

NEW

SD-YR2550SXA Brotbackautomat

Panasonic



Modell: SD-YR2550SXA	EAN: 5025232915477	Farbe Silber	Lieferbar ab: sofort
--------------------------------	------------------------------	------------------------	--------------------------------

- **Brot wie vom Lieblingsbäcker** – 31 Automatik-Programme für unterschiedliche Brotsorten, Kuchen, Teigherstellung und Marmelade. Inklusive 4 Programme für glutenfreies Mehl zur Herstellung von Brot, Kuchen, Pizza- und Nudelteig und spezielle Programme für Brotbackmischungen.
Neu mit Knet- und Gärprogrammen für individuell einstellbare Zeiten für Brot- oder Kuchenteig.
- **Praktisch und robust** – Backform Aluminium mit Antihftbeschichtung, bis zu 13 Stunden Zeitvorwahl-möglichkeit sowie automatische Beimischung von Zutaten dank Rosinen-Nuss-Verteiler und separatem Hefeverteiler.
- **Technisches** – 3 Brotgrößen (M=400 g Mehl, L=500 g Mehl und XL=600 g Mehl) und 3 Bräunungsgrade (hell, mittel, dunkel), max. Mehlmenge 600 g, Dual-Sensorsteuerung für ein optimales Backergebnis, max. 550 W Leistungsaufnahme, Motorüberlastungsschutz, 230 V/50 Hz
- **Masse & Gewicht** – BxHxT: 408 x 362 x 252 mm, Gewicht: 7.5 kg
- **Zubehör** – 2 Knethaken (1x Normal, 1x Roggen), 1 Messbecher, 1 Messlöffel, 1 Messlöffel für Sauerteig-Starterkultur, Bedienungsanleitung mit Rezepten



NEU - Manuelle Eingabe-Modi

1

Genuss vielfältiger Brot- und Kuchen-Rezepte



2

Der Brotbackautomat kümmert sich um alles!

Zwei verschiedene Knet-Modi für vielfältige Teigherstellung – einfach und komfortabel



Verschiedene Geräte und Zubehör werden benötigt.



Butter auf Raumtemperatur bringen und bearbeiten benötigt Zeit.



Hand-Kneten ist anstrengend und zeitraubend.

Vorteile der manuellen Knet-Funktionen

Kuchen-Teig kneten

Aufwärmen beim Unterrühren der Butter



Brot-Teig kneten

Bis zur 1. Gärung möglich

NEU - Manuelle Eingabe-Modi

Teigherstellung-Programm für eigene Kreationen

Eingabe von zusätzlicher Zeit für Kneten und Gärung. Der Brotbackautomat übernimmt die Arbeit für die individuelle Teig-Kreation.

		Maschine übernimmt die Arbeit Vorgabe	Manueller Modus	
Teig kneten 	Kuchen	25°C bis 30°C für 20 Min. (Butter schmelzen)	+	1 Min. bis 30 Min. Eingabe Knet-Zeit
	Brot	Kein Aufheizen während 20 Min.		
Gärung/Aufgehen 	Brot	ca. 26°C für 30 Min.	+	10 Min. bis 120 Min. Eingabe Gär-Zeit

NEU - Brot-Backmischungen mit Hefe

Einfach nur Wasser begeben für ein leckeres, selbstgemachtes Brot!



Fertig-Mischungen aus dem Handel, Wasser, das speziell entwickelte Programm für Brot-Backmischungen mit Hefe wählen und 2 ½ Stunden später ein leckeres, selbstgemachtes Brot genießen.



Brot-Backmischungen mit Hefe



2 ½
Stunden
später!

Design		
Modell-Nr.	SD-YR2550SXA	SD-ZB2502BXA
Farbe	Silber	Silber
Netzspannung	230 V 50 Hz	230 V 50 Hz
Leistungsaufnahme	505 W - 550 W	550 W
Bedienung	Folierte Druckknöpfe	Folierte Druckknöpfe
Display	LCD (ohne Hintergrundbeleuchtung)	LCD (ohne Hintergrundbeleuchtung)
Backform	Aluminium, Antihafbeschichtung	Aluminium, Antihafbeschichtung
Dispenser	Nuss/Rosinen	Ja
	Hefe	Ja
Dual Temperatur-Sensor	Ja	Ja
Timer	bis 13 Stunden	bis 13 Stunden
Bräunungsgrade	Hell, Mittel, Dunkel *Programm-abhängig	Hell, Mittel, Dunkel *Programm-abhängig
Brotgrösse	XL 600 g Mehl L 500 g Mehl M 400 g Mehl *Programm-abhängig	XL 600 g Mehl L 500 g Mehl M 400 g Mehl *Programm-abhängig
Anzeige	Schwarz	Schwarz
Sicherheit	Motorüberlastungsschutz	Ja
Zubehör	1 Messbecher, 1 Messlöffel, 1 Messlöffel für Sauerteig Starterkultur	Messbecher (310ml)
BxTxH (mm) ca.	408 x 252 x 362	249 x 381 x 381
Deckel offen BxTxH (mm) ca.	408 x 298.4 x 553.9	
Gewicht	Netto (Kg)	7.5
	Brutto (kg)	8.4
Karton	Farbe	Vollfarbe
	BxTxH (mm)	446 x 308 x 402
Bed.-Anleitung Rezeptbuch	Sprachen	Englisch, Deutsch, Französisch, Holländisch, Italienisch, Spanisch, Polnisch, Tschechisch, Ungarisch, Finnisch, Dänisch, Schwedisch
		Englisch, Deutsch, Französisch, Holländisch, Italienisch, Spanisch, Polnisch, Tschechisch, Ungarisch, Finnisch, Dänisch, Schwedisch
EAN	5025232915477	5025232701735

		SD-YR2550SXA	SD-ZB2502BXA
Auto-Programme	Brot	Anzahl Programme	31
		Basic	Basic
		Basic Rapid	Basic Rapid
		Basic Raisin	Basic Raisin
		Bread Mix	-
		Bread Mix Raisin	Whole Wheat
		Whole wheat	Whole Wheat Rapid
		Whole wheat Rapid	Whole Wheat Raisin
		Whole wheat Raisin	Rye
		Brioche	French
		French	-
		Rye	Italian
		Sourdough	Sandwich
			Brioche
	Gluten-frei	Gluten Free Bread	Gluten Free
		Gluten Free Cake	Speciality
		Gluten Free Pizza	Speciality Raisin
		Gluten Free Pasta	
	Teig	Basic	-
		Basic Raisin	Bake Only
		Whole wheat	Basic
		Whole wheat Raisin	Basic Raisin
		Sourdough Dough	-
		Sourdough Starter	Whole Wheat
		Pizza	Whole Wheat Raisin
	Süss	Cake	Rye
		Bake Only	French
		Jam	-
		Compote	-
Manuell	Cake Kneading		
	Bread Kneading		
	Rise	Pizza	
		Brioche	
		Specialty	
		Specialty Raisin	
		Jam	
		Compote	