

**Panasonic®**

# **Aparat automat pentru pregătirea pâinii**

**INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE  
ȘI REȚETE (uz gospodăresc)**

Model **SD-257/SD-256**



Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui produs Panasonic

- Vă rugăm să citiți cu atenție instrucțiunile înainte de a utiliza acest produs și păstrați acest manual pentru o utilizare viitoare.
- Aceste instrucțiuni de operare sunt destinate pentru două modele diferite. Explicațiile se axează în principal pe modelul SD-257.  
(Vezi pagina 8 pentru diferențele funcțiilor celor două.)
- Acest produs este destinat numai pentru uz gospodăresc

# Cuprins

## Înainte de utilizare

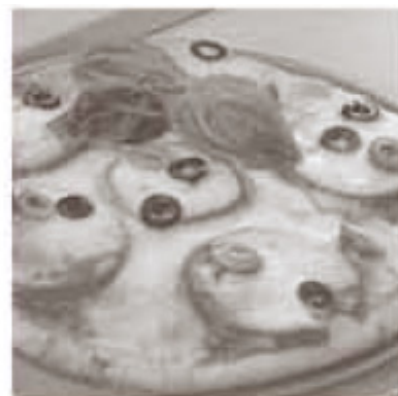
- Instrucțiuni de siguranță ..... 3
- Diferențele dintre SD-257 și SD-256 ..... 4
- Lista tipurilor de pâine și opțiuni de coacere ..... 4
- Accesorii / Identificarea părților ..... 6

## Mod de utilizare

- Ingrediente panificație ..... 8
- Coacere pâine „BAKE/COACERE” ..... 10
- Prepararea aluatului „DOUGH/ALUAT” ..... 12
- atunci când adăugați și alte ingrediente ..... 13
- Coacere briose ..... 14
- Coacere prăjituri ..... 16

## Rețete

- Rețete pâine ..... 17
- Rețete aluat ..... 18
- Rețete prăjituri ..... 18
- Utilizarea programului "fără gluten" ..... 19
- Rețete AVEVE ..... 20



## Curățare

- Întreținere & Curățare ..... 22

## Pentru a proteja stratul anti-aderent

- Pentru a proteja stratul anti-aderent ..... 23

## Remediarea problemelor

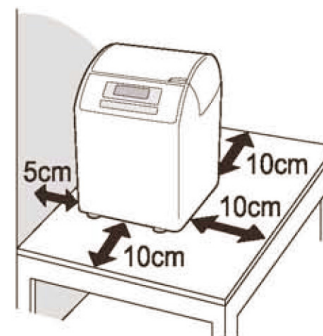
- Rezolvarea problemelor ..... 23

# Instrucțiuni de siguranță

## Măsuri de siguranță importante

### ■ Amplasare

- Nu folosiți aparatul în aer liber sau în imediata apropiere a surselor de căldură sau în camere unde umiditatea este mare.
- Poziționați aparatul de pâine pe un blat de lucru termo-rezistent ferm, uscat, curat, plan, la cel puțin 10 cm (4 țoli) de marginea blatului de lucru.
- Nu așezați pe suprafețe instabile sau pe elemente electrice cum ar fi frigiderul sau pe materiale, cum ar fi fețe de masă.
- În timpul coacerii, carcasa se încălzește. Aparatul de pâine ar trebui să fie așezat la cel puțin 5 cm (2 țoli) distanță de pereți și alte obiecte.



### ■ Atenție

1. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie să fie înlocuit de către producător, agentul de serviciu sau de o persoană calificată, pentru a evita orice pericol.
2. Nu încercați să reparați sau să demontați acest produs. (Consultați un reprezentant Panasonic pentru inspecție, etc.)
3. Nu scufundați aparatul, cablul de alimentare sau ștecărul în apă sau în orice fel de lichid.
4. Nu se lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea mesei sau să atingă o suprafață fierbinte.
5. Nu scoateți tava de pâine și nu deconectați aparatul de pâine în timpul funcționării. (În cazul în care programul este oprit la jumătate, funcționarea se va întrerupe cu excepția cazului în care aparatul de pâine este repornit sau alimentarea este restabilită în 10 minute.)
6. Nu atingeți, bloca sau acoperi găurile pentru ventilația aburului în timpul utilizării.
7. Suprafețele sunt pot fierbinți în timpul utilizării.
8. Pentru a evita arsurile, folosiți întotdeauna mănuși când scoateți tava de pâine și pâinea. De asemenea, fiți atenți atunci când scoateți lama de frământare.
9. Țineți pe priză atunci când conectați / scoateți din priză.
10. Păstrați întotdeauna interiorul unității și tava de pâine curate. (Pentru a vă asigura că programele funcționează cu succes)
11. Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, mentale sau senzoriale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care acestora li s-a acordat supraveghere sau instruire cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.  
Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul.
12. Acest produs este destinat pregătirii pâinii, aluatului și prăjiturilor așa cum este detaliat în următoarele instrucțiuni.



### Informații privind eliminarea deșeurilor pentru utilizatorii de echipamente electrice și electronice (gospodării private)

Acest simbol de pe produsele și / sau documentele de însoțire înseamnă că produsele electrice și electronice uzate nu ar trebui să fie amestecate cu deșeurile menajere generale. Pentru un tratament adecvat, recuperare și reciclare, vă rugăm să duceți aceste produse la punctele de colectare desemnate, unde vor fi acceptate gratuit. Alternativ, în unele țări aveți posibilitatea de returnare a produselor dumneavoastră la distribuitorul local prin achiziționarea unui produs nou echivalent.

Eliminând acest produs în mod corect veți ajuta la economisirea unor resurse valoroase și la prevenirea oricăror efecte negative asupra sănătății umane și a mediului care ar putea apărea din manipularea necorespunzătoare. Vă rugăm să luați legătura cu autoritatea locală pentru detalii suplimentare privind cel mai apropiat punct de colectare desemnat.

Se pot aplica sancțiuni pentru eliminarea incorectă a deșeurilor de acest tip, în conformitate cu legislația națională.

### Pentru societățile din Uniunea Europeană

Dacă doriți să vă debarasați de echipamente electrice și electronice, vă rugăm să vă contactați distribuitorul sau furnizorul pentru informații suplimentare.

### Informații privind eliminarea în țări din afara Uniunii Europene

Acest simbol este valabil numai în Uniunea Europeană.

Dacă doriți să renunțați la acest produs, vă rugăm să contactați autoritățile locale sau distribuitorul și să solicitați metoda corectă de eliminare

## Diferențe între SD-257 și SD-256

Aceste instrucțiuni sunt pentru două mașini de pâine diferite

### SD-257



Este disponibil modul pâine de secară

### SD-256



### SD-257



Dispozitiv de dozare stafide

Spațiu de stocare pentru lingura de măsurat

Dacă utilizați stafide, nuci sau cereale, acestea se adaugă în mod automat. (P. 13)

### SD-256

Ingredientele suplimentare ar trebui adăugate manual atunci când se aude avertizarea sonoră. (P. 13)



• Fotografii și ilustrațiile din acest manual sunt ale modelului SD-257

## Lista tipurilor de pâine

### Funcțiile disponibile și timpul necesar

| Mod pâine  | Opțiuni                          |            |        |      |
|--|----------------------------------|------------|--------|------|
|  | Opțiuni coacere                  | Dimensiune | Crustă | Timp |
| <b>Principal</b><br>Pregătire pâine cu făină albă din grâu dur, etc.                                 | BAKE (COACERE)                   | ●          | ●      | ●    |
|  | BAKE RAPID (COACERE RAPIDĂ)      | ●          | ●      | —    |
|  | BAKE RAISIN (COACERE CU STAFIDE) | ●          | ●*1    | ●*3  |
|  | DOUGH (ALUAT)                    | —          | —      | —    |
|  | DOUGH RAISIN (ALUAT CU STAFIDE)  | —          | —      | —    |
| <b>Grâu integral</b><br>Pregătire pâine cu făină din grâu integral, etc.                             | BAKE (COACERE)                   | ●          | —      | ●    |
|  | BAKE RAPID (COACERE RAPIDĂ)      | ●          | —      | —    |
|  | BAKE RAISIN (COACERE CU STAFIDE) | ●          | —      | ●*3  |
|  | DOUGH (ALUAT)                    | —          | —      | —    |
| <b>Secară</b><br>(doar SD-257)<br>Pregătire pâine cu făină de secară.                                | BAKE (COACERE)                   | —          | —      | ●    |
|  | DOUGH (ALUAT)                    | —          | —      | —    |
| <b>Pâine franțuzească</b><br>Face pâine cu făină din grâu dur pentru o textură și o crustă crocante. | BAKE (COACERE)                   | —          | —      | ●    |
|  | DOUGH (ALUAT)                    | —          | —      | —    |
| <b>Pâine italienească</b><br>Pregătire pâine ușoară pentru a fi consumată cu paste etc.              | BAKE (COACERE)                   | —          | —      | ●    |
|  | DOUGH (ALUAT)                    | —          | —      | —    |
| <b>brioșe</b><br>Pregătire pâine bogată, aromatizată cu ouă și unt                                   | BAKE (COACERE)                   | —          | —      | —    |
|  | DOUGH (ALUAT)                    | —          | —      | —    |
| <b>sandwich</b><br>Pregătire pâine cu o crustă moale și textura ideale pentru a face sandwich-uri.   | BAKE (COACERE)                   | —          | —      | ●    |
|  | DOUGH (ALUAT)                    | —          | —      | —    |
| <b>Fără gluten</b><br>Pregătire pâine folosind amestec de pâine fără gluten.                         | BAKE (COACERE)                   | —          | ●*2    | —    |
|  | DOUGH (ALUAT)                    | —          | —      | —    |
| <b>pizza</b><br>Face aluat de pizza.   | DOUGH (ALUAT)                    | —          | —      | ●    |
|  | BAKE (COACERE)                   | —          | —      | —    |
| <b>Doar coacere</b><br>pregătire fursecuri și prăjituri.   | BAKE (COACERE)                   | —          | —      | —    |
|  | DOUGH (ALUAT)                    | —          | —      | —    |

\*1 Disponibil doar „LIGHT/UȘOR” or „MEDIUM/MEDIU”.

\*2 Disponibil doar „MEDIUM/ MEDIU” or „DARK/ ÎNCHIS”.

## Și opțiuni de coacere

• timpul necesar pentru fiecare proces va diferi în funcție de temperatura camerei

| Procese                      |                        |                             |                            |                     |
|------------------------------|------------------------|-----------------------------|----------------------------|---------------------|
| LINIȘTIRE                    | FRĂMĂNTARE             | CREȘTERE                    | COACERE                    | Total               |
| 25 min-60 min                | 15-30 min              | 1 oră 50 min-2 ore 20 min   | 50 min                     | 4 ore               |
| —                            | 15-20 min              | aprox. 1 oră                | 35 min-40 min              | 1 oră 55 min-2 ore  |
| 25 min-60 min                | 15-30 min              | 1 oră 50 min-2 ore 20 min   | 50 min                     | 4 ore               |
| 25 min-50 min                | 15-30 min              | 1 oră 10 min-1 oră 30min    | —                          | 2 ore 20 min        |
| 25 min-50 min                | 15-30 min              | 1 oră 10 min-1 oră 30min    | —                          | 2 ore 20 min        |
| 1 oră-1 oră 40 min           | 15-25 min              | 2 ore 10 min-2 ore 50 min   | 50 min                     | 5 ore               |
| 15 min-25 min                | 15-25 min              | 1 oră 30 min-1 oră 40 min   | 45 min                     | 3 ore               |
| 1 oră -1 oră 40 min          | 15-25 min              | 2 ore 10 min-2 ore 50 min   | 50 min                     | 5 ore               |
| 55 min-1 oră 25 min          | 15-25 min              | 1 oră 30 min-2 ore          | —                          | 3 ore 15 min        |
| 55 min-1 oră 25min           | 15-25 min              | 1 oră 30 min-2 ore          | —                          | 3 ore 15 min        |
| 45 min-60 min                | aprox. 10 min          | 1 oră 20 min-1 oră 35min    | 1 oră                      | 3 ore 30 min        |
| 45 min-60 min                | aprox. 10 min          | —                           | —                          | 2 ore               |
| 40 min-2 ore 5 min           | 10-20 min              | 2 ore 45 min-4 ore 10 min   | 55 min                     | 6 ore               |
| 40 min-1 oră 45 min          | 10-20 min              | 1 oră 35 min-2 ore 40 min   | —                          | 3 ore 35 min        |
| 30 min-1 oră                 | 10-15 min              | 2 ore 25 min-3 ore          | 50 min                     | 4 ore 30 min        |
| 30 min                       | 25-35 min              | 1 oră 30 min                | 50 min                     | 3 ore 30 min        |
| 1 oră -1 oră 40 min          | 15-25 min              | 2 ore 10 min-2 ore 50 min   | 50 min                     | 5 ore               |
| —                            | 15 mm                  | 1 oră                       | 45 min                     | 2 ore               |
| (PLĂMĂDIRE)<br>10 min-18 min | (CREȘTERE)<br>7-15 min | (PLĂMĂDIRE)<br>aprox 10 min | (CREȘTERE)<br>aprox 10 min | 45 min              |
| —                            | —                      | —                           | 30 min-1 oră 30 min        | 30 min-1 oră 30 min |

\*3 Cronometrul poate fi utilizat doar pentru SD-257

## Dispozitiv de dozare stafide (doar SD-257)

Componentele introduse în distribuitorul de stafide vor cădea în tava de pâine în mod automat la selectarea "BAKE RAISIN / Coacere cu stafide" sau modul „RAISIN DOUGH / Aluat cu stafide”. Consultați pag.13 pentru ingredientele care pot fi introduse în dispozitivul de dozare stafide



Capac dispozitiv de dozare

Capac

Clapa dispozitivului de dozare stafide (doar SD-257)

Lamă de frământat (pâine de seară) (doar SD-257)

Lamă de frământat (pâine de grâu)

Mâner

Tavă de pâine

Panou de control

## Accesorii

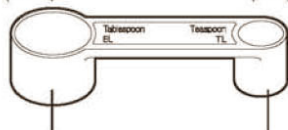
### Cană de măsurat Pentru lichide

max. 310 ml  
creșteri 10 ml  
(max. 310 ml)



### Lingură de măsurat Pentru zahăr, sare, drojdie, etc.

(15 ml) (5 ml)



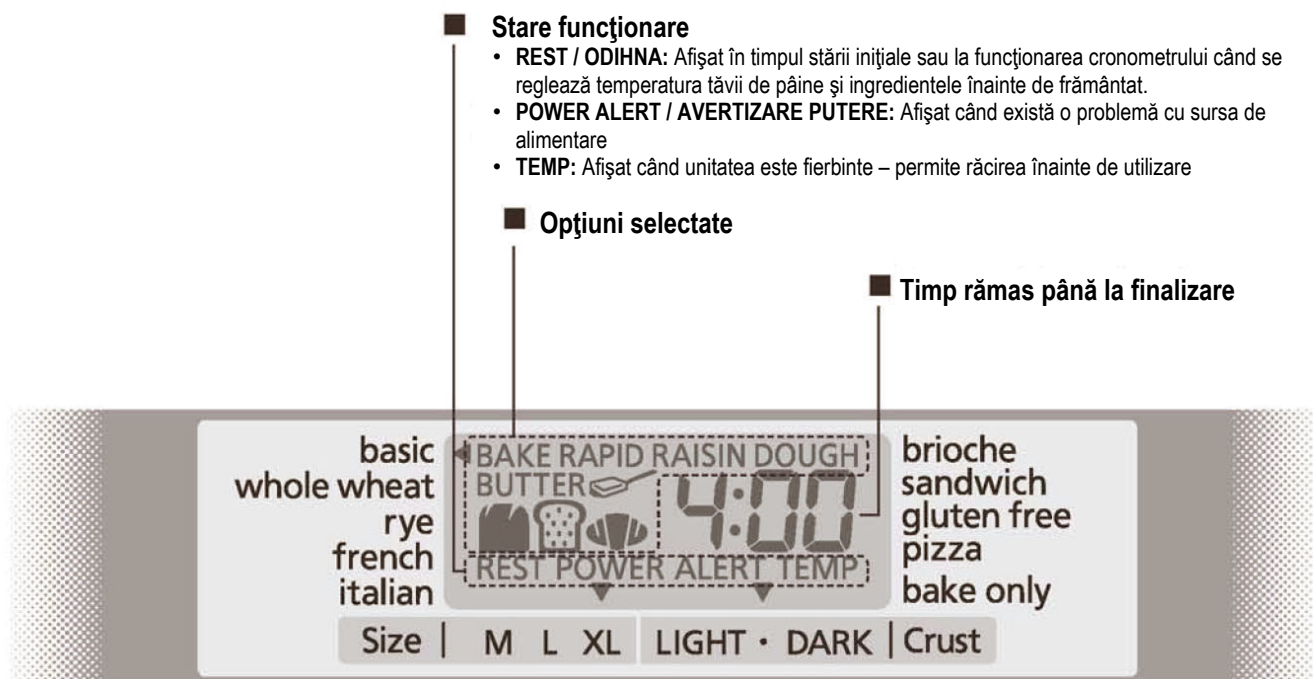
Lingură  
marcaje 1/2

Linguriță  
marcaje 1/4,  
1/2, 3/4



- Acest aparat nu este destinat a fi utilizat cu ajutorul unui cronometru extern sau a unui sistem separat de control de la distanță

## Panoul de control

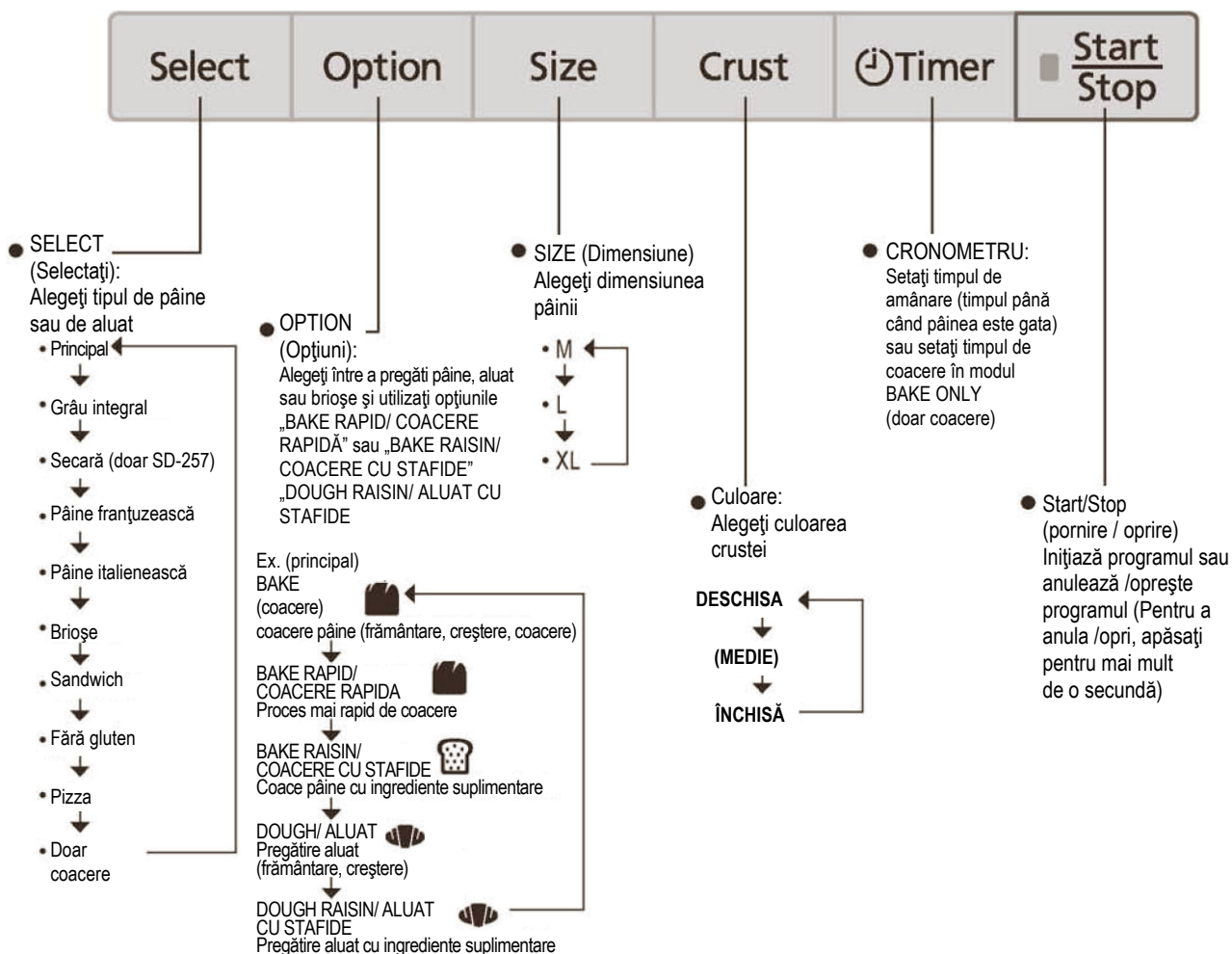


### Stare funcționare

- **REST / ODIHNA:** Afășat în timpul stării inițiale sau la funcționarea cronometrului când se reglează temperatura tăvii de pâine și ingredientele înainte de frământat.
- **POWER ALERT / AVERTIZARE PUTERE:** Afășat când există o problemă cu sursa de alimentare
- **TEMP:** Afășat când unitatea este fierbinte – permite răcirea înainte de utilizare

### Opțiuni selectate

### Timp rămas până la finalizare



\* Acesta este afășajul SD-257. Această imagine prezintă toate cuvintele și simbolurile, dar în timpul funcționării, vor fi afășate doar cele relevante.

# Ingrediente pentru pâine

## Făina

Principalul ingredient al pâinii, produce gluten, (ajută pâinea să crească, îi dă o textură fermă)

- Utilizați făină din grâu dur.
- Nu utilizați făină ușoară sau integrală.

Făina trebuie să fie cântărită.

Făina din grâu dur este măcinată din grâu dur și are un conținut ridicat de proteine care este necesar pentru dezvoltarea glutenului. Bioxidul de carbon produs în timpul fermentării este prins în rețeaua elastică de gluten, ducând la creșterea aluatului

## Făina albă

Obținută din măcinarea boabelor de grâu, excluzând tărațele și germenii. Cel mai bun sortiment de făină pentru pâine este o făină marcată "pentru coacerea pâinii".

- Nu utilizați făină integrală sau care crește singură ca substitut pentru făina de pâine

## Făina din grâu integral

Obținută din măcinarea completă a boabelor de grâu, inclusiv tărațele și germenii. Conduce la obținerea unei pâini foarte hrănitoare.

Această pâine este mai joasă și mai grea decât cea coaptă din făină albă

## Făina de seară

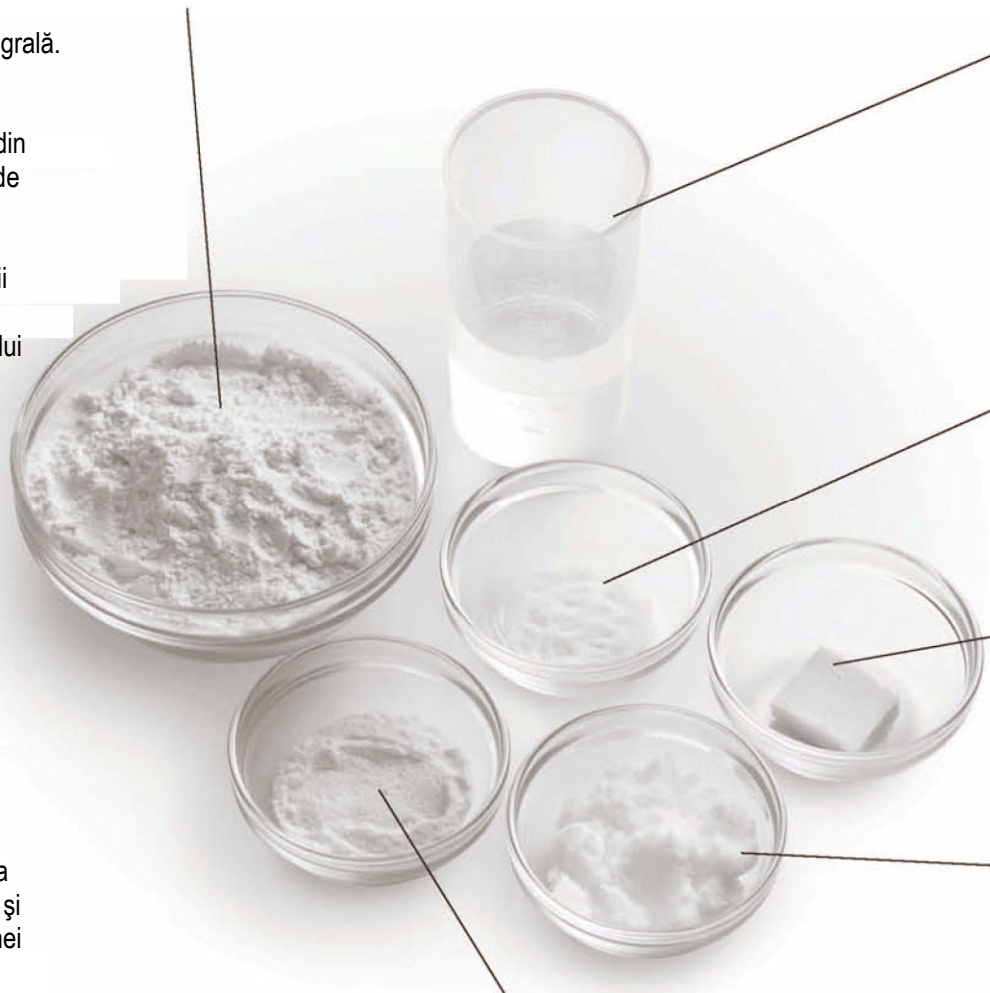
Obținută din măcinarea boabelor de seară. Conține mai mult fier, magneziu și potasiu decât făina albă, necesare pentru sănătatea omului. Dar nu are suficient gluten. Duce la obținerea unei pâini dense, grele. Nu utilizați o cantitate mai mare decât cea prevăzută (poate suprasolicita motorul).



## Drojdia uscată

Ajută la creștere pâinii.

- Asigurați-vă că folosiți drojdie uscată care nu necesită pre-fermentare (nu utilizați drojdie proaspătă sau uscată care necesită fermentare înainte de utilizare).
- Este recomandată drojdia pe care scrie „drojdie instant”.
- Dacă se utilizează drojdie din pachete, sigilați pachetul imediat după utilizare și păstrați la frigider. (Utilizați în timpul perioadei recomandate de producător)



## Produse lactate

Adaugă savoare și valoare nutrițională.

Dacă utilizați lapte în loc de apă, valoarea nutrițională a pâinii va fi mai ridicată, dar nu îl utilizați în setarea cronometrului deoarece nu se păstrează proaspăt peste noapte.

Reduceți cantitatea de apă proporțional cu cantitatea de lapte utilizată



## Apa

- Utilizați apă de la robinet.
- Utilizați apă caldă în cazul setărilor „RAPID”, RYE „secară” sau GLUTEN FREE „fără gluten” într-o cameră rece.
- Utilizați apă răcită în cazul RYE „secară”, FRENCH „franțuzească” sau BRIOCHE „brioșe” într-o cameră caldă.
- Întotdeauna măsurați lichidele utilizate cu cana de măsurat furnizată

## Sare

Îmbunătățește aroma și întărește glutenul pentru a ajuta la creșterea pâinii.

- Pâinea poate descrește /pierde aroma dacă nu se măsoară corect

## Grăsimi

Adaugă savoare și frăgezime pâinii

- Este recomandată utilizarea untului sau a margarinei

## Zahăr (granulat, brun, miere, melasă etc.)

Nutritiv pentru drojdie, îndulțește și adaugă savoare pâinii, schimbă culoarea crustei.

- Utilizați mai puțin zahăr dacă utilizați stafide sau alte fructe care conțin fructoză

## Dacă se utilizează un amestec pentru pâine...

### ■ Amestecul de pâine care include drojdie

- ① Introduceți amestecul în tava de pâine, apoi adăugați apă. (Urmați instrucțiunile de pe pachet pentru cantitatea de apă)
  - ② Selectați modul „Basic (principal) - „BAKE RAPID/ COACERE RAPIDA” , alegând o dimensiune în conformitate cu cantitatea de amestec, și începeți coacerea.
    - 600g-XL • 500g-L
- Pentru anumite amestecuri nu este clar câtă drojdie este inclusă, deci pentru obținerea unor rezultate optime, sunt necesare câteva încercări

### ■ Amestec de pâine cu plic separat de drojdie

- ① Mai întâi introduceți drojdia în tava de pâine, apoi amestecul de pâine, apoi apa.
- ② Setati aparatul conform tipului de făină inclus în amestec, și începeți coacerea.
  - Făină albă, făină maro → principal
  - Făină din grâu dur, făină multigranulare → WHOLE WHEAT (grâu integral)
  - făină secară → RYE (secară) (doar SD-257)

### ■ Coacerea de brioșe cu amestec de brioșe

- Selectați BRIOCHE (brioșe) sau BASIC /principal - BAKE RAPID (COACERE RAPIDA)- dimensiune „MEDIUM” - „LIGHT (deschis). (P.25)

- Puteți da un gust mai bun pâinii adăugând alte ingrediente:

|                 |  |
|-----------------|--|
| Ouă             | Îmbunătățesc valoarea nutritivă și colorează pâinea. (cantitatea de apă trebuie redusă proporțional ). Bateți ouăle la adăugare. |
| Tărâțe          | Cresc conținutul de fibre al pâinii. <ul style="list-style-type: none"><li>• Utilizați max. 75 ml (5 linguri).</li></ul>         |
| Germeni de grâu | Oferă pâinii o aromă de nuci. <ul style="list-style-type: none"><li>• Utilizați max. 60ml (4 linguri).</li></ul>                 |
| Condimente      | Intensifică aroma pâinii. <ul style="list-style-type: none"><li>• Utilizați doar o cantitate mică (1-2 linguri).</li></ul>       |

# Coacerea pâinii

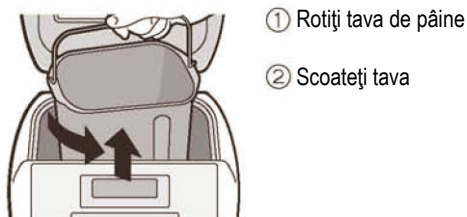


La Pag. 17 veți găsi  
Rețete de pâine

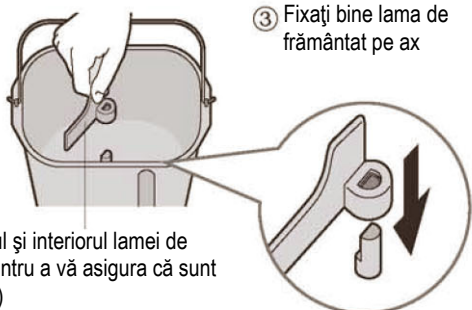
## Introduceți ingredientele în tava de pâine.



### 1 Scoateți tava de pâine și fixați lama de frământat



- ① Rotiți tava de pâine
- ② Scoateți tava



- ③ Fixați bine lama de frământat pe ax

Verificați axul și interiorul lamei de frământat pentru a vă asigura că sunt curate (P.22)

- Când pregătiți pâine de seară, utilizați lama de frământat specifică (doar SD-257)
- Lama se fixează cu ușurință în loc dar trebuie să atingă fundul tăvii de pâine.



### Pregătirea pâinii cu ingrediente suplimentare (Pag. 13) (doar Sd-257)



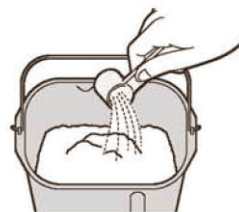
Curățați și uscați înainte

- ① Deschideți capacul dispozitivului de dozare
- ② Introduceți ingredientele
- ③ Închideți capacul

### 2 Introduceți ingredientele măsurate în tava pâine



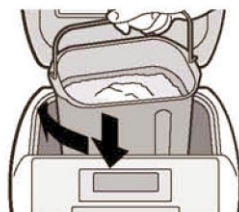
- ① Introduceți drojdia uscată la fund (pentru a nu atinge ulterior lichidul)



- ② Acoperiți drojdia cu toate ingredientele uscate (făină, zahăr, sare, etc.)
  - Făina trebuie cântărită

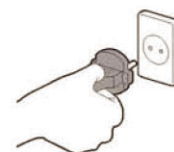


- ③ Turnați apa și celelalte lichide



- ④ Ștergeți orice urme de umezeală și făină din exteriorul tăvii.
- ⑤ Introduceți tava în aparatul de pâine rotind-o ușor de la stânga la dreapta. Lăsați mânerul în jos.
- ⑥ Închideți capacul
  - Nu deschideți capacul până când pâinea nu este gata (afectează calitatea pâinii)

### 3 Alimentați aparatul de pâine la o priză de 230 V



## Setați programul și puteți începe

## Scoateți pâinea



\* Acesta este afișajul SD-257

### 4 Alegeți un tip de pâine

(Selectați)



### 5 Alegeți o opțiune de coacere

(Opțiune)



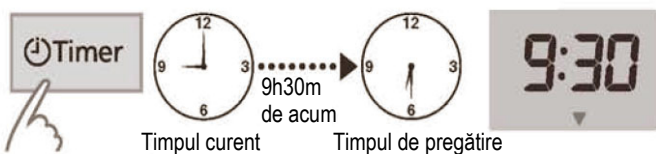
- Vezi P.5 pentru dimensiuni disponibile și crustă

- Pentru a schimba dimensiunea → Size M L XL
- Pentru a schimba culoarea crustei → Crust LIGHT · DARK

#### ■ Pentru a seta timpul

De exemplu, este ora 21.00 și doriți ca pâinea să fie gata la ora 06.30 în dimineața următoare:

→ setați timpul la „9.30” (9 ore și 30 minute din momentul respectiv).



- Apăsând butonul o dată veți adăuga 10 minute la timpul programat (pentru a avansa mai rapid, mențineți butonul apăsat).

### 6 Apăsați butonul START (Pornire)

(pornire/oprire)



- Timpul aproximativ până la sfârșitul programului ales

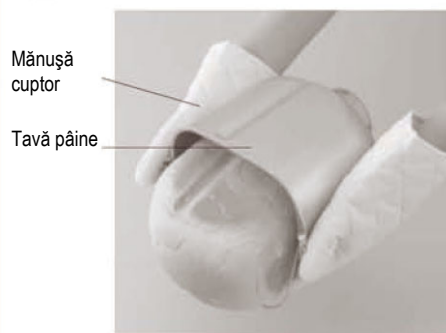
- Atunci când la început este afișat Start (pornire), va începe programul „Basic / BAKE” (principal / coacere)

### 7 Opriți alimentarea atunci când pâinea este gata

(veți auzi un sunet intermitent de 8 ori)



### 8 Scoateți pâinea imediat



Lăsați la răcit pe un raft

### 9 Scoateți din priză după utilizare (trăgând de ștecăr)

- în cazul în care nu apăsați SOP (oprire) și nu scoateți pâinea pentru răcire, aparatul de pâine va menține căldura pentru a împiedica formarea condensului în pâine.
- totuși, acest lucru va accelera colorarea crustei și de aceea, după coacere, opriți unitatea, scoateți pâinea imediat pentru a se răci.
- dacă lăsați pâinea să se răcească în tava de pâine, acest lucru va determina formarea condensului. De aceea, lăsați la răcit pe un raft pentru a asigura o calitate optimă a pâinii.

# Prepararea aluatului



Pentru rețete de aluat, consultați P.18



■ Pentru anulare / oprire / după pornire (mențineți apăsat pentru mai mult de 1 secundă)

- Pregătiri (P.10)**
- ① Introduceți lama de frământare în tava de pâine
  - ② Introduceți ingredientele în tava de pâine în ordinea specificată în rețetă
  - ③ Așezați tava de pâine în unitatea principală și conectați aparatul la priza de alimentare.

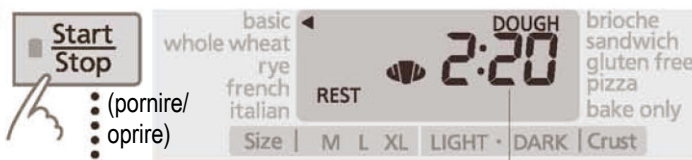
## 1 Alegeți tipul de aluat



## 2 Selectați DOUGH (aluat)





## 3 Porniți aparatul



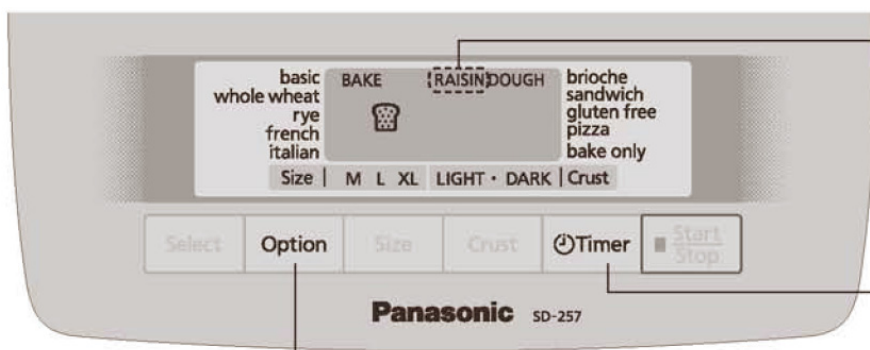
Timpul aproximativ până la sfârșitul programului ales

## 4 Apăsați STOP (oprire) și scoateți aluatul



Atunci când aparatul emite un sunet intermitent de 8 ori.

- Pentru opțiunile de aluat nu puteți programa timpul. (exceptând pizza)
- Puteți alege între tipurile de aluat „basic” (principal), „whole wheat” (grâu integral), „rye” (secară) (numai la modelul SD-257), „french” (pâine franțuzească) și pizza.
- Opțiunile disponibile includ „DOUGH RAISIN” (aluat cu stafide)  pentru „basic” (principal) sau „whole wheat” (grâu integral)
- Selectați „DOUGH RAISIN” (aluat cu stafide) dacă doriți să adăugați și alte ingrediente la aluat (P.13) (introduceți în dispozitivul de dozare sau în tava de pâine).
- Pentru alte moduri în afara celui pentru pizza, imediat după pornire va începe un proces de liniștire, urmat de frământare și dospire.
- Atunci când utilizați modul „DOUGH RAISIN” (aluat cu stafide)  (SD-257)
- Ingredientele din dispozitivul de dozare sunt introduse automat în timpul procesului de frământare. (SD-256)
- După pornire, deschideți capacul la avertizarea sonoră și introduceți ingredientele suplimentare în tava de pâine.
- Modelați aluatul finisat și lăsați-l să crească a doua oară conform rețetei, apoi coaceți în cuptor.

# Atunci când adăugați și alte ingrediente...



Opțiuni – buton opțiuni

Selectați atunci când coaceți pâine „BAKE RAISIN” (coacere stafide)   
 Selectați atunci când preparați aluat „DOUGH RAISIN” (aluat cu stafide) 

Timp – apăsați acest buton după ce ați apăsat butonul de pomire, iar becul este aprins, pentru a vedea cât timp trebuie să așteptați până la finalizarea coacerii (numai pentru modelul SD-256).

## Adăugarea de ingrediente suplimentare la pâine sau aluat

Selectând opțiunea „RAISIN” (stafide), puteți amesteca ingredientele preferate în aluat pentru a prepara numeroase feluri de pâine aromată.

### ■ SD-257 (cu dispozitiv de dozare stafide)

Introduceți doar ingredientele suplimentare în dispozitivul de dozare sau în tava de pâine înainte de pomire.



### ■ SD-256 (fără dispozitiv de dozare stafide)

După ce ați apăsat START (pomire), timpul rămas până la adăugarea ingredientelor va fi afișat, iar avertizarea sonoră se va auzi când acest timp expiră. Apoi va fi afișat timpul rămas până la finalul programului.



#### Ingrediente solide, ingrediente insolubile

→ Introduceți ingredientele suplimentare în dispozitivul de dozare și setați aparatul pe modul „RAISIN” (stafide)



#### Ingrediente moi / vâscoase, ingrediente solubile

→ Introduceți aceste ingrediente în tavă împreună cu toate celelalte ingrediente (nu este necesar modul „RAISIN” (stafide))



#### Fructe uscate



- Tăiați fructele în cuburi de aproximativ 5mm.
- Ingredientele glasate se pot lipi de dispozitivul de dozare și nu vor cădea în tavă.

#### Fructe proaspete, fructe macerate în alcool



- Folosiți numai cantitățile specificate în rețetă, deoarece conținutul de apă al ingredientelor va afecta consistența pâinii.

#### Alune



- Tocați fin
- Alunele micșorează efectele glutenului, deci evitați folosirea unor cantități prea mari.

#### Brânză, ciocolată



- Aceste ingrediente nu pot fi introduse în dispozitivul de dozare deoarece se vor lipi de acesta și nu vor cădea în tavă

#### Semințe

- Semințele mari, tari, pot zgâria pereții dispozitivului de dozare și ai tăvii.

#### Ierburi

- Utilizați aproximativ 1-2 linguri de ierburi uscate. Pentru ierburi proaspete, urmați instrucțiunile din rețetă.

#### Șuncă, salam

- Uneori, ingredientele cu conținut de grăsimi se pot lipi de dispozitivul de dozare și nu vor cădea în tavă.

- Pentru cantitățile necesare din fiecare ingredient, urmați rețeta.

# Coacere brișe



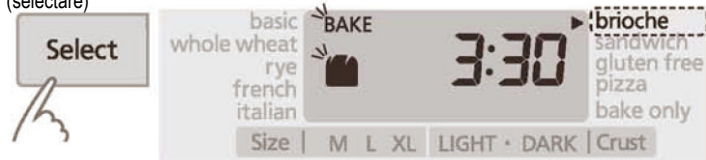
|  |              |
|--|--------------|
| Lingurițe de drojdie uscată                          | 1 ¼          |
| Făină din grâu dur, tip 550                          | 400g (14oz)  |
| Lingurițe de sare                                    | 1 ½          |
| Linguri de zahăr                                     | 4            |
| Linguri de lapte degresat (pudră)                    | 2            |
| Unt (tăiați cuburi de 2-3cm și păstrați la frigider) | 120g (4.2oz) |
| Apă  | 140ml        |
| Ouă  | 2 (100g)     |

## Pregătiri (P.10)

- ① Introduceți lama de frământare în tava de pâine
- ② Introduceți ingredientele în tava de pâine în ordinea specificată în rețetă
- ③ Așezați tava de pâine în unitatea principală și conectați aparatul la priza de alimentare.

## 1 Selectați „brioche” (brioșe)

(selectare)



## 2 Porniți aparatul

(pornire / oprire)



Timpul aproximativ până la sfârșitul programului ales

- Se va aprinde becul de pornire / oprire

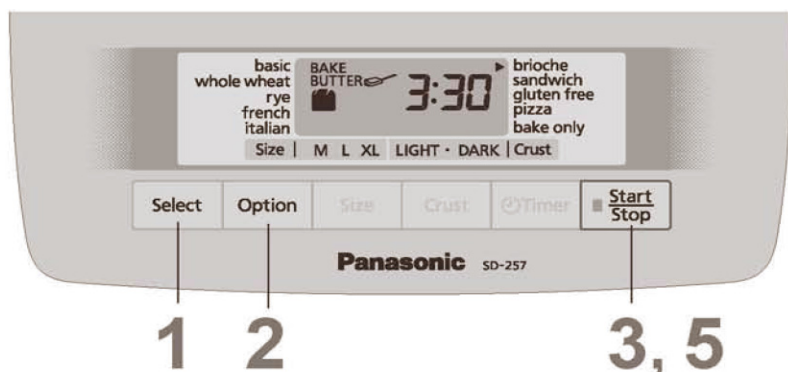


## 3 Apăsați STOP (oprire) și scoateți pâinea

Atunci când aparatul emite un sunet intermitent de 8 ori.

- Lumina intermitentă pornire / oprire se va stinge

# Atunci când pregătiți pâine aromată bogată în unt sau dacă adăugați și alte ingrediente...



|   |              |
|---|--------------|
| Lingurițe de drojdie uscată   | 1 ¼          |
| Făină din grâu dur, tip 550   | 400g (14oz)  |
| Lingurițe de sare   | 1 ½          |
| Linguri de zahăr  | 4            |
| Linguri de lapte degresat (puvră)   | 2            |
| Unt (tăiați cuburi de 2-3cm și păstrați la frigider)                                | 120g (4.2oz) |
| Apă   | 140ml        |
| Ouă   | 2 (100g)     |
| Unt care va fi adăugat mai târziu (tăiați cuburi de 1-2 cm și păstrați la frigider) | 70g (2,6oz)  |

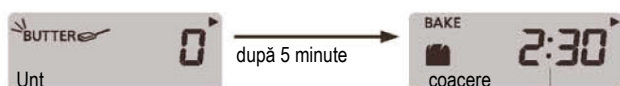
- Pregătiri (P.10)**
- ① Tăiați untul care va fi adăugat mai târziu în cuburi de 1-2 cm și păstrați la frigider
  - ② Introduceți lama de frământare în tava de pâine
  - ③ Introduceți ingredientele în tava de pâine în ordinea specificată în rețetă
  - ④ Așezați tava de pâine în unitatea principală și conectați aparatul la priza de alimentare.



Timpul aproximativ până la adăugarea untului suplimentar sau a stafidelor

- Se va aprinde becul de pornire / oprire

**4 Introduceți cuburile de unt care se adaugă mai târziu la 5 minute după sunetul intermitent**  
(după 5 minute, continuați să frământați)



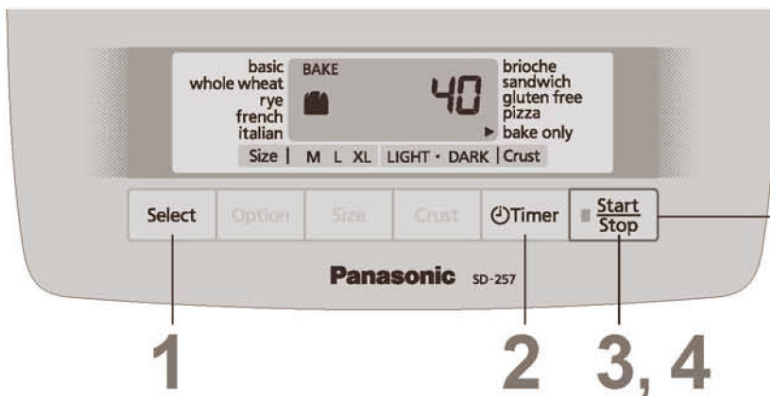
Timpul aproximativ până la sfârșitul programului ales

**5 Apăsați STOP (oprire) și scoateți pâinea**  
Atunci când aparatul emite un sunet intermitent de 8 ori.

- Lumina intermitentă pornire / oprire se va stinge

- Atunci când adăugați și alte ingrediente, cum ar fi stafide, adăugați-le odată cu untul (utilizați maxim 150g din aceste ingrediente)
- Nu adăugați unt după ce afișajul indică timpul rămas (P.25).

# Coacere prăjituri



Pentru rețete de prăjituri, consultați P.18



Pentru anulare / oprire / după pornire (mențineți apăsat pentru mai mult de 1 secundă)

- Scoateți lama de frământare



- Căptușiți cu hârtie de copt (prăjiturile sau biscuiții pentru ceai se vor arde dacă sunt așezate direct pe tavă)

## Pregătiri (P.10)

- ① Pregătiți ingredientele conform rețetei
- ② Căptușiți tava de pâine cu hârtie de copt și turnați ingredientele amestecate
- ③ Așezați tava de pâine în unitatea principală și conectați aparatul la priza de alimentare.

## 1 Selectați „bake only” (numai coacere) (selectare)



## 2 Setezi timpul de coacere (timp)



## 3 Porniți aparatul (pornire / oprire)



Timpul aproximativ până la sfârșitul programului ales

## 4 Apăsați STOP (oprire) când aparatul emite un sunet intermitent și verificați dacă procesul de coacere este complet, scoateți tava

- În cazul în care coacerea nu este completă → Repetați pașii 1-3 (timpul total de coacere, inclusiv coacerea suplimentară, trebuie să fie de maxim 90 minute)

- Nu puteți utiliza funcția de programare în modul „Bake only” (numai coacere) (această tastă setează numai timpul de coacere).

Fiți atenți!  
Frige!

- Pentru a verifica dacă prăjitura s-a copt complet, introduceți o scobitoare în mijlocul prăjiturii sau al biscuiților pentru ceai - sunt gata dacă aluatul nu se lipește de scobitoare.



# Rețete de pâine

## PÂINE ALBĂ

Selectați BASIC (principal)

Opțiunea BAKE / BAKE RAPID (coacere / coacere rapidă)

|   | M        | L        | XL           |
|---|----------|----------|--------------|
| Lingurițe de drojdie uscată<br>(lingurițe pentru opțiunea BAKE<br>RAPID (coacere rapidă)) | 1<br>(2) | 1<br>(2) | 1 ½<br>(2 ½) |
| Făină din grâu dur, tip 550   | 400g     | 500 g    | 600 g        |
| Lingurițe de sare   | 1 ½      | 1 ½      | 2            |
| Linguri de zahăr  | 1        | 1 ½      | 2            |
| Unt   | 20 g     | 30 g     | 40 g         |
| Apă   | 280 ml   | 350 ml   | 420 ml       |

## PÂINE DIN GRÂU INTEGRAL

Selectați WHOLE WHEAT (grâu integral)

Opțiunea BAKE / BAKE RAPID (coacere / coacere rapidă)

|   | M          | L          | XL         |
|---|------------|------------|------------|
| Lingurițe de drojdie uscată<br>(lingurițe pentru opțiunea BAKE<br>RAPID (coacere rapidă)) | 1<br>(1 ½) | 1<br>(1 ½) | 1 ¼<br>(2) |
| Făină din grâu integral   | 400g       | 500 g      | 600 g      |
| Lingurițe de sare   | 1 ½        | 1 ½        | 2          |
| Linguri de zahăr  | 1          | 1 ½        | 2          |
| Unt   | 20 g       | 30 g       | 40 g       |
| Apă   | 280 ml     | 350 ml     | 420 ml     |

## PÂINE DIN GRÂU INTEGRAL CU STAFIDE

Selectați WHOLE WHEAT (grâu integral)

Opțiunea BAKE RAISIN (coacere cu stafide)

|  | M      | L      | XL     |
|--|--------|--------|--------|
| Lingurițe de drojdie uscată  | 1      | 1      | 1 ¼    |
| Făină din grâu integral dur  | 400g   | 500 g  | 600 g  |
| Lingurițe de sare  | 1 ½    | 1 ½    | 2      |
| Linguri de zahăr   | 1      | 1 ½    | 2      |
| Unt  | 20 g   | 30 g   | 40 g   |
| Apă  | 280 ml | 350 ml | 420 ml |
| Ingrediente suplimentare<br>(introduceți în dispozitivul de<br>coacere); stafide | 80 g   | 100 g  | 120 g  |

## PÂINE FRANȚUZEASCĂ

Selectați FRENCH (pâine franceză)

Opțiunea BAKE (coacere)

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| Lingurițe de drojdie uscată      | 1      |
| Făină albă din grâu dur, tip 550 | 300 g  |
| Lingurițe de sare                | 1      |
| Unt                              | 20 g   |
| Apă                              | 220 ml |

## PANETTONE (cozonac italian)

Selectați BRIOCHE (brioșe)

Opțiunea BAKE BUTTER (coacere unt)

|  |          |
|--|----------|
| Lingurițe de drojdie uscată  | 1 ¼      |
| Făină albă din grâu dur, tip 550   | 400g     |
| Lingurițe de sare  | 1 ½      |
| Linguri de zahăr   | 4        |
| Unt (țăiați cuburi de 2-3cm și păstrați<br>la frigider)                                | 50g      |
| Ouă  | 2 (100g) |
| Lapte  | 160 ml   |
| Unt care va fi adăugat mai târziu (țăiați<br>cuburi de 1-2 cm și păstrați la frigider) | 70 g     |
| Stafide (macerate)   | 120 g    |

## PÂINE CU STAFIDE

Selectați BASIC (principal)

Opțiunea BAKE RAISIN (coacere cu stafide)

|  | M      | L      | XL     |
|--|--------|--------|--------|
| Lingurițe de drojdie uscată  | 1      | 1      | 1 ½    |
| Făină albă din grâu dur, tip 550   | 400g   | 500 g  | 600 g  |
| Lingurițe de sare  | 1 ½    | 1 ½    | 2      |
| Linguri de zahăr   | 1      | 1 ½    | 2      |
| Unt  | 20 g   | 30 g   | 40 g   |
| Apă  | 280 ml | 350 ml | 420 ml |
| Ingrediente suplimentare<br>(introduceți în dispozitivul de<br>coacere); stafide | 80 g   | 100 g  | 120 g  |

## PÂINE ITALIENEASCĂ

Selectați ITALIAN (pâine italienească)

Opțiunea BAKE (coacere)

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| Lingurițe de drojdie uscată      | 1      |
| Făină albă din grâu dur, tip 550 | 400 g  |
| Lingurițe de sare                | 1 ½    |
| Linguri de ulei de măsline       | 1 ½    |
| Apă                              | 260 ml |

## PÂINE PENTRU SANDWICH

Selectați SANDWICH

Opțiunea BAKE (coacere)

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| Lingurițe de drojdie uscată      | 1      |
| Făină albă din grâu dur, tip 550 | 380 g  |
| Linguri de zahăr                 | 2      |
| Unt                              | 30 g   |
| Apă                              | 250 ml |

## PÂINE FĂRĂ GLUTEN

Selectați GLUTEN FREE (fără gluten)

Opțiunea BAKE (coacere)

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| Apă                              | 430 g |
| Linguri de ulei                  | 1     |
| Amestec pentru pâine fără gluten | 500 g |
| Lingurițe de drojdie uscată      | 1     |

# Rețete de aluat

## ALUAT SIMPLU

Selectați BASIC (principal)

Opțiunea DOUGH (aluat)

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| Lingurițe de drojdie uscată      | 1      |
| Făină albă din grâu dur, tip 550 | 500 g  |
| Lingurițe de sare                | 1 ½    |
| Linguri de zahăr                 | 1 ½    |
| Unt                              | 30 g   |
| Apă                              | 310 ml |

## ALUAT COACERE CU STAFIDE

Selectați BASIC (principal)

Opțiunea DOUGH (aluat)

|   |        |
|---|--------|
| Lingurițe de drojdie uscată   | 1      |
| Făină albă din grâu dur, tip 550  | 500 g  |
| Lingurițe de sare   | 1 ½    |
| Linguri de zahăr  | 1 ½    |
| Unt   | 30 g   |
| Apă   | 310 ml |
| Ingrediente suplimentare (introduceți în dispozitivul de dozare); stafide | 100 g  |

## ALUAT FRANȚUZESC

Selectați FRENCH (pâine franceză)

Opțiunea DOUGH (aluat)

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| Lingurițe de drojdie uscată      | 1      |
| Făină albă din grâu dur, tip 550 | 300 g  |
| Lingurițe de sare                | 1      |
| Unt                              | 20 g   |
| Apă                              | 180 ml |

## ALUAT DIN GRÂU INTEGRAL

Selectați WHOLE WHEAT (grâu integral)

Opțiunea DOUGH (aluat)

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| Lingurițe de drojdie uscată | 1 ½    |
| Făină din grâu integral dur | 500 g  |
| Lingurițe de sare           | 2      |
| Linguri de zahăr            | 1 ½    |
| Unt                         | 30 g   |
| Apă                         | 340 ml |

## ALUAT DIN GRÂU INTEGRAL CU STAFIDE

Selectați WHOLE WHEAT (grâu integral)

Opțiunea DOUGH (aluat)

|   |        |
|---|--------|
| Lingurițe de drojdie uscată   | 1 ½    |
| Făină din grâu integral dur   | 500 g  |
| Lingurițe de sare   | 2      |
| Linguri de zahăr  | 1 ½    |
| Unt   | 30 g   |
| Apă   | 340 ml |
| Ingrediente suplimentare (introduceți în dispozitivul de dozare); stafide | 100 g  |

## ALUAT PIZZA

Selectați PIZZA

Opțiunea DOUGH (aluat)

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| Lingurițe de drojdie uscată      | 1      |
| Făină albă din grâu dur, tip 550 | 450 g  |
| Lingurițe de sare                | 2      |
| Linguri de ulei vegetal          | 4      |
| Apă                              | 240 ml |

# Rețete de prăjituri

## PRĂJITURĂ CU CIREȘE ȘI MARȚIPAN

Selectați BAKE ONLY (numai coacere)

Opțiunea BAKE (coacere)

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| Zahăr brun pudră          | 50 g  |
| Unt                       | 175 g |
| Ouă                       | 3     |
| Făină cu dospire automată | 225 g |
| Cireșe confiate, tocate   | 100 g |
| Marțipan, răzuit          | 75 g  |
| Lapte                     | 60 ml |
| Fulgi de migdale prăjite  | 15 g  |

# Utilizarea programului „fără gluten”

Pregătirea pâinii fără gluten diferă foarte mult de modalitatea generală de pregătire a pâinii.

Atunci când pregătiți pâine fără gluten este foarte important, din motive de sănătate, să consultați medicul și să urmați indicațiile de mai jos.

- Acest program a fost dezvoltat special pentru anumite amestecuri care nu conțin gluten și de aceea utilizarea unui amestec propriu poate determina rezultate diferite, de calitate inferioară.
- Atunci când selectați opțiunea „gluten free” (fără gluten), trebuie să urmați cu atenție detaliile fiecărei rețete (în caz contrar, pâinea nu va ieși bine). Exisă două tipuri de amestecuri pentru coacere care nu conțin gluten; amestecuri cu un conținut redus de gluten și amestecuri care nu conțin grâu și deci nu au conținut de gluten. În cazul în care trebuie să alegeți unul și doriți să folosiți programul de coacere, consultați medicul înainte de a începe.
- Rezultatul coacerii și aspectul pâinii pot diferi, în funcție de tipul amestecului utilizat. Ocazional, pâinea poate prezenta urme de făină pe laterale. Amestecurile care nu conțin grâu pot duce la diferite rezultate.
- Pâinea trebuie păstrată în locuri răcoroase și ferite de umezeală și consumată în cel mult 2 zile. În cazul în care nu puteți consuma toată pâinea în acest timp, aceasta poate fi pusă în pungi, în cantități convenabile, și congelată.

**Atenționare pentru utilizatorii acestui program din motive de sănătate:**

**Atunci când utilizați programul fără conținut de gluten asigurați-vă că ați consultat medicul sau Asociația pentru Afecțiuni Ciliare și utilizați numai ingrediente adecvate stării dumneavoastră de sănătate.**

**Panasonic nu își asumă răspunderea pentru consecințele utilizării unor ingrediente fără indicații profesionale.**

Este foarte important să evitați contaminarea cu făini care conțin gluten dacă pâinea este pregătită din motive de sănătate. Trebuie să acordați atenție specială activității de curățare a tăvii de pâine și a lamei, precum și a ustensilelor utilizate.

Pentru clienții din Belgia

Rețetele fără conținut de gluten de mai jos au fost dezvoltate folosind amestecuri comerciale pentru pâine fără conținut de gluten produse de AVEVE. Acestea pot fi găsite în farmacii, magazine cu produse naturiste și, uneori, în magazinele mari.

Pentru informații suplimentare cu privire la produsele AVEVE, contactați-ne la numărul de telefon 0800/0229210.

## PÂINE FĂRĂ CONȚINUT DE GLUTEN

Selectați GLUTEN FREE (fără gluten)

Opțiunea BAKE (coacere)

|                               |             |
|-------------------------------|-------------|
| Apă                           | 320 ml      |
| Ulei                          | 1 lingură   |
| Făină fără conținut de gluten | 500 g       |
| Drojdie                       | 1 linguriță |

**NOTĂ:**

Pentru acest program nu puteți selecta dimensiunea

## PÂINE FĂRĂ CONȚINUT DE GLUTEN CU OU

Selectați GLUTEN FREE (fără gluten)

Opțiunea BAKE (coacere)

|                               |             |
|-------------------------------|-------------|
| Apă                           | 100 ml      |
| Lapte                         | 180 ml      |
| Ouă                           | 2           |
| Ulei                          | 1 lingură   |
| Făină fără conținut de gluten | 500 g       |
| Drojdie                       | 1 linguriță |

# REȚETE AVEVE

\* Aceste rețete sunt destinate în principal consumatorilor din Belgia  
Pentru informații suplimentare, contactați AVEVE la numărul de  
telefon 0800/0229210

## [basic] (principal)

### PÂINE ALBĂ

#### Selectați BASIC (principal)

#### Opțiunea BAKE / BAKE RAPID (coacere / coacere rapidă)

|   | M                                   | L                       | XL                     |
|---|-------------------------------------|-------------------------|------------------------|
| Lingurițe de drojdie uscată<br>(lingurițe pentru opțiunea BAKE<br>RAPID (coacere rapidă)) | $\frac{3}{4}$<br>(1 $\frac{1}{2}$ ) | 1<br>(1 $\frac{3}{4}$ ) | 1 $\frac{1}{4}$<br>(2) |
| Linguri de zahăr  | 1                                   | 2                       | 2                      |
| Făină AVEVE „Surfina”   | 400 g                               | 500 g                   | 600 g                  |
| Apă   | 250 ml                              | 320 ml                  | 380 ml                 |
| Linguri de unt  | 1                                   | 1                       | 1 $\frac{1}{2}$        |
| Lingurițe de sare   | 1                                   | 1 $\frac{1}{2}$         | 2                      |

#### Programare

Apăsați SELECT (selectare) o dată  
(apăsați OPTION (opțiune) pentru opțiunea BAKE RAPID (coacere  
rapidă) – pâinea este mai puțin afânată)  
Apăsați SIZE (dimensiune) 1, 2 sau 3 ori  
Apăsați CRUST (crustă) 1, 2 sau 3 ori  
Apăsați START (pornire) o dată

#### NOTĂ:

Aceste rețete pot fi utilizate și cu opțiunea BAKE RAPID (coacere rapidă). În  
acest caz, pâinea nu va crește atât de mult și va fi mai puțin afânată.

## [whole wheat] [grâu integral]

### PÂINE DIN GRÂU INTEGRAL

#### Selectați WHOLE WHEAT (grâu integral)

#### Opțiunea BAKE / BAKE RAPID (coacere / coacere rapidă)

|   | M                       | L                                     | XL                     |
|---|-------------------------|---------------------------------------|------------------------|
| Lingurițe de drojdie uscată<br>(lingurițe pentru opțiunea BAKE<br>RAPID (coacere rapidă)) | 1<br>(1 $\frac{1}{2}$ ) | 1 $\frac{1}{4}$<br>(1 $\frac{3}{4}$ ) | 1 $\frac{1}{2}$<br>(2) |
| Făină din grâu integral AVEVE   | 300 g                   | 400 g                                 | 450 g                  |
| Făină AVEVE „Frans krokant”   | 100 g                   | 100 g                                 | 150 g                  |
| Linguri de zahăr  | 1                       | 2                                     | 2                      |
| Linguri de unt  | 1                       | 1                                     | 2                      |
| Lingurițe de sare   | 1                       | 1                                     | 2                      |
| Apă   | 250 ml                  | 320 ml                                | 380 ml                 |

#### Programare

Apăsați SELECT (selectare) de două ori  
Apăsați SIZE (dimensiune) 1, 2 sau 3 ori  
Apăsați START (pornire) o dată

#### NOTĂ

Aceste rețete pot fi utilizate și cu opțiunea BAKE RAPID (coacere  
rapidă). În acest caz, pâinea nu va crește atât de mult și va fi mai puțin  
afânată. Acest program se potrivește mai bine pentru pâine din grâu  
semi-integral.

În rețetele descrise mai sus se adaugă întotdeauna puțină făină albă.  
Dacă nu doriți acest lucru, înlocuiți făina albă cu făină din grâu integral,  
dar pâinea va fi mai mică și mai densă. Dacă adăugați mai multă făină  
albă, folosiți mai puțină apă (deoarece făina din grâu integral absoarbe  
mai multă apă decât făina albă)

## [French] (pâine franceză)

### Rulouri francezești

#### Selectați FRENCH (pâine franceză)

#### Opțiunea BAKE (coacere)

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| Lingurițe de drojdie uscată | 2      |
| Făină AVEVE „Frans krokant” | 400 g  |
| Apă                         | 260 ml |
| Lingurițe de sare           | 1      |
| Linguri de unt              | 1      |

#### Programare

Apăsați SELECT (selectare) de 4 ori (SD-257) / 3 ori (SD-256)  
Apăsați START (pornire) o dată

#### Notă:

Pentru acest program nu puteți selecta dimensiunea, crusta sau  
culoarea crustei. Această rețetă oferă o pâine ușoară care crește  
foarte bine, dar nu ține pentru mult timp.

## [italian] [pâine italienească]

### PÂINE ITALIENEASCĂ

#### Selectați ITALIAN (pâine italienească)

#### Opțiunea BAKE (coacere)

|                             |                 |
|-----------------------------|-----------------|
| Lingurițe de drojdie uscată | $\frac{3}{4}$   |
| Făină AVEVE „Frans krokant” | 400 g           |
| Apă                         | 240 ml          |
| Lingurițe de sare           | 1 $\frac{1}{2}$ |
| Linguri de ulei de măsline  | 1 $\frac{1}{2}$ |

#### Programare

Apăsați SELECT (selectare) de 5 ori (SD-257) / 4 ori (SD-256)  
Apăsați START (pornire) o dată

#### Notă:

Pentru acest program nu puteți selecta dimensiunea sau crusta.  
Această rețetă oferă o pâine ușoară care crește foarte bine, dar nu  
ține pentru mult timp.

## [sandwich]

### BASIC SANDWICH (sandwich simplu)

#### Selectați SANDWICH

#### Opțiunea BAKE (coacere)

|                             |               |
|-----------------------------|---------------|
| Lingurițe de drojdie uscată | $\frac{3}{4}$ |
| Lingurițe de zahăr          | 1             |
| Făină AVEVE „Surfina”       | 400 g         |
| Apă                         | 250 ml        |
| Linguri de unt              | 1             |
| Lingurițe de sare           | 1             |

#### Programare

Apăsați SELECT (selectare) de 7 ori (SD-257) / 6 ori (SD-256)  
Apăsați START (pornire) o dată

#### Notă:

Pentru acest program nu puteți selecta dimensiunea, crusta sau  
culoarea crustei. Această rețetă oferă o pâine ușoară (chiar moale) cu  
o crustă închisă la culoare, ideală pentru prăjit.

**[basic] principal****TART DOUGH (aluat tarte) (aluat pentru 2 tarte)****Selectați BASIC (principal)****Opțiunea DOUGH (aluat)**

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| Zahăr                       | 60 g   |
| Lingurițe de drojdie uscată | 2      |
| Făină de patiserie          | 500 g  |
| Lapte                       | 100 ml |
| Ouă                         | 3      |
| Unt                         | 100 g  |
| Lingurițe de sare           | 1 ½    |

*Programare*

Apăsați SELECT (selectare) de două ori

Apăsați OPTION (opțiune) de 3 ori

Apăsați START (pornire) o dată

**[whole wheat] ][grâu integral]****ALUAT DIN GRÂU INTEGRAL****Selectați WHOLE WHEAT (grâu integral)****Opțiunea DOUGH (aluat)**

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| Lingurițe de drojdie uscată | 2      |
| Linguri de zahăr            | 1      |
| Făină AVEVE „Frans krokant” | 250 g  |
| Făină AVEVE „Boerebruin”    | 250 g  |
| Apă                         | 280 ml |
| Lingurițe de sare           | 1 ½    |

*Programare*

Apăsați SELECT (selectare) de două ori

Apăsați OPTION (opțiune) de 3 ori

Apăsați START (pornire) o dată

*Metodă*

Împărțiți aluatul în bile de aproximativ 50g. Apoi lăsați aluatul să crească acoperit cu o cârpă. Coaceți 15-20 minute la 220°C în cuptorul preîncălzit.

**[pizza]****Aluat pizza****Selectați PIZZA****Opțiunea DOUGH (aluat)**

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| Lingurițe de drojdie uscată | 2      |
| Făină AVEVE „Frans krokant” | 500 g  |
| Apă                         | 290 ml |
| Lingurițe de sare           | 1      |
| Linguri de unt              | 1 ½    |

*Programare*

Apăsați SELECT (selectare) de 9 ori (SD-257) / 8 ori (SD-256)

Apăsați START (pornire) o dată

*Metodă*

Rulați aluatul pentru pizza și puneți-l într-o formă de pizza. Înțepați aluatul cu o furculiță. Ungeți cu sos de roșii și introduceți ingredientele dorite. Coaceți 15-20 minute la 220°C în cuptorul preîncălzit.

**[bake only] (numai coacere)**

Pentru acest mod apăsați SELECT (selectare) de 10 ori (SD-257) / 9 ori (SD-256). Va fi afișat un timp de coacere de 30 min. Mențineți apăsat butonul TIMER (timp) pentru a prelungi timpul de coacere (cu unități de 1 minut) până la 1 oră și 30 minute.

**Rețetă de prăjituri****Selectați BAKE ONLY (numai coacere)****Opțiunea BAKE (coacere)**

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| Ouă                     | 3     |
| Linguri de lapte        | 3     |
| Unt moale               | 200 g |
| Pachete „ANCO CAKE MIX” | 1     |

*Programare*

Apăsați SELECT (selectare) de 10 ori (SD-257) / 9 ori (SD-256)

Mențineți apăsat butonul TIMER (timp) până când afișajul va indica 1 oră și 10 minute

Apăsați START (pornire) o dată

*Metodă*

După avertizarea sonoră, scoateți tava din aparatul de pâine și lăsați la răcit. După ce s-a răcit tava, scoateți prăjitura și lăsați la răcit pe un grătar.

# Întreținere și curățare

Înainte de curățare, scoateți aparatul de pâine din priză și lăsați-l să se răcească.

- Pentru a evita deteriorarea aparatului dumneavoastră de pâine:
  - Nu utilizați materiale abrazive (agenți de curățenie, bureți abrazivi, etc.)
  - Nu spălați componentele aparatului dumneavoastră de pâine în mașina de spălat vase
  - Nu utilizați benzeni, diluanți sau alcool
  - După clătirea părților lavabile, ștergeți cu o cârpă uscată.
  - Păstrați întotdeauna componentele aparatului de pâine curate și uscate

## Dispozitiv de dozare stafide (numai pentru modelul SD-257)

Scoateți și spălați cu apă



- Spălați după fiecare utilizare pentru a elimina toate resturile.



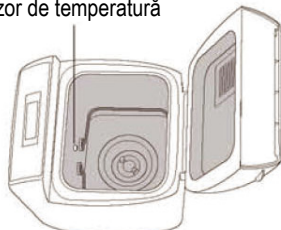
## Corp, capac și ventilator aburi

Ștergeți cu o cârpă umedă



- Ștergeți cu atenție pentru a evita deteriorarea senzorului de temperatură

Senzor de temperatură



- Culoarea din interiorul unității se poate schimba în urma utilizării.

## Capac Dispozitiv de dozare stafide (numai pentru modelul SD-257)

Scoateți și spălați cu apă



- Ridicați capacul dispozitivului de dozare la un unghi de aproximativ 75 grade. Aliniați legăturile și trageți înspre dumneavoastră pentru a scoate capacul și împingeți cu atenție în sens opus la același unghi pentru a-l atașa din nou (așteptați mai întâi ca aparatul să se răcească, deoarece imediat după utilizare acesta va fi foarte fierbinte).
- Aveți grijă să nu deteriorați garnitura (deteriorarea acesteia poate determina scurgeri de aburi, condens sau deformare).

## Tavă de pâine și lamă de frământare

Îndepărtați resturile de aluat și spălați cu apă.



- Dacă întâmpinați dificultăți la scoaterea lamei de frământat, muiati în apă cladă timp de 5-10 minute. Nu scufundați tava în apă.



## Lingură și cană pentru măsurat

Spălați cu apă.



- Utilizarea în mașina de spălat vase nu este sigură.

## Pentru protejarea stratului anti-aderent

Tava de pâine și lama de frământat sunt acoperite un strat anti-aderent pentru evitarea petelor și pentru a facilita scoaterea pâinii.

Pentru a evita deteriorarea acestuia, urmați instrucțiunile de mai jos:

- Nu utilizați ustensile dure, cum ar fi cuțite sau furculițe atunci când scoateți pâinea din tava de pâine (în cazul în care pâinea nu poate fi scoasă cu ușurință din tavă, lăsați tava să se răcească timp de 5-10 minute și asigurați-vă că nu o lăsați nesupravegheată, în caz contrar alte persoane s-ar putea arde). Apoi, scuturați tava de câteva ori folosind mănuși de protecție. (țineți mânerul orientat în jos, astfel încât să nu lovească pâinea).
- Asigurați-vă că lama de frământare nu este prinsă în pâine înainte de feliere. Dacă lama este prinsă, așteptați să se răcească pâinea și scoateți lama. (nu utilizați ustensile dure și ascuțite, cum ar fi cuțite sau furculițe). Fiți atent să nu vă ardeți, deoarece lama de frământare poate să fie încă fierbinte.
- Utilizați un burete moale atunci când curățați tava de pâine și lama de frământare. Nu utilizați materiale abrazive, cum ar fi agenți de curățare sau bureți abrazivi.
- Ingredientele solide, brute sau de dimensiuni mai mari, cum ar fi făina cu boabe întregi sau măcinate, zahărul sau suplimentele de alune ori semințe pot deteriora stratul anti-aderent al tăvii de pâine. În cazul în care utilizați bucăți mari din aceste ingrediente, introduceți-le în bucăți mai mici. Asigurați-vă că utilizați cantitățile specificate în rețete.



## Remediarea problemelor

Înainte de a contacta departamentul de întreținere, consultați această secțiune.

| Problemă                                  | Cauză → Acțiune  |
|---|--|
| Pâinea nu crește                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Calitatea glutenului conținut în făină este inferioară sau nu ați utilizat făină din grâu dur (calitatea glutenului poate varia în funcție de temperatură, umiditate, modul de depozitare a făinii și perioada de recoltare)                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Încercați un alt tip de făină, sau o altă marcă sau un alt lot.</li> </ul> </li> <li>• Aluatul este prea tare deoarece nu ați utilizat suficient lichid                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Făina din grâu dur și cu un conținut mai ridicat de proteine absoarbe mai multă apă decât celelalte tipuri de făină, deci încercați să mai adăugați 10-20 ml de apă.</li> </ul> </li> <li>• Nu ați utilizat un tip corespunzător de drojdie                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Utilizați drojdie uscată din pachete care au imprimate cuvintele „drojdie instant”. Aceasta nu necesită un timp de pre-fermentare.</li> </ul> </li> <li>• Nu ați folosit suficientă drojdie, sau drojdia este veche                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Utilizați lingura pentru măsurat livrată. Verificați termenul de valabilitate al drojdiei (păstrați la frigider).</li> </ul> </li> <li>• Drojdia a intrat în contact cu lichidul înainte de frământare                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Verificați dacă ați introdus ingredientele în ordinea corectă specificată de instrucțiuni, adăugând astfel lichidul la urmă (P.10).</li> </ul> </li> <li>• Ați utilizat prea multă sare sau nu ați pus suficient zahăr.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Verificați rețeta și măsurați cantitățile necesare folosind lingura pentru măsurat livrată.</li> <li>→ Verificați ca sarea și zahărul să nu fie incluse și în alte ingrediente</li> </ul> </li> </ul> |
| Partea superioară a pâinii este deformată | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ați utilizat prea multă drojdie.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Verificați rețeta și măsurați cantitatea corectă folosind lingura pentru măsurat livrată.</li> </ul> </li> <li>• Ați utilizat prea mult lichid                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Unele tipuri de făină absorb mai multă apă decât celelalte tipuri de făină, deci încercați să utilizați cu 10-20 ml de apă mai puțin.</li> </ul> </li> </ul>  |
| Pâinea are foarte multe goluri de aer     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ați utilizat prea multă drojdie.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Verificați rețeta și măsurați cantitatea corectă folosind lingura pentru măsurat livrată.</li> </ul> </li> <li>• Ați utilizat prea mult lichid                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Unele tipuri de făină absorb mai multă apă decât celelalte tipuri de făină, deci încercați să utilizați cu 10-20 ml de apă mai puțin.</li> </ul> </li> </ul>  |
| Pâinea se turtește după dospire           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Calitatea făinii nu este foarte bună.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Încercați să utilizați un alt tip de făină.</li> </ul> </li> <li>• Ați utilizat prea mult lichid                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Încercați să utilizați cu 10-20 ml de apă mai puțin</li> </ul> </li> </ul>   |

# Remedierea problemelor

Înainte de a contacta departamentul de întreținere, consultați această secțiune.

| Problemă   | Cauză → Acțiune  |
|--|--|
| Pâinea a crescut prea mult   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ați utilizat prea multă drojdie / apă<br/>→ Verificați rețeta și măsurați cantitatea corectă folosind lingura (drojdie) / cana (apă) pentru măsurat livrată</li> <li>→ Verificați dacă celelalte ingrediente utilizate conțin o cantitate suplimentară de apă</li> <li>• Nu ați folosit suficientă făină<br/>→ Cântăriți cu atenție făina folosind un cântar</li> </ul>   |
| De ce este pâinea deschisă la culoare și de ce se lipește?         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nu ați folosit suficientă drojdie, sau drojdia este veche<br/>→ Utilizați lingura pentru măsurat livrată. Verificați termenul de valabilitate al drojdiei (păstrați la frigider).</li> <li>• A avut loc o cădere de tensiune, sau aparatul a fost oprit pe durata pregătirii pâinii<br/>→ Aparatul se închide dacă este oprit pentru mai mult de zece minute. Va fi nevoie să scoateți pâinea din tavă și să începeți din nou, folosind alte ingrediente.</li> </ul>  |
| Pe partea inferioară și pe lateralele pâinii este prea multă făină | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ați folosit prea multă făină sau nu ați folosit suficient lichid<br/>→ Verificați rețeta și măsurați cantitatea corectă folosind cântarul pentru făină sau cana pentru măsurat livrată pentru lichide.</li> </ul>   |
| De ce nu s-a amestecat pâinea bine?                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nu ați introdus lama pentru frământat în tava de pâine<br/>→ Asigurați-vă că lama este în tavă înainte să introduceți ingredientele</li> <li>• A avut loc o cădere de tensiune, sau aparatul a fost oprit pe durata pregătirii pâinii<br/>→ Aparatul se închide dacă este oprit pentru mai mult de zece minute. Este posibil să continuați pregătirea pâinii, deși s-ar putea să aveți rezultate slabe dacă frământarea începuse înainte de oprire.</li> </ul>  |
| Pâinea nu s-a copt   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ați selectat opțiunea DOUGH (aluat)<br/>→ Opțiunea DOUGH (aluat) nu include și un proces de coacere</li> <li>• A avut loc o cădere de tensiune, sau aparatul a fost oprit pe durata pregătirii pâinii<br/>→ Aparatul se închide dacă este oprit pentru mai mult de zece minute. Puteți încerca să coaceți aluatul în cuptor dacă a crescut suficient.</li> <li>• Nu este suficientă apă, iar protecția motorului este activată<br/>Acest lucru se întâmplă numai în cazul supraîncărcării unității sau dacă se aplică presiuni excesive asupra motorului.<br/>→ Mergeți la magazinul de unde ați achiziționat produsul pentru consultanță tehnică. Data viitoare, verificați rețeta și cantitățile necesare folosind cana pentru măsurat livrată</li> <li>• Ați uitat să atașați lama pentru frământat<br/>→ Asigurați-vă mai întâi că ați atașat lama (P.10)</li> <li>• Axul lamei pentru frământat din tava de pâine este rigid și nu se rotește<br/>→ În cazul în care axul lamei pentru frământat nu se rotește când lama este atașată, va trebui să înlocuiți unitatea axului (Mergeți la magazinul de unde ați achiziționat produsul sau un centru service Panasonic).</li> </ul> |
| Aluatul curge pe la partea inferioară a tăvii de pâine             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• O cantitate mică de aluat iese prin găurile de aerisire (dar nu oprește părțile rotative în timpul funcționării). Acesta lucru nu reprezintă o defecțiune, dar verificați din când în când dacă axul lamei pentru frământat se rotește corect.<br/>→ În cazul în care axul lamei pentru frământat nu se rotește când lama este atașată, va trebui să înlocuiți unitatea axului (de la magazinul de unde ați achiziționat produsul sau un centru service Panasonic).</li> </ul> <div style="text-align: right;"> <p>Găuri de aerisire (4 în total)</p> <p>(Partea inferioară a tăvii de pâine)</p> <p>Axul lamei pentru frământat</p> <p>Unitatea axului lamei pentru frământat</p> <p>Piesa nr.ADA29A115</p> </div>   |
| Lateralele pâinii s-au turtit, iar partea inferioară este umedă    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ați lăsat pâinea în tavă prea mult timp după coacere<br/>→ Scoateți pâinea din tavă imediat după coacere</li> <li>• A avut loc o cădere de tensiune, sau aparatul a fost oprit pe durata pregătirii pâinii<br/>→ Aparatul se închide dacă este oprit pentru mai mult de zece minute. Puteți încerca să coaceți aluatul în cuptor</li> </ul>   |



| Problemă  | Cauză → Acțiune   |
|---|---|
| Lama pentru frământat scoate zgomote neobișnuite  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Acest lucru are loc atunci când lama nu este prinsă bine de ax (nu reprezintă o defecțiune)</li> </ul>   |
| Miroase a ars în timpul coacerii pâinii<br>Prin găurile de aerisire iese fum                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Este posibil să se fi vărsat ingrediente pe elementul de încălzire<br/>→ Uneori, pe durata amestecării, cantități mici de făină, stafide sau alte ingrediente pot fi aruncate din tava de pâine. Ștergeți cu atenție elementul de încălzire după coacere după ce aparatul de pâine s-a răcit.<br/>→ Scoateți tava de pâine din aparat pentru a introduce ingredientele</li> </ul>  |
| Lama pentru frământat rămâne în pâine când scot pâinea din tavă                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Aluatul este puțin rigid<br/>→ Lăsați pâinea să se răcească pentru puțin timp înainte de a scoate lama cu atenție. Unele tipuri de făină absorb mai multă apă decât celelalte tipuri de făină, deci încercați să utilizați cu 10-20 ml de apă mai mult</li> <li>Crusta s-a format sub lama<br/>→ Spălați lama și axul după fiecare utilizare</li> </ul>  |
| Crusta se crestează și se înmoaie după răcire   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Aburul rămas în pâine după coacere poate trece în crustă și poate muia ușor<br/>→ Pentru a reduce cantitatea de aburi, încercați să utilizați cu 10-20 ml de apă mai puțin sau jumătate din cantitatea de zahăr</li> </ul>   |
| Cum pot menține crusta crocantă?  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Pentru a face pâinea mai crocantă, puteți utiliza modul „FRENCH” (pâine franceză) sau opțiunea DARK pentru o crustă mai închisă la culoare, sau puteți coace pâinea la cuptorul încălzit la 200°C / pentru cuptoarele pe gaz la poziția 6 încă 5-10 minute</li> </ul>  |
| Pâinea se lipește nu poate fi feliată uniform   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Pâinea era prea fierbinte în momentul felierii.<br/>→ Lăsați pâinea să se răcească pe un raft înainte de a o felia, pentru ca aburii să fie eliminați.</li> </ul>  |
| Afișajul indică TEMP  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Unitatea este fierbinte (peste 40°C / 105°F). Acest lucru se poate întâmpla în cazul utilizării repetate.<br/>→ Lăsați unitatea să se răcească până ajunge la o temperatură mai mică de 40°C / 105°F înainte de a utiliza din nou (TEMP va dispărea de pe afișaj).</li> </ul>  |
| Afișajul indică POWER ALERT   | <ul style="list-style-type: none"> <li>A avut loc o cădere de tensiune pentru mai mult de 10 minute (aparatul a fost scos din priză accidental, sau a fost activat întrerupătorul), sau există o altă problemă la sursa de alimentare<br/>→ Funcționarea nu va fi afectată în cazul în care problemele la sursa de alimentare sunt unele de moment. Aparatul de pâine va funcționa din nou după restabilirea alimentării în timp de 10 minute, dar rezultatul final poate fi afectat.</li> </ul>  |
| Afișajul indică 0:00  | <ul style="list-style-type: none"> <li>A avut loc o cădere de tensiune pentru o anumită perioadă de timp (diferită, în funcție de circumstanțe, de exemplu defecțiuni la linia principală, scoaterea din priză, siguranță sau întrerupător defecte).<br/>→ Scoateți aluatul și începeți din nou folosind alte ingrediente.</li> </ul>   |
| Ingredientele suplimentare nu sunt amestecate în brișe în mod corespunzător                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Unele amestecuri pentru pâine sunt mai greu de amestecat cu ingrediente suplimentare.<br/>→ Reduceți ingredientele suplimentare la jumătate</li> </ul>   |
| Pe partea inferioară a brișelor există un surplus de ulei. Crusta este uleioasă Pâinea are găuri mari | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ați adăugat unt la 5 minute după avertizarea sonoră?<br/>→ Nu adăugați untul atunci când afișajul indică timpul rămas până la momentul potrivit (P.15) aroma untului poate să fie slabă, dar se poate coace</li> </ul>   |
| Brișele nu au ieșit foarte bine după utilizarea unui amestec pentru pâine                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Încercați următoarele lucruri<br/>→ Se poate coace mai bine dacă drojdia este redusă puțin în modul BRIOCHE (brișe) (dacă adăugați drojdia separat)<br/>→ Uurmați rețeta pentru amestecul de pâine, dar amestecul ar trebui să fie în cantitate de 350-500 g.<br/>→ Introduceți mai întâi drojdia (dacă adăugați drojdia separat) în tava de pâine, amestecul uscat, untul, apoi lichidul. Atunci când adăugați ingrediente suplimentare, adăugați-le mai târziu (P.15)<br/>→ Finalul diferă în funcție de rețeta amestecului pentru pâine.</li> </ul> |

# Specificații

|  |  |            |             |
|--|--|------------|-------------|
| Alimentare                                   | 230 V ~ 50 Hz  |            |             |
| Putere consumată                             | 550 W  |            |             |
| Capacitate                                   | (Făină din grâu dur)                                 | max. 600 g | min. 300 g  |
|  | (Drojdie uscată)                                     | max. 7,5 g | min. 2,25 g |
| Capacitatea dispozitivului de dozare stafide | max. 150 g stafide                                   |            |             |
| Cronometru                                   | Cronometru Digital (până la 13 ore )                 |            |             |
| Dimensiuni (ÎxLxA)                           | Aproximativ 37,0 x 28,0 x 33,0 cm                    |            |             |
| Greutate                                     | SD-257 aproximativ 6,8 kg, SD-256 aproximativ 6,4 kg |            |             |
| Accesorii                                    | Cană de măsurat, lingură de măsurat                  |            |             |

Numele și adresa importatorului în conformitate cu  
Directiva UE DSGP 2001/95/EC/Art.5  
**Panasonic Marketing Europe GmbH**  
Hagenauer Str.43 65203 Wiesbaden Republica Federală Germania

**Panasonic Corporation**

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