-----------|-----------|-----------|
| teaspoons of dry yeast<br>(teaspoons for BAKE RAPID option) | ¾<br>(1½) | 1<br>(1¾) | 1¼<br>(2) |
| teaspoons of sugar  | 1         | 2         | 2         |
| AVEVE "Surfina" flour                                       | 400 g     | 500 g     | 600 g     |
| water   | 250 ml    | 320 ml    | 380 ml    |
| tablespoons of butter                                       | 1         | 1         | 1½        |
| teaspoons of salt   | 1         | 1½        | 2         |

Programming

Press select once

(Press option once for BAKE RAPID option - bread is less soft)

Press size 1, 2, 3 times

Press crust 1, 2, 3 times

Press start once

#### NOTE

These recipes can also be used for the BAKE RAPID option.  
In that case the bread will not rise as much and will be less soft.

## [whole wheat]

### WHOLE WHEAT BREAD

select whole wheat

BAKE / BAKE RAPID option

|   | M         | L          | XL        |
|---|-----------|------------|-----------|
| teaspoons of dry yeast<br>(teaspoons for BAKE RAPID option) | 1<br>(1½) | 1¼<br>(1¾) | 1½<br>(2) |
| AVEVE fine whole wheat flour                                | 300 g     | 400 g      | 450 g     |
| AVEVE "Frans krokant" flour                                 | 100 g     | 100 g      | 150 g     |
| teaspoons of sugar  | 1         | 2          | 2         |
| tablespoons of butter                                       | 1         | 1          | 2         |
| teaspoons of salt   | 1         | 1          | 2         |
| water   | 250 ml    | 320 ml     | 380 ml    |

Programming

Press select twice

Press size 1, 2, 3 times

Press start once

#### NOTE

These recipes can also be used for the BAKE RAPID option.  
In that case the bread will not rise as much and will be less soft. This program is more suitable for semi-whole wheat bread.

A little white flour is always added in the recipes described above. If you don't want to do that, substitute the white flour with whole wheat flour, but the bread will be smaller and denser. If you add more white flour, use a little less water (since whole wheat flour absorbs more water than white flour).

## [french]

### FRENCH ROLLS

select french

BAKE option

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| teaspoons of dry yeast      | 2      |
| AVEVE "Frans krokant" flour | 400 g  |
| water                       | 260 ml |
| teaspoons of salt           | 1      |
| tablespoons of butter       | 1      |

Programming

Press select 4 times (SD-257)/3 times (SD-256)

Press start once

#### NOTE

For this program you cannot select the size, crust or crust browning.  
This recipe gives very light bread which rises well and does not keep for long.

## [italian]

### ITALIAN BREAD

select italian

BAKE option

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| teaspoons of dry yeast      | ¾      |
| AVEVE "Frans krokant" flour | 400 g  |
| water                       | 240 ml |
| teaspoons of salt           | 1½     |
| tablespoons of olive oil    | 1½     |

Programming

Press select 5 times (SD-257)/4 times (SD-256)

Press start once

#### NOTE

For this program you cannot select the size or crust.  
This recipe gives very light bread which rises well and does not keep for long.

## [sandwich]

### BASIC SANDWICH

select sandwich

BAKE option

|                        |        |
|------------------------|--------|
| teaspoons of dry yeast | ¾      |
| teaspoons of sugar     | 1      |
| AVEVE "Surfina" flour  | 400 g  |
| water                  | 250 ml |
| tablespoons of butter  | 1      |
| teaspoons of salt      | 1      |

Programming

Press select 7 times (SD-257)/6 times (SD-256)

Press start once

#### NOTE

For this program you cannot select the size, crust or crust browning.  
This recipe gives soft (quite moist) bread with a brown crust, ideal for making toast.



**[basic]****TART DOUGH (dough for 2 tarts)****select basic  
DOUGH option**

|                        |        |
|------------------------|--------|
| sugar                  | 80 g   |
| teaspoons of dry yeast | 2      |
| pastry flour           | 500 g  |
| milk                   | 100 ml |
| eggs                   | 3      |
| butter                 | 100 g  |
| teaspoons of salt      | 1½     |

*Programming*

Press select once  
Press option 3 times  
Press start once

**[whole wheat]****WHOLE WHEAT DOUGH****select whole wheat  
DOUGH option**

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| teaspoons of dry yeast      | 2      |
| tablespoons of sugar        | 1      |
| AVEVE "Frans krokant" flour | 250 g  |
| AVEVE "Boerebruin" flour    | 250 g  |
| water                       | 280 ml |
| teaspoons of salt           | 1½     |

*Programming*

Press select twice  
Press option 3 times  
Press start once

*Method*

Divide the dough into balls of around 50 g. Then allow the dough to rise under a linen cloth. Bake for 15-20 minutes at 220°C in a preheated oven.

**[pizza]****PIZZA DOUGH****select pizza  
DOUGH option**

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| teaspoons of dry yeast      | 2      |
| AVEVE "Frans krokant" flour | 500 g  |
| water                       | 290 ml |
| teaspoons of salt           | 1      |
| tablespoons of butter       | 1½     |

*Programming*

Press select 9 times (SD-257)/8 times (SD-256)  
Press start once

*Method*

Roll out the pizza dough and put it in a pizza mould. Prick the dough with a fork. Spread with tomato sauce and add desired toppings. Bake for 20-25 minutes at 220°C in a preheated oven.

**[bake only]**

Press "select" 10 times (SD-257)/9 times (SD-256) for this mode. A baking time of 30 minutes is shown. Keep pressing "timer" to increase the baking time (in 1 minute increments) up to 1 hour and 30 minutes.

**RECIPE FOR CAKE****select bake only  
BAKE option**

|                      |       |
|----------------------|-------|
| eggs                 | 3     |
| tablespoons of milk  | 3     |
| soft butter          | 200 g |
| "ANCO CAKE MIX" pack | 1     |

*Programming*

Press select 10 times (SD-257)/9 times (SD-256)  
Press timer until the display shows 1 hour and 10 minutes  
Press start once

*Method*

After the beep, remove the pan from the breadmaker and allow to cool. When the pan is cool, take out the cake and allow it to cool on a grille.

# Care & Cleaning

Before cleaning, unplug your breadmaker and allow it to cool down.

■ To avoid damaging your breadmaker...

- Do not use anything abrasive! (cleansers, scouring pads etc)
- Do not wash any part of your breadmaker in the dishwasher!
- Do not use benzene, thinners, or alcohol!
- After rinsing the washable parts, wipe with cloth. Always keep the breadmaker parts clean and dry.

### Raisin nut dispenser

(SD-257 only)

Remove and wash with water



- Wash after each use to remove any residue.

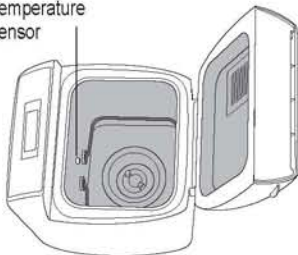
### Body, lid and steam vent

Wipe with a damp cloth



- Wipe gently to avoid damaging the temperature sensor.

Temperature sensor



- The colour of the inside of the unit may change with use.

### Dispenser lid

(SD-257 only)

Remove and wash with water



- Raise the dispenser lid to an angle of approximately 75 degrees. Align the connections and pull towards you to remove or push carefully back at the same angle to attach. (Wait until the machine has cooled down first, because it will be very hot immediately after use)
- Take care not to damage the seal. (Damage could lead to leakage of steam, condensation, or deformation)

### Bread pan & kneading blade

Remove any leftover dough, and wash with water.

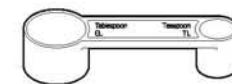


- If difficult to remove the kneading blade, soak in warm water for 5-10 minutes. Do not submerge the pan in water.



### Measuring spoon & cup

Wash with water.



- Not dishwasher safe





# To protect the non-stick finish

Bread pan and kneading blade are coated with a nonstick finish to avoid stains and to make it easier when removing bread.

To avoid damaging it, please follow the instructions below.

- Do not use hard utensils such as a knife or a fork when removing bread from the bread pan.  
(If the bread cannot be easily removed from the bread pan, leave the bread pan for 5-10 minutes to cool, making sure that it is not left unattended where somebody or something may get burnt.)  
After that, shake the pan several times using oven gloves.  
(Hold the handle down so that it does not get in the way of bread.)
- Ensure that the kneading blade is not embedded in the bread loaf before slicing it.  
If it is embedded, wait for the loaf to cool and remove it.  
(Do not use hard or sharp utensils such as a knife or a fork.)  
Be careful not to get burns as the kneading blade may still be hot.
- Use the soft sponge when cleaning bread pan and kneading blade.  
Do not use anything abrasive such as cleansers or scouring pads.



- Hard, coarse or large ingredients such as flours with whole or ground grains, sugar, or the addition of nuts and seeds may damage the non-stick finish of the bread pan. If using large chunk of ingredient, bread into small pieces. Please make sure to follow the recipe quantities stated.

## Troubleshooting

Before calling for service, please check through this section.

| Problem  | Cause → Action  |
|--|---|
| <p>My bread does not rise</p> <hr/> <p>The top of my bread is uneven</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• The quality of the gluten in your flour is poor, or you have not used strong flour. (Gluten quality can vary depending on temperature, humidity, how the flour is stored, and the season of harvest)<br/>→ Try another type, brand or another batch of flour.</li> <li>• The dough has become too firm because you haven't used enough liquid.<br/>→ Stronger flour with higher protein content absorbs more water than others, so try adding an extra 10-20 ml of water.</li> <li>• You are not using the right type of yeast.<br/>→ Use a dry yeast from a sachet, which has 'instant yeast' written on it.<br/>This type does not require pre-fermentation.</li> <li>• You are not using enough yeast, or your yeast is old.<br/>→ Use the measuring spoon provided. Check the yeast's expiry date. (Keep in fridge)</li> <li>• The yeast has touched the liquid before kneading.<br/>→ Check that you have put in the ingredients in the correct order according to the instructions, adding the water and liquids last of all. (P. 14)</li> <li>• You have used too much salt, or not enough sugar.<br/>→ Check the recipe and measure out the correct amounts using the measuring spoon provided.<br/>→ Check that salt and sugar is not included in other ingredients.</li> </ul> |
| <p>My bread is full of air holes</p>                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• You have used too much yeast.<br/>→ Check the recipe and measure out the correct amount using the measuring spoon provided.</li> <li>• You have used too much liquid.<br/>→ Some types of flour absorb more water than others, so try using 10-20 ml less water.</li> </ul>  |
| <p>My bread seems to have collapsed after rising.</p>                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• The quality of your flour isn't very good.<br/>→ Try using a different brand of flour.</li> <li>• You have used too much liquid.<br/>→ Try using 10-20 ml less water.</li> </ul>   |

# Troubleshooting

Before calling for service, please check through this section.

| Problem   | Cause → Action   |
|---|--|
| <p>My bread has risen too much.</p>                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>You have used too much yeast/water.               <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Check the recipe and measure out the correct amount using the measuring spoon (yeast)/ cup (water) provided.</li> <li>→ Check that excess water amount is not included in other ingredients.</li> </ul> </li> <li>You have not used enough flour.               <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Carefully weigh the flour using scales.</li> </ul> </li> </ul>  |
| <p>Why is my bread pale and sticky?</p>                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>You are not using enough yeast, or your yeast is old.               <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Use the measuring spoon provided. Check the yeast's expiry date. (Keep in fridge)</li> </ul> </li> <li>There has been a power failure, or the machine has been stopped during breadmaking.               <ul style="list-style-type: none"> <li>→ The machine switches off if it is stopped for more than ten minutes. You will need to remove the bread from the pan and start again with new ingredients.</li> </ul> </li> </ul>   |
| <p>There is excess flour around the bottom and sides of my bread.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>You have used too much flour, or you are not using enough liquid.               <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Check the recipe and measure out the correct amount using scales for the flour or the measuring cup provided for liquids.</li> </ul> </li> </ul>   |
| <p>Why has my bread not mixed properly?</p>                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>You haven't put the kneading blade in the bread pan.               <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Make sure the blade is in the pan before you put in the ingredients.</li> </ul> </li> <li>There has been a power failure, or the machine has been stopped during breadmaking.               <ul style="list-style-type: none"> <li>→ The machine switches off if it is stopped for more than ten minutes. You might be able to start the loaf again, though this might give poor results if kneading had already begun.</li> </ul> </li> </ul>  |
| <p>My bread has not been baked.</p>                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>The 'DOUGH' option was selected.               <ul style="list-style-type: none"> <li>→ The 'DOUGH' option does not include a baking process.</li> </ul> </li> <li>There has been a power failure, or the machine has been stopped during breadmaking.               <ul style="list-style-type: none"> <li>→ The machine switches off if it is stopped for more than approx. ten minutes. You can try baking the dough in your oven if it has risen and proved.</li> </ul> </li> <li>There is not enough water and the motor protection device has activated.               <ul style="list-style-type: none"> <li>This only happens when the unit is overloaded and excessive force is applied to the motor.</li> <li>→ Visit place of purchase for a service consultation. Next time, check the recipe and measure out the correct amount using the measuring cup provided.</li> </ul> </li> <li>You have forgotten to attach the kneading blade.               <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Make sure you attach the blade first (P. 14).</li> </ul> </li> <li>The kneading mounting shaft in the bread pan is stiff and does not rotate.               <ul style="list-style-type: none"> <li>→ If the kneading mounting shaft does not rotate when the blade is attached, you will need to replace the kneading mounting shaft unit (consult the place of purchase or a Panasonic service centre).</li> </ul> </li> </ul> |
| <p>Dough leaks out of the bottom of the bread pan.</p>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>A small amount of dough will escape through the ventilation holes (so that it does not stop the rotating parts from rotating). This is not a fault, but check occasionally that the kneading mounting shaft rotate properly.               <ul style="list-style-type: none"> <li>→ If the kneading mounting shaft does not rotate when the blade is attached, you will need to replace the kneading mounting shaft unit (from the place of purchase or a Panasonic service centre).</li> </ul> </li> </ul> <div data-bbox="1027 1473 1388 1892" style="text-align: right;"> <p>Ventilation holes (4 in total)</p> <p>(Bottom of bread pan)</p> <p>Kneading mounting shaft</p> <p>Kneading mounting shaft unit</p> <p>Part no. ADA29A115</p> </div>   |
| <p>The sides of my bread have collapsed and the bottom is damp.</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>You have left the bread in the bread pan for too long after baking.               <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Remove the bread promptly after baking.</li> </ul> </li> <li>There has been a power failure, or the machine has been stopped during breadmaking.               <ul style="list-style-type: none"> <li>→ The machine switches off if it is stopped for more than ten minutes. You may try baking the dough in your oven.</li> </ul> </li> </ul>   |



| Problem  | Cause → Action  |
|--|---|
| The kneading blade rattles.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• This is because the blade fits loosely on the shaft. (This is not a fault)</li> </ul>  |
| I can smell burning while the bread is baking.<br>Smoke is coming out of the steam vent.       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ingredients may have been spilt on the heating element.               <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Sometimes a little flour, raisins or other ingredients may be flicked out of the bread pan during mixing. Simply wipe the element gently after baking once the breadmaker has cooled down.</li> <li>→ Remove the bread pan from the breadmaker to place ingredients.</li> </ul> </li> </ul>   |
| The kneading blade stays in the bread when I remove it from the bread pan.                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• The dough is a little stiff.               <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Allow the bread to cool completely before removing the blade carefully. Some types of flour absorb more water than others, so try adding an extra 10-20 ml of water next time.</li> </ul> </li> <li>• Crust has built up underneath the blade.               <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Wash the blade and its spindle after each use.</li> </ul> </li> </ul>  |
| The crust creases and goes soft on cooling.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• The steam remaining in the bread after cooking can pass into the crust and soften it slightly.               <ul style="list-style-type: none"> <li>→ To reduce the amount of steam, try using 10-20 ml less water or half the amount of sugar.</li> </ul> </li> </ul>   |
| How can I keep my crust crispy?  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• To make your bread crispier, you could use the 'french' mode or the 'DARK' crust colour option, or even bake it in the oven at 200°C/gas mark 6 for an extra 5-10 minutes.</li> </ul>  |
| My bread is sticky and slices unevenly.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• It was too hot when you sliced it.               <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Allow your bread to cool on rack before slicing to release the steam.</li> </ul> </li> </ul>   |
| TEMP appears on the display.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• The unit is hot (above 40°C/105°F). This may occur with repeated use.               <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Allow the unit to cool down to below 40°C/105°F before using it again (TEMP will disappear).</li> </ul> </li> </ul>   |
| POWER ALERT appears on the display.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• There has been a power failure for approx. 10 minutes (the plug has been accidentally pulled out, or the breaker has been activated), or there is another problem with the power supply.               <ul style="list-style-type: none"> <li>→ The operation will not be affected if the problem with the power supply is only momentary. The breadmaker will operate again if its power is restored within 10 minutes, but the end result may be affected.</li> </ul> </li> </ul>  |
| 0:00 appears on the display.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• There has been a power failure for a certain amount of time (differs depending on the circumstances - e.g. mains power failure, unplugging, malfunctioning fuse or breaker).               <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Remove the dough and start again using new ingredients.</li> </ul> </li> </ul>   |
| Extra ingredients are not mixed properly in brioche.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Some of the bread mix dough is harder to mixed extra ingredients in or to flick out some of them.               <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Decreased the extra ingredients into half.</li> </ul> </li> </ul>   |
| There is excess oil on the bottom of brioche.<br>The crust is oily.<br>My bread has big holes. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Did you add butter within 5 min of the beep?               <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Do not put butter when display show remaining time until ready. (P.19)<br/>Butter flavor might be weak, but it can bake.</li> </ul> </li> </ul>  |
| My brioche did not turn out well when using bread mix.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Try following things.               <ul style="list-style-type: none"> <li>→ It might be baked better if yeast is decreased a little when using 'brioche' (If adding yeast separately).</li> <li>→ Follow the recipe on the bread mix, but the bread mix should be between 350-500 g.</li> <li>→ First place the measured yeast (If adding yeast separately) in the bread pan, dry mixture, butter, then liquid. When adding the extra ingredients, add them later. (P.19)</li> <li>→ The completion is different according to recipe on the bread mix.</li> </ul> </li> </ul> |

# Unterschiede zwischen SD-257 und SD-256

Diese Bedienungsanleitung bezieht sich auf zwei unterschiedliche Brotbackautomaten

## SD-257



Die Betriebsart Roggenbrot ist gewählt.

## SD-256



## SD-257



Rosinen, Nüsse oder Getreide wird automatisch hinzugefügt. (S. 39)

## SD-256

Zusätzliche Zutaten sollten manuell hinzugefügt werden, wenn der Summer ertönt. (S. 39)



• Die Bilder und Illustrationen in diesem Handbuch sind vom Modell SD-257.

# Liste von Brotarten

■ Verfügbarkeit der Funktion und erforderliche Zeit

| Brotart  | Optionen     |       |          |             |
|--|--------------|-------|----------|-------------|
|  | Backart      | Größe | Bräunung | Zeitvorwahl |
| <b>basic</b><br>Für Brot mit Weißbrot-Starkmehl usw.                               | BAKE         | ●     | ●        | ●           |
|  | BAKE RAPID   | ●     | ●        | —           |
|  | BAKE RAISIN  | ●     | ●*1      | ●*3         |
|  | DOUGH        | —     | —        | —           |
|  | DOUGH RAISIN | —     | —        | —           |
| <b>whole wheat</b><br>Für Vollkornbrote usw.                                       | BAKE         | ●     | —        | ●           |
|  | BAKE RAPID   | ●     | —        | —           |
|  | BAKE RAISIN  | ●     | —        | ●*3         |
|  | DOUGH        | —     | —        | —           |
|  | DOUGH RAISIN | —     | —        | —           |
| <b>rye</b><br>(nur SD-257)<br>Für Roggenbrote.                                     | BAKE         | —     | —        | ●           |
|  | DOUGH        | —     | —        | —           |
| <b>french</b><br>Für Weizenbrote mit knuspriger Kruste und Struktur.               | BAKE         | —     | —        | ●           |
|  | DOUGH        | —     | —        | —           |
| <b>italian</b><br>Für helles Brot, zum genießen mit Pasta u.s.w.                   | BAKE         | —     | —        | ●           |
| <b>brioche</b><br>Für köstliches Brot mit Eiern und Butter                         | BAKE         | —     | —        | —           |
| <b>sandwich</b><br>Für Brot mit weicher Kruste und Struktur, ideal für Sandwiches. | BAKE         | —     | —        | ●           |
| <b>gluten free</b><br>Für Brot aus glutenfreien Backmischungen.                    | BAKE         | —     | ●*2      | —           |
| <b>pizza</b><br>Für Pizzateig.   | DOUGH        | —     | —        | ●           |
| <b>bake only</b><br>Für Teebrote und Kuchen.                                       | BAKE         | —     | —        | —           |

\*1 Nur 'HELL' oder 'MITTEL' verfügbar. \*2 Nur 'MEDIUM' oder 'DUNKEL' verfügbar.

# und Backoptionen

• Die erforderliche Zeit für jeden Prozess hängt von der Raumtemperatur ab.

## Prozesse

| RUHEN                     | KNETEN              | GÄREN                  | BACKEN                | Gesamt            |
|---------------------------|---------------------|------------------------|-----------------------|-------------------|
| 25 min–60 min             | 15–30 min           | 1 h 50 min–2 h 20 min  | 50 min                | 4 h               |
| —                         | 15–20 min           | ca. 1 h                | 35 min–40 min         | 1 h 55 min–2 h    |
| 25 min–60 min             | 15–30 min           | 1 h 50 min–2 h 20 min  | 50 min                | 4 h               |
| 25 min–50 min             | 15–30 min           | 1 h 10 min–1 h 30 min  | —                     | 2 h 20 min        |
| 25 min–50 min             | 15–30 min           | 1 h 10 min–1 h 30 min  | —                     | 2 h 20 min        |
| 1 h –1 h 40 min           | 15–25 min           | 2 h 10 min–2 h 50 min  | 50 min                | 5 h               |
| 15 min–25 min             | 15–25 min           | 1 h 30 min–1 h 40 min  | 45 min                | 3 h               |
| 1 h –1 h 40 min           | 15–25 min           | 2 h 10 min–2 h 50 min  | 50 min                | 5 h               |
| 55 min–1 h 25 min         | 15–25 min           | 1 h 30 min–2 h         | —                     | 3 h 15 min        |
| 55 min–1 h 25 min         | 15–25 min           | 1 h 30 min–2 h         | —                     | 3 h 15 min        |
| 45 min–60 min             | ca. 10 min          | 1 h 20 min–1 h 35 min  | 1 hr                  | 3 h 30 min        |
| 45 min–60 min             | ca. 10 min          | —                      | —                     | 2 h               |
| 40 min–2 h 5 min          | 10–20 min           | 2 h 45 min–4 h 10 min  | 55 min                | 6 h               |
| 40 min–1 h 45 min         | 10–20 min           | 1 h 35 min–2 h 40 min  | —                     | 3 h 35 min        |
| 30 min–1 h                | 10–15 min           | 2 h 25 min–3 h         | 50 min                | 4 h 30 min        |
| 30 min                    | 25–35 min           | 1 h 30 min             | 50 min                | 3 h 30 min        |
| 1 h–1 h 40 min            | 15–25 min           | 2 h 10 min–2 h 50 min  | 50 min                | 5 h               |
| —                         | 15 min              | 1 h                    | 45 min                | 2 h               |
| (KNETEN)<br>10 min–18 min | (GÄREN)<br>7–15 min | (KNETEN)<br>ca. 10 min | (GÄREN)<br>ca. 10 min | 45 min            |
| —                         | —                   | —                      | 30 min–1 h 30 min     | 30 min–1 h 30 min |

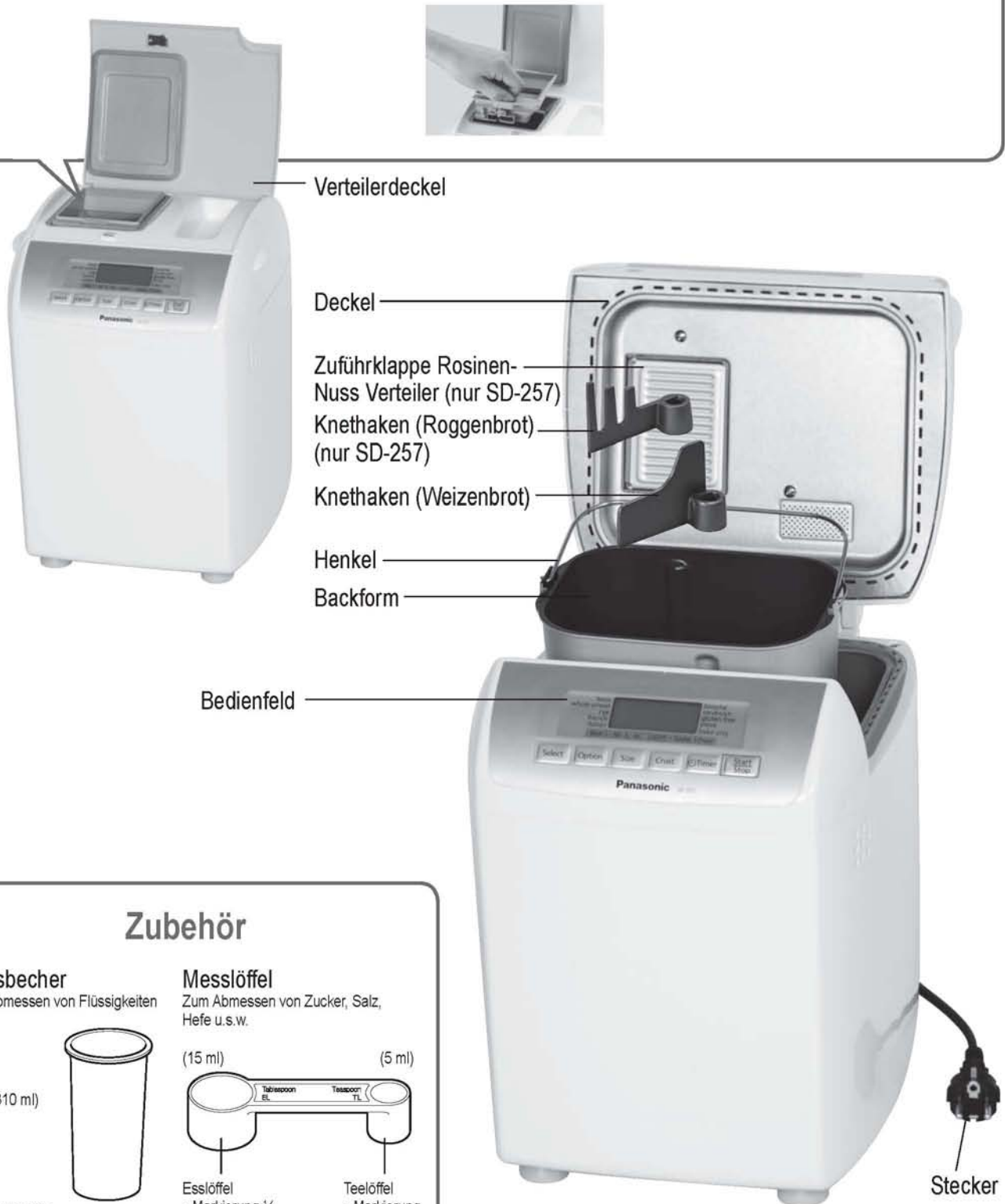
\*3 Die Zeitvorwahl kann nur beim Gerät SD-257 eingestellt werden.



## Rosinen-Nuss Verteiler (nur SD-257)

Die im Rosinen-Nuss-Verteiler platzierten Zutaten gelangen bei Auswahl von 'BAKE RAISIN' oder 'RAISIN DOUGH' automatisch in die Backform.

Siehe auf S. 39 welche Zutaten in den Rosinen-Nuss Verteiler gegeben werden können.



## Zubehör

### Messbecher

Zum Abmessen von Flüssigkeiten

(max. 310 ml)

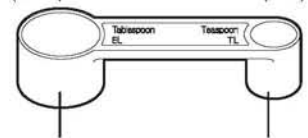


• 10 ml Schritte

### Messlöffel

Zum Abmessen von Zucker, Salz, Hefe u.s.w.

(15 ml) (5 ml)



Esslöffel  
• Markierung 1/2

Teelöffel  
• Markierung 1/4, 1/2, 3/4

## ■ Betriebszustand

- **REST:** Angezeigt im Anfangsstadium oder während des Betriebs der Zeitvorwahl, wenn die Temperatur der Backform und der Zutaten vor dem Kneten eingestellt wird
- **POWER ALERT:** Wird bei Problemen mit der Stromversorgung angezeigt
- **TEMP:** Zeigt an, dass das Gerät heiß ist und vor der nächsten Verwendung abkühlen muss

## ■ Gewählte Optionen

## ■ Verbleibende Zeit bis zur Fertigstellung



- **Wählen:**  
Wählen Sie die Brot- oder Teigart
  - basic (Normal)
  - whole wheat (Vollwert)
  - rye (Roggen) (nur SD-257)
  - french (Französisch)
  - italian (Italienisch)
  - brioche (Brioche)
  - sandwich (Sandwich)
  - gluten free (Glutenfrei)
  - pizza (Pizza)
  - bake only (Backen)

- **Option:**  
Wählen Sie zwischen Brot, Teig oder Brioche machen, und ob Sie die Optionen 'BAKE RAPID' oder 'BAKE RAISIN'/'DOUGH RAISIN' benutzen wollen  
z.B. [basic (Normal)]
  - **BAKE** Brot Backen (kneten, gehen lassen, backen)
  - **BAKE RAPID** Schneller Backvorgang
  - **BAKE RAISIN** Brot mit zusätzlichen Zutaten backen
  - **DOUGH** Herstellung von Teig (kneten, gehen lassen)
  - **DOUGH RAISIN** Herstellung von Teig mit zusätzlichen Zutaten

- **Größe:**  
Wählen Sie die Brotgröße
  - M
  - L
  - XL

- **Farbe:**  
Wählen sie die Farbe der Kruste
  - LIGHT
  - (MEDIUM)
  - DARK

- **Zeitvorwahl:**  
Stellt die Zeitschaltuhr (Zeit bis das Brot fertig ist) oder die Backzeit bei der Betriebsart 'bake only' ein
- **Start/Stop:**  
Startet das Programm oder bricht es ab/stoppt es (Um das Programm abubrechen/stoppen, die Taste länger als 1 Sekunde halten)

\* Dies ist das Anzeigefeld des Gerätes SD-257. Dieses Bild zeigt alle Begriffe und Symbole, während des Betriebs werden aber nur die Relevanten angezeigt.

# Zutaten der Brotherstellung

## Mehl

Hauptzutat von Brot, enthält Gluten. (hilft dem Brot aufzugehen, gibt ihm eine feste Struktur)

- Verwenden Sie Mehl mit hohem Proteingehalt.
- Das Mehl muss auf einer Waage abgewogen werden.

Starkmehl wird aus Hartweizen gemahlen und besitzt einen hohen Gehalt an Protein, das für die Entwicklung von Gluten notwendig ist. Das während der Fermentierung erzeugte Kohlendioxid wird im elastischen Netzwerk von Gluten festgehalten und lässt den Teig aufgehen.

## Helles Mehl

Wird durch mahlen von Getreidekörnern ohne Kleie und Keim gewonnen. Die beste Mehlarart zum Brotbacken ist die mit "zum Brotbacken" gekennzeichnete.

- Verwenden Sie kein proteinarmes oder selbstgärendes Mehl zur Herstellung von Brot.

## Vollwertmehl

Wird durch mahlen von Getreidekörnern einschließlich Kleie und Keim gewonnen. Stellt ein sehr gesundes Brot her. Dieses Brot ist flacher und schwerer als mit hellem Mehl gebackenes Brot.

## Roggenmehl

Enthält mehr Eisen, Magnesium und Kalium als helles Mehl, wichtig für die Gesundheit. Es enthält jedoch nicht genügend Gluten.

Macht das Brot sehr dicht und schwer. Nicht mehr als die angegebene Menge verwenden (kann den Motor überlasten).

## Milchprodukte

Ergänzt Geschmack und Nährwert.

- Wenn Sie Milch anstatt Wasser verwenden, ist der Nährwert des Brotes höher. Es sollte jedoch nicht die Zeitvorwahl verwendet werden, weil es über Nacht nicht frisch bleiben könnte.  
→ Reduzieren Sie die Menge an Wasser proportional zur Menge an Milch.



## Trockenhefe

Ermöglicht dem Brot zu gären.

- Verwenden Sie keine Trockenhefe welche eine Vorgärung erfordert (verwenden Sie keine Frischhefe)
- Es wird Hefe mit der Aufschrift Trockenhefe empfohlen. Hierbei handelt es sich um Hefe, die direkt ohne Anrühren unter das Mehl gemischt werden kann.
- Wenn Hefe aus Tüten verwendet wird, schließen Sie die Tüte sofort nach der Verwendung und bewahren Sie sie im Kühlschrank auf. (Verwenden Sie sie innerhalb des Haltbarkeitsdatums)



## Wasser

- Verwenden Sie normales Leitungswasser.
- Verwenden Sie warmes Wasser bei den Einstellungen 'RAPID', 'rye' oder 'gluten free' in einem kalten Raum.
- Verwenden Sie gekühltes Wasser, wenn Sie das Programm 'rye', 'french' oder 'brioche' in einem heißen Raum benutzen.
- Messen Sie Flüssigkeiten immer mit dem mitgelieferten Messbecher ab.

## Salz

Verbessert das Mehl und verstärkt das Gluten um der Gärung zu helfen.

- Bei einer falschen Menge verliert das Brot Größe/ Geschmack.

## Fett

Ergänzt den Geschmack und das Brot wird weicher.

- Verwenden Sie Butter oder Margarine.

## Zucker

(Raffinade Zucker, Brauner Zucker, Honig Sirup u.s.w.)

Nahrung für die Hefe, süßt und ergänzt den Geschmack des Brotes und ändert die Farbe der Kruste.

- Verwenden sie weniger Zucker wenn Sie Rosinen oder fructosehaltige Früchte verwenden.

## Verwendung einer Brotmischung...

### ■ Brotmischungen mit Hefe

- ① Geben Sie die Mischung in die Backform, fügen Sie dann Wasser hinzu. (Verwenden Sie die auf der Packung angegebene Wassermenge)
  - ② Wählen Sie die Einstellung 'basic' - 'BAKE RAPID', wählen sie die der Mischung entsprechende Größe und starten Sie den Backvorgang.
    - 600 g – XL • 500 g – L
- Bei einigen Mischungen ist nicht klar wie viel Hefe enthalten ist, weshalb einige Versuche nötig sein können, bis das Ergebnis optimal ist.

### ■ Brotmischung mit extra Hefebeutel

- ① Geben Sie die Hefe in die Backform, dann die Brotmischung und fügen Sie dann das Wasser hinzu.
- ② Stellen Sie die Maschine entsprechend der Mehlarart der Mischung ein und starten Sie den Backvorgang.
  - Weißes Mehl, Braunes Mehl → basic
  - Vollwertmehl, Vielkornmehl → whole wheat
  - Roggenmehl → rye (nur SD-257)

### ■ Brioche mit Briochemischung backen

- Wählen Sie den Modus 'brioche' oder 'basic' – 'BAKE RAPID' – Größe 'MEDIUM' – 'LIGHT'. (S. 51)

### ■ Sie können den Geschmack des Brotes durch andere Zutaten verbessern

|         |  |
|---------|--|
| Eier    | Erhöht den Nährwert des Brotes und verändert die Farbe. (Die Wassermenge muss proportional verringert werden)<br>Eier vor dem Hinzugeben schlagen. |
| Kleie   | Erhöht den Ballaststoffgehalt des Brotes. <ul style="list-style-type: none"><li>• Verwenden Sie max. 75 ml (5 El.).</li></ul>                      |
| Keime   | Gibt dem Brot ein nussiges Aroma. <ul style="list-style-type: none"><li>• Verwenden Sie max. 60 ml (4 El.).</li></ul>                              |
| Gewürze | Verbessert den Geschmack des Brotes. <ul style="list-style-type: none"><li>• Verwenden sie nur eine kleine Menge (1-2 El.).</li></ul>              |

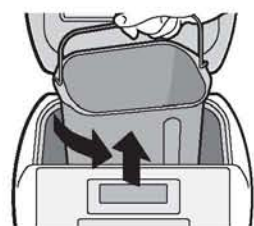
# Brot backen



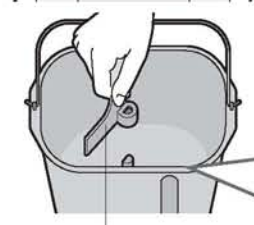
## Geben Sie die Zutaten in die Backform



### 1 Entfernen Sie die Backform und bringen Sie den Knethaken an



- ① Drehen Sie die Backform herum.
- ② Entfernen Sie die Form.



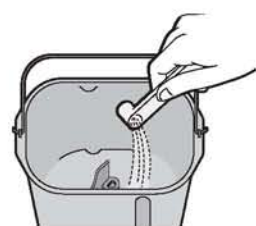
- ③ Stecken Sie den Knethaken fest auf den Schaft.

Überprüfen Sie den Schaft und die Innenseite des Knethakens auf Verschmutzung. (S.48)

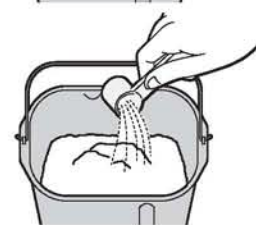


- Verwenden Sie bei Roggenbrot den dafür vorgesehenen Knethaken. (nur SD-257)
- Der Haken wird locker aufgesteckt, muss aber den Boden der Backform berühren.

### 2 Geben Sie die abgemessenen Zutaten in die Backform hinein



- ① Geben Sie die Trockenhefe auf den Boden der Form (so dass sie später nicht die Flüssigkeit berührt).



- ② Bedecken Sie die Hefe mit allen trockenen Zutaten. (Mehl, Zucker, Salz u.s.w.)  
• Das Mehl muss auf einer Waage abgewogen werden.



- ③ Gießen Sie das Wasser und alle anderen Flüssigkeiten ein.



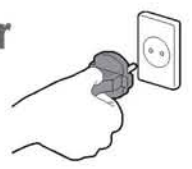
- ④ Entfernen Sie Feuchtigkeit und Mehl von der Außenseite der Form.
- ⑤ Stecken Sie die Form in den Brotbackautomaten, indem Sie sie leicht von links nach rechts drehen. Legen Sie den Henkel um.
- ⑥ Schließen Sie den Deckel.  
• Öffnen Sie den Deckel nicht, bis das Brot fertig ist (wirkt sich auf die Brotqualität aus).

### Brot mit zusätzlichen Zutaten Backen (S. 39) (nur SD-257)



- Zuvor reinigen und trocknen
- ① Öffnen Sie den Verteilerdeckel.
  - ② Geben Sie die Zutaten hinein.
  - ③ Schließen Sie den Deckel.

### 3 Stecken Sie den Stecker des Brotbackautomaten in eine 230 V Steckdose





## Programm einstellen und starten

## Entfernen Sie das Brot



**Panasonic** SD-257

\* Dies ist das Anzeigefeld des Gerätes SD-257.

### 4 Wählen Sie eine Brotart



### 5 Wählen Sie eine Backoption



• Siehe S. 31 für die Verfügbarkeit von Größe und Kruste.

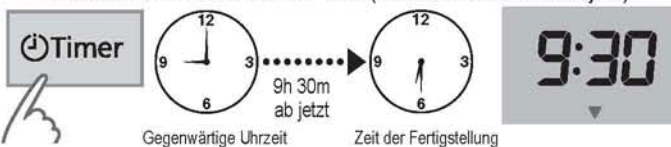
■ Ändern der Größe → **Size** M L XL

■ Ändern der Krustenfarbe → **Crust** LIGHT · DARK

■ Einstellen der Zeitvorwahl →

z.B. Es ist jetzt 21:00 und Sie möchten Ihr Brot am nächsten morgen um 6:30.

→ Stellen Sie die Zeitvorwahl auf '9:30' (9 Stunden 30 Minuten ab jetzt).



• Bei jedem Tastendruck schreitet die Zeitvorwahl um 10 Minuten voran. (für schnellen Vorlauf gedrückt halten)

### 6 Drücken Sie die Taste 'START'



• Geschätzte Zeit bis das gewählte Programm fertig ist

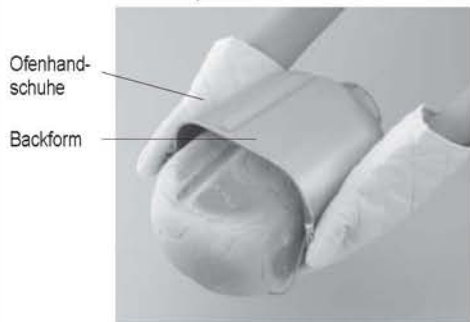
• Wenn 'Start' zuerst gedrückt wurde, beginnt das Programm 'basic/BAKE'.

### 7 Schalten Sie das Gerät aus

wenn das Brot fertig ist  
(Gerät summt 8 mal)



### 8 Entfernen Sie das Brot sofort,



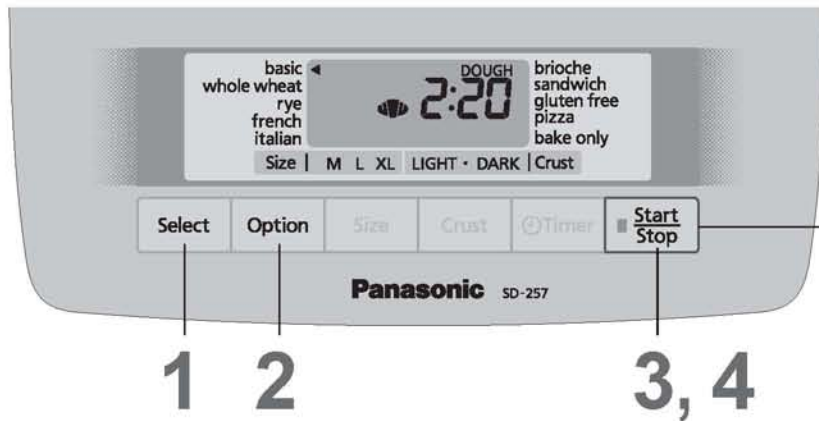
Abkühlen lassen, z. B. auf einem Drahtgestell

### 9 Nach Gebrauch Stecker abziehen

- Wenn Sie nicht "Stop" drücken und das Brot zum Abkühlen nicht aus dem Gerät nehmen, bleibt der Brotbackautomat warm, um die Dampfkondensation innerhalb des Laibs zu reduzieren.
- Dies beschleunigt jedoch die Bräunung der Rinde, weshalb Sie nach Abschluss des Backens das Gerät ausschalten und das Brot sofort herausnehmen sollten, um es abkühlen zu lassen.
- Wird das Brot zum Abkühlen im Brottopf gelassen, entsteht Kondensation. Lassen Sie daher das Brot auf einem Drahtgestell abkühlen, um optimale Qualität des Laibs zu gewährleisten.



# Herstellung von Teig



Teigrezepte finden Sie auf Seite 44



■ Nach dem Start  
Abbrechen/Stoppen  
(mehr als 1 Sekunde  
gedrückt halten)

Vorbereitung  
(S. 36)

- ① Bringen Sie den Knethaken in der Backform an.
- ② Geben Sie die Zutaten in der im Rezept aufgelisteten Reihenfolge in die Backform.
- ③ Stellen Sie die Backform in das Gerät, und stecken Sie den Netzstecker ein.

## 1 Wählen Sie die Teigart



- Bei den Teigfunktionen steht die Zeitvorwahl nicht zur Verfügung. (außer pizza)
- Sie können zwischen 'Basic', 'whole wheat', 'rye' (nur SD-257), 'french', und 'Pizza' wählen.

## 2 Wählen Sie 'DOUGH'



- Verfügbare Optionen schließen 'RAISIN DOUGH' auf 'basic' oder 'whole wheat' ein.
- Wählen Sie 'DOUGH RAISIN' (🍞), wenn Sie Ihrem Teig zusätzliche Zutaten hinzugeben möchten. (S. 39) (In den Verteiler oder die Backform geben.)

## 3 Starten Sie die Maschine

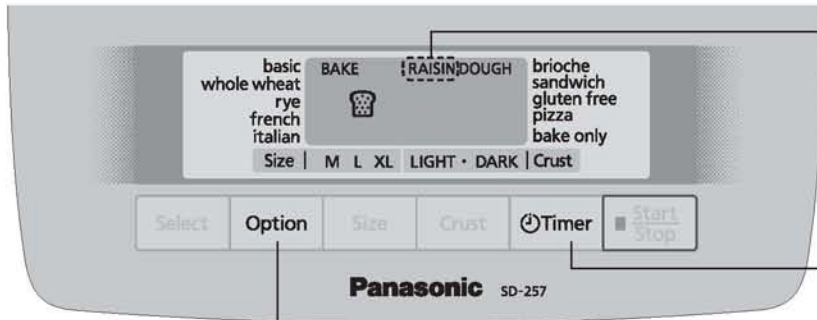


Geschätzte Zeit bis das gewählte Programm fertig ist

- Bei anderen Betriebsarten als 'pizza', beginnt sofort nach dem Start der Abschnitt 'ruhen', gefolgt von 'kneten' und 'gären'.
- Wenn 'DOUGH RAISIN' (🍞) verwendet wird einstellen (SD-257)  
Die Zutaten im Rosinen-Nuss Verteiler werden automatisch während des Knetprozesses hinzugegeben. (SD-256)  
Nach dem Start, wenn der Summer ertönt, den Deckel öffnen und die zusätzlichen Zutaten hinzugeben.
- Formen Sie den fertigen Teig, lassen Sie ihn je nach Rezept ein zweites mal gären und backen Sie ihn dann im Ofen.

## 4 Drücken Sie 'Stop' und entfernen Sie den Teig wenn die Maschine 8 mal summt

# Bei Zugabe zusätzlicher Zutaten...



Taste Optionen

Zum Backen von Brot wählen

'BAKE RAISIN'

Zum Herstellen von Teig verwenden

'DOUGH RAISIN'

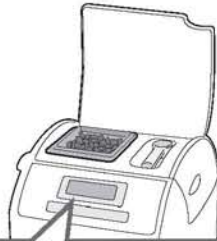
Drücken Sie diese Taste, nachdem Sie Start gedrückt haben und die Lampe aufleuchtet, um die restliche Backzeit festzustellen. (nur SD-256)

## Hinzugeben von zusätzlichen Zutaten zum Brot oder Teig

Durch die Auswahl der Option 'RAISIN' können Sie Ihre Lieblingszutaten in den Teig mischen um Brote verschiedenster Geschmacksrichtungen herzustellen.

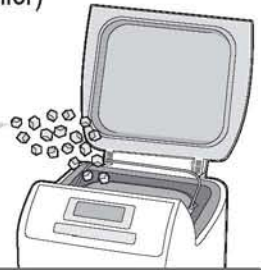
### ■ SD-257 (Mit Rosinen-Nuss Verteiler)

Geben sie die zusätzlichen Zutaten vor dem Start einfach in den Verteiler oder die Backform



### ■ SD-256 (Mit Rosinen-Nuss Verteiler)

Nach dem Drücken von 'START' wird der Zeitbetrag bis zur Zugabe der Zutaten angezeigt, und der Signalton ertönt, sobald das Gerät bereit ist. Dann wird die Restzeit bis zur Fertigstellung angezeigt.



#### Trockene Zutaten, unlösliche Zutaten

→ Geben Sie die zusätzlichen Zutaten in den Rosinen-Nuss Verteiler und stellen Sie die Maschine auf 'RAISIN'.



#### Feuchte/Klebrige Zutaten, lösliche Zutaten\*

→ Geben Sie diese Zutaten zusammen mit den anderen in die Backform. (Die Einstellung 'RAISIN' wird nicht benötigt)



#### Trockenfrüchte



- Grob in ca. 5mm Würfel schneiden.
- Kandierte Zutaten können am Verteiler hängen bleiben und nicht in die Backform fallen.

#### Frische Früchte, in Alkohol eingelegte Früchte



- Verwenden Sie nur die im Rezept angegebenen Mengen, da der Wassergehalt der Zutaten das Brot beeinflusst.

#### Nüsse



- Fein hacken.
- Nüsse verringern den Effekt von Gluten, verwenden Sie nicht zu viel.

#### Käse, Schokolade



\* Diese Zutaten können nicht in den Rosinen Nuss Verteiler gegeben werden, weil sie den Verteiler verstopfen und nicht in die Backform fallen.

#### Samen

- Große harte Samen könnten die Beschichtung des Verteilers und der Backform beschädigen.

#### Kräuter

- Verwenden Sie bis zu 1-2 El. getrocknete Kräuter. Bei frischen Kräutern, folgen Sie den Anweisungen des Rezeptes.

#### Speck, Salami

- Ölige Zutaten können am Verteiler hängen bleiben und nicht in die Backform fallen.

• Den Mengenangaben der verschiedenen Rezepte folgen.

# Brioche backen



|   |           |
|---|-----------|
| Teelöffel Trockenhefe                                     | 1¼        |
| Weizenmehl, Typ 550                                       | 400 g     |
| Teelöffel Salz  | 1½        |
| Esslöffel Zucker  | 4         |
| Esslöffel Magermilch (trockene)                           | 2         |
| Butter (in 2-3 cm große Würfel schneiden und kühl lagern) | 120 g     |
| Wasser  | 140 ml    |
| Ei  | 2 (100 g) |

Vorbereitung  
(S. 36)

- ① Bringen Sie den Knethaken in der Backform an.
- ② Geben Sie die Zutaten in der im Rezept aufgelisteten Reihenfolge in die Backform.
- ③ Stellen Sie die Backform in das Gerät, und stecken Sie den Netzstecker ein.

## 1 Wählen Sie 'brioche'



## 2 Starten Sie die Maschine



Geschätzte Zeit bis das gewählte Programm fertig ist

- Die Start/Stop-Lampe leuchtet auf.



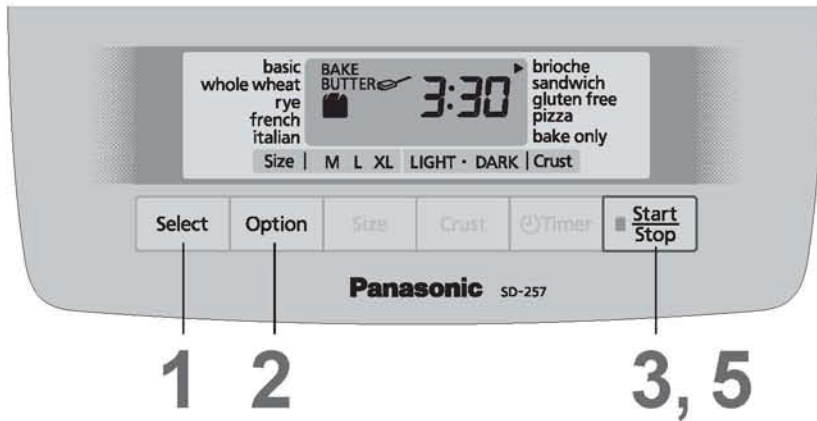
## 3 Drücken Sie 'Stop' und entfernen Sie das Brot

wenn die Maschine 8 mal summt

- Die blinkende Start/Stop-Lampe erlischt.



[Herstellung von Brot mit vollem Buttergeschmack oder Zugabe von zusätzlichen Zutaten...]



|  |           |
|--|-----------|
| Teelöffel Trockenhefe  | 1¼        |
| Weizenmehl, Typ 550  | 400 g     |
| Teelöffel Salz   | 1½        |
| Esslöffel Zucker   | 4         |
| Esslöffel Magermilch (trockene)  | 2         |
| Butter (in 2–3 cm große Würfel schneiden und kühl lagern)                    | 50 g      |
| Wasser   | 140 ml    |
| Ei   | 2 (100 g) |
| Butter für spätere Zugabe (in 1–2 cm große Würfel schneiden und kühl lagern) | 70 g      |

- Vorbereitung (S. 36)
- ① Die Butter für spätere Zugabe in 1–2 cm große Würfel schneiden und gekühlt lagern.
  - ② Bringen Sie den Knethaken in der Backform an.
  - ③ Geben Sie die Zutaten in der im Rezept aufgelisteten Reihenfolge in die Backform.
  - ④ Stellen Sie die Backform in das Gerät, und stecken Sie den Netzstecker ein.

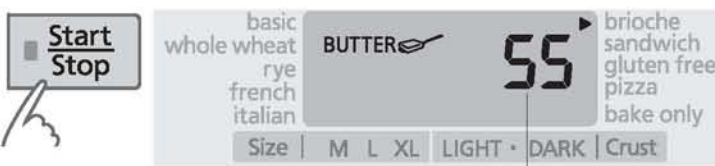
# 1 Wählen Sie 'brioche'



# 2 Wählen Sie 'BAKE' 'BUTTER'



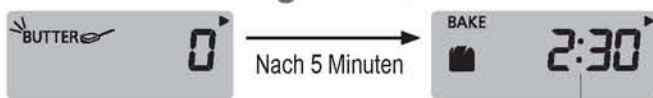
# 3 Starten Sie die Maschine



Zeit bis zur Zugabe von Butter oder Zutaten

- Die Start/Stopp-Lampe leuchtet auf.

# 4 Die Butter für spätere Zugabe innerhalb von 5 Minuten nach den Pieptönen zerbröckelt zugeben (nach 5 Minuten weiter kneten)



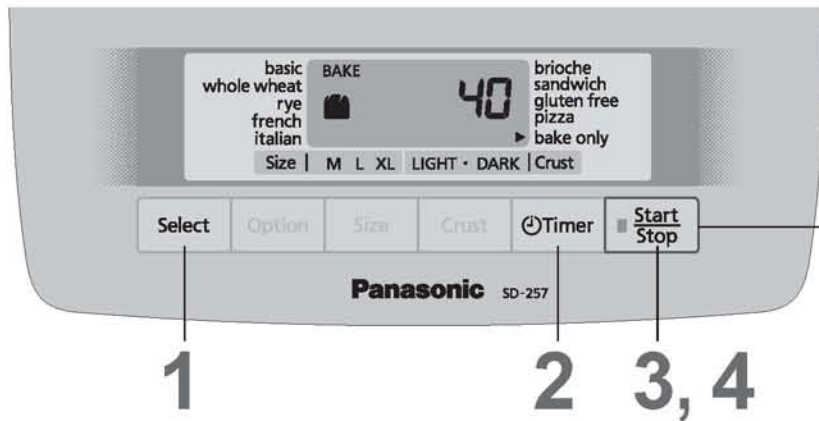
Geschätzte Zeit bis das gewählte Programm fertig ist

- Fügen Sie zusätzliche Zutaten, wie Rosinen, mit der Butter hinzu. (Max. 150 g für Zutaten verwenden)
- Keine Butter nach Anzeige der Restzeit zugeben. (S.51)

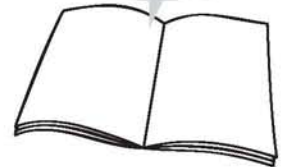
# 5 Drücken Sie 'Stop' und entfernen Sie das Brot wenn die Maschine 8 mal summt

- Die blinkende Start/Stopp-Lampe erlischt.

# Kuchen backen



Kuchenrezepte finden Sie auf Seite 44



■ Nach dem Start Abbrechen/Stoppen (mehr als 1 Sekunde gedrückt halten)

• Entfernen Sie den Knethaken



• Mit Backpapier auslegen. (Kuchen oder Teebrot brennt bei direktem Kontakt zur Backform an.)

Vorbereitung (S. 36)

- ① Bereiten Sie die Zutaten entsprechend des Rezeptes vor.
- ② Legen Sie die Backform mit Backpapier aus und geben Sie die gemischten Zutaten hinzu.
- ③ Stellen Sie die Backform in das Gerät, und stecken Sie den Netzstecker ein.

## 1 Wählen Sie 'bake only'



## 2 Stellen Sie die Backzeit ein



## 3 Starten Sie die Maschine



Geschätzte Zeit bis das gewählte Programm fertig ist

## 4 Drücken Sie 'Stop' wenn die Maschine summt, Überprüfen Sie ob der Backvorgang komplett ist und entfernen Sie die Form

- Wenn der Backvorgang nicht komplett ist → Wiederholen Sie die Schritte 1-3  
(Die Gesamtbackzeit, einschließlich der zusätzlichen, muss innerhalb von 90 Minuten liegen)

- Die Zeitvorwahl kann bei 'bake only' nicht verwendet werden. (Diese Taste stellt nur die Backdauer ein.)

Achtung! Heiß!

- Um zu überprüfen ob, der Backvorgang komplett ist, stecken Sie einen Spieß in die Mitte des Kuchens – wenn er fertig ist, bleibt am Spieß keine Backmischung hängen.

# Brot Rezepte

## WEIßBROT

Wählen Sie basic (Normal)

Option BAKE (Backen) / BAKE RAPID (Brot schnell)

|  | M        | L        | XL         |
|--|----------|----------|------------|
| Teelöffel Trockenhefe<br>(Teelöffel bei Option BAKE RAPID) | 1<br>(2) | 1<br>(2) | 1½<br>(2½) |
| Weizenmehl, Typ 550  | 400 g    | 500 g    | 600 g      |
| Teelöffel Salz   | 1½       | 1½       | 2          |
| Esslöffel Zucker   | 1        | 1½       | 2          |
| Butter   | 20 g     | 30 g     | 40 g       |
| Wasser   | 280 ml   | 350 ml   | 420 ml     |

## VOLLKORNBROT

Wählen Sie whole wheat (Vollkorn)

Option BAKE (Backen) / BAKE RAPID (Brot schnell)

|  | M         | L         | XL        |
|--|-----------|-----------|-----------|
| Teelöffel Trockenhefe<br>(Teelöffel bei Option BAKE RAPID) | 1<br>(1½) | 1<br>(1½) | 1¼<br>(2) |
| Vollkornweizenmehl   | 400 g     | 500 g     | 600 g     |
| Teelöffel Salz   | 1½        | 1½        | 2         |
| Esslöffel Zucker   | 1         | 1½        | 2         |
| Butter   | 20 g      | 30 g      | 40 g      |
| Wasser   | 280 ml    | 350 ml    | 420 ml    |

## VOLLKORNROSINENBROT

Wählen Sie whole wheat (Vollkorn)

Option BAKE RAISIN (Rosinen-Brot)

|  | M      | L      | XL     |
|--|--------|--------|--------|
| Teelöffel Trockenhefe                          | 1      | 1      | 1¼     |
| Vollkornweizenmehl                             | 400 g  | 500 g  | 600 g  |
| Teelöffel Salz                                 | 1½     | 1½     | 2      |
| Esslöffel Zucker                               | 1      | 1½     | 2      |
| Butter   | 20 g   | 30 g   | 40 g   |
| Wasser   | 280 ml | 350 ml | 420 ml |
| Zusatz (Im Rosinen-Nuss-Verteiler):<br>Rosinen | 80 g   | 100 g  | 120 g  |

## FRANZÖSISCHESBROT

Wählen Sie french (Französisch)

Option BAKE (Backen)

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Teelöffel Trockenhefe | 1      |
| Weizenmehl, Typ 550   | 300 g  |
| Teelöffel Salz        | 1      |
| Butter                | 20 g   |
| Wasser                | 220 ml |

## PANETTONE

Wählen Sie brioche

Option BAKE BUTTER (Backen Butter)

|   |           |
|---|-----------|
| Teelöffel Trockenhefe   | 1¼        |
| Weizenmehl, Typ 550   | 400 g     |
| Teelöffel Salz  | 1½        |
| Esslöffel Zucker  | 4         |
| Butter (in 2–3 cm große Würfel<br>schneiden und kühl lagern)                    | 50 g      |
| Ei  | 2 (100 g) |
| Milch   | 160 ml    |
| Butter für spätere Zugabe (in 1–2 cm<br>große Würfel schneiden und kühl lagern) | 70 g      |
| Rosinen (in ram eingelegte)   | 120 g     |

## ROSINENBROT

Wählen Sie basic (Normal)

Option BAKE RAISIN (Rosinen-Brot)

|  | M      | L      | XL     |
|--|--------|--------|--------|
| Teelöffel Trockenhefe                          | 1      | 1      | 1½     |
| Weizenmehl, Typ 550                            | 400 g  | 500 g  | 600 g  |
| Teelöffel Salz                                 | 1½     | 1½     | 2      |
| Esslöffel Zucker                               | 1      | 1½     | 2      |
| Butter   | 20 g   | 30 g   | 40 g   |
| Wasser   | 280 ml | 350 ml | 420 ml |
| Zusatz (Im Rosinen-Nuss-Verteiler):<br>Rosinen | 80 g   | 100 g  | 120 g  |

## ITALIENISCHES BROT

Wählen Sie wählen (Italienisch)

Option BAKE (Backen)

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Teelöffel Trockenhefe | 1      |
| Weizenmehl, Typ 550   | 400 g  |
| Teelöffel Salz        | 1½     |
| Esslöffel Olivenöl    | 1½     |
| Wasser                | 280 ml |

## SANDWICHBROT

Wählen Sie sandwich

Option BAKE (Backen)

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Teelöffel Trockenhefe | 1      |
| Weizenmehl, Typ 550   | 380 g  |
| Esslöffel Zucker      | 2      |
| Butter                | 30 g   |
| Wasser                | 250 ml |

## GLUTENFREIES WEISSBROT

Wählen Sie gluten free (Glutenfrei)

Option BAKE (Backen)

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| Wasser                   | 430 g |
| Esslöffel Öl             | 1     |
| glutenfreie Brotmischung | 500 g |
| Teelöffel Trockenhefe    | 1     |



# Teig Rezepte

## NORMAL TEIG

Wählen Sie basic (Normal)

Option DOUGH (Teig)

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Teelöffel Trockenhefe | 1      |
| Weizenmehl, Typ 550   | 500 g  |
| Teelöffel Salz        | 1½     |
| Esslöffel Zucker      | 1½     |
| Butter                | 30 g   |
| Wasser                | 310 ml |

## NORMAL ROSINEN TEIG

Wählen Sie basic (Normal)

Option DOUGH (Teig)

|  |        |
|--|--------|
| Teelöffel Trockenhefe                          | 1      |
| Weizenmehl, Typ 550                            | 500 g  |
| Teelöffel Salz                                 | 1½     |
| Esslöffel Zucker                               | 1½     |
| Butter   | 30 g   |
| Wasser   | 310 ml |
| Zusatz (Im Rosinen-Nuss-Verteiler):<br>Rosinen | 100 g  |

## FRANZÖSISCH TEIG

Wählen Sie french (Französisch)

Option DOUGH (Teig)

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Teelöffel Trockenhefe | 1      |
| Weizenmehl, Typ 550   | 300 g  |
| Teelöffel Salz        | 1      |
| Butter                | 20 g   |
| Wasser                | 180 ml |

## VOLLWERT TEIG

Wählen Sie whole wheat (Vollkorn)

Option DOUGH (Teig)

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Teelöffel Trockenhefe | 1½     |
| Vollkornweizenmehl    | 500 g  |
| Teelöffel Salz        | 2      |
| Esslöffel Zucker      | 1½     |
| Butter                | 30 g   |
| Wasser                | 340 ml |

## VOLLWERT ROSINEN TEIG

Wählen Sie whole wheat (Vollkorn)

Option DOUGH (Teig)

|  |        |
|--|--------|
| Teelöffel Trockenhefe                          | 1½     |
| Vollkornweizenmehl                             | 500 g  |
| Teelöffel Salz                                 | 2      |
| Esslöffel Zucker                               | 1½     |
| Butter   | 30 g   |
| Wasser   | 340 ml |
| Zusatz (Im Rosinen-Nuss-Verteiler):<br>Rosinen | 100 g  |

## PIZZA TEIG

Wählen Sie pizza

Option DOUGH (Teig)

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Teelöffel Trockenhefe | 1      |
| Weizenmehl, Typ 550   | 450 g  |
| Teelöffel Salz        | 2      |
| Esslöffel Pflanzenöl  | 4      |
| Wasser                | 240 ml |

# Kuchen Rezept

## Kirschen- und Marzipankuchen

Wählen Sie Bake Only (Backen)

Option BAKE (Backen)

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| Golden-Caster-Zucker           | 50 g  |
| Butter                         | 175 g |
| Ei                             | 3     |
| Mit Backpulver versetztes Mehl | 225 g |
| Kandierte Kirschen, gehackt    | 100 g |
| Marzipan, geraspelt            | 75 g  |
| Milch                          | 60 ml |
| Geröstete Mandelflocken        | 15 g  |

# Verwendung des Programms "Gluten frei"

Die Herstellung von glutenfreiem Brot unterscheidet sich stark von der normalen Brotherstellung.

Es ist sehr wichtig, daß Sie sich, wenn Sie glutenfreies Brot aus gesundheitlichen Gründen backen wollen, von Ihrem Arzt beraten lassen und die folgenden Richtlinien beachten.

- Dieses Programm wurde speziell für bestimmte glutenfreie Brotmischungen entwickelt; bei Verwendung eigener Rezepturen kann es vorkommen, daß Sie keine guten Ergebnisse erzielen.
- Wenn "Gluten frei" gewählt ist, müssen die Einzelheiten für jedes Rezept auf genau befolgt werden. (Andernfalls kann es sein, daß das Brot nicht gut wird.)  
Es gibt zwei Typen glutenfreier Backmischungen; Backmischungen auf Weizenmehl basierend mit "niedrigem Glutengehalt" und Backmischungen, die "glutenfrei" sind und nicht aus Weizenmehl bestehen.  
Falls Sie eine Spezialdiät einhalten müssen und dieses Backprogramm aus Gesundheitsgründen verwenden möchten, sprechen Sie bitte zuvor mit Ihrem Arzt.
- Die Backergebnisse und das Aussehen des Brotlaibes kann sich je nach Backgemisch verändern.  
Gelegentlich kann auf der Oberfläche eines Laibs etwas Mehl anhaften.
- Das Brot sollte an einem trockenen kühlen Ort gelagert und innerhalb von 2 Tagen verzehrt werden. Wenn Sie den gesamten Laib nicht innerhalb dieser Zeit verzehren können, kann er in einen Tiefkühlbeutel gelegt, in praktische Teile geschnitten und eingefroren werden.

## Warnung für Personen welche dieses Programm aus gesundheitlichen Gründen verwenden:

**Wenn Sie ein glutenfreies Programm verwenden, holen Sie zuvor medizinischen Rat ein und verwenden Sie nur Zutaten die sich für Ihren Gesundheitszustand eignen.**

**Panasonic haftet nicht für Konsequenzen welche aus der Verwendung von Zutaten entstanden sind, die ohne professionellen Rat verwendet wurden.**

Es ist sehr wichtig, Mischungen mit glutenhaltigen Mehlen zu vermeiden, wenn das Brot aus gesundheitsbedingten Gründen verwendet wird. Besondere Aufmerksamkeit muß der Reinigung der Backform und des Knethakens ebenso wie aller anderen verwendeten Utensilien gewidmet werden.

### Für Kunden in Belgien

Die folgenden glutenfreien Rezepte wurden für die Verwendung der Fertigbackmischung der Firma AVEVE entwickelt.

Sie sind in Apotheken, Reformhäusern und manchmal in großen Supermärkten erhältlich.

Zu mehr Information über die Produkte von AVEVE, bitte kontakt 0800/0229210.

### GLUTENFREIES BROT

Wählen Sie Gluten free (Glutenfrei)

Option BAKE (Backen)

|                   |             |
|-------------------|-------------|
| Wasser            | 320 ml      |
| Öl                | 1 Esslöffel |
| Glutenfreies Mehl | 500 g       |
| Hefe              | 1 Teelöffel |

### GLUTENFREIES ROSINENBROT

Wählen Sie Gluten free (Glutenfrei)

Option BAKE (Backen)

|                   |             |
|-------------------|-------------|
| Wasser            | 100 ml      |
| Milch             | 180 ml      |
| Ei                | 2           |
| Öl                | 1 Esslöffel |
| Glutenfreies Mehl | 500 g       |
| Hefe              | 1 Teelöffel |

### HINWEIS

Bei diesem Programm kann die Größe nicht beeinflusst werden.

## [Normal]

### WEIßBROT

Wählen Sie basic (Normal)

Option BAKE (Backen) / BAKE RAPID (Brot schnell)

|  | M         | L         | XL        |
|--|-----------|-----------|-----------|
| Teelöffel Trockenhefe<br>(Teelöffel bei Option BAKE RAPID) | ¾<br>(1½) | 1<br>(1¾) | 1¼<br>(2) |
| Teelöffel Zucker   | 1         | 2         | 2         |
| Mehl "Surfina" (AVEVE)                                     | 400 g     | 500 g     | 600 g     |
| Wasser   | 250 ml    | 320 ml    | 380 ml    |
| Esslöffel Butter   | 1         | 1         | 1½        |
| Teelöffel Salz   | 1         | 1½        | 2         |

#### Programmierung

- 1 × Select drücken
- (1 × Option für die Option BAKE RAPID drücken - Das Brot wird weniger weich)
- 1, 2, 3 × Size drücken
- 1, 2, 3 × Crust drücken
- 1 × Start drücken

#### HINWEIS

Diese Rezepte können auch für die Option BAKE RAPID verwendet werden.  
In diesem Fall wird das Brot etwas weniger hoch und nicht so weich.

## [Vollwert]

### VOLLKORNBROT

Wählen Sie whole wheat (Vollkorn)

Option BAKE (Backen) / BAKE RAPID (Brot schnell)

|   | M         | L          | XL        |
|---|-----------|------------|-----------|
| Teelöffel der gewünschten Hefe<br>(Teelöffel bei Option BAKE RAPID) | 1<br>(1½) | 1¼<br>(1¾) | 1½<br>(2) |
| Fein gemahlene Vollkornmehl (AVEVE)                                 | 300 g     | 400 g      | 450 g     |
| Mehl "Frans krokant" (AVEVE)  | 100 g     | 100 g      | 150 g     |
| Teelöffel Zucker  | 1         | 2          | 2         |
| Esslöffel Butter  | 1         | 1          | 2         |
| Teelöffel Salz  | 1         | 1          | 2         |
| Wasser  | 250 ml    | 320 ml     | 380 ml    |

#### Programmierung

- 2 × Select drücken
- 1, 2, 3 × Size drücken
- 1 × Start drücken

#### HINWEIS

Diese Rezepte können auch für die Option BAKE RAPID verwendet werden.  
In diesem Fall wird das Brot etwas weniger hoch und nicht so weich. Dieses Programm eignet sich mehr für Halbkornbrot.  
Bei den oben beschriebenen Rezepten wird immer ein wenig normales Mehl hinzugegeben. Wenn gewünscht kann die Menge normalen Mehls durch Vollkornmehl ersetzt werden, aber das Brot wird dann kleiner und besitzt eine dichtere Konsistenz. Wird mehr normales Mehl hinzugefügt muss weniger Wasser verwendet werden (weil Vollkornmehl mehr Wasser absorbiert als normales Mehl).

## [Französisch]

### FRANZÖSISCHE BRÖTCHEN

Wählen Sie french (Französisch)

Option BAKE (Backen)

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| Teelöffel Trockenhefe        | 2      |
| Mehl "Frans krokant" (AVEVE) | 400 g  |
| Wasser                       | 260 ml |
| Teelöffel Salz               | 1      |
| Esslöffel Butter             | 1      |

#### Programmierung

- 4 × (SD-257)/3 × (SD-256) Select drücken
- 1 × Start drücken

#### HINWEIS

Bei diesem Programm kann weder die Größe noch die Kruste oder die Bräunung beeinflusst werden.  
Mit diesem Rezept erhält man ein sehr weiches und aufgegangenes Brot, das sich nicht lange frisch hält.

## [Italienisch]

### ITALIENISCHES BROT

Wählen Sie wählen (Italienisch)

Option BAKE (Backen)

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| Teelöffel Trockenhefe        | ¾      |
| Mehl "Frans krokant" (AVEVE) | 400 g  |
| Wasser                       | 240 ml |
| Teelöffel Salz               | 1½     |
| Esslöffel Olivenöl           | 1½     |

#### Programmierung

- 5 × (SD-257)/4 × (SD-256) Select drücken
- 1 × Start drücken

#### HINWEIS

Bei diesem Programm kann weder die Größe noch die Kruste beeinflusst werden.  
Mit diesem Rezept erhält man ein sehr weiches und aufgegangenes Brot, das sich nicht lange frisch hält.

## [Sandwich]

### SANDWICH-BASIS

Wählen Sie sandwich

Option BAKE (Backen)

|                        |        |
|------------------------|--------|
| Teelöffel Trockenhefe  | ¾      |
| Teelöffel Zucker       | 1      |
| Mehl "Surfina" (AVEVE) | 400 g  |
| Wasser                 | 250 ml |
| Esslöffel Butter       | 1      |
| Teelöffel Salz         | 1      |

#### Programmierung

- 7 × (SD-257)/6 × (SD-256) Select drücken
- 1 × Start drücken

#### HINWEIS

Bei diesem Programm kann weder die Größe noch die Kruste oder die Bräunung beeinflusst werden.  
Mit diesem Rezept erhält man ein sehr weiches Brot (sehr feucht) mit goldener Kruste, ideal für Toast.



## [Normal]

### KUCHENTEIG (Teig für 2 Kuchen)

Wählen Sie basic (Normal)

Option DOUGH (Teig)

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Zucker                | 80 g   |
| Teelöffel Trockenhefe | 2      |
| Kuchenteig            | 500 g  |
| Milch                 | 100 ml |
| Ei                    | 3      |
| Butter                | 100 g  |
| Teelöffel Salz        | 1½     |

#### Programmierung

- 1 × Select drücken
- 3 × Option drücken
- 1 × Start drücken

## [Vollwert]

### VOLLKORNTTEIG

Wählen Sie whole wheat (Vollkorn)

Option DOUGH (Teig)

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| Teelöffel Trockenhefe        | 2      |
| Esslöffel Zucker             | 1      |
| Mehl "Frans krokant" (AVEVE) | 250 g  |
| Mehl "Boerebruin" (AVEVE)    | 250 g  |
| Wasser                       | 280 ml |
| Teelöffel Salz               | 1½     |

#### Programmierung

- 2 × Select drücken
- 3 × Option drücken
- 1 × Start drücken

#### Zubereitung

Den Teig in Kugeln von ca. 50 gr. aufteilen. Den Teig dann unter einem Leinentuch gehen lassen. 15-20 Minuten im auf 220 °C vorgeheizten Ofen backen.

## [Pizza]

### PIZZATEIG

Wählen Sie Pizza

Option DOUGH (Teig)

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| Teelöffel Trockenhefe        | 2      |
| Mehl "Frans krokant" (AVEVE) | 500 g  |
| Wasser                       | 290 ml |
| Teelöffel Salz               | 1      |
| Esslöffel Butter             | 1½     |

#### Programmierung

- 9 × (SD-257)/8 × (SD-256) Select drücken
- 1 × Start drücken

#### Zubereitung

Den Pizzateig in einer Pizzaform ausbreiten und mit einer Gabel löchern. Mit Tomatensauce bestreichen und nach belieben belegen. Ca. 20-25 Minuten im auf 220 °C vorgeheizten Ofen backen.

## [Backen]

Dieser Modus erscheint indem "Select" 10 mal (SD-257)/9 mal (SD-256) gedrückt wird. Es wird eine Backzeit von 30 Minuten angezeigt.

Drückt man weiter auf "Timer", kann die Backzeit erhöht werden (in Schritten von 1 Minute) bis zu 1 Stunde und 30 Minuten.

### KUCHEN

Wählen Sie Bake Only (Backen)

Option BAKE (Backen)

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| Ei                      | 3     |
| Esslöffel Milch         | 3     |
| Zerlassene Butter       | 200 g |
| Packung "ANCO CAKE MIX" | 1     |

#### Programmierung

- 10 × (SD-257)/9 × (SD-256) Select drücken
- Timer drücken bis eine Zeit von 1 Stunde und 10 Minuten auf dem Display erscheint
- 1 × Start drücken

#### Zubereitung

Nach dem Signalton die Backform aus den Brotbackautomaten entfernen und abkühlen lassen. Wenn die Backform abgekühlt ist, den Kuchen entfernen und auf einem Rost abkühlen lassen.

# Pflege & Reinigung

Vor der Reinigung ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.

## ■ Um den Brotbackautomaten vor Schäden zu bewahren...

- Verwenden Sie keine schmirgelnden Gegenstände! (Scheuermilch, Scheuerpads u.s.w.)
- Reinigen Sie kein Teil des Brotbackautomaten in der Spülmaschine!
- Verwenden Sie kein Benzin, Verdüner oder Alkohol!
- Nach dem Abspülen der Waschbaren Teile mit einem trockenen Tuch nachwischen. Die Teile des Brotbackautomaten immer sauber und trocken halten.

### Rosinen-Nuss Verteiler

(nur SD-257)

Entfernen und mit Wasser waschen



- Nach jeder Verwendung waschen, um alle Rückstände zu entfernen



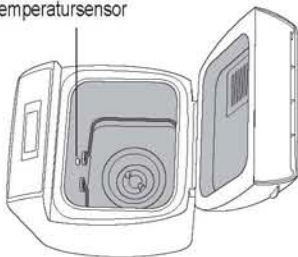
### Gehäuse, Deckel und Dampfzugsöffnung

Mit einem feuchten Tuch abwischen



- Vorsichtig wischen, um den Temperatursensor nicht zu beschädigen.

Temperatursensor



- Die Farbe des Geräteinneren kann sich während des Gebrauchs verändern.

### Verteilerdeckel

(nur SD-257)

Entfernen und mit Wasser waschen



- Den Verteilerdeckel auf einen Winkel von ca. 75 Grad anheben. Die Halterungen ausrichten und zum Entfernen auf sich zu ziehen bzw. zum Anbringen im gleichen Winkel wieder vorsichtig zurückschieben. (Erst warten bis die Maschine abgekühlt ist, weil sie sofort nach der Verwendung sehr heiß ist)
- Die Dichtung nicht beschädigen. (Eine Beschädigung führt zum Entweichen von Dampf, Kondensation oder Verformung)

### Backform & Kneithaken

Alle Teigreste entfernen und mit Wasser Waschen.

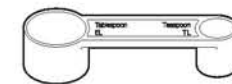


- Wenn der Kneithaken nicht entfernt werden kann, 5-10 Minuten in warmen Wasser einweichen. Die Backform nicht in Wasser tauchen.



### Messlöffel und Becher

Mit Wasser Waschen.



- Nicht Spülmaschinenfest





# Vermeidung von Beschädigungen der Antihafbeschichtung

Brotbehälter und Knethaken sind mit einer Antihafbeschichtung versehen, die der Vermeidung von Flecken und dem einfachen Entnehmen des Brotes dient.

Um eine Beschädigung dieser Beschichtung zu vermeiden, beachten Sie folgende Anweisungen.

- Verwenden Sie zum Entfernen des Brotes aus dem Behälter keine harten Gegenstände wie z.B. Messer oder Gabel. (Wenn das Entfernen des Brotes aus dem Brotbehälter Schwierigkeiten bereitet, lassen Sie den Brotbehälter 5 bis 10 Minuten abkühlen, jedoch nicht unbeaufsichtigt, falls die Gefahr besteht, dass andere Personen oder Gegenstände Verbrennungen erleiden können.)  
Danach den Behälter mit Topflappen anfassen und ein paar Mal schütteln.  
(Den Griff dabei nach unten halten, so dass er dem Brot nicht im Weg ist.)



- Vergewissern Sie sich, dass der Knethaken sich nicht im Brotlaib befindet, bevor Sie diesen anschneiden. Befindet er sich im Brotlaib, dann lassen Sie diesen vor dem Entfernen des Knethakens abkühlen. (Keine harten Gegenstände wie Messer oder Gabel verwenden.)  
Vorsicht vor Verbrennungen durch den möglicherweise noch heißen Knethaken.



- Reinigen Sie Brotbehälter und Knethaken mit einem weichen Schwamm.  
Verwenden Sie keine Scheuermittel, Reiniger usw.



- Harte, grobe oder große Zutaten, wie Mehl mit ganzen oder gemahlten Körnern, Zucker, oder die Zugabe von Nüssen und Kernen können die Antihafbeschichtung der Backform beschädigen. Sollen große Klumpen einer Zutat verwendet werden, brechen Sie diese in kleine Stücke auf. Bitte befolgen Sie die Mengenangabe in Rezepten.

## Fehlerbehebung

Vor der Verständigung des Kundendienstes, bitte diesen Abschnitt überprüfen.

| Problem   | Ursache → Abhilfe   |
|---|---|
| <p>Mein Brot geht nicht auf</p> <hr/> <p>Die Oberfläche des Brotes ist uneben</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Qualität des Gluten in Ihrem Mehl ist schlecht, oder Sie haben kein Proteinreiches Mehl verwendet. (Die Glutenqualität hängt von der Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Lagerung und Jahreszeit der Ernte ab)<br/>→ Versuchen Sie eine andere Sorte, Marke oder Charge.</li> <li>• Der Teig wurde zu hart, weil nicht genügend Flüssigkeit hinzugegeben wurde.<br/>→ Proteinreiches Mehl absorbiert mehr Wasser als anderes Mehl, also fügen Sie 10-20 ml Wasser zusätzlich hinzu.</li> <li>• Sie verwenden nicht die richtige Hefe.<br/>→ Verwenden Sie Hefe aus einer Tüte mit der Aufschrift 'Instant Hefe'. Diese Art erfordert keine Vorgärung.</li> <li>• Sie verwenden nicht genug Hefe oder Ihre Hefe ist alt.<br/>→ Verwenden Sie den mitgelieferten Messlöffel. Überprüfen Sie das Haltbarkeitsdatum der Hefe. (Im Kühlschrank aufbewahren)</li> <li>• Die Hefe hat die Flüssigkeit vor dem Kneten berührt.<br/>→ Überprüfen Sie, ob Sie die Zutaten in der richtigen Reihenfolge hinzugefügt haben, das Wasser und alle Flüssigkeiten zuletzt. (S. 36)</li> <li>• Sie haben zu viel Salz oder zu wenig Zucker verwendet.<br/>→ Überprüfen Sie das Rezept und messen Sie die korrekten Mengen mit dem mitgelieferten Messlöffel ab.<br/>→ Überprüfen Sie, ob Salz und Zucker nicht in anderen Zutaten enthalten ist.</li> </ul> |
| <p>Mein Brot hat viele Luftlöcher</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sie haben zu viel Hefe verwendet<br/>→ Überprüfen Sie das Rezept und messen Sie die korrekten Mengen mit dem mitgelieferten Messlöffel ab.</li> <li>• Sie haben zu viel Flüssigkeit verwendet.<br/>→ Einige Mehlsorten absorbieren mehr Wasser als andere, versuchen Sie es mit 10-20 ml weniger Wasser.</li> </ul>  |
| <p>Mein Brot ist zusammengefallen nachdem es aufgegangen ist</p>                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Qualität ihres Mehls ist nicht sehr gut.<br/>→ Versuchen Sie eine andere Mehlmarke.</li> <li>• Sie haben zu viel Flüssigkeit verwendet.<br/>→ Versuchen Sie es mit 10-20 ml weniger Wasser.</li> </ul>   |



# Fehlerbehebung

Vor der Verständigung des Kundendienstes, bitte diesen Abschnitt überprüfen.

| Problem   | Ursache → Abhilfe  |
|---|--|
| <p>Mein Brot ist zu sehr aufgegangen</p>                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sie haben zu viel Hefe/Wasser verwendet.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Überprüfen sie das Rezept und messen Sie die korrekten Mengen mit dem mitgelieferten Messlöffel (Hefe)/Messbecher (Wasser) ab.</li> <li>→ Überprüfen Sie, ob Wasser nicht in anderen Zutaten enthalten ist.</li> </ul> </li> <li>• Sie haben nicht genug Mehl verwendet.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Wiegen Sie das Mehl mit einer Waage.</li> </ul> </li> </ul>   |
| <p>Warum ist mein Brot so blass und pappig?</p>                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sie verwenden nicht genug Hefe oder Ihre Hefe ist alt.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Verwenden Sie den mitgelieferten Messlöffel. Überprüfen Sie das Haltbarkeitsdatum der Hefe. (Im Kühlschrank aufbewahren)</li> </ul> </li> <li>• Es gab einen Stromausfall oder die Maschine wurde während des Backens gestoppt.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Die Maschine schaltet sich aus, wenn sie mehr als 10 Minuten gestoppt ist. Sie müssen das Brot aus der Form entfernen und mit neuen Zutaten erneut beginnen.</li> </ul> </li> </ul>  |
| <p>Am Boden und an den Seiten meines Brotes ist ein Mehliüberschuss.</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sie haben zu viel Mehl verwendet, oder nicht genügend Flüssigkeit.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Überprüfen Sie das Rezept und messen Sie die Menge des Mehl mit der Waage und die der Flüssigkeit mit dem Messbecher.</li> </ul> </li> </ul>  |
| <p>Warum ist mein Brot nicht korrekt gemischt?</p>                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sie haben den Knethaken nicht in die Backform gesteckt.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Der Knethaken muss vor der Zugabe der Zutaten in die Backform gesteckt werden.</li> </ul> </li> <li>• Es gab einen Stromausfall oder die Maschine wurde während des Backens gestoppt.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Die Maschine schaltet sich aus, wenn sie mehr als 10 Minuten gestoppt ist. Sie könnten den Laib erneut bearbeiten, was aber zu keinem guten Ergebnis führen könnte, wenn der Knetvorgang bereits begonnen hat.</li> </ul> </li> </ul>   |
| <p>Mein Brot wurde nicht gebacken</p>                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Option 'DOUGH' wurde gewählt.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Die Option 'DOUGH' beinhaltet keinen Backprozess.</li> </ul> </li> <li>• Es gab einen Stromausfall oder die Maschine wurde während des Backens gestoppt.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Die Maschine schaltet sich aus, wenn sie mehr als 10 Minuten gestoppt ist. Wenn der Teig aufgegangen ist, können Sie ihn in Ihrem Ofen backen.</li> </ul> </li> <li>• Es ist nicht genug Wasser vorhanden und die Motorschutzsicherung wurde aktiviert. Dies passiert nur wenn das Gerät überlastet ist und der Motor extremer Belastung ausgesetzt ist.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Wenden Sie sich an den Verkäufer für eine Serviceberatung. Überprüfen Sie nächstes Mal das Rezept und messen Sie die korrekten Mengen mit dem mitgelieferten Messbecher ab.</li> </ul> </li> <li>• Sie haben vergessen den Knethaken einzusetzen.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Setzen Sie zuerst den Knethaken ein (S. 36).</li> </ul> </li> <li>• Der Montageschaft des Knethakens in der Backform sitzt fest und dreht sich nicht.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Wenn der Montageschaft des Knethakens fest sitzt und sich nicht dreht, wenn der Haken befestigt ist, muss die Einheit des Montageschaftes ersetzt werden (Wenden Sie sich an den Verkäufer oder ein Panasonic Servicecenter).</li> </ul> </li> </ul> |
| <p>Teig tritt aus dem Boden der Backform aus</p>                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eine kleine Menge Teig tritt durch die Lüftungslöcher aus (dies behindert die drehenden Teile jedoch nicht). Dies ist kein Fehler, aber überprüfen Sie von Zeit zu Zeit, dass sich der Befestigungsschaft korrekt dreht.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Wenn der Montageschaft des Knethakens fest sitzt und sich nicht dreht wenn der Haken befestigt ist, muss die Einheit des Montageschaftes ersetzt werden (Wenden Sie sich an den Verkäufer oder ein Panasonic Servicecenter).</li> </ul> </li> </ul> <div data-bbox="1029 1534 1380 1948" style="text-align: right;"> <p>Lüftungslöcher (4 Stück)</p> <p>(Boden der Backform)</p> <p>Befestigungsschaft des Knethakens</p> <p>Einheit Befestigungsschaft des Knethakens</p> <p>Teilnr. ADA29A115</p> </div>  |
| <p>Die Seiten meines Brotes sind eingefallen und der Boden ist feucht</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sie haben das Brot nach dem Backen zu lange in der Backform gelassen.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Entfernen Sie das Brot sofort nach dem Backen.</li> </ul> </li> <li>• Es gab einen Stromausfall oder die Maschine wurde während des Backens gestoppt.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Die Maschine schaltet sich aus, wenn sie mehr als 10 Minuten gestoppt ist. Sie können versuchen den Teig in Ihrem Ofen zu backen.</li> </ul> </li> </ul>  |

| Problem  | Ursache → Abhilfe   |
|--|---|
| Der Teighaken rattert  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Haken sitzt lediglich locker auf dem Schaft. (Dies ist kein Fehler)</li> </ul>   |
| <p>Während des Backens riecht es verbrannt</p> <hr/> <p>Rauch kommt aus der Entlüftung</p>               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zutaten könnten auf das Heizelement gelangt sein. <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Manchmal fallen kleine Mengen Mehl, Rosinen oder andere Zutaten während des Mischens aus der Backform. Wischen Sie das Heizelement leicht ab, nachdem der Brotbackautomat nach dem Backen abgekühlt ist.</li> <li>→ Nehmen Sie die Backform aus dem Brotbackautomat heraus, um Zutaten zuzugeben.</li> </ul> </li> </ul>  |
| Der Knethaken bleibt im Brot stecken, wenn ich es aus der Backform nehme                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Teig ist etwas steif. <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Lassen Sie das Brot vollständig abkühlen, bevor Sie den Haken vorsichtig entfernen. Einige Mehlsorten absorbieren mehr Wasser als andere, versuchen Sie es das nächste Mal mit 10-20 ml mehr Wasser.</li> </ul> </li> <li>• Unterhalb des Knethakens hat sich Kruste gebildet. <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Waschen Sie den Haken und seine Spindel nach jeder Verwendung ab.</li> </ul> </li> </ul>  |
| Die Kruste knittert und wird beim Abkühlen weich   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nach dem Backen verbleibt Wasserdampf im Brot, der die Kruste leicht aufweichen kann. <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Um die Dampfmenge zu reduzieren, versuchen Sie es mit 10-20 ml weniger Wasser oder mit der halben Menge Zucker.</li> </ul> </li> </ul>  |
| Wie bleibt meine Kruste knusprig?  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Um Ihr Brot knuspriger zu machen, können Sie die Betriebsart 'french' oder die Option 'DARK' der Krustenfarbe verwenden, oder Sie können es auch im Ofen bei 200°C/Gas Stufe 6 für weitere 5-10 Minuten backen.</li> </ul>   |
| Mein Brot ist klebrig und die Scheiben bröslig   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Es war beim Aufschneiden zu heiß. <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Lassen Sie Ihr Brot vor dem Schneiden abkühlen, damit der Dampf entweichen kann.</li> </ul> </li> </ul>   |
| TEMP erscheint auf dem Anzeigefeld   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Gerät ist heiß (über 40°C/105°F). Dies tritt bei wiederholtem Gebrauch auf. <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Lassen Sie Ihr Gerät auf unter 40°C/105°F abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden (TEMP verschwindet).</li> </ul> </li> </ul>   |
| STROMUNTERBRECHUNG erscheint auf dem Anzeigefeld   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Es gab eine Stromunterbrechung für ca. 10 Minuten (der Stecker wurde versehentlich gezogen, oder eine Sicherung hat sich gelöst) oder ein anderes Problem mit der Stromversorgung. <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Der Betrieb wird nicht beeinflusst, wenn das Problem der Stromversorgung nur kurzzeitig ist. Der Brotbackautomat arbeitet weiter, wenn die Stromversorgung innerhalb von 10 Minuten wieder hergestellt ist, aber die Qualität könnte beeinträchtigt werden.</li> </ul> </li> </ul>   |
| 0:00 erscheint auf dem Anzeigefeld   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Es gab für eine bestimmte Zeit einen Stromausfall (abhängig von den Umständen z.B. Netzausfall, Stecker gezogen, defekte Sicherung). <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Entfernen Sie den Teig und starten Sie mit neuen Zutaten erneut.</li> </ul> </li> </ul>  |
| Extra-Zutaten werden in der Brioche nicht richtig vermischt.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bei manchen Brotmischungsteigen lassen sich Extra-Zutaten nur schwer untermischen oder herausnehmen. <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Verringern Sie die Extra-Zutaten auf die Hälfte.</li> </ul> </li> </ul>  |
| Überschüssiges Öl haftet an der Unterseite der Brioche. Die Kruste ist ölig. Mein Brot hat große Löcher. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Haben Sie Butter innerhalb von 5 Minuten nach dem Piepton hinzugefügt? <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Butter nicht hinzugeben, wenn das Display die Restzeit bis zur Fertigstellung anzeigt. (S. 41) Der Buttergeschmack ist evtl. schwach, aber Backen ist möglich.</li> </ul> </li> </ul>  |
| Meine Brioche ist bei Verwendung von Brotmischung nicht gut gelungen.                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Versuchen Sie Folgendes. <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Der Teig wird evtl. besser gebacken, wenn bei Verwendung von 'brioche' die Hefe etwas verringert wird (bei getrennter Zugabe von Hefe).</li> <li>→ Folgen Sie dem Rezept auf der Brotmischung, aber die Brotmischung sollte zwischen 350-500 g betragen.</li> <li>→ Zuerst die abgemessene Hefe (bei getrennter Zugabe von Hefe) in die Backform geben, dann Trockenmischung, Butter und Flüssigkeit hinzugeben. Extra-Zutaten sind später hinzuzufügen. (S. 41)</li> <li>→ Die Fertigstellung hängt vom Rezept der jeweiligen Brotmischung ab.</li> </ul> </li> </ul> |



# Verschillen tussen de SD-257 en de SD-256

Deze aanwijzingen zijn van toepassing op twee verschillende broodbakkers

## SD-257



Roggebroodmodus beschikbaar.

## SD-256



## SD-257



Als u rozijnen, noten of granen gebruikt, worden deze automatisch toegevoegd. (P. 61)



## SD-256

Extra ingrediënten moeten handmatig worden toegevoegd wanneer het piepsignaal klinkt. (P. 61)



\* De foto's en afbeeldingen in deze handleiding zijn van het model SD-257.

# Lijst met broodsoorten

■ Beschikbare functies en vereiste tijd voor ieder programma

| Broodmodus   | Opties       |         |       |       |
|--|--------------|---------|-------|-------|
|  | Bakoptie     | Formaat | Korst | Timer |
| <b>basic</b><br>voor het maken van brood met harde witte broodbloem, enz.  | BAKE         | ●       | ●     | ●     |
|  | BAKE RAPID   | ●       | ●     | —     |
|  | BAKE RAISIN  | ●       | ●*1   | ●*3   |
|  | DOUGH        | —       | —     | —     |
|  | DOUGH RAISIN | —       | —     | —     |
| <b>whole wheat</b><br>voor het maken van brood met harde volkorenbloem, enz.                                       | BAKE         | ●       | —     | ●     |
|  | BAKE RAPID   | ●       | —     | —     |
|  | BAKE RAISIN  | ●       | —     | ●*3   |
|  | DOUGH        | —       | —     | —     |
| <b>rye</b><br>(alleen SD-257)<br>voor het maken van brood met roggebloem.  | BAKE         | —       | —     | ●     |
|  | DOUGH        | —       | —     | —     |
| <b>french</b><br>voor het maken van brood met harde witte broodbloem voor een knapperige korst en textuur.         | BAKE         | —       | —     | ●     |
|  | DOUGH        | —       | —     | —     |
| <b>italian</b><br>voor het maken van licht brood, lekker bij pasta etc.  | BAKE         | —       | —     | ●     |
| <b>brioche</b><br>Voor brood met een rijke smaak door boter en eieren  | BAKE         | —       | —     | —     |
| <b>sandwich</b><br>voor het maken van brood met een zachte korst en textuur, ideaal voor het maken van sandwiches. | BAKE         | —       | —     | ●     |
| <b>gluten free</b><br>voor het maken van brood met broodmix zonder kleefstoffen.                                   | BAKE         | —       | ●*2   | —     |
| <b>pizza</b><br>voor het maken van pizzadeeg.  | DOUGH        | —       | —     | ●     |
| <b>bake only</b><br>voor het maken van cake en teabread.   | BAKE         | —       | —     | —     |

\*1 Alleen 'LIGHT' of 'MEDIUM' beschikbaar. \*2 Alleen 'MEDIUM' of 'DARK' beschikbaar.



# en bakopties

• De benodigde tijd per proces varieert afhankelijk van de kamertemperatuur.

## Processen

| RUST                      | KNEDEN               | RIJZEN                 | BAKKEN                 | Totaal            |
|---------------------------|----------------------|------------------------|------------------------|-------------------|
| 25 min–60 min             | 15–30 min            | 1 u 50 min–2 u 20 min  | 50 min                 | 4 uur             |
| —                         | 15–20 min            | ca. 1 uur              | 35 min–40 min          | 1 u 55 min–2 u    |
| 25 min–60 min             | 15–30 min            | 1 u 50 min–2 u 20 min  | 50 min                 | 4 uur             |
| 25 min–50 min             | 15–30 min            | 1 u 10 min–1 u 30 min  | —                      | 2 u 20 min        |
| 25 min–50 min             | 15–30 min            | 1 u 10 min–1 u 30 min  | —                      | 2 u 20 min        |
| 1 uur–1 u 40 min          | 15–25 min            | 2 u 10 min–2 u 50 min  | 50 min                 | 5 uur             |
| 15 min–25 min             | 15–25 min            | 1 u 30 min–1 u 40 min  | 45 min                 | 3 uur             |
| 1 uur–1 u 40 min          | 15–25 min            | 2 u 10 min–2 u 50 min  | 50 min                 | 5 uur             |
| 55 min–1 u 25 min         | 15–25 min            | 1 u 30 min–2 uur       | —                      | 3 u 15 min        |
| 55 min–1 u 25 min         | 15–25 min            | 1 u 30 min–2 uur       | —                      | 3 u 15 min        |
| 45 min–60 min             | ca. 10 min           | 1 u 20 min–1 u 35 min  | 1 uur                  | 3 u 30 min        |
| 45 min–60 min             | ca. 10 min           | —                      | —                      | 2 uur             |
| 40 min–2 u 5 min          | 10–20 min            | 2 u 45 min–4 u 10 min  | 55 min                 | 6 uur             |
| 40 min–1 u 45 min         | 10–20 min            | 1 u 35 min–2 u 40 min  | —                      | 3 u 35 min        |
| 30 min–1 uur              | 10–15 min            | 2 u 25 min–3 uur       | 50 min                 | 4 u 30 min        |
| 30 min                    | 25–35 min            | 1 u 30 min             | 50 min                 | 3 u 30 min        |
| 1 uur–1 u 40 min          | 15–25 min            | 2 u 10 min–2 u 50 min  | 50 min                 | 5 uur             |
| —                         | 15 min               | 1 uur                  | 45 min                 | 2 uur             |
| (KNEDEN)<br>10 min–18 min | (RIJZEN)<br>7–15 min | (KNEDEN)<br>ca. 10 min | (RIJZEN)<br>ca. 10 min | 45 min            |
| —                         | —                    | —                      | 30 min–1 u 30 min      | 30 min–1 u 30 min |

\*3 De timer kan alleen worden gebruikt op de SD-257.

## Rozijnen-notenstrooier (alleen SD-257)

Ingrediënten die in de rozijnen-notenstrooier worden gedaan, vallen automatisch in het bakblik als de modus 'BAKE RAISIN' of 'RAISIN DOUGH' wordt geselecteerd.

Op pag. 61 ziet u welke ingrediënten in de rozijnen-notenstrooier gedaan kunnen worden.



Deksel van strooier

Deksel

Klepje van rozijnen-notenstrooier (alleen SD-257)

Kneedmes (roggebrood) (alleen SD-257)

Kneedmes (volkorenbrood)

Handvat

Bakblik

Bedieningspaneel



Stekker

## Accessoires

### Maatbeker

Voor het afpassen van vloeistoffen

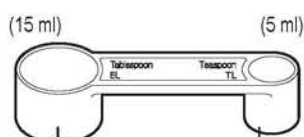


(max. 310 ml)

• 10 ml -maatstreepjes

### Maatlepeltje

Voor het afpassen van suiker, zout, gist etc.



Eetlepel

• 1/2 -maatstreepje

Theelepel

• 1/4, 1/2, 3/4 - maatstreepjes

## Gebruiksstatus

- **REST:** Wordt tijdens de eerste fase of bij gebruik van de timer weergegeven om aan te geven dat de temperatuur van het bakblik en de ingrediënten wordt afgesteld voor het kneden
- **POWER ALERT:** Wordt weergegeven als er een probleem is met de stroomtoevoer
- **TEMP:** Wordt weergegeven als het toestel heet is - laat het toestel eerst afkoelen voordat u het in gebruik neemt

## Geselecteerde opties

Resterende tijd totdat het product gereed is



• **Selecteren:**  
Kies brood- of deegsoort

- basic (basis)
- whole wheat (volkoren)
- rye (rogge) (alleen SD-257)
- french (Frans)
- italian (Italiaans)
- brioche (Brioche)
- sandwich
- gluten free (zonder kleefstoffen)
- pizza
- bake only (alleen bakken)

• **Optie:**

- Kies voor het maken van brood, alleen deeg, of brioches en kies of u de opties 'BAKE RAPID' of 'BAKE RAISIN'/'DOUGH RAISIN' wilt gebruiken.
- bijv. [basic (basis)]
- **BAKE** Brood bakken (kneden, rijzen, bakken)
  - **BAKE RAPID** Sneller bakken
  - **BAKE RAISIN** Brood bakken met extra ingrediënten
  - **DOUGH** Deeg maken (kneden, rijzen)
  - **DOUGH RAISIN** Deeg maken met extra ingrediënten

• **Formaat:**  
Kies broodformaat

- M
- L
- XL

• **Timer:**  
Stel de vertraging van de timer in (tijdstip waarop het brood klaar moet zijn) of stel de baktijd in voor de modus 'bake only'

• **Kleur:**  
Kies korstkleur

- LIGHT
- (MEDIUM)
- DARK

• **Start/Stop:**  
Voor het starten van het programma of voor het annuleren/stoppen van het programma (het programma wordt geannuleerd/gestopt als de toets langer dan 1 seconde ingedrukt blijft)

\* Dit is het display van de SD-257. Op deze afbeelding worden alle termen en symbolen weergegeven maar tijdens het gebruik van het toestel worden alleen de relevante termen en symbolen weergegeven.



# Ingrediënten voor het maken van brood

## Bloem

Hoofdbestanddeel van brood, geeft kleefstoffen af (zorgen ervoor dat het brood kan rijzen en geven stevigheid aan het brood)

- Gebruik harde bloem. Gebruik geen zachte bloem.
- Bloem moet worden afgewogen met een weegschaal.

Harde bloem wordt gemalen uit hard graan, en het heeft een hoog eiwitgehalte, wat nodig is voor de ontwikkeling van gluten. Het koolzuurgas dat bij de gisting vrijkomt wordt vastgehouden door de veerkrachtige structuur van de gluten, hetgeen zorgt voor het rijzen van het deeg.

## Witte bloem

Ontstaat door het vermalen van tarwekorrels waarbij de zemelen en kiemen worden uitgezeefd. De meest geschikte soort bloem voor het bakken van brood is bloem waarop staat aangegeven "voor het bakken van brood".

- Gebruik geen zachte bloem in plaats van broodbloem.

## Volkoren- bloem

Ontstaat door het vermalen van hele tarwekorrels waarbij de zemelen en kiemen niet worden uitgezeefd. Zorgt voor heel gezond brood. Het brood is lager en zwaarder dan brood dat is gemaakt met witte bloemen.

## Roggebloem

Ontstaat door het vermalen van roggekorrels. Bevat in vergelijking met witte bloem meer ijzer, magnesium en kalium, stoffen die een mens nodig heeft om gezond blijven. Deze soort bloem bevat echter niet genoeg kleefstoffen. Geeft een dicht, zwaar brood. Gebruik niet meer dan de aangegeven hoeveelheid (de motor kan anders overbelast raken).



## Zuivelproducten

Verhogen de smaak en de voedingswaarde.

- Door melk in plaats van water te gebruiken stijgt de voedingswaarde van het brood. Gebruik echter geen melk als u de timer instelt, de melk kan bederven.  
→ Verminder de hoeveelheid water evenredig met de hoeveelheid melk die u toevoegt.



## Droge gist

Zorgt ervoor dat het brood kan rijzen.

- Gebruik droge gist die niet hoeft voor te gisten (gebruik geen verse gist of droge gist die voor gebruik moet vergisten)
- Aanbevolen wordt gist te gebruiken waarop staat 'kant-en-klare gist'.
- Als u gist uit een zakje gebruikt, sluit het zakje dan onmiddellijk na gebruik en bewaar het in de koelkast. (Gebruik het voor de door de fabrikant aangegeven uiterste datum)

## Water

- Gebruik gewoon kraanwater.
- Gebruik warm water als u één van de instellingen 'RAPID', 'rye' of 'gluten free' in een koude ruimte gebruikt.
- Gebruik gekoeld water als u het proces voor 'rye', 'french' of 'brioche' wilt volgen in een warm vertrek.
- Pas vloeistoffen altijd af met behulp van de meegeleverde maatbeker.

## Zout

Verrijkt de bloem en versterkt de kleefstoffen zodat het brood beter rijst.

- Het brood kan kleiner worden of smaak verliezen als het zout niet goed wordt afgestapt.

## Vet

Maakt het brood smaakvoller en zachter.

- Aanbevolen wordt boter of margarine te gebruiken.

## Suiker

(kristalsuiker, bruine suiker, honing, stroop etc.)

Voeding voor de gist, maakt het brood zoeter en smaakvoller, verandert de kleur van de korst.

- Gebruik minder suiker als u rozijnen of andere fructosehoudende vruchten gebruikt.

## Als u een broodmix gebruikt...

### ■ Broodmixen met gist

- ① Doe de mix in het bakblik en voeg water toe. (Raadpleeg de aanwijzingen op het pak voor de juiste hoeveelheid water)
  - ② Selecteer de instelling 'basic' - 'BAKE RAPID', kies een formaat dat past bij de hoeveelheid mix en start het bakken.
    - 600 g – XL • 500 g – L
- Het is niet altijd duidelijk hoeveel gist een mix bevat, dus u moet misschien wat experimenteren om het beste resultaat te bereiken.

### ■ Broodmix met een apart zakje gist

- ① Doe eerst de gist in het bakblik, dan de broodmix en dan het water.
- ② Stel het toestel in afhankelijk van de soort bloem die de mix bevat en start het bakken.
  - Witte bloem, bruine bloem → basic
  - Volkoren, meergranenbloem → whole wheat
  - roggebloem → rye (alleen SD-257)

### ■ Brioche's bakken met een brioche-mix

- Stel in op 'brioche' of 'basic' - 'BAKE RAPID' - 'MEDIUM' formaat - 'LIGHT'. (P.73)

### ■ U kunt uw brood nog lekkerder maken door andere ingrediënten toe te voegen:

|             |   |
|-------------|---|
| Eieren      | Verhogen de voedingswaarde en geven het brood een mooiere kleur. (De hoeveelheid water moet evenredig worden verminderd)<br>Klop de eieren los voordat u ze toevoegt. |
| Zemelen     | Maken het brood vezelrijker. <ul style="list-style-type: none"><li>• Gebruik max. 75 ml (5 el).</li></ul>   |
| Tarwekiemen | Geven het brood een meer nootachtige smaak. <ul style="list-style-type: none"><li>• Gebruik max. 60 ml (4 el).</li></ul>  |
| Kruiden     | Maken het brood smaakvoller. <ul style="list-style-type: none"><li>• Gebruik slechts een kleine hoeveelheid (1-2 el).</li></ul>                                       |



# Brood bakken

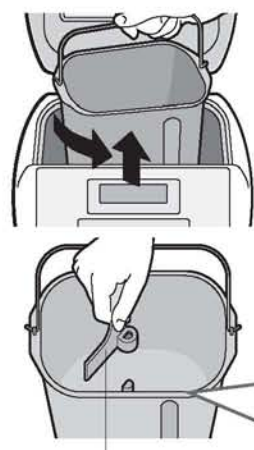


Ga naar pag. 65 voor broodrecepten

## Doe de ingrediënten in het bakblik



### 1 Neem het bakblik uit het toestel en plaats het kneedmes



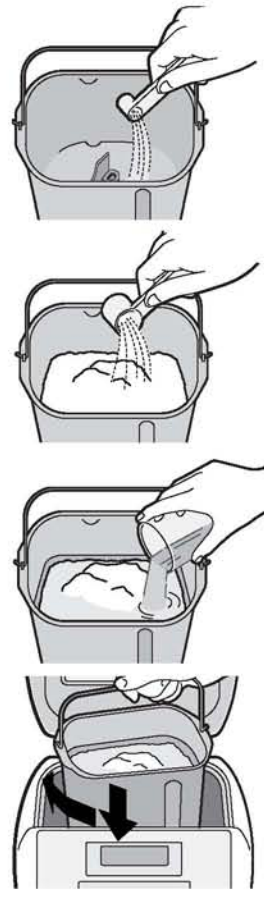
- ① Draai het bakblik een slag.
- ② Neem het bakblik uit het toestel.
- ③ Plaats het kneedmes stevig op de houder.

Controleer of het gedeelte rondom de houder en de binnenkant van het kneedmes schoon zijn. (P.70)

- Als u roggebrood gaat maken, moet u het speciale kneedmes gebruiken. (alleen SD-257)
- Het mes zit losjes op de houder maar moet wel de bodem van het bakblik raken.



### 2 Doe de afgepaste ingrediënten in het bakblik



- ① Doe de droge gist onderin (zodat het later niet in contact komt met de vloeistof).
- ② Bedek de gist met alle droge ingrediënten. (bloem, suiker, zout etc.)  
• Bloem moet worden afgewogen met een weegschaal.
- ③ Voeg het water en eventuele andere vloeistoffen toe.
- ④ Verwijder eventueel vocht en bloem die op de buitenkant van het bakblik is terechtgekomen.
- ⑤ Plaats het bakblik in de broodbakker door het een beetje van links naar rechts te kantelen. Klap het handvat naar beneden.
- ⑥ Sluit het deksel.  
• Open het deksel pas als het brood klaar is (anders gaat het ten koste van de kwaliteit van het brood).

### Brood bakken met extra ingrediënten (P. 61) (alleen SD-257)



- Eerst schoonmaken en droog maken
- ① Open het deksel van de strooier.
  - ② Doe de ingrediënten erin.
  - ③ Sluit het deksel.

### 3 Sluit de broodbakker aan op een stopcontact van 230 V





## Stel het programma in en druk op start



## Neem het brood uit het toestel



\* Dit is het display van de SD-257.

### 4 Kies een broodsoort



### 5 Kies een bakoptie



• Zie pag. 53 voor de mogelijkheden voor formaat en korst.

■ Om het formaat te wijzigen →



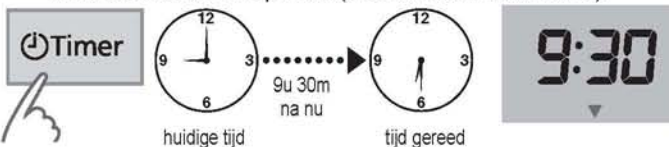
■ Om de korstkleur te wijzigen →



■ Om de timer in te stellen →

bijv. het is nu 9.00 uur en u wilt dat het brood de volgende ochtend om 6.30 uur klaar is.

→ Stel de timer dan in op '9:30' (9 uur en 30 minuten na nu).



• Als de toets één keer wordt ingedrukt, gaat de timer 10 minuten vooruit (als u de toets vasthoudt, gaat de timer sneller vooruit)

### 6 Druk op de 'START'-toets



• Geschatte tijd dat het geselecteerde programma is voltooid

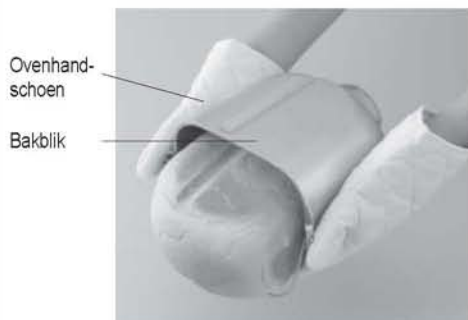
• De eerste keer dat u op 'Start' drukt, begint het proces 'basic/BAKE'.

### 7 Zet het toestel uit

wanneer het brood klaar is  
(er wordt 8 keer een piepsignaal afgegeven)



### 8 Neem het brood onmiddellijk uit het toestel,



en laat het afkoelen, bijvoorbeeld op een open rekje.

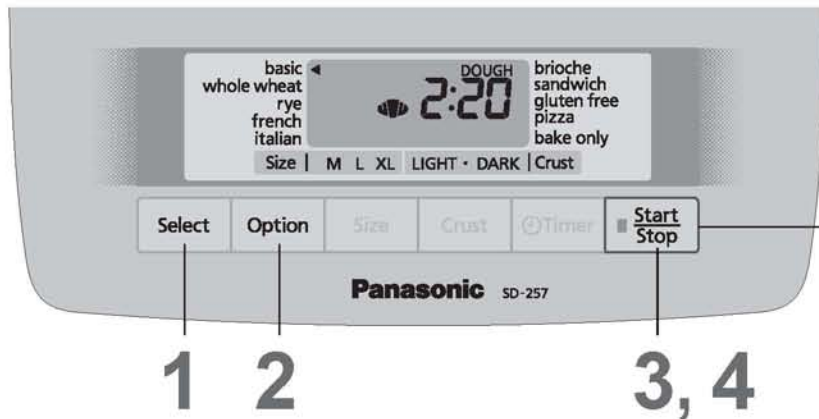
### 9 Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact (trek niet aan het snoer)

• Als u niet op "stop" drukt en dan het brood uit het toestel verwijdert om het te laten afkoelen, zal de broodbakker het brood blijven verwarmen, om dampvorming binnenin het brood te voorkomen.

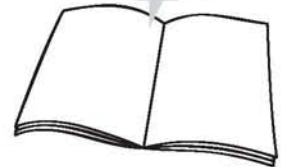
• Hierdoor zal echter de korst verder aanbruinen, dus is het aanbevolen om onmiddellijk na afloop van het bakken het toestel uit te schakelen en het brood er uit te nemen om het te laten afkoelen.

• Als u het brood in het bakblik laat afkoelen, zal er waterdamp in condenseren. Om een perfect gebakken brood te verkrijgen, laat u het afkoelen op een open rekje.

# Deeg maken



Ga naar pag. 66 voor deegrecepten



■ **Annuleren/ stoppen nadat het programma is gestart**  
(langer dan 1 seconde ingedrukt houden)

- Vorbereitung (P. 58)
- ① Plaats het kneedmes in het bakblik.
  - ② Doe de ingrediënten in het bakblik in de volgorde zoals aangegeven in het recept.
  - ③ Plaats het bakblik in het toestel en sluit het toestel aan op het stopcontact.

## 1 Kies de deegsoort



## 2 Selecteer 'DOUGH'



## 3 Start het toestel



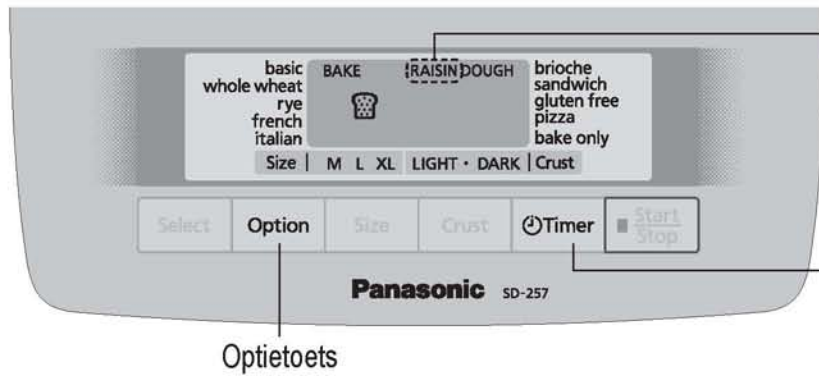
Geschatte tijd dat het geselecteerde programma is voltooid

## 4 Druk op 'Stop' en neem het deeg uit het toestel nadat er 8 keer een piepsignaal heeft geklonken


- Timer is niet beschikbaar voor Dough-opties. (uitgezonderd pizza)
- U kunt kiezen uit de deegsoorten 'basic', 'whole wheat', 'rye' (alleen SD-257), 'french' en 'pizza'.
- De mogelijke keuzes omvatten 'RAISIN DOUGH' (deeg met rozijnen) op 'basic' of 'whole wheat' (volkoren).
- Selecteer 'DOUGH RAISIN' als u extra ingrediënten aan het deeg wilt toevoegen. (Pag. 61) (In de strooier of in het bakblik doen.)
- Voor alle modi behalve de 'pizza'-modus wordt meteen na het starten van het toestel het proces 'rusten' gestart, gevolgd door 'kneeden' en 'rijzen'.
- Als u de instelling 'DOUGH RAISIN' gebruikt (SD-257) De ingrediënten in de rozijnen-notenstrooier worden automatisch toegevoegd tijdens het kneedproces. (SD-256) Open het deksel zodra na het starten het piepsignaal klinkt en voeg de extra ingrediënten toe in het bakblik.
- Kneed het deeg in vorm en laat het nog een keer rijzen volgens recept. Bak het brood vervolgens in de oven.




# Extra ingrediënten toevoegen...



Selecteer

'BAKE RAISIN'  voor het bakken van brood

Selecteer

'DOUGH RAISIN'  voor het maken van deeg

Druk op deze toets wanneer het lichtje is gaan branden nadat u op Start hebt gedrukt, om te zien hoe lang de resterende baktijd is, dus hoe lang u nog moet wachten. (alleen SD-256)

Optietoets

## Extra ingrediënten aan brood of deeg toevoegen

Door het selecteren van de optie 'RAISIN' kunt u uw favoriete ingrediënten aan het deeg toevoegen en allerlei soorten brood maken.

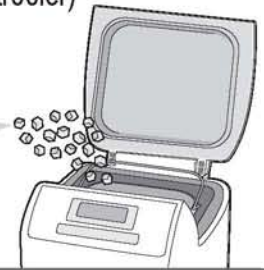
### ■ SD-257 (met rozijnen-notenstrooier)

Doe de extra ingrediënten eenvoudig in de strooier of in het bakblik voordat u het toestel start



### ■ SD-256 (zonder rozijnen-notenstrooier)

Na een druk op 'START' verschijnt de tijd totdat de ingrediënten moeten worden toegevoegd en dan klinkt het piepsignaal wanneer het tijd is. Daarna verschijnt de resterende tijd tot het product gereed is.



#### Droge ingrediënten, onoplosbare ingrediënten

→ Doe de extra ingrediënten in de rozijnen-notenstrooier en stel het toestel in op 'RAISIN'.



#### Gedroogde vruchten



- Snijd deze in blokjes van circa 5 mm.
- Ingrediënten die bedekt zijn met een suikerlaagje kunnen aan de strooier blijven kleven en niet in het bakblik vallen.

#### Noten



- Hak deze fijn.
- Noten verminderen het effect van kleefstoffen, gebruik daarom niet teveel.

#### Zaden

- Grote, harde zaden kunnen het bescherm laagje van de strooier en het bakblik beschadigen.

#### Kruiden

- Gebruik max. 1-2 el gedroogde kruiden. Als u verse kruiden gebruikt, volg dan de aanwijzingen in het recept.

#### Bacon, salami

- Olieachtige ingrediënten kunnen soms aan de strooier blijven kleven en niet in het bakblik vallen.

#### Vochtige/kleverige ingrediënten, oplosbare ingrediënten\*

→ Doe deze ingrediënten met de andere ingrediënten in het bakblik. (Het is niet nodig de 'RAISIN'-optie in te stellen)



#### Verse vruchten, ingemaakte vruchten



- Wijk niet af van de hoeveelheden die in het recept worden genoemd omdat het vocht in de ingrediënten invloed heeft op het brood.

#### Kaas, chocolade



\* Deze ingrediënten kunnen niet in de rozijnen-notenstrooier worden gedaan omdat ze eraan zouden blijven kleven en niet in het bakblik zouden vallen.

• Wijk niet af van de hoeveelheden die voor elk ingrediënt in het recept worden genoemd.



# Brioches bakken



|  |            |
|--|------------|
| theelepel met gedroogde gist                                     | 1¼         |
| harde bloem voor witbrood, type 550                              | 400 gr     |
| theelepel met zout   | 1½         |
| eetlepel met suiker  | 4          |
| eetlepel met magere melk (droge)                                 | 2          |
| boter (in blokjes van 2-3 cm gesneden en in de koelkast bewaard) | 120 gr     |
| water  | 140 ml     |
| eieren   | 2 (100 gr) |

- Vorbereitung (P. 58)
- ① Plaats het kneedmes in het bakblik.
  - ② Doe de ingrediënten in het bakblik in de volgorde zoals aangegeven in het recept.
  - ③ Plaats het bakblik in het toestel en sluit het toestel aan op het stopcontact.

## 1 Selecteer 'brioche'



## 2 Start het toestel



Geschatte tijd dat het geselecteerde programma is voltooid

- Het Start/Stop-lichtje gaat branden.

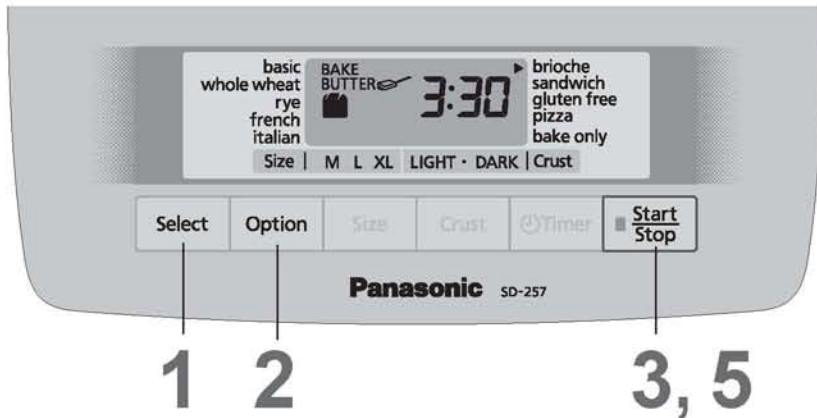


## 3 Druk op 'Stop' en neem het brood uit het toestel

nadat er 8 keer een piepsignaal heeft geklonken

- Het knipperende Start/Stop-lichtje dooft nu.

**[Bij het bereiden van brood met een rijke botersmaak of het toevoegen van extra ingrediënten...]**



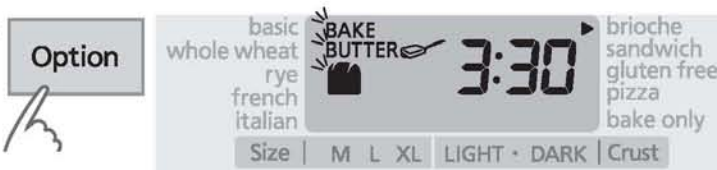
|   |            |
|---|------------|
| theelepel met gedroogde gist  | 1¼         |
| harde bloem voor witbrood, type 550   | 400 gr     |
| theelepel met zout  | 1½         |
| eetlepel met suiker   | 4          |
| eetlepel met magere melk (droge)  | 2          |
| boter (in blokjes van 2-3 cm gesneden en in de koelkast bewaard)                        | 50 gr      |
| water   | 140 ml     |
| eieren  | 2 (100 gr) |
| boter om later toe te voegen (in blokjes van 1-2 cm gesneden en in de koelkast bewaard) | 70 gr      |

- Vorbereitung (P. 58)
- ① Snijd de boter om later toe te voegen in blokjes van 1-2 cm en bewaar ze in de koelkast.
  - ② Plaats het kneedmes in het bakblik.
  - ③ Doe de ingrediënten in het bakblik in de volgorde zoals aangegeven in het recept.
  - ④ Plaats het bakblik in het toestel en sluit het toestel aan op het stopcontact.

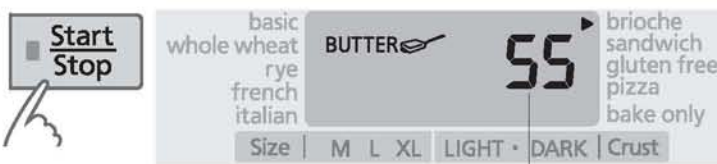
# 1 Selecteer 'brioche'



# 2 Kies 'BAKE' en 'BUTTER'



# 3 Start het toestel

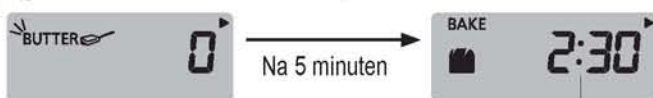


Resterende tijd voor het toevoegen van boter of andere ingrediënten

- Het Start/Stop-lichtje gaat branden.

# 4 Plaats de verkrumelde boter

(ga na 5 minuten door met kneden)



Geschatte tijd dat het geselecteerde programma is voltooid

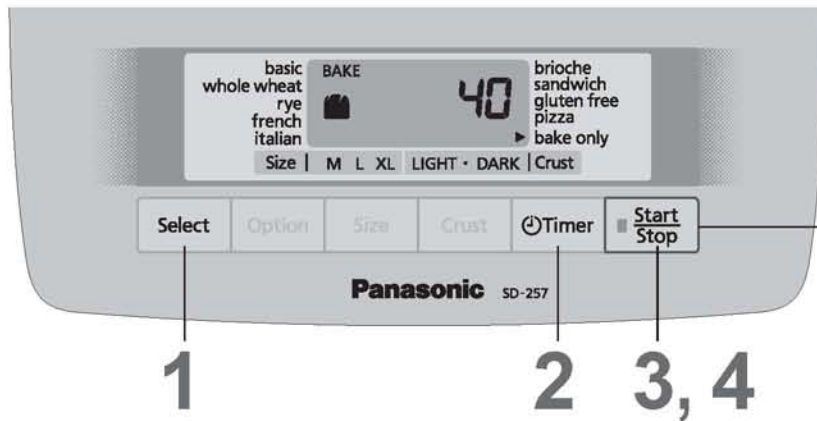
# 5 Druk op 'Stop' en neem het brood uit het toestel

nadat er 8 keer een piepsignaal heeft geklonken

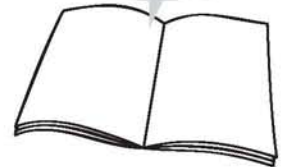
- Het knipperende Start/Stop-lichtje dooft nu.

- Wanneer u extra ingrediënten zoals rozijnen e.d. toevoegt, doet u dit dan tegelijk met de boter. (Gebruik niet meer dan 150 gram aan extra ingrediënten)
- Voeg geen boter toe nadat de resterende tijd al wordt aangegeven. (P.73)

# Cake bakken



Ga naar pag. 66 voor cakerecepten



■ Annuleren/stoppen nadat het programma is gestart (langer dan 1 seconde ingedrukt houden)

• Neem het kneedmes uit het toestel



• Bekleed het bakblik met vetvrij papier. (Cake of teabread verbrandt als het rechtstreeks in aanraking komt met het bakblik.)

Vorbereiding (P. 58)

- ① Zet de ingrediënten die in het recept staan klaar.
- ② Bekleed het bakblik met vetvrij papier en doe de gemengde ingrediënten erin.
- ③ Plaats het bakblik in het toestel en sluit de broodbakker aan op het stopcontact.

## 1 Selecteer 'bake only'



## 2 Stel de baktijd in



## 3 Start het toestel



Geschatte tijd dat het geselecteerde programma is voltooid

## 4 Druk op 'Stop' wanneer het toestel begint te piepen, controleer of het bakken is voltooid en neem het bakblik uit het toestel

■ Als het bakken niet is voltooid → de stappen 1-3 herhalen (De totale baktijd, inclusief eventuele extra tijd, mag niet langer dan 90 minuten zijn)

• U kunt de timer-functie niet gebruiken voor 'bake only'. (Deze toets stelt alleen de lengte van de baktijd in.)

Voorzichtig!  
Heet!

• Om te controleren of de cake of het teabread klaar is, kunt u er een satéprikker in steken – als de prikker er droog uitkomt, is het product klaar.



# Brood Recepten

## WIT BROOD

**select basic (basis)**

**Option BAKE (bakken) / BAKE RAPID (snel bakken)**

|  | M        | L        | XL         |
|--|----------|----------|------------|
| theelepel met gedroogde gist<br>(theelepel met voor de BAKE RAPID optie) | 1<br>(2) | 1<br>(2) | 1½<br>(2½) |
| harde bloem voor witbrood, type 550                                      | 400 g    | 500 g    | 600 g      |
| theelepel met zout   | 1½       | 1½       | 2          |
| eetlepel met suiker  | 1        | 1½       | 2          |
| boter  | 20 g     | 30 g     | 40 g       |
| water  | 280 ml   | 350 ml   | 420 ml     |

## VOLKORENBROOD

**select whole wheat (volkoren)**

**Option BAKE (bakken) / BAKE RAPID (snel bakken)**

|  | M         | L         | XL        |
|--|-----------|-----------|-----------|
| theelepel met gedroogde gist<br>(theelepel met voor de BAKE RAPID optie) | 1<br>(1½) | 1<br>(1½) | 1¼<br>(2) |
| harde bloem voor volkorenbrood   | 400 g     | 500 g     | 600 g     |
| theelepel met zout   | 1½        | 1½        | 2         |
| eetlepel met suiker  | 1         | 1½        | 2         |
| boter  | 20 g      | 30 g      | 40 g      |
| water  | 280 ml    | 350 ml    | 420 ml    |

## VOLKORENROZIJNENBROOD

**select whole wheat (volkoren)**

**Option BAKE RAISIN (bakken rozijnen)**

|   | M      | L      | XL     |
|---|--------|--------|--------|
| theelepel met gedroogde gist                          | 1      | 1      | 1¼     |
| harde bloem voor volkorenbrood                        | 400 g  | 500 g  | 600 g  |
| theelepel met zout                                    | 1½     | 1½     | 2      |
| eetlepel met suiker                                   | 1      | 1½     | 2      |
| boter   | 20 g   | 30 g   | 40 g   |
| water   | 280 ml | 350 ml | 420 ml |
| toevoeging (in rozijnen-notenstrooier doen): rozijnen | 80 g   | 100 g  | 120 g  |

## PISTOLET BROOD

**select french (frans)**

**Option BAKE (bakken)**

|                                     |        |
|-------------------------------------|--------|
| theelepel met gedroogde gist        | 1      |
| harde bloem voor witbrood, type 550 | 300 g  |
| theelepel met zout                  | 1      |
| boter                               | 20 g   |
| water                               | 220 ml |

## PANETTONE

**select brioche**

**Option BAKE BUTTER (bakken boter)**

|   |           |
|---|-----------|
| theelepel met gedroogde gist  | 1¼        |
| harde bloem voor witbrood, type 550   | 400 g     |
| theelepel met zout  | 1½        |
| Esslöffel Zucker  | 4         |
| boter (in blokjes van 2-3 cm gesneden en in de koelkast bewaard)                        | 50 g      |
| eieren  | 2 (100 g) |
| melk  | 160 ml    |
| boter om later toe te voegen (in blokjes van 1-2 cm gesneden en in de koelkast bewaard) | 70 g      |
| rozijnen (ingemaakte in ram)  | 120 g     |

## ROZIJNENBROOD

**select basic (basis)**

**Option BAKE RAISIN (bakken rozijnen)**

|   | M      | L      | XL     |
|---|--------|--------|--------|
| theelepel met gedroogde gist                          | 1      | 1      | 1½     |
| harde bloem voor witbrood, type 550                   | 400 g  | 500 g  | 600 g  |
| theelepel met zout                                    | 1½     | 1½     | 2      |
| eetlepel met suiker                                   | 1      | 1½     | 2      |
| boter   | 20 g   | 30 g   | 40 g   |
| water   | 280 ml | 350 ml | 420 ml |
| toevoeging (in rozijnen-notenstrooier doen): rozijnen | 80 g   | 100 g  | 120 g  |

## TALIAANS BROOD

**select italian (italiaans)**

**Option BAKE (bakken)**

|                                     |        |
|-------------------------------------|--------|
| theelepel met gedroogde gist        | 1      |
| harde bloem voor witbrood, type 550 | 400 g  |
| theelepel met zout                  | 1½     |
| eetlepel met olijfolie              | 1½     |
| water                               | 280 ml |

## SANDWICH BROOD

**select sandwich**

**Option BAKE (bakken)**

|                                     |        |
|-------------------------------------|--------|
| theelepel met gedroogde gist        | 1      |
| harde bloem voor witbrood, type 550 | 380 g  |
| eetlepel met suiker                 | 2      |
| boter                               | 30 g   |
| water                               | 250 ml |

## BROOD ZONDER KLEEFSTOFFEN

**select gluten free (zonder kleefstoffen)**

**Option BAKE (bakken)**

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| water                        | 430 g |
| eetlepel met olie            | 1     |
| kleefstoffenvrije broodmix   | 500 g |
| theelepel met gedroogde gist | 1     |

# Deeg Recepten

## BASIS DEEG

**select basic (basis)**  
**Option DOUGH (deeg)**

|                                     |        |
|-------------------------------------|--------|
| theelepel met gedroogde gist        | 1      |
| harde bloem voor witbrood, type 550 | 500 g  |
| theelepel met zout                  | 1½     |
| eetlepel met suiker                 | 1½     |
| boter                               | 30 g   |
| water                               | 310 ml |

## BASISROZIJNENDEEG

**select basic (basis)**  
**Option DOUGH (deeg)**

|   |        |
|---|--------|
| theelepel met gedroogde gist                          | 1      |
| harde bloem voor witbrood, type 550                   | 500 g  |
| theelepel met zout                                    | 1½     |
| eetlepel met suiker                                   | 1½     |
| boter   | 30 g   |
| water   | 310 ml |
| toevoeging (in rozijnen-notenstrooier doen): rozijnen | 100 g  |

## FRANS DEEG

**select french (frans)**  
**Option DOUGH (deeg)**

|                                     |        |
|-------------------------------------|--------|
| theelepel met gedroogde gist        | 1      |
| harde bloem voor witbrood, type 550 | 300 g  |
| theelepel met zout                  | 1      |
| boter                               | 20 g   |
| water                               | 180 ml |

## VOLKORENDEEG

**select whole wheat (volkoren)**  
**Option DOUGH (deeg)**

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| theelepel met gedroogde gist   | 1½     |
| harde bloem voor volkorenbrood | 500 g  |
| theelepel met zout             | 2      |
| eetlepel met suiker            | 1½     |
| boter                          | 30 g   |
| water                          | 340 ml |

## VOLKOREN-ROZIJNENDEEG

**select whole wheat (volkoren)**  
**Option DOUGH (deeg)**

|   |        |
|---|--------|
| theelepel met gedroogde gist                          | 1½     |
| harde bloem voor volkorenbrood                        | 500 g  |
| theelepel met zout                                    | 2      |
| eetlepel met suiker                                   | 1½     |
| boter   | 30 g   |
| water   | 340 ml |
| toevoeging (in rozijnen-notenstrooier doen): rozijnen | 100 g  |

## PIZZA DEEG

**select pizza**  
**Option DOUGH (deeg)**

|                                     |        |
|-------------------------------------|--------|
| theelepel met gedroogde gist        | 1      |
| harde bloem voor witbrood, type 550 | 450 g  |
| theelepel met zout                  | 2      |
| eetlepels plantaardige olie         | 4      |
| water                               | 240 ml |

# Cake Recepten

## KERSEN-MARSEPEINCAKE

**select bake only (alleen bakken)**  
**Option BAKE (bakken)**

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| lichtbruine basterdsuiker        | 50 g  |
| boter                            | 175 g |
| eieren                           | 3     |
| zelfrijzend bakmeel              | 225 g |
| geglaceerde kersen, gesnipperd   | 100 g |
| marsepein, geraspt               | 75 g  |
| melk                             | 60 ml |
| geschaafde amandelen, geroosterd | 15 g  |

# Gebruik van het “gluten free” (zonder kleefstoffen) programma

Brood zonder kleefstoffen maken is zeer verschillend van de normale manier waarop u brood bakt.

Het is zeer belangrijk dat u uw arts raadpleegt en de volgende richtlijnen opvolgt indien u dieetbrood zonder kleefstoffen voor uw gezondheid maakt.

- Dit programma is speciaal ontworpen voor bepaalde “gluten free” mix en derhalve kan bij gebruik van uw eigen mengsel of mix het resultaat niet optimaal zijn.
- Met “gluten free” (zonder kleefstoffen) gekozen, moeten de details van ieder recept exact worden opgevolgd. (Het brood zal anders niet goed zijn.)  
Er zijn twee soorten mix zonder kleefstoffen; een “laag kleefstoffen” mix die gebaseerd is op granenmeel en een “zonder kleefstoffen” mix, gebaseerd op meel zonder granen.  
U dient uw arts te raadplegen welke mix voor u de juiste is indien u een speciaal dieet volgt en dit programma gebruikt voor het bakken van brood om gezondheidsredenen.
- Het resultaat is afhankelijk van de mix die u gebruikt.  
Het is mogelijk dat er wat bloem aan de kant van het brood overblijft.
- Het brood moet op een koele droge plaats worden bewaard en binnen 2 dagen worden gebruikt.  
U kunt het brood in diepvrieszakjes of doosjes invriezen indien u het brood niet binnen twee dagen gaat gebruiken.

## Waarschuwing als u dit programma uit gezondheidsoverwegingen gebruikt:

**Als u het kleefstoffenvrije programma gebruikt, raadpleeg dan eerst uw arts of de Coeliakie Vereniging en gebruik alleen ingrediënten die geen schade kunnen toebrengen aan uw gezondheid.**

**Panasonic is niet verantwoordelijk voor eventuele schade als gevolg van het gebruik van ingrediënten waarvoor niet van tevoren toestemming is gevraagd aan een arts.**

U moet het mengen met bloem die wel kleefstoffen bevat voorkomen indien u het brood voor uw dieet zonder kleefstoffen moet maken. Let vooral op dat het bakblik, kneedmes en andere te gebruiken voorwerpen goed schoon zijn.

### Voor klanten die in België woonachtig zijn

Voor de kleefstoffenvrije recepten hieronder zijn commercieel klaargemaakte kleefstoffenvrije broodmixen van AVEVE gebruikt.

Deze zijn verkrijgbaar bij de drogist, bij natuurvoedingswinkels en soms bij grote supermarkten.

Voor meer informatie over AVEVE producten, kunt u het op 0800/0229210.

### BROOD ZONDER KLEEFSTOFFEN

select Gluten free (zonder kleefstoffen)

Option BAKE (bakken)

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| water                    | 320 ml |
| olie                     | 1 el   |
| meel zonder kleefstoffen | 500 gr |
| gist                     | 1 tl   |

### BROOD ZONDER KLEEFSTOFFEN MET EIERN

select Gluten free (zonder kleefstoffen)

Option BAKE (bakken)

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| water                    | 100 ml |
| melk                     | 180 ml |
| eieren                   | 2      |
| olie                     | 1 el   |
| meel zonder kleefstoffen | 500 gr |
| gist                     | 1 tl   |

#### OPMERKING

Voor dit programma is er geen mogelijkheid om het formaat te bepalen.



# AVEVE Recepten

\*Deze recepten zijn vooral bedoeld voor Belgische klanten. Neemt u voor meer informatie contact op met AVEVE via telefoonnummer 0800/0229210.

## [basis]

### WIT BROOD

select basic (basis)

Option BAKE (bakken) / BAKE RAPID (snel bakken)

|   | M         | L         | XL        |
|---|-----------|-----------|-----------|
| theelepel met gedroogde gist (theelepel met voor de BAKE RAPID optie) | ¾<br>(1½) | 1<br>(1¾) | 1¼<br>(2) |
| theelepel met suiker  | 1         | 2         | 2         |
| "Surfina" bloem (AVEVE)   | 400 gr    | 500 gr    | 600 gr    |
| water   | 250 ml    | 320 ml    | 380 ml    |
| eetlepel met boter  | 1         | 1         | 1½        |
| theelepel met zout  | 1         | 1½        | 2         |

#### Programmatie

- 1 × op select drukken
- (1 × op option drukken voor de BAKE RAPID optie - geeft minder luchtig brood)
- 1, 2, 3 × op size drukken
- 1, 2, 3 × op crust drukken
- 1 × op start drukken

#### OPMERKING

Men kan deze recepten ook gebruiken voor de optie BAKE RAPID. In dat geval zal het brood iets minder hoog uitvallen en minder luchtig zijn.

## [volkoren]

### VOLKORENBROOD

select whole wheat (volkoren)

Option BAKE (bakken) / BAKE RAPID (snel bakken)

|   | M         | L          | XL        |
|---|-----------|------------|-----------|
| theelepel met gedroogde gist (theelepel met voor de BAKE RAPID optie) | 1<br>(1½) | 1¼<br>(1¾) | 1½<br>(2) |
| voltarwe bloem fijn gemalen (AVEVE)                                   | 300 gr    | 400 gr     | 450 gr    |
| bloem "Frans krokant" (AVEVE)   | 100 gr    | 100 gr     | 150 gr    |
| theelepel met suiker  | 1         | 2          | 2         |
| eetlepel met boter  | 1         | 1          | 2         |
| theelepel met zout  | 1         | 1          | 2         |
| water   | 250 ml    | 320 ml     | 380 ml    |

#### Programmatie

- 2 × op select drukken
- 1, 2, 3 × op size drukken
- 1 × op start drukken

#### OPMERKINGEN

Men kan deze recepten ook gebruiken voor de optie BAKE RAPID. In dat geval zal het brood iets minder hoog uitvallen en minder luchtig zijn. Dit programma is meer geschikt voor de halfgrijze broden. Bij de bovenstaande recepten is steeds wat witte bloem toegevoegd. Indien u dit niet wenst mag de hoeveelheid witte bloem vervangen worden door grijze bloem, maar dan zal het brood kleiner en vaster van structuur zijn. Indien u meer witte bloem toevoegt, dient u iets minder water te gebruiken (grijze bloem neemt immers meer vocht op dan witte).

## [frans]

### PISTOLET BROOD

select french (frans)

Option BAKE (bakken)

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| theelepel met gedroogde gist  | 2      |
| bloem "Frans krokant" (AVEVE) | 400 gr |
| water                         | 260 ml |
| theelepel met zout            | 1      |
| eetlepel met boter            | 1      |

#### Programmatie

- 4 × (SD-257)/3 × (SD-256) op select drukken
- 1 × op start drukken

#### OPMERKING

Voor dit programma is er geen mogelijkheid om het formaat en de korst en korstkleur te bepalen. Dit recept geeft een zeer luchtig en hoog brood, dat echter niet lang te bewaren is.

## [italiaans]

### ITALIAANS BROOD

select italian (italiaans)

Option BAKE (bakken)

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| theelepel met gedroogde gist  | ¾      |
| bloem "Frans krokant" (AVEVE) | 400 gr |
| water                         | 240 ml |
| theelepel met zout            | 1½     |
| eetlepel met olijfolie        | 1½     |

#### Programmatie

- 5 × (SD-257)/4 × (SD-256) op select drukken
- 1 × op start drukken

#### OPMERKING

Voor dit programma is er geen mogelijkheid om het formaat en de korst te bepalen. Dit recept geeft een zeer luchtig en hoog brood, dat echter niet lang te bewaren is.

## [sandwich]

### BASIS SANDWICH

select sandwich

Option BAKE (bakken)

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| theelepel met gedroogde gist | ¾      |
| theelepel met suiker         | 1      |
| "Surfina" bloem (AVEVE)      | 400 gr |
| water                        | 250 ml |
| eetlepel met boter           | 1      |
| theelepel met zout           | 1      |

#### Programmatie

- 7 × (SD-257)/6 × (SD-256) op select drukken
- 1 × op start drukken

#### OPMERKING

Voor dit programma is er geen mogelijkheid om het formaat en de korst en korstkleur te bepalen. Dit recept geeft een mals brood (redelijk vochtig) met een bruine korst, ideaal om te roosteren.

## [basis]

### TAARTENDEEG (Deeg voor 2 taarten)

**select basic (basis)**

**Option DOUGH (deeg)**

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| suiker                       | 60 gr  |
| theelepel met gedroogde gist | 2      |
| patisserie bloem             | 500 gr |
| melk                         | 100 ml |
| eieren                       | 3      |
| boter                        | 100 gr |
| theelepel met zout           | 1½     |

*Programmatie*

- 1 × op select drukken
- 3 × op option drukken
- 1 × op start drukken

## [volkoren]

### VOLKORENDEEG

**select whole wheat (volkoren)**

**Option DOUGH (deeg)**

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| theelepel met gedroogde gist  | 2      |
| eetlepel met suiker           | 1      |
| bloem "Frans krokant" (AVEVE) | 250 gr |
| bloem "Boerebruin" (AVEVE)    | 250 gr |
| water                         | 280 ml |
| theelepel met zout            | 1½     |

*Programmatie*

- 2 × op select drukken
- 3 × op option drukken
- 1 × op start drukken

*Werkwijze*

Het deeg verdelen in bolletjes van ongeveer 50 gr. Vervolgens het deeg laten rijzen onder een linnen doek. Bakken gedurende 15 à 20 minuten in een op 220 graden voorverwarmde oven.

## [pizza]

### PIZZA DEEG

**select pizza**

**Option DOUGH (deeg)**

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| theelepel met gedroogde gist  | 2      |
| bloem "Frans krokant" (AVEVE) | 500 gr |
| water                         | 290 ml |
| theelepel met zout            | 1      |
| eetlepel met boter            | 1½     |

*Programmatie*

- 9 × (SD-257)/8 × (SD-256) op select drukken
- 1 × op start drukken

*Werkwijze*

Het pizza deeg uitrollen en in een pizza vorm leggen, inpikken met een vork. Instrijken met een tomatencouillis en beleggen naar keuze. Bakken gedurende 20 à 25 minuten in een op 220 graden voorverwarmde oven.

## [alleen bakken]

Deze modus bekomt men door 10 × (SD-257)/9 × (SD-256) op "sel ect" te drukken. Er verschijnt een baktijd van 30 minuten.

Door op de "Timer" blijven drukken, kan men de baktijd verhogen (met stappen van 1 minuut) tot 1 uur en 30 minuten.

### CAKE

**select bake only (alleen bakken)**

**Option BAKE (bakken)**

|                     |        |
|---------------------|--------|
| eieren              | 3      |
| eetlepels melk      | 3      |
| zachtgemaakte boter | 200 gr |
| pak "ANCO CAKE MIX" | 1      |

*Programmatie*

- 10 × (SD-257)/9 × (SD-256) op select drukken
- op timer drukken tot er 1:10 (1 uur en 10 minuten) op de display verschijnt
- 1 × op start drukken

*Werkwijze*

Na de piepton het bakblik uit de broodbakautomaat nemen en zo laten afkoelen. Eens het bakblik afgekoeld, de cake eruit laten glijden en laten afkoelen op een rooster.

# Onderhoud & Reiniging

Neem de stekker uit het stopcontact en laat het toestel afkoelen voordat u deze gaat schoonmaken.

## ■ Voorkom beschadiging van uw broodbakker...

- Gebruik geen schuurmiddelen! (schoonmaakmiddelen, schuursponsjes etc.)
- Was geen enkel onderdeel van uw broodbakker in de vaatwasser!
- Gebruik geen benzeen, verdunner of alcohol!
- Neem het toestel af met een doek nadat u de wasbare onderdelen hebt afgespoeld. Zorg ervoor dat de onderdelen van de broodbakker schoon en droog blijven.

### Rozijnen-notenstrooier (alleen SD-257)

Neem de strooier uit het toestel en spoel deze af met water



- Spoel de strooier na elk gebruik af om eventueel achtergebleven restjes te verwijderen.

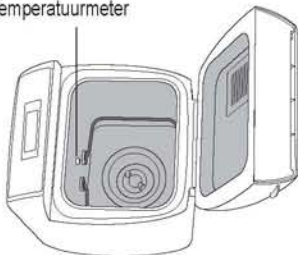
### Behuizing, deksel en stoomventiel

Neem deze af met een vochtige doek



- Doe dat voorzichtig om te voorkomen dat de temperatuurmeter beschadigd raakt.

Temperatuurmeter



- De binnenzijde van het toestel kan verkleuren naarmate u het toestel langer gebruikt.

### Deksel van strooier (alleen SD-257)

Neem de strooier uit het toestel en spoel deze af met water



- Til het deksel van de strooier op tot een hoek van ongeveer 75 graden. Zorg dat de scharnierpunten precies recht zitten en trek het deksel naar u toe om het te verwijderen of druk het in dezelfde stand voorzichtig vast om het aan te brengen. (Wacht eerst totdat het toestel is afgekoeld, deze is namelijk onmiddellijk na gebruik nog zeer heet)
- Pas op dat u het dichtingsmateriaal niet beschadigt. (Beschadiging kan leiden tot het ontsnappen van stoom, condensvorming of misvormd brood)

### Bakblik & kneedmes

Verwijder eventuele achtergebleven deegresten en was de onderdelen af met water.

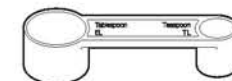


- Als het kneedmes vast zit, laat het dan 5-10 minuten in warm water weken. Dompel het bakblik niet in water onder.



### Maatleptje & maatbeker

Was deze af met water.



- Niet geschikt voor de vaatwasser





# Om schade aan de antiaanbaklaag te voorkomen

De broodpan en het kneedmes zijn voorzien van een antiaanbaklaag, om vlekken te voorkomen en het brood gemakkelijker uit de pan te kunnen nemen.

Om te voorkomen dat deze laag beschadigd raakt, verzoeken wij u vriendelijk de onderstaande aanwijzingen op te volgen.

- Gebruik geen harde voorwerpen zoals messen of vorken om het brood uit de broodpan te nemen. (Als het brood niet gemakkelijk uit de broodpan kan worden verwijderd, laat het dan 5-10 minuten afkoelen, waarbij u de pan niet onbeheerd mag laten staan om te voorkomen dat iemand zich aan de pan brandt.) Hierna kunt u het brood verwijderen door de pan met ovenwanten op te pakken en enkele keren goed te schudden. (Zorg ervoor dat het handvat omlaag staat, zodat dit geen obstakel voor het brood kan vormen.)



- Controleer of het kneedmes niet in het brood zit voordat het wordt gesneden. Wanneer het kneedmes in het brood zit, moet het brood eerst afkoelen waarna het mes kan worden verwijderd. (Gebruik geen harde voorwerpen zoals messen en vorken.) Zorg ervoor dat u zich niet brandt aangezien het kneedmes nog steeds erg heet kan zijn.



- Gebruik een zachte spons om de broodpan en het kneedmes schoon te maken. Het gebruik van schurende middelen als schuurmiddel of schuursponsjes moet ten strengste worden afgeraden.



- Harde, grove of grofkorrelige ingrediënten zoals bloem met hele graan- of suikerkorrels, of toegevoegde noten of zaden zouden de anti-aanbaklaag van het bakblik kunnen beschadigen. Breek ingrediënten die nogal groot zijn eerst in kleinere stukjes. Houd u aan de hoeveelheid die het recept voorschrijft.

## Problemen oplossen

Raadpleeg dit gedeelte alvorens de technische dienst te bellen.

| Probleem  | Oorzaak → Actie  |
|---|--|
| Mijn brood rijst niet                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• De kleefstoffen in uw bloem zijn niet van goede kwaliteit of u hebt geen harde bloem gebruikt. (De kwaliteit van kleefstoffen kan variëren afhankelijk van de temperatuur, vochtigheid, hoe de bloem wordt bewaard en de periode waarin het is geoogst)                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Probeer eens een andere soort, een ander merk of een andere partij bloem.</li> </ul> </li> <li>• Het deeg is te hard geworden omdat u niet genoeg vloeistof hebt gebruikt.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Hardere bloem met een hoger bestanddeel proteïne neemt meer water op dan andere bloem; probeer 10-20 ml water toe te voegen.</li> </ul> </li> <li>• U gebruikt niet de juiste soort gist.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Gebruik droge gist uit een zakje waarop 'kant-en-klare gist' staat. Deze soort gist hoeft niet voor te rijzen.</li> </ul> </li> <li>• U gebruikt niet genoeg gist of de gist die u gebruikt is oud.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Gebruik het meegeleverde maatlepeltje. Controleer de vervaldatum van de gist. (Bewaar deze in de koelkast)</li> </ul> </li> <li>• De gist is voor het kneden in contact gekomen met de vloeistof.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Controleer of u de ingrediënten volgens de aanwijzingen in de juiste volgorde in het bakblik hebt gedaan waarbij het water en de vloeistoffen op het laatst moeten zijn toegevoegd. (P. 58)</li> </ul> </li> <li>• U hebt teveel zout of te weinig suiker gebruikt.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Controleer het recept en pas de juiste hoeveelheden af met behulp van het meegeleverde maatlepeltje.</li> <li>→ Controleer of de andere ingrediënten niet al zout en suiker bevatten.</li> </ul> </li> </ul> |
| De bovenkant van mijn brood is niet egaal       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• U hebt teveel gist gebruikt.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Controleer het recept en pas de juiste hoeveelheden af met behulp van het meegeleverde maatlepeltje.</li> </ul> </li> <li>• U hebt teveel vloeistof gebruikt.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Sommige soorten bloem nemen meer water op dan andere; probeer eens 10-20 ml minder water te gebruiken.</li> </ul> </li> </ul>  |
| Mijn brood zit vol luchtgaten                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uw bloem is niet van goede kwaliteit.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Probeer eens een ander merk bloem.</li> </ul> </li> <li>• U hebt teveel vloeistof gebruikt.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Probeer eens 10-20 ml minder water te gebruiken.</li> </ul> </li> </ul>   |
| Mijn brood lijkt te zijn ingezakt na het rijzen | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uw bloem is niet van goede kwaliteit.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Probeer eens een ander merk bloem.</li> </ul> </li> <li>• U hebt teveel vloeistof gebruikt.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Probeer eens 10-20 ml minder water te gebruiken.</li> </ul> </li> </ul>   |

# Problemen oplossen

Raadpleeg dit gedeelte alvorens de technische dienst te bellen.

| Probleem  | Oorzaak → Actie   |
|---|---|
| Mijn brood is te veel gerezen   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• U hebt teveel gist/water gebruikt.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Controleer het recept en pas de juiste hoeveelheid af met behulp van het meegeleverde maatlepeltje (gist) of met behulp van de meegeleverde maatbeker (water).</li> <li>→ Controleer of andere ingrediënten niet ook al water bevatten.</li> </ul> </li> <li>• U hebt niet genoeg bloem gebruikt.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Weeg de bloem zorgvuldig af met behulp van een weegschaal.</li> </ul> </li> </ul>   |
| Waarom is mijn brood zo licht en plakkerig?                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• U gebruikt niet genoeg gist of de gist die u gebruikt is oud.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Gebruik het meegeleverde maatlepeltje. Controleer de vervaldatum van de gist. (Bewaar deze in de koelkast)</li> </ul> </li> <li>• Er is een stroomstoring geweest of het toestel is tijdens het maken van het brood uitgezet.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Het toestel gaat uit als deze gedurende meer dan tien minuten wordt stopgezet. U moet het brood uit het bakblik verwijderen en opnieuw beginnen met nieuwe ingrediënten.</li> </ul> </li> </ul>  |
| De onderkant en de zijkanten van mijn brood zijn met teveel bloem bedekt. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• U hebt teveel bloem gebruikt of u gebruikt niet genoeg vloeistof.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Controleer het recept en pas de juiste hoeveelheid af met behulp van een weegschaal voor de bloem of met behulp van de maatbeker voor de vloeistoffen.</li> </ul> </li> </ul>   |
| Waarom zijn de ingrediënten van mijn brood niet goed gemengd?             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• U hebt het kneedmes niet in het bakblik geplaatst.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Plaats het mes in het bakblik voordat u de ingrediënten erin doet.</li> </ul> </li> <li>• Er is een stroomstoring geweest of het toestel is tijdens het maken van het brood uitgezet.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Het toestel gaat uit als deze gedurende meer dan tien minuten wordt stopgezet. U kunt misschien met het brood doorgaan maar het resultaat kan tegenvallen als het kneden al was gestart.</li> </ul> </li> </ul>   |
| Mijn brood is niet gebakken   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• U hebt de 'DOUGH'-optie geselecteerd.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Met de 'DOUGH'-optie wordt niet gebakken.</li> </ul> </li> <li>• Er is een stroomstoring geweest of het toestel is tijdens het maken van het brood uitgezet.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Het toestel gaat uit als deze gedurende meer dan circa tien minuten wordt stopgezet. U kunt proberen het deeg in uw oven te bakken als het al is gerezen.</li> </ul> </li> <li>• Er is niet genoeg water en de beveiligingsinrichting voor de motor is in werking getreden. Dit gebeurt alleen wanneer het toestel overbelast is en de motor te veel onder druk komt te staan.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Ga naar de zaak waar u het toestel hebt gekocht om naar het toestel te laten kijken. Controleer in het vervolg het recept en pas de juiste hoeveelheid af met behulp van de meegeleverde maatbeker.</li> </ul> </li> <li>• U hebt vergeten het kneedmes in het toestel te plaatsen.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Plaats het mes eerst (P. 58).</li> </ul> </li> <li>• De kneedmeshouder in het bakblik zit vast en draait niet rond.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Als de houder niet draait wanneer het mes erop wordt bevestigd, moet de houder vervangen worden (raadpleeg de zaak waar u de broodbakker hebt gekocht of een servicedienst van Panasonic).</li> </ul> </li> </ul> |
| Er lekt deeg uit de bodem van het bakblik                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Een kleine hoeveelheid deeg komt via de ventilatiegaatjes naar buiten (zodat het deeg de draaiende delen niet blokkeert). Dit is geen storing maar controleer wel af en toe of de kneedmeshouder goed draait.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Als de kneedmeshouder niet draait zodra het mes erop wordt bevestigd, moet de houder vervangen worden (door de zaak waar u uw broodbakker hebt gekocht of door een servicedienst van Panasonic).</li> </ul> </li> </ul> <div data-bbox="1027 1563 1390 1962" style="text-align: right;"> <p>Artikelnr. ADA29A115</p> </div>   |
| Mijn brood is aan de zijkanten ingezakt en de onderkant is vochtig        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• U hebt het brood te lang in het bakblik gelaten nadat het bakken voltooid was.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Neem het brood na het bakken onmiddellijk uit het toestel.</li> </ul> </li> <li>• Er is een stroomstoring geweest of het toestel is tijdens het maken van het brood uitgezet.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Het toestel gaat uit als deze gedurende meer dan tien minuten wordt stopgezet. U kunt proberen het deeg in uw oven te bakken.</li> </ul> </li> </ul>  |



| Probleem   | Oorzaak → Actie  |
|--|--|
| Het kneedmes ratelt  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dit komt omdat het mes losjes op de houder rust. (Dit is geen storing)</li> </ul>   |
| Ik ruik een brandlucht tijdens het bakken van het brood  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Er zijn misschien ingrediënten op de hittebron terechtgekomen.</li> </ul>   |
| Er komt rook uit het stoomgat  | <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Tijdens het mengen kan er soms een kleine hoeveelheid bloem, rozijnen of andere ingrediënten uit het bakblik worden geworpen. Neem de hittebron eenvoudig na het bakken af zodra de broodbakker is afgekoeld.</li> <li>→ Neem het bakblik uit de broodbakmachine voordat u de ingrediënten er in doet.</li> </ul>   |
| Het kneedmes blijft in het brood zitten als ik het uit het bakblik neem  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Het deeg is een beetje stijf.</li> <li>→ Laat het brood helemaal afkoelen voordat u het mes voorzichtig uit het toestel neemt. Sommige soorten bloem nemen meer water op dan andere; probeer in het vervolg dus 10-20 ml extra water toe te voegen.</li> <li>• Er hebben zich korsten onder het mes opgehoopt.</li> <li>→ Was het mes en de houder na elk gebruik af.</li> </ul>  |
| De korst wordt rimpelig en wordt zachter als het brood afkoelt   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• De damp die na het bakken in het brood vrijkomt, kan naar de korst gaan waardoor die wat zachter wordt.</li> <li>→ Probeer eens 10-20 ml minder water of de helft minder suiker te gebruiken om de hoeveelheid damp te verminderen.</li> </ul>  |
| Hoe kan ik de korst van mijn brood knapperig houden?   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Om uw brood knapperiger te maken, kunt u de optie 'french' proberen of de optie 'DARK' voor de kleur van de korst. U kunt het brood ook 5-10 minuten extra bakken in de oven op 200 °C of gasstand 6.</li> </ul>  |
| Mijn brood is plakkerig en ik kan geen gelijkmatige plakken snijden  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Het brood was te warm toen u het sneed.</li> <li>→ Laat uw brood op een rekje afkoelen voordat u het gaat snijden zodat de damp kan ontsnappen.</li> </ul>  |
| Op het display wordt TEMP weergegeven  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Het toestel is heet (meer dan 40°C/105°F). Dit kan gebeuren als het toestel meerdere malen achter elkaar wordt gebruikt.</li> <li>→ Laat het toestel afkoelen tot minder dan 40°C/105°F voordat u het toestel opnieuw gaat gebruiken (TEMP verdwijnt).</li> </ul>   |
| Op het display wordt POWER ALERT weergegeven   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Er is gedurende ca. 10 minuten een stroomstoring geweest (de stekker is per ongeluk uit het stopcontact getrokken of de stroomonderbreker is in werking getreden) of er is een ander probleem met de stroomtoevoer.</li> <li>→ Het toestel blijft gewoon werken als het probleem met de stroomtoevoer tijdelijk is. De broodbakker werkt weer als de stroomtoevoer binnen 10 minuten wordt hersteld maar het eindresultaat kan tegenvallen.</li> </ul>  |
| Op het display wordt 0:00 weergegeven  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Er is gedurende enige tijd een stroomstoring geweest (varieert afhankelijk van de omstandigheden - bijv. storing van de stroomtoevoer, stekker verwijderd, mankerende stop of stroomonderbreker).</li> <li>→ Neem het deeg uit het toestel en begin opnieuw met nieuwe ingrediënten.</li> </ul>   |
| Extra ingrediënten worden niet goed gemengd in de brioches.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bepaald deeg op basis van broodmix kan minder geschikt zijn voor het mengen van extra ingrediënten, soms zodanig dat ze er uit gewerkt worden.</li> <li>→ Verminder de hoeveelheid extra ingrediënten tot de helft.</li> </ul>  |
| De onderkant van de brioches is te vettig, olieachtig. De korst is olieachtig. Er zijn grote gaten in het brood. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hebt u boter toegevoegd binnen 5 minuten na de pieptoon?</li> <li>→ Geen boter toevoegen wanneer de resterende tijd tot voltooiing al wordt aangegeven (zie pag. 63). De botersmaak kan minder zijn, maar het bakken zal best lukken.</li> </ul>  |
| Het bakken van brioches lukt niet wanneer ik broodmix gebruik.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Probeer de volgende oplossingen.</li> <li>→ Wellicht lukt het bakken beter als u voor brioches wat minder gist gebruikt (indien u de gist apart toevoegt).</li> <li>→ Volg het recept dat voor de broodmix voorgeschreven is, maar zorg dat de broodmix tussen de 350 – 500 gram blijft.</li> <li>→ Doe eerst de afgemeten hoeveelheid gist (indien u de gist apart toevoegt) in het bakblik, dan de droge mix, dan de boter en tenslotte de vloeistof. Extra ingrediënten kunt u beter iets later toevoegen (zie pag. 63).</li> <li>→ Het resultaat kan verschillen, afhankelijk van het recept vermeld op de broodmix.</li> </ul> |



# Différences entre SD-257 et SD-256

## La présente notice concerne deux machines à pain différentes

### ■ SD-257



Mode Pain de seigle additionnel

### ■ SD-256



### ■ SD-257



Si vous utilisez des raisins, des noix, des céréales ou des céréales, ils sont ajoutés automatiquement. (P. 83)

### ■ SD-256

Les ingrédients additionnels doivent être ajoutés manuellement quand le bip retentit. (P. 83)



• Les photographies et illustrations figurant dans la présente notice concernent le modèle SD-257.

# Liste des types de pains

## ■ Options disponibles et durées correspondantes

| Mode pain  | Options           |        |        |                |
|--|-------------------|--------|--------|----------------|
|  | Option de cuisson | Taille | Croûte | Départ différé |
| <b>basic</b><br>Pour fabriquer un pain à base de farine blanche ou bise (type 55, 60, 80 ou 110) etc.                      | BAKE              | ●      | ●      | ●              |
|  | BAKE RAPID        | ●      | ●      | —              |
|  | BAKE RAISIN       | ●      | ●*1    | ●*3            |
|  | DOUGH             | —      | —      | —              |
|  | DOUGH RAISIN      | —      | —      | —              |
| <b>whole wheat</b><br>Pour fabriquer un pain à base de farine complète ou intégrale (Type 110 ou 150) etc.                 | BAKE              | ●      | —      | ●              |
|  | BAKE RAPID        | ●      | —      | —              |
|  | BAKE RAISIN       | ●      | —      | ●*3            |
|  | DOUGH             | —      | —      | —              |
|  | DOUGH RAISIN      | —      | —      | —              |
| <b>rye</b><br>(SD-257 uniquement)<br>Pour fabriquer un pain à base de farine de seigle.                                    | BAKE              | —      | —      | ●              |
|  | DOUGH             | —      | —      | —              |
| <b>french</b><br>Pour fabriquer un pain blanc à la croûte et à la texture croustillantes.                                  | BAKE              | —      | —      | ●              |
|  | DOUGH             | —      | —      | —              |
| <b>italian</b><br>Pour fabriquer un pain léger, à mie très aérée.  | BAKE              | —      | —      | ●              |
| <b>brioche</b><br>Pour fabriquer un pain au goût riche avec des œufs et du beurre  | BAKE              | —      | —      | —              |
| <b>sandwich</b><br>Pour fabriquer un pain à la croûte moelleuse et la mie serrée, idéal pour la préparation de sandwiches. | BAKE              | —      | —      | ●              |
| <b>gluten free</b><br>Pour fabriquer un pain à base de préparation sans gluten.  | BAKE              | —      | ●*2    | —              |
| <b>pizza</b><br>Pour préparer une pâte à pizza.  | DOUGH             | —      | —      | ●              |
| <b>bake only</b><br>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             |
|-------------------------------|---------------------|-----------------------------|------------------------|-------------------|
| 25 min–60 min                 | 15–30 min           | 1 h 50 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    |
| 25 min–60 min                 | 15–30 min           | 1 h 50 min–2 h 20 min       | 50 min                 | 4 heures          |
| 25 min–50 min                 | 15–30 min           | 1 h 10 min–1 h 30 min       | —                      | 2 h 20 min        |
| 25 min–50 min                 | 15–30 min           | 1 h 10 min–1 h 30 min       | —                      | 2 h 20 min        |
| 1 heure–1 h 40 min            | 15–25 min           | 2 h 10 min–2 h 50 min       | 50 min                 | 5 heures          |
| 15 min–25 min                 | 15–25 min           | 1 h 30 min–1 h 40 min       | 45 min                 | 3 heures          |
| 1 heure–1 hr 40 min           | 15–25 min           | 2 h 10 min–2 h 50 min       | 50 min                 | 5 heures          |
| 55 min–1 hr 25 min            | 15–25 min           | 1 h 30 min–2 heures         | —                      | 3 h 15 min        |
| 55 min–1 hr 25 min            | 15–25 min           | 1 h 30 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–2 h 5 min              | 10–20 min           | 2 h 45 min–4 h 10 min       | 55 min                 | 6 heures          |
| 40 min–1 h 45 min             | 10–20 min           | 1 h 35 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        |
| 30 min                        | 25–35 min           | 1 h 30 min                  | 50 min                 | 3 h 30 min        |
| 1 heure–1 h 40 min            | 15–25 min           | 2 h 10 min–2 h 50 min       | 50 min                 | 5 heures          |
| —                             | 15 min              | 1 heure                     | 45 min                 | 2 heures          |
| (PÉTRISSAGE)<br>10 min–18 min | (LEVÉE)<br>7–15 min | (PÉTRISSAGE)<br>env. 10 min | (LEVÉE)<br>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-257.

# Description de la machine à pain et des accessoires

Unité principale

## Distributeur de fruits secs et de graines (SD-257 uniquement)

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

Voir P. 83 les ingrédients pouvant être utilisés.



Couvercle du distributeur

Couvercle

Volet du distributeur de fruits secs/ graines (SD-257 uniquement)

Bras pétrisseur (pain de seigle) (SD-257 uniquement)

Bras pétrisseur (pain blanc ou complet)

Poignée

Moule à pain

Panneau de commande



Prise

## Accessoires

### Gobelet doseur

Il permet de doser les liquides

(maxi 310 ml)



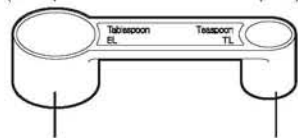
• Graduations de 10 ml

### Cuillère doseuse

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

(15 ml)

(5 ml)



Cuillère à soupe

• Marque ½

Cuillère à café

• Marques ¼, ½, ¾



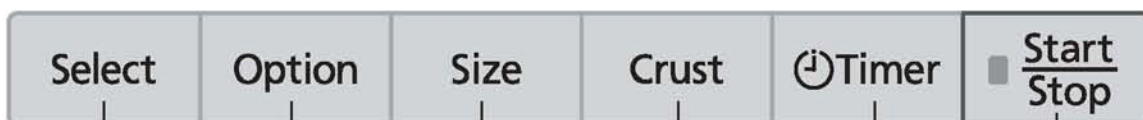
# Panneau de commande

## ■ 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-257 uniquement)
- french (pain croûté)
- italian (pain italien)
- brioche (brioche)
- sandwich
- gluten free (sans gluten)
- pizza
- bake only (cuisson seule)

### ● Option:

Choisir entre faire du pain, de la pâte ou de la brioche, et entre les options de cuisson 'BAKE RAPID', 'BAKE RAISIN'/'DOUGH RAISIN'

- ex. [basic (basique)]
- **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

### ● Départ différé:

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

- ### ● Couleur:
- Choisir la couleur de la croûte
- LIGHT: claire
  - (MEDIUM): moyenne
  - DARK: foncée

- ### ● 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-257. 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.
- La farine doit être pesée avec une balance.

La farine boulangère est moulue à partir de blé dur à forte teneur en protéines, qui sont nécessaires au développement du gluten. Le gaz carbonique produit pendant la fermentation est piégé dans le réseau élastique du gluten; c'est ce qui fait lever la pâte.

## Farine blanche

Obtenue 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

Obtenue 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).



## Levure sèche

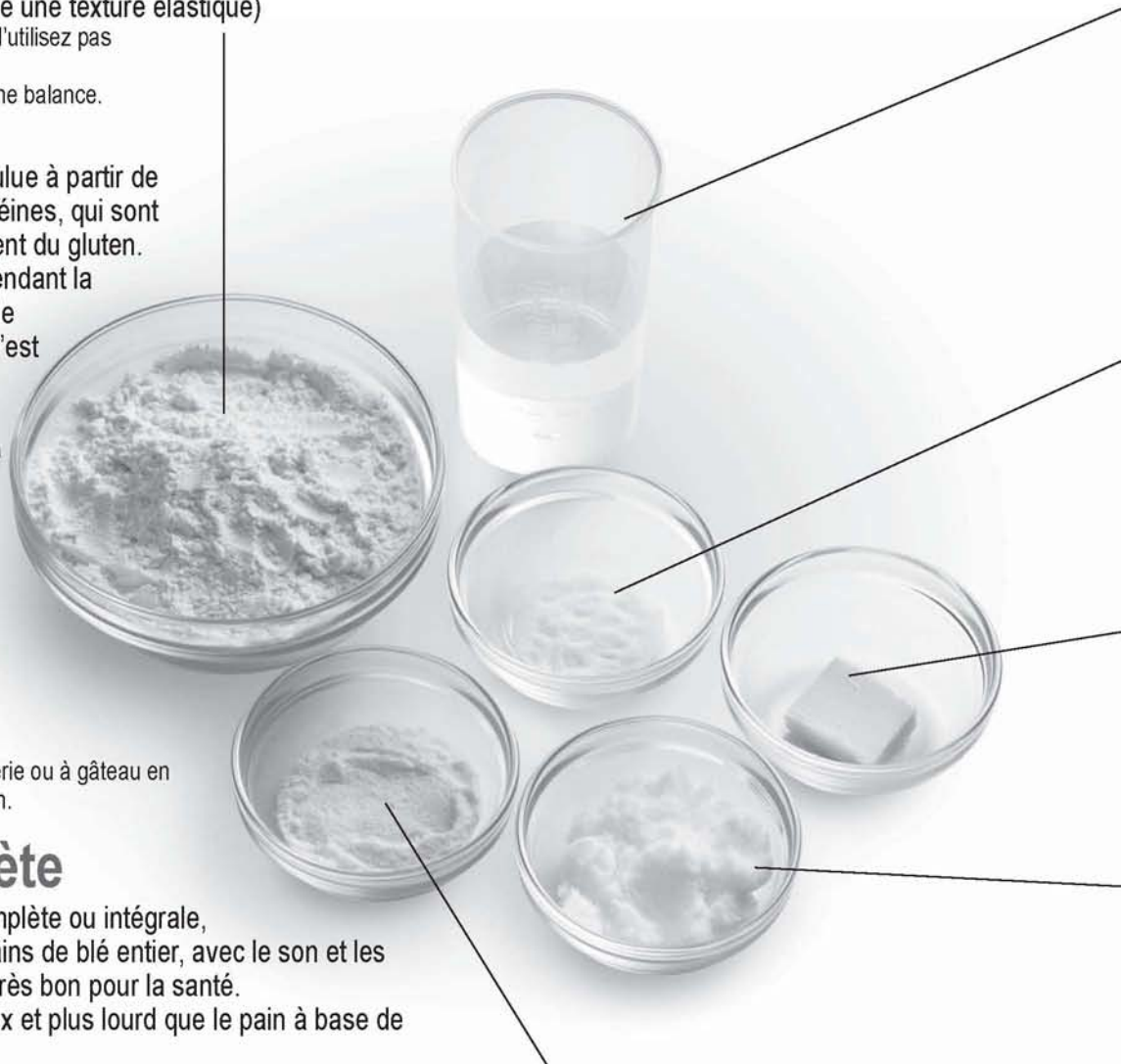
Elle permet de faire lever le pain.

- 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. (Respectez la date de péremption)  
Vous pouvez aussi utiliser du levain fermentescible en vente dans les magasins bio.

## 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.





## 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 réfrigérée si le programme 'rye', 'french' ou 'brioche' est utilisé 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

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 multigrains → whole wheat
  - Farine de seigle → rye (SD-257 uniquement)

### ■ Cuisson de la brioche à partir d'une préparation pour brioche

- Sélectionnez la fonction 'brioche' ou 'basic' – 'BAKE RAPID' – 'MEDIUM' – 'LIGHT' (P. 95).

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

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



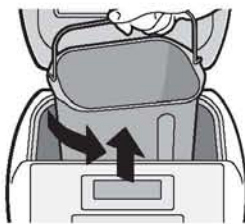
# Cuisson du pain



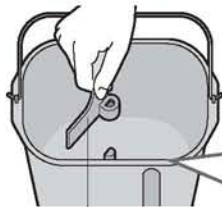
## Placez les ingrédients dans le moule à pain



### 1 Sortez le moule à pain et installer le bras pétrisseur



- ① Faites pivoter 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. (P.92)



- Pour la cuisson de pain de seigle, utilisez le bras pétrisseur spécial. (SD-257 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



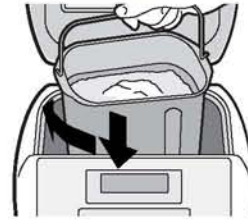
- ① Versez la levure au fond (de telle sorte qu'elle ne soit pas en contact avec le liquide par la suite).



- ② Recouvrez la levure avec tous les ingrédients secs. (farine, sucre, sel etc.)
  - La farine doit être pesée avec une balance.



- 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. 83) (SD-257 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

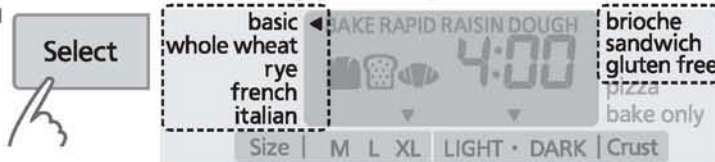
## Enlevez le pain



**Panasonic** SD-257

\* L'afficheur présenté est celui du SD-257.

### 4 Choisissez un type de pain



### 5 Choisissez une option de cuisson



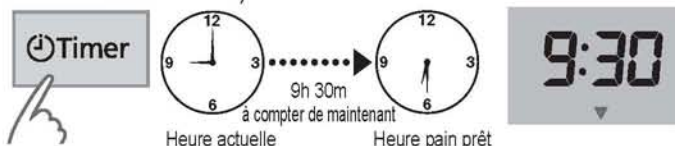
- Les différentes options pour la cuisson et la couleur de la croûte sont données en P. 75.

■ Modifier la taille → **Size** M L XL

■ Modifier la couleur de la croûte → **Crust** LIGHT · DARK

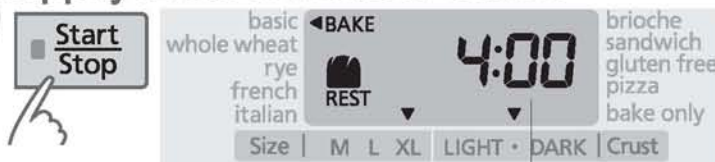
- Régler le départ différé (facultatif) →  
par ex. Il est 21:00, et vous voulez que le pain soit prêt à 6:30 le lendemain matin.

→ 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

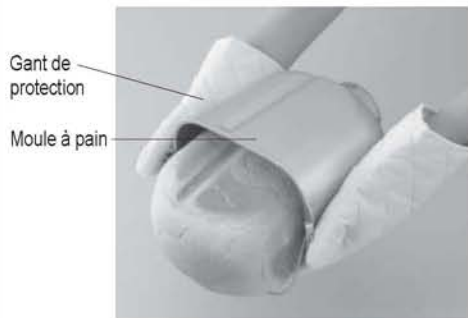
- Si 'Start' est actionné d'emblée, le programme 'basic/BAKE' démarre.

### 7 Eteignez l'appareil

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



### 8 Enlevez le pain immédiatement,



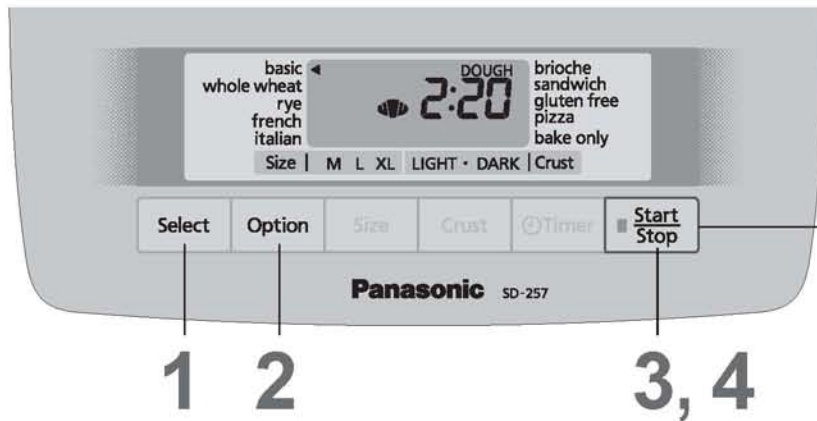
laissez refroidir, par exemple sur une grille

### 9 Débranchez l'appareil (en tirant sur la fiche) après utilisation

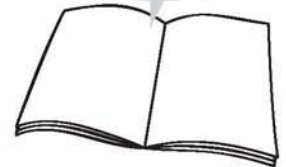
- Si vous n'appuyez pas sur "stop" et ne sortez pas le pain de l'appareil pour le refroidir, la machine à pain le gardera au chaud pour réduire la condensation de vapeur dans la miche.
- Cependant, la croûte deviendra de plus en plus foncée. Une fois que le pain est cuit, il convient donc de débrancher l'appareil et de sortir le pain immédiatement pour le refroidir.
- Si vous laissez le pain refroidir dans le moule, de la condensation se produira. C'est pourquoi il est conseillé de laisser la miche refroidir sur une grille pour assurer un pain d'une qualité optimale.



# Préparation de pâtes



Voir P. 88 pour les recettes de pâtes



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

Préparations (P. 80)

- ① Placez le bras pétrisseur dans le moule à pain.
- ② Placez les ingrédients dans le moule à pain dans leur ordre d'apparition dans la recette.
- 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



Durée prévue avant la fin du programme sélectionné

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

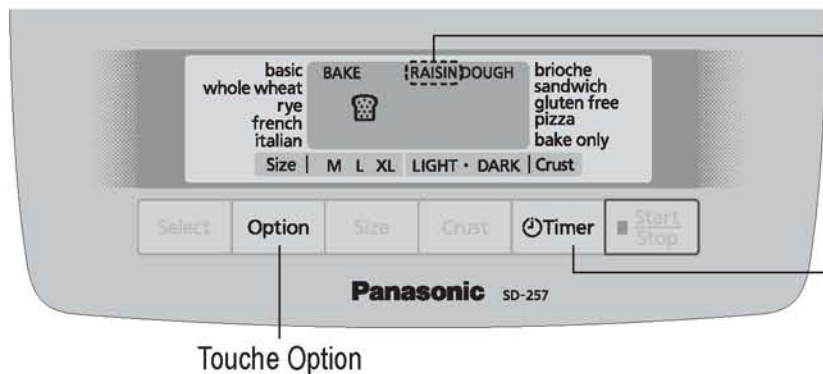
- Il n'est pas possible d'utiliser le départ différé pour la fabrication de pâte à pain. (sauf pizza)
- Vous pouvez choisir entre les types 'basic', 'whole wheat', 'rye' (SD-257 uniquement), 'french' et pâte à 'pizza'.

- Les options disponibles comprennent 'RAISIN DOUGH' pour du pain de type 'basic' ou 'whole wheat'.
- Sélectionnez 'DOUGH RAISIN' si vous voulez ajouter des ingrédients supplémentaires à votre pâte. (P. 83) (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-257: Les ingrédients mis dans le distributeur de fruits secs/graines sont automatiquement incorporés pendant le processus de pétrissage. SD-256: 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



Pour le pain, sélectionnez:

'BAKE RAISIN'

Pour la pâte, sélectionnez:

'DOUGH RAISIN'

Appuyez sur cette touche après avoir actionné 'start' et quand le voyant est allumé pour voir le temps restant jusqu'à la fin du programme. (SD-256 uniquement)

## 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.

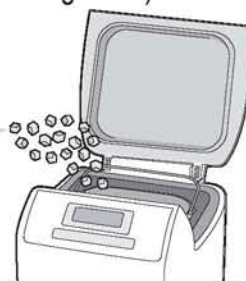
### ■ SD-257 (avec distributeur de fruits secs/graines)

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



### ■ SD-256 (sans distributeur de fruits secs/graines)

Après que la touche 'START' est actionnée, le temps restant jusqu'à l'ajout des ingrédients est affiché. Vous êtes prévenu par des bips quand il est temps d'ajouter les ingrédients. Ensuite le temps restant jusqu'à la fin du programme est affiché.



#### Ingrédients secs, ingrédients non solubles

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



#### Ingrédients aqueux ou collants, ingrédients solubles\*

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



#### 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.

#### 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.

#### 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.

#### Fromage, chocolat



#### Graines

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

\* 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.

#### Fines herbes

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

\* 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.

#### Lardons, salami en dés

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

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

# Cuisson de la brioche



|   |           |
|---|-----------|
| c. à c. de levure                                 | 1¼        |
| farine à pain blanche à base de blé dur, type 550 | 400 g     |
| c. à c. de sel                                    | 1½        |
| c. à s. de sucre                                  | 4         |
| c. à s. de lait écrémé (sèche)                    | 2         |
| beurre (coupé en cubes de 2-3 cm et réfrigéré)    | 120 g     |
| eau   | 140 ml    |
| œufs  | 2 (100 g) |

- Préparations (P. 80)
- ① Placez le bras pétrisseur dans le moule à pain.
  - ② Placez les ingrédients dans le moule à pain dans leur ordre d'apparition dans la recette.
  - ③ Placez le moule à pain dans l'appareil et branchez la machine.

## 1 Sélectionnez 'brioche'



## 2 Pressez Marche



Durée prévue avant la fin du programme sélectionné

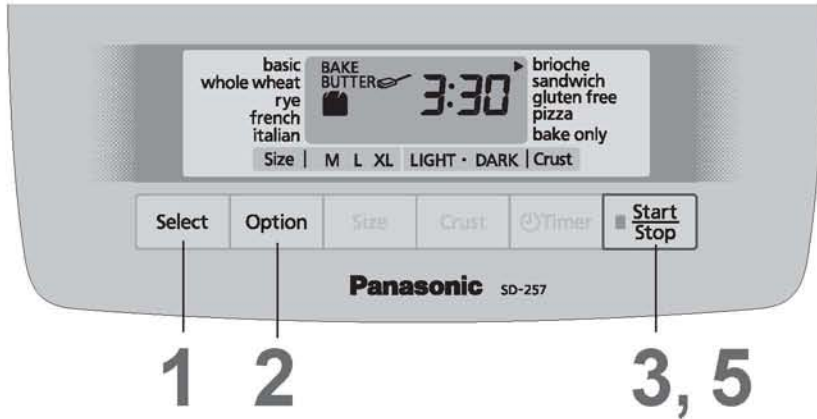
- Le voyant 'start/stop' s'allume.



## 3 Appuyez sur 'Stop' et retirez le pain quand la machine émet 8 bips sonores.

- Le voyant 'start/stop' clignotant s'éteint.

**[Cuisson de pains au riche goût de beurre ou ajout d'ingrédients supplémentaires...]**



|  |           |
|--|-----------|
| c. à c. de levure  | 1¼        |
| farine à pain blanche à base de blé dur, type 550                  | 400 g     |
| c. à c. de sel   | 1½        |
| c. à s. de sucre   | 4         |
| c. à s. de lait écrémé (sèche)                                     | 2         |
| beurre (coupé en cubes de 2-3 cm et réfrigéré)                     | 50 g      |
| eau  | 140 ml    |
| œufs   | 2 (100 g) |
| beurre à ajouter plus tard (coupé en cubes de 1-2 cm et réfrigéré) | 70 g      |

- Préparations (P. 80)
- ① Coupez le beurre à ajouter ultérieurement en cubes de 1-2 cm et gardez-le au réfrigérateur.
  - ② Placez le bras pétrisseur dans le moule à pain.
  - ③ Placez les ingrédients dans le moule à pain dans leur ordre d'apparition dans la recette.
  - ④ Placez le moule à pain dans l'appareil et branchez la machine.

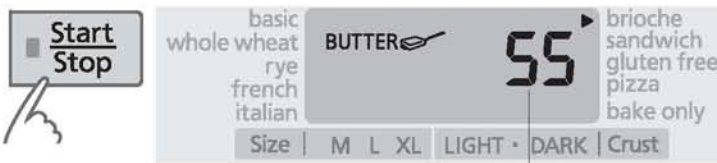
# 1 Sélectionnez 'brioche'



# 2 Choisissez 'BAKE' 'BUTTER'



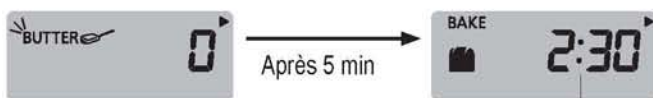
# 3 Pressez Marche



Temps restant jusqu'à l'ajout du beurre ou d'autres ingrédients.

- Le voyant 'start/stop' s'allume.

# 4 Incorporez les cubes de beurre à ajouter ultérieurement au plus tard 5 min. après le bip (après 5 min., continuez le pétrissage)



Durée prévue avant la fin du programme sélectionné

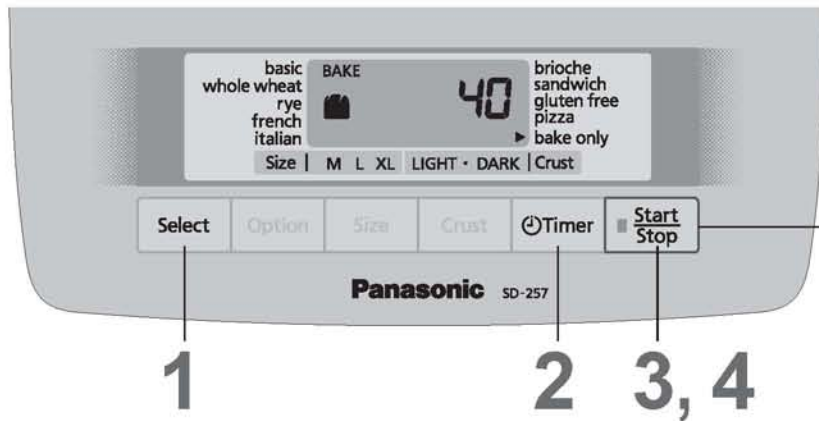
# 5 Appuyez sur 'Stop' et retirez le pain quand la machine émet 8 bips sonores.

- Le voyant 'start/stop' clignotant s'éteint.

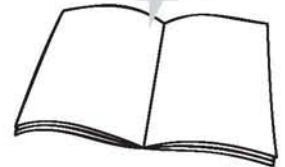
- Si vous ajoutez des ingrédients supplémentaires, comme des raisins secs, incorporez-les en même temps que le beurre. (Utilisez 150 g d'ingrédients maximum.)
- N'ajoutez pas de beurre quand l'affichage indique le temps restant. (P.95)



# Cuisson de gâteaux



Voir P. 88 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. 80)

- 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



Durée prévue avant la fin du programme sélectionné

## 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.

# 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<br>(c. à c. pour BAKE RAPID)   | 1<br>(2) | 1<br>(2) | 1½<br>(2½) |
| farine à pain blanche à base de blé dur,<br>type 550 (ou farine type 55, 65, 70, 80<br>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 COMPLET

Sélectionnez whole wheat  
Option BAKE (cuisson standard) / BAKE RAPID (cuisson rapide)

|  | M         | L         | XL        |
|--|-----------|-----------|-----------|
| c. à c. de levure<br>(c. à c. pour BAKE RAPID)                           | 1<br>(1½) | 1<br>(1½) | 1¼<br>(2) |
| farine à pain intégrale à base de blé dur<br>(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<br>(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<br>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,<br>type 550 (ou type 55) | 300 g  |
| c. à c. de sel  | 1      |
| beurre  | 20 g   |
| eau   | 220 ml |

## PANETTONE

Sélectionnez brioche  
Option BAKE BUTTER (cuisson beurre)

|  |           |
|--|-----------|
| c. à c. de levure  | 1¼        |
| farine à pain blanche à base de blé dur,<br>type 550 (ou farine type 55, 65, 70, 80<br>ou 110) | 400 g     |
| c. à c. de sel   | 1½        |
| c. à s. de sucre   | 4         |
| beurre (coupé en cubes de 2-3 cm et<br>réfrigéré)  | 50 g      |
| oeufs  | 2 (100 g) |
| lait   | 160 ml    |
| beurre à ajouter plus tard (coupé en<br>cubes de 1-2 cm et réfrigéré)                          | 70 g      |
| raisins secs (confits dans le bœuf)  | 120 g     |

## 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,<br>type 550 (ou farine type 55, 65, 70, 80<br>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<br>secs/graines: raisins secs                          | 80 g   | 100 g  | 120 g  |

## PAIN ITALIEN

Sélectionnez italian (italien)  
Option BAKE (cuisson standard)

|   |        |
|---|--------|
| c. à c. de levure   | 1      |
| farine à pain blanche à base de blé dur,<br>type 550 (ou type 55) | 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,<br>type 550 (ou type 55) | 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 (pain blanc)

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 (pain blanc)

Option DOUGH (pâte)

|  |        |
|--|--------|
| c. à c. de levure  | 1      |
| farine à pain blanche à base de blé dur, type 550 (ou type 55)     | 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  |

## PATE 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 type 55) | 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 |

# Recettes de gâteaux

## GÂTEAU AUX CERISES ET À LA PÂTE D'AMANDES

Sélectionnez bake only (cuisson seulement)

Option BAKE (cuisson standard)

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| sucres roux en poudre         | 50 g  |
| beurre                        | 175 g |
| oeufs                         | 3     |
| farine avec levure incorporée | 225 g |
| cerises confites, hachées     | 100 g |
| pâte d'amandes, émiettée      | 75 g  |
| lait                          | 60 ml |
| amandes grillées, effilées    | 15 g  |



# 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 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 ci-dessous 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.

## 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  |

## PAIN EXEMPT DE GLUTEN AVEC ŒUFS

select Gluten free (exempt de gluten)

Option BAKE (cuisson standard)

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

### REMARQUE

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

## [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<br>(cuillère à thé pour RAPID option) | ¾<br>(1½) | 1<br>(1¾) | 1¼<br>(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 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<br>(cuillère à thé pour BAKE RAPID option) | 1<br>(1½) | 1¼<br>(1¾) | 1½<br>(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 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-257)/3 × (SD-256) 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-257)/4 × (SD-256) 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

- 7 × (SD-257)/6 × (SD-256) 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.

## [pain blanc ou bis]

### PÂTE A TARTE (Pour 2 tartes)

**select basic (pains à base de farine de blé raffinée)**

**Option DOUGH (pâte)**

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| de sucre                       | 80 g   |
| cuillère à thé de levure sèche | 2      |
| de farine patissière           | 500 g  |
| de lait                        | 100 ml |
| œufs                           | 3      |
| de beurre                      | 100 g  |
| cuillère à thé de sel          | 1½     |

*Programmation*

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

## [pain complet ou intégral]

### PÂTE AU BLÉ ENTIER

**select basic (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.

## [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*

- 9 × (SD-257)/8 × (SD-256) appuyer sur select
- 1 × appuyer sur start

*Préparation*

Étendre 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.

## [mode cuisson uniquement]

Pour accéder à ce mode, appuyez 10 fois (SD-257)/9 fois (SD-256) 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*

- 10 × (SD-257)/9 × (SD-256) appuyer sur select
- appuyer sur timer jusqu'à apparition de 1:10 (1 heure et 10 minutes) sur l'affichage.
- 1 × appuyer sur start

*Préparation*

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.



# 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-257 uniquement)

Enlevez et lavez à l'eau



- Lavez après chaque utilisation pour enlever tous résidus.



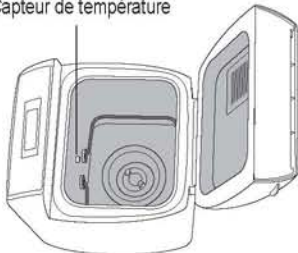
### Couvercle, extérieur et trous d'aération

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-257 uniquement)

Enlevez et lavez à l'eau



- Soulevez le couvercle selon un angle d'environ 75 degrés. Alignez les raccordements et tirez le couvercle vers vous pour l'ôter, ou enfoncez-le avec précautions selon le même angle pour le mettre en place. (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.

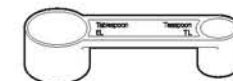


- Si vous n'arrivez pas à retirer le bras pétrisseur, faites le tremper avec de l'eau chaude pendant 5-10 minutes. Le moule à pain ne doit pas être immergé complètement dans l'eau.



### Cuillère doseuse & gobelet

Lavez à l'eau.



- Ne pas laver en lave-vaisselle

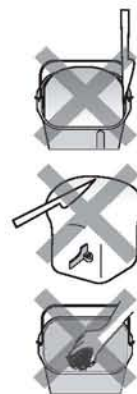


# Pour ne pas endommager le revêtement antiadhésif

Le moule à pain et le bras malaxeur sont recouverts d'un revêtement antiadhésif non salissant et qui permet d'enlever le pain plus facilement.

Pour éviter de l'abîmer, veuillez suivre les instructions ci-après :

- Ne pas utiliser d'ustensiles comme un couteau ou une fourchette lorsque vous sortez le pain du moule à pain. (Si le pain s'enlève difficilement du moule, laisser refroidir ce dernier pendant 5 à 10 minutes, en s'assurant qu'il ne reste pas sans surveillance, pour éviter toute brûlure.) Secouer alors le moule à plusieurs reprises, pour ce faire, utiliser une manique. (Tenir la poignée vers le bas pour qu'elle n'empêche pas de sortir le pain.)
- S'assurer que le bras malaxeur n'est pas pris dans la miche de pain, avant de couper celle-ci. S'il est pris dans la miche de pain, attendre que celle-ci refroidisse et l'enlever. (Ne pas utiliser des ustensiles coupants ou pointus comme un couteau ou une fourchette.) Faites attention de ne pas vous brûler car le bras malaxeur risque d'être encore chaud.
- Nettoyer le moule à pain et le bras malaxeur à l'aide d'une éponge souple. Ne pas utiliser de matières abrasives comme des détergents ou des tampons à récurer.



- Des ingrédients durs ou à gros grains comme les farines contenant des grains entiers ou moulus, le sucre ou l'ajout de fruits secs et de graines peuvent endommager le revêtement antiadhésif du moule à pain. Si vous utilisez un ingrédient en gros morceaux, prenez soin de le casser en petits morceaux. Prière de respecter les quantités indiquées dans les recettes.

## 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"> <li>• 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)                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Essayez un autre type, une autre marque ou un autre lot de farine.</li> </ul> </li> <li>• La pâte est devenue trop dure parce que vous n'avez pas utilisé assez de liquide.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ 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.</li> </ul> </li> <li>• Vous n'utilisez pas le type de levure requis.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ 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.</li> </ul> </li> <li>• Vous n'utilisez pas assez de levure, ou votre levure est périmée.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Utilisez la cuillère doseuse fournie. Contrôlez la date de péremption de la levure. (Conservez-la à température ambiante une fois le sachet entamé et utilisez -la dans les 48 heures)</li> </ul> </li> <li>• La levure est entrée en contact avec le liquide avant le pétrissage.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ 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. 80)</li> </ul> </li> <li>• Vous avez utilisé trop de sel, ou pas assez de sucre.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Vérifiez la recette et dosez correctement les quantités au moyen de la cuillère doseuse fournie.</li> <li>→ Assurez-vous que les autres ingrédients ne contiennent pas de sel et de sucre.</li> </ul> </li> </ul> |
| La surface du pain est irrégulière              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vous avez utilisé trop de levure.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Vérifiez la recette et dosez correctement les quantités au moyen de la cuillère doseuse fournie.</li> </ul> </li> <li>• Vous avez utilisé trop de liquide.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ 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.</li> </ul> </li> </ul>   |
| La mie est pleine de gros trous                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• La qualité de votre farine est en cause.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Utilisez une autre marque de farine.</li> </ul> </li> <li>• Vous avez utilisé trop de liquide.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Il convient donc de réduire la quantité d'eau de 10 à 20 ml.</li> </ul> </li> </ul>   |
| Le pain semble s'être affaissé après avoir levé | <ul style="list-style-type: none"> <li>• La qualité de votre farine est en cause.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Utilisez une autre marque de farine.</li> </ul> </li> <li>• Vous avez utilisé trop de liquide.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Il convient donc de réduire la quantité d'eau de 10 à 20 ml.</li> </ul> </li> </ul>   |



# Specification

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| Power supply                     | 230 V ~ 50 Hz  |
| Power consumed                   | 550 W  |
| Capacity                         | (Strong flour) max. 600 g min. 300 g<br>(Dry yeast) max. 7.5 g min. 2.25 g |
| 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-257 approx. 6.8 kg, SD-256 approx. 6.4 kg                               |
| Accessories                      | Measuring cup, measuring spoon   |

# Daten

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| Stromversorgung                       | 230 V ~ 50 Hz  |
| Leistungsaufnahme                     | 550 W  |
| Kapazität                             | (Mehl) max. 600 g min. 300 g<br>(Trockenhefe) max. 7.5 g min. 2.25 g |
| Kapazität des Rosinen-Nuss Verteilers | max. 150 g Rosinen   |
| Zeitvorwahl                           | Digitale Zeitschaltuhr (bis zu 13 Stunden)                           |
| Abmessungen (H×B×T)                   | ca. 37,0×28,0×33,0 cm  |
| Gewicht                               | SD-257 ca. 6,8 kg, SD-256 ca. 6,4 kg                                 |
| Zubehör                               | Messbecher, Messlöffel   |

# Specificatie

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| Stroomtoevoer                     | 230 V ~ 50 Hz  |
| Verbruikte stroom                 | 550 W  |
| Inhoud                            | (Harde bloem) max. 600 g min. 300 g<br>(Droge gist) max. 7.5 g min. 2.25 g |
| Inhoud van rozijnen-notenstrooier | max. 150 g rozijnen  |
| Timer                             | Digitale timer (max. 13 uur)   |
| Afmetingen (H×B×D)                | ca. 37,0×28,0×33,0 cm  |
| Gewicht                           | SD-257 ca. 6,8 kg, SD-256 ca. 6,4 kg                                       |
| Accessoires                       | Maatbeker, maatlepeltje  |

# Caractéristiques techniques

|  |  |
|--|--|
| Alimentation électrique                                | 230 V ~ 50 Hz  |
| Puissance absorbée                                     | 550 W  |
| Contenance   | (Farine à pain) maxi 600 g mini 300 g<br>(Levure sèche) maxi 7.5 g mini 2.25 g |
| Contenance du distributeur de raisins secs / noisettes | 150 g maxi de raisins secs   |
| Départ différé   | Programmeur digital (jusqu'à 13 heures)  |
| Dimensions (H×L×P)                                     | env. 37,0×28,0×33,0 cm   |
| Poids  | SD-257 env. 6,8 kg, SD-256 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

Panasonic Corporation

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

DZ50B160  
F0210S0  
Printed in China