

Brot nach eigenen
Wünschen backen

Panasonic Brotbackautomaten

Sie entscheiden selbst, was reinkommt.

Panasonic



Übersicht

- 10 Programme für frische Backwaren inkl. 100% Roggenbrotfunktion **S. 6**



- Drei Brotgrößen: M 400 g, L 500 g, XL 600 g und drei Bräunungsgrade: hell, mittel, dunkel **S. 6**

- Timergesteuerter Rosinen-Nussverteiler **S. 7**



- Separater Hefeverteiler (nur SD-ZB2502) **S. 7**



- Köstlicher Hefeteig für italienische Pizza-Momente **S. 7**



- Extrafunktionen für frische Marmeladen- und Kompottkreationen **S. 8 – 9**



- Bis zu 13 Stunden Zeitvorwahl für frisches Brot am Morgen **S. 10**



➔
**Besondere Funktionen der
Brotbackautomaten**



- 100 % glutenfreies Brot selber backen – für mehr Sicherheit und Genuss für Allergiker **S. 11**



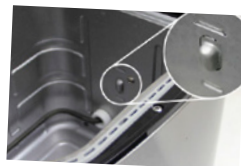
- Extra dicke Diamant-antihaf-beschichtete Backform für besondere Langlebigkeit und gleichmäßige Temperaturverteilung **S. 12**



- Mit deutschen Zutaten entwickelt für optimale Ergebnisse **S. 13**



- Temperatursensor für gleichbleibend gute Backqualität **S. 13**



- Großes Angebot an tollen Rezeptbüchern für Panasonic Brotbackautomaten im Handel **S. 14 – 15**



- Panasonic in unabhängigen Tests ausgezeichnet **S. 18**



- Die Technischen Daten der Panasonic Brotbackautomaten im Überblick **S. 19**



**Gut zu wissen, was
wirklich drin ist.**

**Es ist so einfach, sich gesundheitsbewusst
und lecker zu ernähren.**

- ▶ Wer auf eine gesunde Ernährung Wert legt, möchte genau wissen, woraus seine Lebensmittel hergestellt werden. Wahrer Genuss entsteht schließlich nur, wenn alles frisch, natürlich und frei von unnötigen Zusatzstoffen ist. Mit einem Brotbackautomaten von Panasonic kann man täglich ganz bequem und ohne Aufwand köstlich duftendes Brot selbst zubereiten – und kann so auch auf Zusatzstoffe, die bei industriell gefertigten Produkten beispielsweise die Haltbarkeit verlängern, komplett verzichten.

Als Erfinder des ersten Brotbackautomaten der Welt entwickelt Panasonic die wohl intelligentesten und hochwertigsten Geräte im Markt. Diesen Unterschied schmeckt und sieht man sofort.



↖
**gesundheitsbewusste
Ernährung**

↖
**Der Panasonic
Brotbackautomat
SD-ZB2502**



Köstliche Backerlebnisse mit Panasonic Brotbackautomaten



Das Genießer-Programm für leckeres Brot, so wie Sie es lieben.

- Der verführerische Geschmack von frischem Brot wird entscheidend vom richtigen Herstellungsprozess beeinflusst. Bei Panasonic Brotbackautomaten sorgen spezielle Programme und Sensoren für ein gleichbleibend optimales Backergebnis – für ein Brot, bei dem einem das Wasser im Mund zusammenläuft.

Verwöhnen Sie sich selbst mit frischem und gesundem Brot, Pizzateig oder selbst gemachter Marmelade.

- Brot backen macht normalerweise richtig Arbeit. Teig anrühren, ordentlich kneten, gehen lassen und backen. Leichter geht's mit Panasonic Brotbackautomaten. Die erledigen alles von selbst: Deckel auf, Zutaten rein, los geht's – in wenigen Stunden haben Sie duftendes Brot auf dem Tisch, von dem Sie genau wissen, was drin ist. Und gesund ist es auch: Gerade Allergikern wie Zöliakie-Kranken bringt selber backen eine echte Bereicherung der Lebensqualität – jeden Tag backfrisch und das zu geringen Kosten.

Spielend leicht kraftvolles Roggenbrot backen.

- Wer es gerne herzhaft mag, freut sich über das spezielle Programm für 100%iges Roggenbrot. Es sorgt für einen perfekten Backvorgang und liefert Ihnen ein knuspriges, kräftiges Brot mit perfekter Krume und unwiderstehlichem Duft.

Brotbackautomaten inklusive
Temperatursensor ↘

Gesunder Verwöhn genuss.

Programmvietfalt für frische Backwaren.

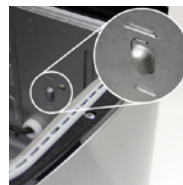
- ▶ Backen Sie einfach, was Sie möchten: 10 voreingestellte Programme sorgen beim Panasonic Brotbackautomaten für gesunde Abwechslung. Damit zaubern Sie ganz nach Geschmack und Anlass etwas Leckeres. Ob 100% Roggenbrot, Brioche, Kuchen, Marmelade oder sogar Hefeteig für köstliche Pizza – so gelingt Ihnen der frische Genuss ganz leicht.

So groß und so knusprig, wie Sie es wollen.

- ▶ Je nachdem, wie groß der Appetit oder die Familie ist, können Sie nach Wunsch 400, 500 oder 600 Gramm Mehl verbacken. Die drei Bräunungsgrade: hell, mittel und dunkel liefern eine Kruste ganz nach Ihrem persönlichen Geschmack.

Der intelligente Sensor für gleichbleibende Back-Qualität.

- ▶ Panasonic Brotbackautomaten verfügen über einen Temperatursensor, der dafür sorgt, dass alle Zutaten – auch bei schwanken- den Raumtemperaturen oder unterschiedlich kalten Zutaten – vor dem Kneten auf eine optimale, einheitliche Temperatur vorgeheizt werden. Der Sensor sorgt außerdem für die richtige Dauer beim Kneten, Ruhen und Backen für immer optimale Ergebnisse.





Knackiges Extra für Genießerbrot!

Mit dem Rosinen- und Nussverteiler ist Gutes drin und bleibt knackig.

- Der im Deckel integrierte Verteiler gibt empfindliche Zutaten wie Rosinen, Nüsse oder Trockenfrüchte erst gegen Ende des Knetvorganges automatisch in den Teig. So werden diese nur noch kurz untergehoben, bleiben zum Anbeißen knackig und sind im Teig gut verteilt.

Köstlicher Hefeteig für Kuchen und italienische Pizza-Momente.

- Dank des Panasonic Brotbackautomaten SD-ZB2502 mit integriertem Hefeverteiler gelingen Ihnen ab sofort sogar Hefeteige für knusprige Pizzen und Blechkuchen auf Anhieb. Das Panasonic Geheimrezept:

Die Hefe wird dem Teig erst genau zum richtigen Zeitpunkt zugegeben und ermöglicht es so dem Vorteig, in Ruhe bei optimaler Temperatur zu gehen.



Tipp für's Wochenende: Selbst Hefeteige für aromatische Blechkuchen können Sie ganz einfach vollautomatisch mit dem Brotbackautomaten auf den Punkt herstellen und im Backofen fertig backen.

Tipp: Zu den leckeren
selbst gebackenen
Brotten empfiehlt
Panasonic selbst gemachte
Marmelade und die neue
Rama Unwiderstehlich



fruchtig →



← die neue Rama
Unwiderstehlich!

Rundum lecker mit gutem Brot und köstlichem Aufstrich.

Zum gesunden Brot unwiderstehlich frische Marmelade oder Kompott selber herstellen.

- ▶ Auch wenn der Name es nicht verrät: Mit einem Panasonic Brotbackautomaten können Sie als besonderes Extra sogar herrlich leckere Marmelade oder fruchtiges Kompott auf Knopfdruck herstellen. Einfach Früchte, Zucker und Pektin einfüllen und der Rest geht ganz automatisch. Sie werden feststellen: Es geht nichts über einen selbst hergestellten Genuss. Leckere Rezepte für einen Aufstrich mit geringem Zuckergehalt, wie für Erdbeer- oder Aprikosenmarmelade, oder für köstliches Kompott, z. B. aus roten Früchten oder Apfelmus, werden beim Brotbackautomaten von Panasonic gleich mitgeliefert.

Panasonic und Rama – ein unwiderstehliches Team für perfekten Genuss!

- ▶ Zu den leckeren selbst gebackenen Broten empfiehlt Panasonic die neue Rama Unwiderstehlich! Sie überzeugt mit einzigartigem Geschmack, der sogar Butterliebhaber dahinschmelzen lässt: Zudem ist sie mit Buttermilch verfeinert und dank ihrer neuartigen Textur bei einem Fettgehalt von 80 Prozent direkt aus dem Kühlschrank streichart. Zu Ihrem frischen Brot, Brioche oder auch selbst gemachter Marmelade aus dem Panasonic Brotbackautomaten schmeckt die neue Rama Unwiderstehlich! besonders lecker. So wird der Tag ein echter Genuss!



Panasonic



unwiderstehliches
Team





Für einen guten Start in den Tag.

Sie schlafen. Der Backautomat arbeitet.

- Brot wird wie in der guten Backstube am besten nachts zubereitet – so kann man es am Morgen backfrisch genießen. Sie müssen deshalb aber nicht früh aufstehen: Füllen Sie die Zutaten einfach abends ein und bestimmen Sie über die Zeitvorwahl bis zu 13 Stunden vorher, wann das Brot fertig sein soll. Nur gut, dass Panasonic Brotbackautomaten besonders leise zu Werke gehen – so können Sie ganz ruhig schlafen und werden erst vom verführerischen Duft Ihres fertigen Brotes geweckt.



Vorteil:
bis zu 13
Stunden
Zeitvorwahl
garantiert
frisches Brot
am Morgen





Mit ruhigem Gewissen genießen.

Die gute Nachricht für Allergiker: Leckeres Brot einfach selbst backen.

- ▶ Im Unterschied zu Fertigprodukten haben Sie bei einem selbst gebackenen Brot aus einem Panasonic Brotbackautomaten die Sicherheit, dass wirklich nur das drin ist, was Sie vertragen – Sie haben es schließlich selbst in der Hand, welche Zutaten hineinkommen.

Wenn Sie unter Zöliakie* leiden, können Sie Ihr eigenes 100% glutenfreies Brot genießen – und das täglich frisch und günstig. Ein spezieller Backmodus für glutenfreie Brotbackmischungen sorgt dafür, dass Sie ab sofort Ihre Diät ohne Aufwand einhalten und endlich beschwerdefrei Ihre eigenen Backwaren in vollen Zügen genießen können. Mischen Sie sich einfach Ihre eigenen Teigzutaten oder greifen Sie zu verlässlichen glutenfreien Brotbackmischungen wie z. B. bei Hammermühle. Weitere Information finden Sie unter: www.hamtermuehle.de.

*Zöliakie: Die Erkrankung beruht auf einer Unverträglichkeit des Organismus gegenüber dem Klebereiweiß Gluten, das in den Getreidesorten Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel und Grünkern vorkommt. Solange die glutenfreie Ernährung strikt eingehalten wird, lebt der Zöliakie-Betroffene in der Regel beschwerdefrei. Im Durchschnitt ist etwa einer von 1.000 Menschen in Deutschland von Zöliakie betroffen.

Diamant-Antihaft- beschichtung

Edles Design, das auf Anhieb überzeugt und für beste Backergebnisse sorgt.

- ▶ Panasonic Brotbackautomaten sehen hochwertig aus und überzeugen durch ihr klares Bedienkonzept. Alles ist auf wenig Arbeit und eine einfache, schnelle Bedienung ausgelegt. Von der Einstellung der Programme über das Befüllen bis zur Entnahme des knusprigen Brotes und Reinigung des Geräts.

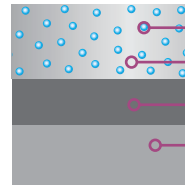


So einfach kann Brotbacken sein.

- ▶ Sie wollen Brot backen – ohne lange Vor- und Nachbereitung. Deshalb achten Sie beim Kauf eines Brotbackautomaten auf die feinen Unterschiede, die Ihnen das Leben leichter machen.

Diamant-Antihaftbeschichtung.

- ▶ Perfekt gelöst: Dank der besonders langlebigen Diamant-Antihaftbeschichtung haben Sie lange Freude an Ihrem Gerät und können das Brot ganz einfach entnehmen. Hart und kratzfest: Die Diamant-Oberfläche ist im Vergleich zu bisherigen Backbehältern noch einmal doppelt so widerstandsfähig und extrem langlebig. So haben Sie lange Freude an Ihrem Brotbackautomaten.



Diamant-Partikel ①

Fluorharz ②

Grundierung ③

Grund-Material ④



Klare Ansage im Bedienfeld.

- ▶ Die Bedienführung und Tastenbeschriftung ist klar und verständlich in deutscher Sprache. Für eine einfache Bedienung.

praktisches
Bedienfeld



*Absolut
konstante
Ergebnisse
mit dem
Panasonic
Brotback-
automaten.*

Intelligenter lecker backen.

Das Ergebnis der langen Erfahrung: Gleichmäßig gebackenes Brot.

- ▶ Mit einem Panasonic Brotbackautomaten erhalten Sie absolut konstante Ergebnisse. Im Unterschied zu herkömmlichen Brotbackgeräten mit meist beschlagenem Sichtfenster und möglichem Temperaturverlust an diesen Flächen haben Sie bei Panasonic eine absolut gleichmäßige Temperaturverteilung – für ein rundum perfektes, knuspriges Brot zum Anbeißen.



Ihre Zutaten für die wohl beste Technologie: Ganz nach Ihrem Geschmack.

- ▶ Beim Selberbacken haben Sie die absolute Sicherheit, dass das Brot auch gelingt, da alle Tests mit den deutschen Getreidesorten (mit üblichem Glutengehalt) durchgeführt wurden. Das heißt: Die Zutaten für die Entwicklungstests, wie z. B. Mehl, sind die gleichen, die Sie hierzulande auch kaufen können. Nur so erhalten Sie das beste Brot für Ihren persönlichen Geschmack.

Joghurt-Bananen-Brot

Zutaten:

30 ml	Wasser
1	Banane
1 TL	Salz
50 g	Butter
30 g	Zuckerrübensirup
3 EL	Zucker
1/2 TL	Zimt
50 g	gemahlene Mandeln
260 g	Joghurt
450 g	Weizenmehl Type 550
1 1/2 TL	Trockenhefe

Zubereitung

Wasser in die Backform geben.

Banane schälen und pürieren, 110 g abwiegen. Püree sowie die restlichen Zutaten in die Backform geben. Bitte Bedienungsanleitung des Gerätes beachten.



Die besten Rezepte gelingen am besten mit Panasonic Brotbackautomaten.

- Qualität und Langlebigkeit zahlt sich aus: Deshalb werden als Grundlage für Rezeptbuchentwicklungen von Autoren meist Panasonic Brotbackautomaten als Referenzprodukt genutzt – so haben Sie garantiert lange Freude an den leckeren Rezept-Kreationen und dazu die größte Auswahl an Büchern. Damit Sie gleich loslegen können, erhalten Sie natürlich schon beim Kauf eines Panasonic Brotbackautomaten eine große Rezeptsammlung – wir wünschen viel Spaß beim Backen und guten Appetit!

Erdbeer-Rhabarber-Marmelade

Zutaten:

700 g	Rhabarber
300 g	Erdbeeren
1 Flasche	Butter-Vanille-Aroma
500 g	Gelierzucker

Zubereitung

Die Erdbeeren und den Rhabarber waschen, klein schneiden und in den Behälter gegeben. Backaroma Butter-Vanille dazugeben. Mit dem Gelierzucker die Marmelade aufkochen. Kochend heiß in Gläser abfüllen und genießen.



Rezepte zum Ausprobieren

Für Sie getestet und für
lecker befunden.



Tomatenbrot

Zutaten:

(500g Brot)	
270 ml	Wasser
6 EL	Öl
2 TL	Salz
320 g	Weizenmehl Auszugsmehl
80 g	Weizen Vollkornmehl
8 g	Trockenhefe
8 Stück	getrocknete, mit Öl eingelegte Tomaten

Zubereitung

1. Lauwarmes Wasser in den Backbehälter einfüllen
2. Salz und Öl dazugeben
3. Mehl und Trockenhefe einfüllen
4. Die getrockneten Tomaten quer in Streifen schneiden und zum Teig geben
5. Das Brot mit dem Normalprogramm backen
6. Nach dem Backen das Brot sofort entnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen

Roggenschrotbrot mit Leinsamen

Zutaten:

40 g	Leinsamen, gequollen
125 g	Joghurt
135 g	Wasser
etwas	Öl
100 g	Roggenschrot
275 g	Weizenmehl
1/2 Päckchen	Trockenhefe
1/2 Päckchen	Sauerteig
1 Prise	Salz
etwas	gem. Koriander
etwas	Zucker oder Honig

Zubereitung

Mehl, Schrot, Hefe, Gewürze, Sauerteig mischen. Wasser und Öl in den Behälter des Backautomaten geben. Mehlmischung zufügen. Nach 5 Min. Körner zugeben.

Glutenfreies Brotrezept

Zutaten:

- (700g glutenfreies Brot)
- 350 ml Wasser
- 2 EL Öl
- 2 TL Salz
- 300g Glutenfreie Mehlmischung
- 100g Quinoa Vollkornmehl
- 2 TL Brotgewürz
- 7g Trockenhefe



frisches, selbst
gebackenes Brot



Zubereitung

1. Lauwarmes Wasser in den Backbehälter einfüllen
2. Salz und Öl dazugeben
3. Glutenfreie Mehlsorten einfüllen
4. Trockenhefe und Brotgewürz begeben
5. Das Brot am besten mit dem normalen Weißbrot-Programm backen
6. Die Krustenbräunung auf „stark“ programmieren
7. Programm starten. Während des Knetvorgangs eventuell diesen mit einem Kochlöffel vorsichtig unterstützen, da glutenfreie Teige leicht am Behälter kleben bleiben
8. Nach dem Backen das Brot sofort entnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen

Sauerteigbrot

Zutaten:

(740g Sauerbrot)

- 1/2 Päckchen Trockensauerteig
- 350 ml Wasser
- 1/2 TL Brotgewürz
- 1 TL Salz
- 250g Roggenmehl
- 250g Mehl Type 1050
- 1 Päckchen Trockenhefe

Zubereitung

Trockensauerteig, Wasser, Brotgewürz, Salz, Roggenmehl, Mehl und Trockenhefe in den Behälter des Backautomaten geben. Das Sauerteigbrot kann mit dem normalen Backprogramm gebacken werden.

Platz für eigene Rezepte



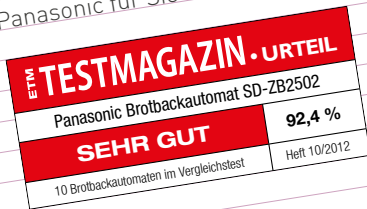
Meine Lieblingsrezepte



Backen in Bestform. Ausgezeichnet!

Von Anwendern und Zeitschriften sehr gut bewertet.

- Bei der Wahl des richtigen Brotbackautomaten sollten Sie sich neben Ihrem guten Gefühl unbedingt auf unabhängige Tests verlassen. Seit Jahren erhalten die Panasonic Brotbackautomaten in professionellen Tests Bestnoten. So ist Panasonic für Sie mit Sicherheit eine gute Wahl.



Übersicht



SD-2501/SD-ZB2502

- 10 Programme inkl. 100% Roggenbrotfunktion und glutenfreie Brotbackmischungen
- Timergesteuerter Rosinen-Nussverteiler
- 3 Brotgrößen, 3 Bräunungsgrade
- 600g max. Mehlmenge
- Max. 13 Std. Zeitvorwahl
- Sensorgesteuert
- Stromausfallsicherung
- Extra dicke Diamant-antihafbeschichtete Backform
- Schnellbackprogramm 1 Std. 55 Min.
- Brioche-Funktion
- Marmeladen-Programm
- Hefeverteiler (nur SD-ZB2502)

Die Panasonic Brotbackautomaten



Technische Daten

Modell	SD-ZB2502	SD-2501
EAN Code	5025232617739	5025232611973
Farbe	Edelstahl	Weiß
B x H x T in mm	256 x 382 x 389	256 x 382 x 389
Gewicht	7,3 kg	7 kg
Bräunungsgrade	3	3
Brotgrößen	3	3
Programme	10	10
Programm Brioche	Ja	Ja
Programm 100 % Roggenbrot	Ja	Ja
Programm glutenfreie Backmischungen	Ja	Ja
Timergesteuerter Rosinen-Nussverteiler	Ja	Ja
Timergesteuerter Hefeverteiler	Ja	Nein
Sensorsteuerung	Ja	Ja
Max. Mehlmenge	XL 600 g, L 500 g, M 400 g	XL 600 g, L 500 g, M 400 g
Max. Brotgewicht	1.200 g	1.200 g
Marmeladen- und Kompott-Funktion	Ja	Ja
Max. Zeitvorwahl	13 Std.	13 Std.
Leistungsaufnahme	max. 550 Watt	max. 550 Watt
Motorüberlastungsschutz	Ja	Ja
Zubehör	Messbecher, Messlöffel, Spezialknehtaken für Roggenbrot	Messbecher, Messlöffel, Spezialknehtaken für Roggenbrot
Stromausfallsicherung	Ja	Ja
Netzspannung	230V/50 Hz	230V/50 Hz

Panasonic

Panasonic Deutschland
eine Division der Panasonic Marketing Europe GmbH
Winsberggring 15
22525 Hamburg
Hotline: 040 - 55 55 88 55*
www.panasonic.de

Panasonic Marketing Europe GmbH
Niederlassung Wien
Mooslackengasse 17
1190 Wien

* Zum regulären Festnetztarif Ihres Telefonanbieters. (Preise aus dem Mobilfunknetz können abweichen)

09/13 C Printed in Germany. Zumutbare Abweichungen in Modellen, Maßen, Farben sowie Änderungen zur Anpassung an den neuesten Stand der Technik und Produktion bleiben ausdrücklich vorbehalten.